

LA CULTURA DEL GOCHU

ROBERTO GONZÁLEZ-QUEVEDO

Anthropology has been mainly concerned with phenomena unique in man, but it seems to me that if we are to understand what is uniquely human we must also consider those aspects of existence which man shares with other creatures.

(R. A. Rappaport, *Pigs for the Ancestors*)

1. ENTAMAR

Un cuentu popular diznos que chegóu un día un pollín a una casa yaalcontróuse con qu'había inxusticia pa conos animales d'aquella familia. Ailli trataban a cuasi tous con muita desconsideranza, nun-llys fayendo muito casu ya fayendo-llys trabachar a farta, dando-llys de comer bien pouco ya non mui bien feito, dando-llys tamién bardascazos ya guichonazos cuandu a los sous amos-llys paecía, etc. Pero la inxusticia yera más grande entovía porque ente los animales había una esceición: el gochu. Al gochu nun se-lly pegaba enxamás, tola xente de la casa taba pendiente d'él ya, por si esto yera pouco, resulta que comía tolo que quería. Pero amás de comer ambute, resulta que-lly preparaban ya cocían la comida comu a los homes ya mucheres de la casa. Ou seya, que mientras los outros animales comían tou de crudu, resulta que pal duernu del gochu diba de crudu ya de cocidu. El pollín llamentábase de la mala suerte que

tuviera por nun nacer gochu ya nun poder asina comer en tontu.

Comu yera d'esperar nun cuentu popular, unos meses más tarde'l pollín diuse cuenta de la razón d'aquella discriminación ya alegróuse muitísimu de nun ser gochu ya nun tener aquellos privilexos polos que taba antias caneando.

Efeutivamente, el gochu yía un ser privilexáu. Trátanlu comu a dengún outru animal ya cuídanlu comu a un postre que va yá pal fornu. En L'Altu Sil, comu n'outras zonas, tradicionalmente los gochos críanse na mesma casa. Lo que se faía yera nun capar el gochu nin la gocha pa que dexaran descendencia, ou dexar namás ensin capar a la gocha ya llevala al burrón de dalgún vecín del pueblu ou de dalgún pueblu de la rodiada. Sicasí, siempres-lly faía falta a dalguna familia algún gorín ya por eso dende siempres tamién pasaban carros chenos de crías de gochu pa los que los necesitaran.

Güei los gochos nun se crían en casa más qu'esceicionalmente. Cada familia merca los gochinos que-lly abultan necesarios. Los vendedores de gochos de crías vienen en camiones ya las compras fainse, xeneralmente, según las instrucciones de la mucher, que yía, comu veremos, la que lleva'l pesu principal del trabachu conos gochos.

La cría tradicional del gochu tenía momentos abondo difíciles. El momentu de parir la gocha yera especialmente delicáu ya igualábase un ambiente de muita ansiedá nos miembros de la familia cuando

s'arimaba'l día del partu. Faía falta muita vixilancia pa que los gochinos nun sufrieran peligru.

Yera un fenómenu abondu común que nacieran más gorinos que tetas por parte de la madre. Terminaba siendo una institución el gochín que nun podía mamar porque los outros nun-llly dexaban ya entós había que lu alimentar manualmente con un biberón. El gorín asina alimentáu yera, por supuestu, mui ruin, ya tenía un nome: el furón.

Nun cuentu, famosu por demás en toul valle, resultan ser los protagonistas el llobu por un llau, comu bichu malu ya enemigu del home (salvaxe) ya la gocha comu animal positivu (domésticu). Nun yía una gocha cualquiera, sinón una gocha madre: el cuentu tien el títulu de "La gocha ya los siete gochinos". N'outru llau (González-Quevedo, 1983) tiense feitu un análisis d'esti pequenu cuentu, nel que'l llobu representa l'agresividá de la naturaleza, mientras la gocha representa, comu animal domésticu que yía, la cultura ¹. Pero tamién la gocha yía un símbolu de la maternidá, ou seya, d'unu de los aspeutos más fondeiros de la estructura social humana, porque ente tolos animales de la casa yía ensin dulda'l gochu'l más cercanu ya'l más tratáu comu asemecháu al home. La vaca, más importante que'l gochu económicamente, yía un ser mui queríu pero un poucu distante. Ya tampoucu la vencia (reciella) pue comparase al gochu, al que se-llly da un tratu paeciú nos ritmos al propiu del ser humanu. Pero'l cuentu diznos que la gocha engaña (yía superior) al llobu porque-llly promete da-llly

¹ Pa esti tipu de cuentos V. Ana M^a Cano, 1987.

