

4 Los ramos

El amor guiaba *los ramos* que, tras la obligada misa y en la madrugada del Domingo de Resurrección, ponían los mozos que pretendían a alguna doncella, entendiendo a ésta en el sentido tradicional de la voz, es decir, soltera. Digo “ponían” porque también se está perdiendo esta romántica tradición, mantenida hasta hace bien poco. Los mozos, por cuadrillas a veces rivales, se dedicaban toda la noche a buscar las mejores ramas de álamo, cuando no árboles enteros (hasta naranjos ha visto uno), que arrastraban hasta el pueblo, colocándolas en las fachadas –a ser posible junto a la ventana de la destinataria– para que, cuando la afortunada se levantara, descubriera –arrobada– el presente de su pretendiente (o pretendientes). El asunto tenía que estar terminado a las siete de la mañana, mientras el pueblo dormía –aparentemente, porque de hecho pernoctaba con mucha atención– y porque, entre esa hora y las doce de la misa, los mozos se disponían a *regar los ramos*, es decir, recorrer –ahora todos juntos y con ocasional acompañamiento de música– casa por casa donde se hubiera puesto el ramo para que la destinataria, con sus padres, ofreciera una copa de aguardiente –incluyendo algún mantecado– a cada uno de ellos.

Algunos jóvenes de nuestros días me preguntan si, dentro de esta tradición, había que ir a misa. Pues bien, *los ramos* nacen en un contexto religioso, al que se deben, que es la Resurrección de Nuestro Señor Jesucristo y al amor que, por ella desprendido, ha de guiar al muchacho que pretende a una muchacha. Participar en ellos es asumir su origen y absoluta adscripción a lo religioso. En mi exclusiva opinión, el que pretende ser barroco pero ateo, quien quiere Navidad sin Navidad (odiando los belenes, por ejemplo), quien participa en *las Relaciones* sin devoción alguna por los santos..., todo aquél que, en fin, osa mantener tradiciones religiosas con instinto o práctica civil, cae en la misma contradicción radical. Otra cosa es que, defendiendo las tradiciones culturales de origen cristiano y..., no ya la fe, que es algo muy personal, sino la misma práctica religiosa, tenga cabida una perfecta segregación de ambos fenómenos,



► Pitón puesto como ramo en la calle del Horno.
(Foto: Sebastián Rubio Casanova).

aunque vivan juntos. Es más, precisamente creo que esa contradicción está acabando en Bayarque con la esencia romántica y tradicional de la costumbre que estoy describiendo, porque desde hace unos veinte y pocos años empezó la siniestra práctica de lo que uno llama *ramos degenerados*, y para mí que, unido a la vida muelle de los jóvenes actuales, ello tiene mucho que ver con la desaparición de los auténticos. Me explico: al albur del gamberrismo ocasional que venimos padeciendo estos últimos años, desde los ochenta se fue imponiendo la *gracia* –por llamarla así– de amontonar, durante la noche de autos, materiales de obra en las entradas del pueblo, desplazar coches de sitio, colocar enseres de todo tipo sobre las puertas de la gente, etc. Así, de una madrugada mágica y feliz –incluso si no queremos hablar de misas, y no, no había que ir a misa si uno no quería– se pasó a un horror impune. Jamás pueden convertirse en tradición esas barbaridades. Pero el problema quizá aún mayor es que últimamente no se da nada: ni ramos ni gamberradas. Siempre en mi sola y pobre opinión, casi peor que el gamberrismo es el adoceamiento de las actuales generaciones frente a las tradiciones rurales.

