

**La Ermita del Santo
en Las Peñas y la fiesta de
su titular el Glorioso
San Sebastián Mártir**

FERMÍN PARDO PARDO
CRONISTA DE LA CIUDAD

LA ERMITA DEL SANTO EN LAS PEÑAS Y LA FIESTA DE SU TITULAR EL GLORIOSO SAN SEBASTIÁN MÁRTIR.

En el antiguo barrio labrador de Requena, conocido por Las Peñas, se conserva, a pesar de los avatares de la historia, el espacio santuario de San Sebastián, como edificio mas señero y representativo de todo este núcleo.

Tras la toma de Requena por castellanos en el siglo XIII, la población cristiana repobladora se instaló en el recinto amurallado de la Villa, desplazando de ella a sus originales habitantes de religión musulmana.

Según tradición, estos musulmanes, que fueron llamados moros

o moriscos por los cristianos, hubieron de elegir nuevo emplazamiento para construir las nuevas y humildes viviendas que les dieron cobijo. El lugar que consideraron más idóneo, en el momento, fue el espolón de Las Peñas, cuya estructura natural elevada de altozano enricado hacía posible la forma encastillada y el carácter defensivo que adoptó, en origen, este barrio, a pesar de estar desprovisto de murallas. Sus apiñadas viviendas se construyeron de espaldas a las afueras del poblado, pues sus fachadas siempre se orientaron hacia las calles y plazas interiores, siendo poco abundantes las aperturas de calles al exterior.

En la parte culminante del barrio de Las Peñas se alza la ermita



Iglesia de San Sebastián - Año 1924

del Santo, el mártir milanés de los inicios del cristianismo, a quien desde antiguo, se le invocó como protector contra las epidemias de peste. El santuario de San Sebastián de Requena está constituido a la manera mudéjar, a base de tapial revocado de yeso y cubierto con sobrios artonados de madera, sin ornamentación visible en la actualidad.

Desde su origen en el siglo XIV hasta nuestros días, se le han practicado a este edificio ampliaciones y diversas restauraciones, dada la humildad de sus materiales constructivos. Esas intervenciones a lo largo del tiempo se detectan con cierta claridad, destacando la del siglo XVIII, manifiesta en la capilla neoclásica de San Cayetano, con su graciosa cúpula o media naranja.

El espacio interior del templo se halla dividido en tres naves de notable amplitud y su cubierta es de madera. En la nave central, la cubierta en forma de artesa se halla actualmente enmascarada por un recubrimiento de yeso, seguramente enlucido sobre cañizo sujeto a las vigas originales.

En esta entrañable ermita ha radicado, desde tiempos lejanos, la antigua mayordomía del Santo, como se llama a su cofradía. De su existencia y funcionamiento existen pruebas documentales que hablan de ella desde los inicios del siglo XVI, habiendo alcanzado en 1535 la cifra de 612 cofrades.

La mayordomía la componen anualmente los cofrades que están encargados de organizar la fiesta. En la actualidad todos los cofrades son mayordomos y suelen repetir durante varios años, ya que el número de cofrades se ha reducido. No obstante, estos mayordomos siguen organizando, según el ritual tradicional, todos los actos de que se compone la fiesta, sin descuidar ninguno de sus elementos.

Los elementos fundamentales de la fiesta de San Sebastián de Las Peñas en Requena son: el pan bendito, la hoguera, las misas, la procesión y "la pará" o subasta de donativos en especie.

El pan bendito

En las fiestas de cofradías de Requena el pan bendito se envuelve y arropa de rituales transmitidos de generación en generación. Documentos del siglo XVII ya nos hablan del reparto de pan en ciertas fiestas religiosas. A cada pieza de pan bendito se le da el nombre de torta por ser de forma redonda y además de grandes proporciones.

Cada torta es la ofrenda familiar o particular al Santo, normalmente para cumplir una promesa. Suelen hacerse por encargo a panaderos especializados de la ciudad, quienes guardan, escrupulosamente, los cánones de elaboración y ornamentación. La masa es endulzada y esponjosa, llevando como ade-

rezo semillas menudas de matalahuva. Cada pieza se adorna externamente antes de la cocción con cortes o incisiones. Después se espolvorean con los llamados "anises", pequeños confites de diversos colores, que resaltan y contrastan con el color moreno y brillante del pan bien cocido. Las tortas llevan como complemento más de una docena de figurillas de animales, cada una hechas de la misma masa del pan. Una vez salen del horno, tortas y figuras son recogidas por las personas oferentes que las encargaron y las trasladan a sus correspondientes domicilios. Ya en casa, la torta se pone sobre un tablero de madera de forma redonda, que previamente se ha cubierto con un paño blanco, también redondo, cuyo borde va rematado por una franja ancha de puntilla y encaje.