el furón si l'ayuda a pasar la presa a ella ya a los gochinos:

“- Llobu, asperaba por tí, pa que me pasaras los gochinos. Si nun me los pasas póngome a gruñire ya vien el mieu amu ya mátate. Pero si m'ayudas a pasalos doite a tí'l furón”.
(González-Quevedo, 1986, p.21)

Yía significativu'l puestu destacáu del furón, comu l'últimu gorín ya'l más indicáu pa que lu manducara'l llobu. Ensin dulda'l furón tien un carisma, un aquél especial na sensibilidá pa conos gochos. Ya, efeutivamente, chama muitu l'atención el feitu de que'l gorín ensin teta, el furón, seya una categoría tan frecuente ente la xente del valle.

El gochu vive na corte. El pisu de la corte yía de piedra, porque los gochos tienen la costume de fouzar ensin aparar. Anque tous fouzan, dalgunos son especialmente *fouzones*, hasta'l puntu de que terminan cono pisu empedráu si nun se fai la operación d'alambralos, ou seya, de pone-llys una alambre fina pol focicu pa que se manquen al fouzar. Sicasí, l'alambre nun-llys quita de comere. La corte de los gochos hai que la llimpiar toulos días, cousa que lleva un quantu de tiempu ya que fai la mucher de la casa.

Los gochos tienen un almuerzu abondu fuerte. El menú varía según seya un gorín ou un gochu adultu. Los gorinos comen verdura ya pataca cocida. A los que son mui pequeninos dase-llys *debura* (ou seya, lleite ensin nata). Los gochos adultos comen lo que se diz *de crudu*, que nun yía outra cousa que castaña seca, fuechas de repollu ya

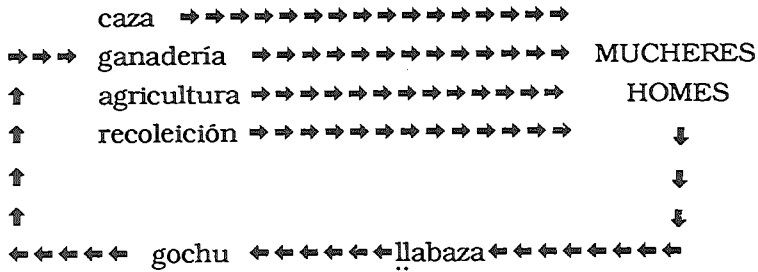
remolacha, fuecha tierna de rebollu corchizu ya tou eso remesturáu con augua ya farina.

Pero cuandu'l tiempu yía friu los gochos comen *de cocidu*. El cocidu del gochu yía asemecháu al de los homes ya mucheres. Échase nuna caldera una riestra productos comu pataca, castaña, berza, repollu, ya fuechas ya aspérase a que tou cueza. En cociendo, va tou esti cocidu pal duernu, onde come'l gochu, ya axúntase-llly aillí un poucu de farina.

En tiempos antiguos los gochos cuidábanse fuera de casa. Había un rebañáu de gochos de tolos vecinos del pueblu. Esti rebañáu cuidábase en comuña ya solía andar por llugares enllamazaos, comu, por exemplu, lo qu'anguanu yía'l campu de fútbol ya antanu taba destináu a los gochos. Agora la ceba de los gochos yía un tema namás de la casa.

Pa la xente del pueblu la idea del gochu nun pue estremase de la de llabaza. Chámase-llly llabaza al conxuntu de desperdicios de la comida de los humanos, ya yía un elementu fundamental de la dieta del gochu, porque-llly aporta muita enerxía. Pero fai falta aparar un poucu no tocante a la llabaza ya'l gochu.

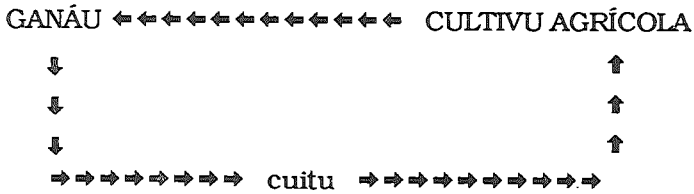
La xente del valle ve los gochos comu una pieza fundamental del ciclu alimenticiu. La comida qu'a los paisanos-lllys da la caza, la ganadería, l'agricultura ya la recoleición va, en gran parte, al consumu humanu. Las *sobras* ou desperdicios d'esta comida yía la llabaza ya en realidá nun se pierde, nun se tira, nun yía basura: recuéchelul gochu ya asina vuelve outra vuelta a la alimentación humana.