5 Las fiestas del pueblo y sus tuétanos: *las Relaciones y el Auto*

Antes dijimos que, a principios de los setenta, las fiestas de Bayarque se cambiaron de su ubicación temporal original (primer domingo de octubre) al actual primer domingo de agosto porque, ante la masiva emigración y despoblación del municipio, se podían deslucir los fastos en honor de Nuestra Señora del Rosario y San Antonio de Padua, los excelsos patronos del pueblo. Se argüían otras razones de peso: las vacaciones podían atraer no sólo a los emigrados, sino a otros visitantes de la cuenca del Almanzora, y, a la postre, la nueva fecha quedaba más o menos en medio del 13 de junio (San Antonio) y el 7 de octubre (Virgen del Rosario). Pero con las de Bayarque coinciden ahora las fiestas mayores de otros pueblos, como Armuña de Almanzora o Fines (y, a veces, las de verano de Tíjola) que, al fin, reportan muy pocos visitantes foráneos.

Un trabajo que pretende cierta seriedad como éste no debería entrar en asuntos banales que poco o nada interesan al antropólogo cultural. Por ejemplo, una *vaquilla*. Sin embargo, quien esto firma no puede resistirse a hablar de un caso. Algún atrevido que gobernaba el pueblo en el verano de 1991 decidió traer, por primera y –al menos para él– última vez, uno de esos peligrosos animales, grande y proto-novillo (recordemos que una *vaquilla*, sin haber sido toreada previamente –como sin duda llegaba ésta–, mató a Antonio Bienvenida), que, además, venía cansado del viaje, estaba sediento y hambriento. Se le había hecho un recinto con algunas tablas y palos, más o menos pasable, pero a los organizadores no se les ocurrió otra idea que poner, en el centro de la *plaza*, un gran bidón lleno de agua para que los osados *toreros* pudieran refugiarse de las embestidas de la bestia. Cuando vio el agua, la cornúpeta, que llegaba enrabieta o mohína, mas sobre todo sedienta, bebióse medio bidón y recobró fuerzas, de modo que la retahíla de temerarios que osaron algún recorte, lance y poco más (pues no hubo mayor caso de capas ni muletas) sufrieron más de un susto y costalazo. Empero, la peor suerte se la llevó un

“torero” ya añejo que, vestido *de luces* para la ocasión –todo contento y decidido–, fue seriamente lastimado por la bestia, que de un cabezazo lo empotró en las tablas (o en el bidón, no recuerdo bien). Felizmente y pese a todo, la cosa acabó razonablemente bien, y el pueblo se cenó el *bicho* al día siguiente, aunque el alcalde, a quien salieron aquél día una úlcera y cien canas de golpe –hasta entonces no tenía ninguna–, juró no volver a repetir la experiencia, por mucho que fuera y siga siendo un decidido partidario de todo tipo de festejos taurinos. Parece, en fin, que desde la tumba tendrán que disculparnos Lagartijo y Manolete, pero Bayarque no está hecho para el sublime y delicado arte de la tauromaquia.

Menos aún cabe hablar de bailes, música, efímeras representaciones teatrales –modernas–, espectáculos y cacharros sobradamente pagados a la Diputación que los subviene, entregas de premios, bebida y franquichelas... Porque el tuétano de las fiestas de Bayarque es *la Relación* o *las Relaciones*, que afortunadamente aún se representan en nuestros días, y su postre tradicional fue “el Auto”, por desgracia desaparecido o, si se quiere, arrinconado en el letargo desde 1960.

Empezaremos con las Relaciones, representación ya documentada en 1627 según se desprende del *Libro de Actas del Concejo* que citamos en la parte histórica y se conserva, sin demasiada atención para la importancia que tiene, en el archivo municipal de Bayarque (recoge los acuerdos del Concejo durante el siglo XVII –concretamente desde 1620, cuando cierra su periplo el Apeo– y parte del XVIII). Pues bien, las Relaciones, con soporte en el texto que lleva por título *Relación de la conquista de Bayarque, del robo sacrílego de los Santos Patronos y de la reconquista de los cristianos*, como el citado “Auto” (éste con sobretítulo añadido *de la manifestación de Nuestro Señor Jesuchristo*, del que hablaremos inmediatamente), son otro verdadero auto sacramental en honor al cristianismo y a los



