



La Hacha



Como se confecciona
y se prende



El nombre: **Hacha**

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA



Diccionario de la lengua española

Entre otras descripciones observamos las siguientes.

hacha¹

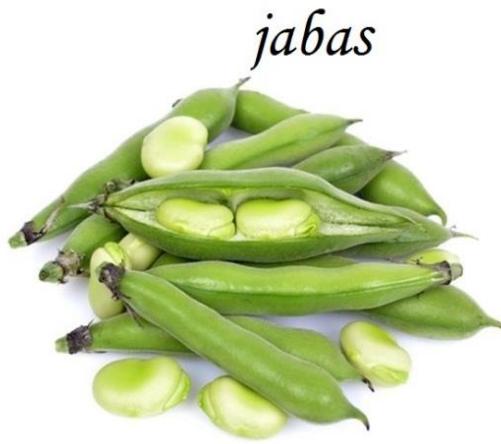
- 1.** f. Vela de cera, grande y gruesa
- 2.** f. Mecha que se hace de esparto y alquitrán para que resista al viento sin apagarse.
- 3.** f. **Haz de paja liada o atada como faja**, usada alguna vez para cubiertas de chozas y otras construcciones de campo.

Hachón

- 3.** m. Especie de brasero alto, fijo sobre un pie derecho, en que se encienden algunas materias que levantan llama, y se usa en demostración de alguna festividad o regocijo público.

No debemos confundir la **pronunciación** con la forma correcta de escribir el nombre de algo (hacha se escribe con **h** y no con **j**).

En la mayor parte de Andalucía pronunciamos la **h** aspirada, pero no por eso escribimos.



Sobre los meses de octubre y noviembre se sale al campo a buscar los gamones.





Se juntan en haces y se amarran para su transporte.



Para montar La Hacha necesitamos:
Gamones y Jaras





Alambre



Papel cebolla
(blanco y celeste) para las banderas.





Comenzamos poniendo un alambre en el suelo sujetado por dos piedras.



Colocamos encima los gamones todos a la misma altura y en el mismo sentido.





Vamos preparando las jaras mas grandes con los raigones.





Utilizamos las jaras con el tronco mas grande pues serán las que conformen el pié que sujetará toda la estructura.



Ponemos encima de la tanda de gamones los troncones de jara.



Cuando lo tenemos bien distribuido, nos disponemos a amarrarlo.



Una vez amarrado, se coge entre varios hombres y lo ponemos en pie.



Se levanta entre todos y se deja caer para que todo se asiente por igual. Repetimos esa operación unas tres veces y luego abrimos un poco el pié por abajo.



Tendemos de nuevo el haz de gamones y jaras para ir montándolo.
Observamos como ha quedado nivelado el pie.



Mientras las mujeres van distribuyendo los gamones en pequeños montones.



El sistema es simple: sobre el pie principal que ya tenemos hecho, vamos clavando los gamones por puñados, así se van como entrelazando.



Poco a poco y en todo su alrededor vamos pinchando los puñados de gamones, creando otra tanda.



Al mismo tiempo, se van pinchando ramas de jaras en el centro y cuando nos parezca que está bien repleto todo, amarramos con alambre.





Repetimos la operación: vamos pinchando sobre la tanda que tenemos los puñados de gamones alrededor, por lo que hay que ir girando la hacha.





Así va tomando forma con los gamones por fuera y las jaras en el centro.



Se reservan unos gamones grandes para las banderas.



Seguimos pinchando gamones.



Y las jaras en medio.



Hacemos otro amarre con el alambre pasándolo por debajo.



A por otra tanda de gamones y jaras.



A los no Cultura





Ya va tomando forma...



Si vemos que algún amarre queda flojo, se gira un poco y se aprieta.





Si queda algún claro, se repasa con unos gamones para que quede bien.



Vamos por la última tanda.





Se apuran los últimos gamones para la cabeza de la hacha.



Se repasan bien todos los huecos.



Por último colocamos un tojo en la cabeza para cuando se le meta fuego.

Aunque toda la estructura va muy bien engarzada, la giramos y la colocamos encima de una escalera para que se levante por toda igual.

Se ponen los hombres en dos hileras a cada lado de la escalera.



A la voz de quien dirige, se levanta toda la estructura (los hombres mas altos van detrás y los mas bajos cerca del pie)



Una vez en pie La Hacha y mientras todos la sujetan, se abre un poco por abajo para que asiente bien. Con la misma escalera o con un palo se corrige la **inclinación** de arriba hasta dejarla derecha por completo.





Cuando queda plantada y derecha, se barre todo el suelo para no dejar briznas pues a la hora de arder prendería por abajo y se caería La Hacha.





Se colocan las banderas lo más alto posible.











Blanco y celeste son los colores de la Inmaculada.



Fiesta en honor de la Patrona la **Virgen de Gracia**, el día 8 de diciembre.