Las figuras zoomorfas se colocan al extremo de unas varillas hechas con fragmentos de cañas rajadas. Esas varillas, con abundantes perifollos de cintas de papel de colores, se hincan de manera vertical formando la circunferencia que marca el borde de la torta. La policromía de los perifollos aumenta la vistosidad de las piezas, que adornan, precisamente, para ser paseadas por las calles.

La hoguera

Es otro tipo de ofrenda al Santo. En este caso la ofrenda es colec-

tiva y no individual como suele ser, en su mayoría, el pan bendito. El fuego y el humo que ascienden hacia el cielo simbolizan el deseo de la comunidad festera de elevar al Santo esa ofrenda que le transmite la acción de gracias y la solicitud de protección.

El acopio de la leña para componer la hoguera está a cargo de los mayordomos, quienes en la mañana de la víspera almuerzan juntos. Con el vigor que les proporciona el abundante alimento matinal, acompañado de buen vino, acometen la tarea comunitaria de la recogida del material combustible. Esta leña se la ofrece el monte o también los campos de plantío de viñedo u oliveras que por uno y otro motivo determinan sus dueños que se arranquen.

La misa

Es el acto central de la fiesta, como ceremonia principal dentro de la liturgia cristiana, en la que rememora el sacrificio de la cruz y en la que el mismo Jesucristo se hace presente por medio de las especies de pan y de vino.

En la misa, además de poder participar, cada uno de los individuos de la comunidad asistente, del Cuerpo y de la Sangre de Cristo por medio del pan y del vino que se consagran, tiene lugar, después de su conclusión, el reparto del pan ben-

dito. Las enormes y adornadas tortas se trocean y esos fragmentos se reparten a la puerta de la iglesia entre todos los asistentes, como símbolo comunitario de concordia por motivo de la fiesta.

lles del barrio acompañada por los fieles con esa doble finalidad de resaltar y reconocer sus virtudes, que sirven como modelo de conducta y la de solicitar la protección divina por su mediación.



La procesión

Es una forma tradicional de exaltar la figura del Santo como persona que destacó en vida por su amor a Dios y al cumplimiento de sus deberes como cristiano. La imagen del Santo es paseada por las ca-

Quando el desfile procesional vuelve al templo, tiene lugar el canto de los gozos, que consisten en una serie de alabanzas recordando la vida del Santo y su poder que le emana de la unión con el Ser Supremo después de glorificado.

"La pará"

Tiene lugar en la puerta de la iglesia y posee la doble vertiente de exponer los diversos donativos en especie que el vecindario otorga como ofrenda al Santo y ayuda para su fiesta, y la de la posterior subasta de cada una de esas ofrendas por el sistema de puja entre el público asistente.

Desarrollo de los actos de la fiesta

En la mañana de la víspera, el conjunto de hombres que forman la mayordomía, después del abundante y succulento almuerzo en grupo, realizan la tarea de recoger los diferentes tipos de leña con los que se compondrá la hoguera. A la vuelta a la población hacen notar su presencia con ruidos y pitidos no habituales. Como descanso y con el fin de reponer fuerzas, comen juntos con la alegría festiva que conlleva la ocasión. Comida y bebida abundantes siempre han sido enlazadas con las celebraciones festivas extraordinarias, bien de tipo familiar o de la comunidad local.

Después de la comida ese trabajo en común iniciado por la mañana ha de continuarse para el montaje adecuado de la hoguera. Su proceso se inicia con el vaciado del pozo, un hoyo en donde se ha de colocar el pino que, como mástil, sujetará toda la composición. El afianzar este mástil en su base se consigue con gruesos tocones de ce-

pas, de olivera o de otros árboles corpulentos.

Sobre esta estructura se acumula el resto de leña de menor consistencia que, además de cubrir en su totalidad, ayudará a que pueda arder el conjunto con más facilidad.