➤ Por orden de antigüedad (de 1965 a 1980), varias imágenes de las “Relaciones” de Bayarque, nuestra peculiar fiesta de “moros y cristianos” del ciclo “granadino”, representada desde principios del siglo XVII y de la que nos sentimos tanto o más orgullosos que los levantinos, aunque destaca a simple vista nuestra pobreza de medios. (Las dos primeras son cortesía del Ayuntamiento de Bayarque). *Juega* la bandera mora Rafael Pérez. En la tercera fotografía el primer abanderado arrodillado es Manuel González y el General Moro *a caballo* (un mulo) es el joven Manuel Francisco Quesada “el Quico”.

santos, que presiden la función. El texto original, en papel del siglo XVII, se perdió para siempre en 1936, durante el incendio y destrucción del archivo parroquial de Bayarque en los avatares que siguieron al inicio de la Guerra Civil. En principio no hubo problema porque, aunque se había perdido un original, quedaban algunas copias literales. Sin embargo, y para nueva o peor desgracia, en los años 40 y 50 se hicieron retoques y torcidas modificaciones. Por fin, como los mayores lo conocían en su integridad (al fin y al cabo hablamos de un texto de transmisión oral, repetido ante el pueblo todos los años desde un tiempo inmemorial), entre 1980 y 1991 se hizo una compilación que recoge todos los cambios, con notable actividad de un querido, culto y humilde (en el mejor sentido de este adjetivo) pariente del autor que reside en la bella localidad barcelonesa de Premià de Dalt. En fechas recientes hizo el Ayuntamiento una edición, con el inefable patrocinio del Instituto de Estudios Almerienses, que lleva por título *Bayarque. Relaciones de moros y cristianos* (Almería, IEA, 2006) y que, a mi juicio, no es demasiado afortunada, porque a menudo se copian estos textos desde otras localidades y porque se hizo sin contar con los preparativos de una edición crítica –exhaustiva y con riguroso estudio histórico preliminar– que estaban ultimando los compiladores y transcritores del texto que sirve de referencia.

La representación nació en un contexto histórico real: poco después de la expulsión de los moriscos y no mucho de la rebelión morisca de 1568, cuando continuaba existiendo el peligro cierto de invasión norteafricana alentada por los turcos. Narra una hipotética entrada de tropas *moras* en Bayarque, que toman el lugar y su metáfora fortaleza, apoderándose de las imágenes de la Virgen y San Antonio. Para quien no esté al tanto de estos asuntos, más que de *moros y cristianos* del denominado ciclo levantino (el que se da en Alicante, Valencia y Castellón), nuestras *Relaciones* pertenecen al ciclo del Reino de Granada, similar pero distinto al que también se representa en pueblos cercanos como Siero o Lúcar, por poner sólo dos ejemplos. Es una función donde, además de los cuatro personajes principales (dos generales y dos embajadores de sendos bandos, el cristiano y el moro), hay dos abanderados –uno por bando–, participación de terceros (*pinchos, espías, coheteros, mayordomos...*) y, en fin, de todo el pueblo.

► Un ocasional *espía* y personajes principales de las actuales *Relaciones*: de izquierda a derecha, Manuel Martínez, Manuel Francisco Quesada “el Quico” (ahora de Embajador Moro), Francisco Yélamos Sánchez (General Moro), David Rubio (Bandera Mora), José Serrano (Bandera Cristiana), Andrés Cuevas Pozo (General Cristiano) y Ramón Muñoz “Ramoncico” (Embajador Cristiano). (Foto: Sebastián Rubio Casanova).