**La gente antigua colgaba ramos
de naranjas**

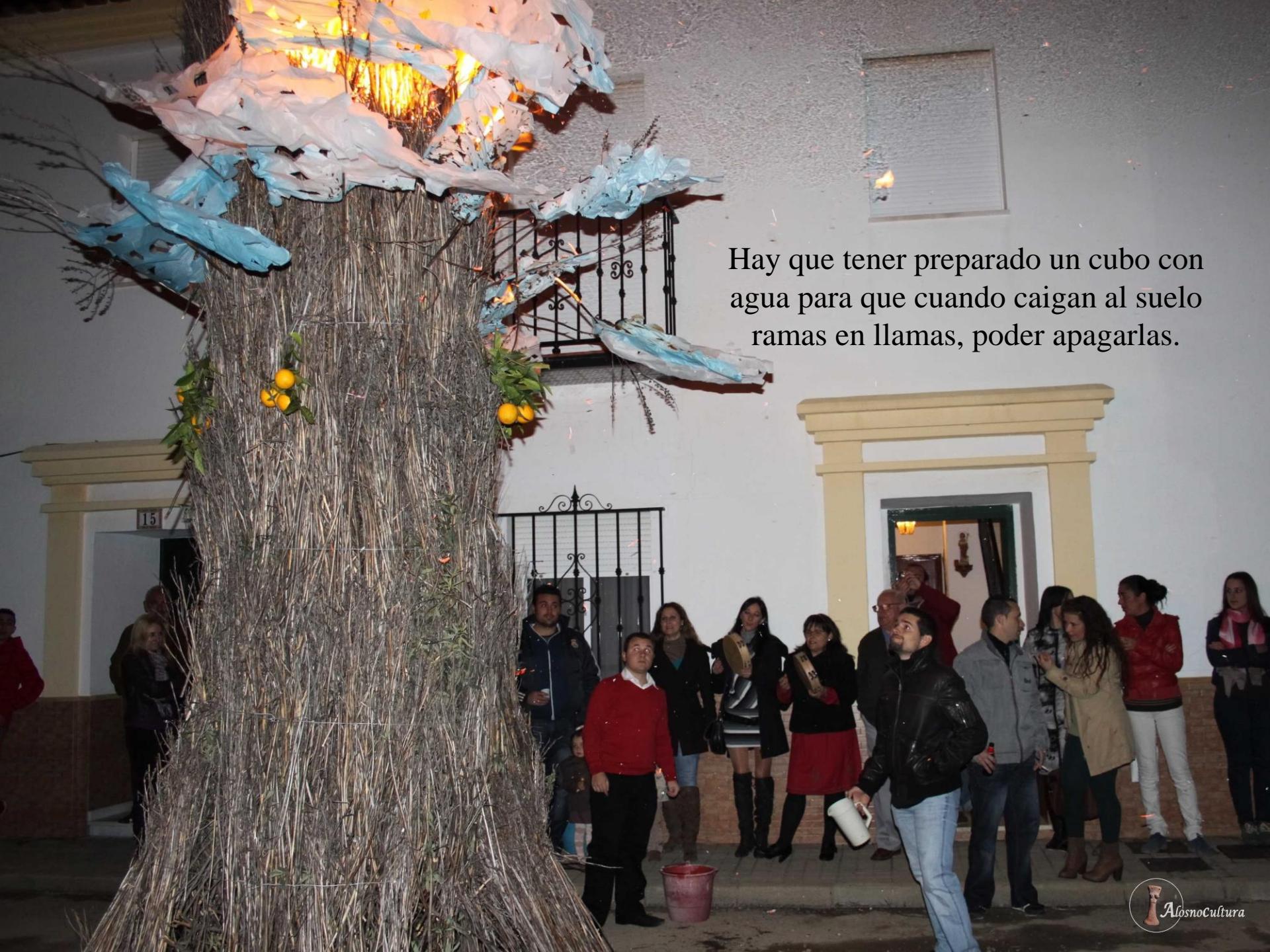


ENCENDIDO

A las 8 de la tarde, repican las campanas de la Iglesia y se prende fuego a todas las Hachas que hay por las distintas calles.

En un palo largo se pone algo que produzca llama (nosotros utilizamos un algodón impregnado de alcohol) y se prende fuego a la Hacha por arriba.





Hay que tener preparado un cubo con agua para que cuando caigan al suelo ramas en llamas, poder apagarlas.



Esas llamas prenderían por abajo y caerían La Hacha, por lo que hay que vigilar constantemente para apagar cualquier intento.

Debe arder como una antorcha
gigante desde arriba hasta
abajo.







Mientras cantan los vecinos
cantos a la Virgen y
las «coplas del Niño»







«Y la Hacha ardía y no se quemaba la Virgen maría»





Todos estos entresijos y enseñanzas me fueron transmitidos por dos grandes mujeres, muy devotas de la Virgen de Gracia y amantes fieles de las tradiciones de su pueblo de El Alosno: **Juana Real y Manuela Machado**, nacidas a principios del pasado siglo XX.

Ellas me contaban como debían hacerse Las Hachas:

«No deben tener ningún palo en el centro pues al arder La Hacha se ve como un tiznón en medio y al final hace que se caiga, quién emplea un palo no sabe hacer una Hacha auténtica».

«No deben ser muy altas que se entuertan, sino mas bien gruesas y fuertes. Los colores celeste y blanco son los de la Inmaculada, festividad en la que se celebra la Virgen de Gracia patrona del pueblo y que vino desde El Portichuelo y se ponen unas naranjas símbolo de fecundidad y fertilidad. Debe arder desde arriba hasta abajo por entero, demostrando así el fuego la pureza de la Virgen».





Juana Real Arreciado



Manuela Machado Marín

Para que quede constancia de la transmisión oral de estas sabias mujeres a todas las generaciones de alosneros.

Queda plasmado e ilustrado, como se debe hacer bien una Hacha según marca la tradición que ellas aprendieron y conservaron.

Reportaje de fotos, transcripción y relato realizado por:

Antonio Blanco Bautista.

6 de julio de 2017