Concluido el montaje de la hoguera, mayordomos y vecinos de Las Peñas e incluso de otros barrios de la ciudad, se concentran en torno a la ermita para asistir a la misa que se ofrece por cofrades y "peñeros" difuntos. Como final de este concurrido acto se cantan los antiguos gozos de San Sebastián y se efectúa el primer reparto de pan bendito. Este pan de la víspera no se pasca por las calles, simplemente se bendice antes de ser repartido.

El acto que en este día sucede a la misa de difuntos es el de prender fuego a la hoguera. Esta misión, y con carácter de privilegio honorífico, se asigna a la mujer proclamada, para el año, como reina del barrio de Las Peñas dentro de la organización de la Fiesta de la Vendimia.

A la hoguera acude el vecindario como manifestación de querer sumarse a la ofrenda que, en forma de fuego, eleva la comunidad del barrio a su patrón.

Después de la cena, la atracción mágica del fuego se prolonga con el lanzamiento de abundantes cohetes por parte de hombres jóvenes fundamentalmente. Se entabla

una lucha lúdica entre los participantes que, olvidando los riesgos, se sirven de la pólvora, el peligro, el fuego y la oscuridad de la noche como elementos e ingredientes con los que podrán divertirse hasta la madrugada.

El inicio de actos del día principal, que desde hace varios años se hace coincidir con el domingo siguiente al 20 de Enero, se efectúa con una diana o "despertá" por el barrio. A ella le sucede el pasacalle de recogida del pan bendito. La música alegre de los instrumentos de viento de la banda y los constantes truenos de los petardos acompañando a los mayordomos recorren los barrios y calles de la ciudad para acudir a cada uno de los domicilios de las familias oferentes de tortas de pan bendito. Uno por uno van saliendo a la calle esos adornados panes rituales, llevados a la cabeza por mujeres jóvenes generalmente, quienes, al final del recorrido, ya forman una larga comitiva sobre la que destaca la policromía abigarrada de los frágiles perifollos, movidos caprichosamente por el viento. El peso de las tortas sobre las cabezas femeninas, amortiguados por vistosos rodetes, no obstaculiza el movimiento garboso de estas jóvenes acompañadas por alegres pasodobles y del constante olor a pólvora que despide el continuo estallido de petardos.

El alegre cortejo del pasacalle

del pan bendito tiene su conclusión en la ermita poco antes de la misa mayor, antes de la cual es bendecido, en conjunto, por el sacerdote celebrante. Durante la misa permanecen las tortas expuestas en torno al altar como señal de ofrenda.

Concluido el Santo Sacrificio, solemnizado con cánticos propios, los oferentes de pan llevan una parte de su torta para hacer partícipes a familiares, amistades y vecinos. La otra parte la dejan en la ermita. El conjunto de fragmentos que quedan en la iglesia se trocean y estos trozos son repartidos entre los numerosos fieles que acuden a la misa solemne una vez que ésta concluye y en la puerta de la ermita.

Como es costumbre en otras poblaciones de la comarca, el acto de la procesión se realiza inmediatamente después de acabar la misa, efectuando el recorrido acostumbrado por calles y plazas del barrio de Las Peñas. Ala vuelta del cortejo procesional, y una vez entra la imagen del Santo en su templo, tiene lugar el canto de los gozos, finalizando con ello los actos matutinos.

Los vecinos de Las Peñas, en ese día, hacen comida extraordinaria a la que suelen invitar a algunos familiares y amistades. La comida tradicional de las fiestas de invierno en Requena es el arroz en cazuela, que se cuece al fuego y no al horno, en unas cazuelas

hondas de barro que se fabricaban para este fin en las olerías requenenses. Los ingredientes de este guiso son el arroz y la carne de cerdo, fundamentalmente.

Acabada la comida y con el fin de aprovechar las pocas horas de sol que ofrece la tarde invernal, los toques de la campana vuelven a convocar al vecindario e invitarlo al acto de "la pará" que, como dijimos, se monta y desarrolla en la fachada principal de la ermita, agradable caracol por su orientación al sur.

El acto consiste en subasta ante el público presente de todas y cada una de las ofrendas que, en especie, han donado los vecinos para ayudar a sufragar la fiesta del patrono y que han permanecido expuestas en la pared de la ermita desde la mañana. Para conseguir un rendimiento económico provechoso, el subastador ha de tener las dotes especiales que animen al público a entusiasmarse en la puja, todo ello arropado con ocurrencias y dichos que llenan de alegría festiva y de buen humor el último acto de la fiesta.