Hagamos otro alto para los profanos. Los *espías*, por ejemplo, eran dos papeles esenciales, sólo aptos para actores muy profesionales capaces de hacer de mamarachos o bufones, es decir, dos vecinos disfrazados con estrafalarias vestimentas –con abundantes adornos de esparto– y máscaras que suponían el perfecto contrapunto barroco de la función sacramental (igual que en el Auto eran principalísimos los pastorcillos humildes de verbo popular). Acompañaban los desfiles de los participantes principales y, en los altos de la representación, se dedicaban a aporrear al público con sus cachiporras de trapo, o se liaban entre sí. Desde hace cosa de veinticinco años no salen (salvo alguna vez en que esporádicamente se ha animado alguien), y es una pena, porque su gracia gestual (no abren la boca) nada tiene que ver con las “gracias” indeseables que últimamente prodiga alguno de los *papeles* serios. Tampoco se hace ya, desafortunadamente, el castillo que servía de decorado, ni los desfiles y descargas de trabucos de las dos escuadras (mora y cristiana), ni –terminada cada una de las tres funciones– la *guerrilla* que organizaba el general vencedor de turno (que acababa en una vistosa *caracola* o des-

file en espiral que, al cerrarse, se desliaba con estrépito), ni el convite organizado por los mayordomos... En fin, ¿comprende el interesado en tales tradiciones por qué necesitamos resucitar la asociación de la “Escuadra de la Virgen del Rosario de Bayarque”? La *escuadra* tradicional clausuró su actividad en los años sesenta, significativamente poco después de que dejase de representarse el Auto y coincidiendo con la gran oleada emigratoria de esos años. Quiso revivirse en el año 2001, pero surrealistas impedimentos hicieron fracasar el intento. Debe resucitarse la escuadra cuanto antes, como asociación con sus estatutos debidamente registrados, si queremos que nuestra principal tradición cultural –o religiosa, véase como se quiera– no caiga también en el olvido. Es ineludible para poder solicitar ayudas a organismos públicos y entidades privadas, y todavía más para organizar debidamente la representación del texto con sus mayordomías, escuadristas-ayudantes, etc. Mejores animadores de esta asociación que los de 2001 (que acabaron aturridos y escaldados con las trabas que les pusieron insospechadas instancias) han de seguir intentándolo hasta que se haga realidad.



► Celebración de las Relaciones en años diferentes: arriba, presididas por los santos patronos hacia los años 50; debajo, los hermanos Juan y Antonio Martínez Reina montado a caballo; a la derecha, la perfecta Escuadra de entonces. Entre otros, los dos primeros por la izda. de la fila superior son Juan Quesada y Rafael Vega. En la fila siguiente los dos primeros (de izda. a dcha.) son Antonio Martínez Mirallas y José Jiménez Cañabate (general cristiano con el traje de Jefe Local del Movimiento). El embajador moro de la dcha. es el intrépido Ángel Mirallas Martínez.





► El bando cristiano, en la Salve del domingo por la mañana: Ramón Muñoz y Andrés Cuevas Pozo. (Foto: Sebastián Rubio Casanova).

La representación se divide en tres actos (sábado por la tarde, domingo por la mañana y domingo por la tarde) que corresponden con la conquista mora, un nuevo triunfo mahometano y, al final, una victoria cristiana coronada con la conversión y arrepentimiento del bando moro. Lamentamos decir que, de la espectacularidad de antaño, cuando se vestían numerosos lugareños de los dos bandos y organizaba las funciones la genuina escuadra, apenas queda nada: como se acaba de decir, volver a poner en marcha la escuadra no parece tarea fácil, y hoy cuesta convencer a los jóvenes para que participen en la representación o, incluso, que asistan a ella, de manera que a duras penas suele el Ayuntamiento estar encima de los participantes o correr con los pequeños gastos de caballerías y pólvora que se precisan. En definitiva, si la seriedad y una nueva escuadra (que a la postre sería la misma que la de tiempos pasados) consiguen acabar con las actuales "gracias" y "chistes" que, protagonizadas a veces por los participantes, desnaturalizan una función magnífica, sacramental y barroca, el futuro de *la Relación* estará asegurado, pero si continúa vulgarizándose y no tiene el debido apoyo asociativo o no recibe las subvenciones económicas necesarias, puede abocar en el desinterés o, en lo que es igual, la desaparición.

