

## **EL PRIMER 14 DE AGOSTO**

Las fiestas del pueblo ya habían terminado.

Durante la Fiesta, todos los años, los jóvenes del lugar montábamos un bar en el patio de la escuela, para poder sufragar los gastos de la misma.

Hubo un año que después de pagarlo todo, todavía nos sobraron unas tres mil pesetas. Nos pusimos de acuerdo y con ese dinero, decidimos organizar una cena para el pueblo. Era el 14 de Agosto. Todavía era temprano, aunque el sol ya comenzaba a asomar lentamente e iba desperezando al pueblo.

Habíamos quedado en la plaza, para bajar a Zaragoza a comprar para la cena que más tarde organizaríamos.

En Zaragoza, fuimos al matadero y allí nos vendieron dos ovejas que cargamos en el coche, y de nuevo regresamos a Hoz.

Llegamos después de comer y empezamos con los preparativos. En el pueblo, nos dejaron una caldera que pusimos en medio de la plaza, y con ayuda de entre otros, como cocinero, al Sr. Alejandro de casa Galantón, se preparó la carne a la pastora. En otro lado de la plaza, otros mozos se afanaban a preparar brasa para asar costillas.

Una vez estuvo todo preparado, los vecinos nos dispusimos a cenar. Ocupábamos los bancos de la plaza. El de Mairal, el de Galantón y el de la escuela. Y de alguna casa también se sacaron sillas.

Para esa fecha eran las fiestas en Piedrafita, Panticosa y Biescas y como en Hoz no organizamos baile después de la cena, nos fuimos a Piedrafita al baile.

Recuerdo que fuimos unos treinta o cuarenta, entre mozos, mozas y gente del lugar, montados en el camión de Fernando de Martillen y en la furgoneta que su hermano Pascual tenía.

Aquel año decidimos, que por nuestra integridad física, contrataríamos a alguien para que nos amenizase la cena.

Ese 14 de Agosto de 1.979, en Hoz de Jaca, comenzó una tradición.

Unos años más tarde, en vez de bajar a Zaragoza, comenzamos a comprarle las ovejas al Sr. Hilario de Casa Bora del Pueyo. Un día antes, unos cuantos voluntarios bajábamos al Pueyo, ayudábamos a matar las ovejas y las subíamos a Hoz.

Preparábamos la carne a la pastora y cenábamos todos juntos en la plaza. La cena, año a año comenzó a consolidarse.

Recuerdo que un año, después de tenerlo todo preparado, cayó una buena tormenta. Se repartió la cena entre los vecinos y cenamos a refugio en los patios de las casas.

Era ya para la fiesta del Pueyo, cuando bajábamos los mozos de Hoz y nos obsequiaban con café. Entonces, pagábamos las ovejas de la cena del día 14 al Sr. Hilario, el cuál tenía la deferencia de descontarnos el valor de las pieles.

Desde ese 14 de Agosto de 1.979, la cena se viene celebrando cada año hasta nuestros días.

Son ya unos cuantos años transcurridos y cada uno de ellos con más aceptación.

Desde primera hora de la tarde, se pelan patatas, cebollas, ajos y todos los condimentos a añadir al guiso y que junto a la carne, será la cena de más de un centenar de personas. De cocineros oficiales, tenemos a José M<sup>a</sup> de casa Galantón, cogiendo el relevo de su padre el Sr. Alejandro, y a Ramón Viñola de casa Torre.

De las dos primeras ovejas del año 79, se ha pasado a siete corderos.

De preparar la carne en una pequeña caldera, se ha pasado a una gran olla que en su día se tuvo que agrandar.

De ocupar tan solo los bancos de la plaza, se ha pasado a llenar por completo la misma y a fecha de hoy, ocupar parte de las calles adyacentes.

Todas las casas del pueblo, familias completas, se juntan este día en la plaza, para compartir y disfrutar de la cena, todos en unión y armonía.

Y todo comenzó, con las tres mil pesetas que sobraron de la Fiesta.

Eufrasio Ramón  
99 años.