Vayamos ahora al Auto por antonomasia: el *Auto Sacramental de la Manifestación de Nuestro Señor Jesuchristo*, texto atribuido a Pedro Calderón de la

Barca (1600-1681) y que muy posiblemente se deba a uno de los muchos copistas anónimos que tuvo el gran maestro madrileño del XVII en los años inmediatamente posteriores a su muerte. Se supone que tal copista asimismo lo transformó o adaptó a los giros lingüísticos y costumbres del lugar. Por el citado *Libro de actas del Concejo de Bayarque*, sabemos que siempre se representó en el pueblo en el último día de las fiestas (lunes) desde el año 1700. Esta segunda joya, perteneciente al dicho ciclo calderoniano y de la que también se destruyó el original en el citado incendio de 1936, consta de unos tres mil versos que han de recitar veintitantos personajes. Se dejó de representar en 1960, por culpa de la emigración de muchos de los que podían recitarlo. A diferencia de la Relación, que –con distintos textos– disfrutaban otros municipios, el Auto era específicamente bayarquino –entre los pueblos de la comarca– y, por ende, una riqueza propia y admirada, pues se llegó a representar fuera de Bayarque por demanda ajena. La presencia del Diablo, Herodes, el Ángel, la Virgen, los Magos de Oriente... hacían que la única –y larga– función fuera intensamente vivida por los vecinos, pues se mezclaba el drama religioso (la Anunciación, la Matanza de los Inocentes, la Natividad de Jesús, la Epifanía, la Huida a Egipto...) con el diálogo vivo y vulgar, a menudo chistoso, de dos pastorcillos que hacen de narradores y representan el alma del pueblo con sus comentarios sencillos y bienintencionados. Esta representación, con importante tramoya barroca, intentó revivirse en 1993, pero... no pudo ser.

Para terminar con el tema, conviene decir que el pueblo no ha perdido su particular –pero no exclusivo, pues se sigue en muchos otros núcleos rurales– sistema de *pedir para las fiestas*, es decir, ir de casa en casa solicitando "la voluntad" para subvenir los gastos, sobre todo de las Relaciones, pero últimamente para la música u otros espectáculos. Para tal fin el Ayuntamiento nombra –y, si no lo hacía en épocas pasadas, se auto-constituía ella misma– una comisión de varias personas. Por retorcido que parezca, todos lo exigen, ergo algún conato de que la gente acuda *motu proprio* a hacer sus donaciones está condenado al fracaso. Lo cierto es que el sistema funciona y resulta que se recauda bastante para los festejos.

6 La matanza del cerdo

Del aprovechamiento agropecuario hemos ido dando cuenta conforme estudiábamos los distintos cultivos, pero conviene que nos detengamos en una de las formas genuinas de la etnología no ya bayarquina o almeriense, sino española y, por ende, universal: la matanza (asunto sobre el que ya se han dado importantes noticias) o, lo que es lo mismo, el aprovechamiento integral del cerdo, del que “hasta los andares” nos gustan, porque poco o nada de él se desperdicia. Frente a los muchos encandilados por el exotismo oriental o la actual pléyade de maurófilos, que habla sin parar de las entrañas árabes de España, cabe oponer los jamones de Trevélez, o el “plato alpujarreño” hecho con ese mismo manjar y chorizo, por poner sólo dos ejemplos. Precisamente los primeros bayarquinos “modernos” (las familias de la repoblación de 1573-74), como todo “cristiano viejo” de los siglos pasados, se preciaban de criar cerdos y comer mucho tocino para distanciarse de moriscos, musulmanes y judíos. En cuanto al cerdo se refiere, parece que no hemos cambiado tanto: no sólo el jamón o la *paletilla* (paleta en voz comarcana), sino la morcilla, el tocino asado en las ascuas y cualesquiera derivados de ese animal continúan aportando más del 60 por ciento de la dieta bayarquina.

La matanza tradicional siempre ha rondado el día de San Martín (11 de noviembre), pero en Bayarque no era raro prolongarla hasta los primeros días de diciembre, según el tiempo que demandaran las distintas faenas. En todo caso había que dejar pasar el cambio de año agrícola (primero de noviembre como se ha dicho con cierta insistencia) y esperar a los fríos –y dejar pasar las lluvias, si ello era posible– para la correcta conservación y secado de las carnes.

El director o responsable del proceso era el cabeza de familia que, oída su mujer, decidía los días, procuraba la intendencia, designaba los invitados y organizaba los ayudantes. La casa debía contar con los *avíos* o útiles imprescindibles para el arte que nos ocupa: mesa de matanza, una o dos chimeneas para las lumbres, leña suficiente, máquina de triturar, carburos para cocer y lebrillos para amasar, hachas y cuchillos oportunos, cañas y cámaras para curar los embutidos, etc. (pero no

► Camal y cuchillas para picar cebollas en la matanza.



► Chimenea típica para la matanza. Obsérvese la altura de la campana, necesaria para que quepan los grandes carburos con los que cocer las morcillas.

era extraño que, si faltaba alguno, los vecinos o parientes más o menos allegados se pidieran o prestaran estos útiles entre sí), además, obviamente, del animal o animales que se fueran a sacrificar. Sin embargo, siendo la dirección general y el acto inicial de matar cosa de hombres, las verdaderas protagonistas eran las mujeres, pues sin ellas era imposible hacer el trabajo más duro y penoso: cortar y triturar carne; pelar, cortar y cocer cebollas; preparar el arroz y las especias; amasar y rellenar los embutidos; limpiar... Es decir, imperaba el patriarcalismo, más o menos injusto (pero así era la vida tradicional) porque, después de matar y hacer los primeros e importantes despieces, los hom-

bres se dedicaban a beber, comer y desentenderse del proceso, mientras las mujeres llevaban el peso del mismo. Asimismo, entre las mujeres tenía que haber una experta en los *avíos*, es decir, una verdadera directora de las medidas, recetas y organización de las mezclas para que la morcilla, el chorizo y la final curación de las carnes tuvieran los sabores deseados e inconfundibles al paladar. Ésta no tenía por qué ser el ama de la casa, sino una abuela, tía o pariente.

El segundo personaje importante era el matador, trasto de un director técnico o ejecutivo de la finalidad principal de la empresa, pues de su específico y buen arte dependía la sangre para las morcillas, el buen

► Típica mesa de matanza, con la tradicional máquina para triturar la carne y los engrudos con que se hacen los embutidos. La misma mesa es la que sirvió para el sacrificio del animal.



apretao de las carnes (es decir, su perfecta calidad en cuanto a pretura, frescor, consistencia...), el correcto corte de canales y piezas principales (vísceras, jamones...), la limpia disposición de las tripas que luego iban a lavarse para rellenarlas de embutido, etc. Asimismo, el matador dirigía la impoluta limpieza de la pelambre o cerdas del animal que después detallaremos. En fin, era un verdadero profesional, y no era raro que –si el amo no era tal, o no tenía uno de quien echar mano entre familiares o parientes– hubiera que contratarlo, previo pago, entre los terceros que dominaban el oficio. Incluso, en épocas más antiguas (previas al justo y necesario monopolio de los veterinarios), podía coincidir en la misma persona la cualidad de matador y la de *capaor* o castrador de cerdos. Él aportaba su propio conjunto de herramientas: garfio, cuchillos, afiladores, etc.

El tercer escalón lo ocupaban los ayudantes, a su vez divididos en dos grupos: a) la familia directa (rama bidireccional en cuanto a los señalados cometidos de hombres y mujeres) que, desde niños hasta viejos, ayudaban –según su edad– de manera obligatoria; y b) los invitados, parientes o amigos (no muchos en los tiempos en que la matanza era una necesidad económica, pero bastantes hoy, cuando se ha convertido en una especie de fiesta familiar con matiz de generosidad social), ocasionalmente ayudantes voluntarios, aunque cabría bifurcar este grupo en invitados-ayudantes e invitados exclusivamente a las comidas y juergas inherentes a la matanza (las copas de aguardiente mañanero, el abundante vino del día, las migas y *tajás* –tajadas y asaduras de las vísceras, careta, rabo...–), el ansiado momento de sacar las morcillas hirviendo de los calderos, etc. Cabe, en definitiva, hablar de dos matanzas bien distintas: de un lado la tradicional, con muy poco o nada de esparcimiento, ágapes... (había que ahorrar todo lo posible), y de otro la moderna o actual, en la que se acude al matadero industrial para traer el cerdo ya limpio y abierto en canal –con la sangre, si se quiere, en un bidón–, que no es sino excusa de solaz y esparcimiento. Apunto ahora algunas versiones degeneradas de las “generosidades necesarias” de las que hablaba el gran historiador G. Duby (después volveré

sobre las auténticas): la atención o pago de favores recibidos, el deseo de agradar o sorprender a extranjeros y desconocedores de estas costumbres, etc. Pero incluso la segunda está llamada a desaparecer, pues hoy es muy difícil encontrar una buena experta en los *avíos*, o bien desconocemos o no estamos dispuestos al trajín y trabajo que conlleva. Una vez más, la “aldea global” nos lleva al hipermercado.

Como todo el ciclo podía durar dos o tres semanas (aunque la matanza en sí, con sus pequeños o grandes ágapes, era cosa de dos o tres días como mucho), entre los primeros preparativos y el último acomodo –y primera curación de embutidos o, en su caso, jamones y paletas–, y siendo –como ya se ha dicho– el verdadero remanente anual o *avío* de una casa en cuanto a reserva de carne y embutido, antes de la matanza propiamente dicha había que *preparar* para ella, es decir, hacer acopio de plantas aromáticas y especias, que eran uno de los gastos principales de la familia que mataba (pimienta, azafrán, etc. para chorizos y salchichones), limones para limpiar las tripas, cebollas, arroz y, cuando no se disponía, *pringue* o grasa para la morcilla, además de los referidos útiles necesarios en forma de ollas, carburos, lebrillos, máquina trituradora (antes de manubrio, hoy eléctrica), etc.

Aquí, el proceso del sacrificio o matanza, como las actividades subsidiarias que acarreaba, era el que sigue: con la ayuda de alguna sogá o *ramal*, cuatro hombres agarraban –y al fin ataban– las patas del animal (y un muchacho el rabo) para subirlo a una mesa recia, donde había que sujetarlo con fuerza mientras el *matador* pinchaba el cuello del *guarín*, arqueado sobre una esquina de la mesa, con su gran cuchillo *de matar*. El referido experto en pinchar bien el marrano para que saliera adecuadamente toda la sangre –a ser posible en el primer intento– era, también, el encargado de abrir “el bicho” en canal, extraerle convenientemente las tripas y cortar las vísceras principales que, ora iban a servir de *muestras* para el análisis del veterinario (cuando esto se hacía en los últimos tiempos, porque hasta mediados del siglo XX no se hacía ninguno), ora se necesitarían en la propia matanza (tripas, hígado, corazón,

páncreas y pulmones). Vertida la sangre sobre un lebrillo (gran recipiente cerámico), las mujeres actuaban inmediatamente para que no cuajara y se mezclara con los *avíos de la morcilla*, amasados manualmente sobre el lebrillo. Mientras tanto, y habiéndose hervido abundante agua en carburos, cuando espiraba el cerdo los hombres se aprestaban a *afeitarle* cuidadosamente toda la piel (hasta los hocicos y las pezuñas) con cuchillas barberas usadas a la vez que uno vaciaba sobre él, cada poco, cubos de agua hirviendo. Este sistema, seguido en Bayarque y en otros lugares, difiere del que se usa en otras comarcas y regiones: quemar –chamuscándola– toda la superficie dérmica del animal para eliminar cualquier rastro de pelambre o cerdas. A continuación el maestro matador ordenaba colgar el animal sobre un *camal* y allí lo abría en canal con su cuchillo, le sacaba las tripas, las *muestras* (pequeños trozos de hígado, corazón y pulmones para su ocasional análisis por el veterinario, no fuera el animal a tener alguna enfermedad que desaconsejara su consumo) y las vísceras para asaduras y *tajás* de hígado, corazón, pulmones, páncreas... (que solían asarse en las ascuas, o freírse con migas –la primera y una de las principales comidas de la matanza–). Consiste el camal en un travesaño de madera colgado en alambres o ganchos de hierro desde las vigas del techo en el que se ataban –abiertas las muñecas del animal– las dos patas delanteras, para que el cerdo colgase en vertical. Así dispuesto, el matador podía abrirlo en canal y sacarle las tripas y las vísceras. Una vez abierto en canal y limpio el animal, el mismo matador aplicaba su pericia para cortar por mitad, con una pequeña hacha, el espinazo y la cabeza. Ahí podía terminar su actividad, aunque, si era muy próximo a la familia, continuaba cortando luego los costillares, lomos, mantas de tocino, jamones y paletas; pero estos cortes y despieces –de menor dificultad– ya podía hacerlos el amo o algún ayudante habilidoso en el *ars cisoria*. Las tripas se las llevaban entonces las mujeres al río o a cualquier acequia próxima –o al lavadero, cuando estuvo hecho– para lavarlas concienzudamente (de nuevo en casa se les daba un último lavado con agua de limón). Si no había bastantes, había que comprar más en la tienda (ya avisada y siempre bien provista en

época de matanzas), porque eran imprescindibles para rellenar los embutidos. Las mujeres que no estaban lavando tripas no estaban ociosas, pues era el momento de hervir las cebollas –previamente peladas y cortadas– y, al fin, el arroz, además de cuanta agua se precisara para cocer las morcillas. Éstas eran, en efecto, el primer embutido y segundo producto de la matanza. Si todo iba bien, habiéndose matado a las ocho o las nueve de la mañana, entre las cinco y las seis de la tarde se empezaban a cocer las tandas de morcillas –a razón de media hora cada una–. La primera noche se cenaba este exquisito manjar (pues siempre lo es una morcilla recién salida del hervor) y se regalaban algunos ejemplares a los parientes o vecinos a quienes hubiera que agradecer favores o devolverles el de sus propias morcillas; además, con este sistema las mujeres competían y comprobaban la calidad de su respectiva fábrica. El segundo día, habiendo reposado toda la noche los dos canales de carne, se procedía a cortar y triturar los lomos y los engrudos de grasa para después embutir los chorizos y salchichones. Raramente en la matanza tradicional se dejaban jamones o paletas para curar, de no ser que algunos se pensaran destinar a la venta, a menudo porque podía *cagarles la moscarda*. Con tan rotunda expresión se aludía en Bayarque a la plaga de larvas que podía malear los jamones en las cámaras. Orejas y careta se hervían para embutir los *blanquillos* y butifarras, según llevaran o no algo de sangre, pues el blanquillo no la llevaba, mezclándose la carne, el engrudo y los cartílagos con orégano y otras especias. En fin, las costillas y los restos de lomo solían conservarse en orzas de aceite para todo el año. Todos los embutidos (incluidas morcillas) debían curarse en cámaras bien ventiladas, colgándose las tripas sobre cañas atadas al techo con alambres. Cuando se habían curado mínimamente (después de tres semanas, si el tiempo era especialmente fresco y seco), parte de los embutidos (sobre todo los chorizos) también solían guardarse en aceite para su consumo ulterior; el resto, si era bueno, podía seguir curándose y secándose en las cámaras y en las cocinas para las comidas corrientes (entre las que destaca la olla bayarquina hecha con patatas, fideos, alubias, morcilla y *blanquillo*).