La función que cumple la llabaza suel vese con muita simpatía porque a la sua eficacia alimenticia axunta'l sou xacer gratuitu. Pero amás de la sua ventaxa dende'l puntu de vista de la racionalidá económica, la llabaza tien outru aquél pa la mente del home ya la mucher. El gochu comu ser alimentáu cona llabaza resulta ser una pieza necesaria de la cosmovisión de l'actividá económica. Tien qu'haber gochu porque sinón romperíase la cadena, sinón fairía falta tirar los desperdicios ya las sobras. El gochu tien un atrautivu especial porque yía convertir en alimentu lo que nun val, lo que si nun fora por él sería namás basura. N'outru llugar tiense feitu alusión a cómo na toma de decisión de dexar los gochos el pesu de la necesidá d'un animal que faiga valiosa la llabaza tien abonda importancia. Porque, *si nun tenemos gochu, ¿qué faemos cona llabaza?* (González-Quevedo, 1991b p.35)

Esta posición d'oxetu cultural que val de xuntura ente mundos estremaos ya zarra círculos d'actividá económica nun la atopamos namás, por supuestu, na llabaza. Una cousa apaecida alcontrámosla no *cuitu*, que tamién yía una categoría con un pía no mundu animal ya l'outru no mundu vexetal. La obsesión cono

cuitu de la xente que tien ganáu ya tierras va más allá de la simple consideranza de la sua evidente importancia económica. El cuitu, comu a outru nivel la llabaza, yía una pieza básica del esquema lóxicu ya entovía muiitu tiempu dempués de terminada la sua funcionalidá nel sistema, sigue fayendo falta pa que'l mundu tenga coherencia.



Dientru la cocina ya dientru la casa la llabaza ocupa un llugar mui pertinente dende'l puntu de vista de la perceición del mundu: un llugar físicu ya, al mesmu tiempu, un llugar cultural que, si faltara, fairía incómoda la vida na casa. Del mesmu xeitu que sería inconcebible dafeytu que nun llugar del corral nun hubiera un *montón de cuitu*, porque esti montón de cuitu yía una realidá física pero tamién una figura conceitual insustituible.

Criar el gochu ya engordalu nun requier namás alimentos. Tamién fai falta dedica-llly muiitu tiempu, ou, cuando menos, un quantu tiempu toulos días. Yá mentemos que los llabores de llimpiar failos la mucher. Ella yía tamién la que fai la comida ya-lllys da de comere a los gochos ya gorinos, ella yía la que cuida la gocha nos partos, la que-llly da de mamar al furón cuando lu hai.

Ella yía la que cuida daféitu de la economía del gochu ya la que ta al tantu cuandu chega la *capía*.

La *capía* yía la operación de capar el gochu. Agora la *capía* pasa más desapercibida, pero hasta van unos venti anos yera un acontecimientu que sutrumía'l pueblu. Daquella venía'l capador tocando un xiplu paeciú al de los amulanchines ('afiladores') ya capaba darréu a tolos gochos ya gochas del pueblu que los vecinos querían. La finalidá de la *capía* yía evitar que los animales anden en celu ya tamién mechorar el sabor de la carne. La *capía* yía una operación delicada ya siempre causaba muitas muertes. Pola cueta, agora la práutica veterinaria fai que seyan poucos esos casos. Tamién agora la *capía* yía un acontecimientu más priváu que van unos anos. Efectivamente, el día de la *capía* solían faltar los nenos a la escuela, corriendo tous xuntos de corte en corte pa ver actuar al capador.

2. MATAR

Pol mes de noviembre chega'l samartinu. Yía entós cuandu'l pollín del que falemos al entamar esti trabachu alcuentra la solución a la sua sorpresa pola inxusta discriminación favorable pal gochu en vida ya en comida. El día antias de la matanza nun se-ll y da de comer al gochu. La xente llévántase mui tu ceu ya na cocina la casa axúntase todita la xente: los de la casa d'onde son los gochos ya los vecinos que vienen a ayudar. Yía mui tu raru que namás haiga xente de la casa'l día del samartinu. Esti yía unu de los muitos días nos que pue vese actuando la reciprocidá equilibrada: you ayúdote

güei a ti pa que tu m'ayudes mañana a mí. Quier dicir esto que nun hai un pagu de salariu comu yía lo propio nel sistema del mercáu nin hai una medición esauta de l'aportación que se fai un día concretu (González-Quevedo, 1988, p.96). Esti sistema d'ayudas recíprocas lo que fai yía siguir el principiu de que, a la llarga, igualarás lo que se da ya lo que se recibe (Sahlins, 1965). Por supuestu qu'esta reciprocidá nun s'alcuentra namás n'actividá puramente económicu: tamién la atopamos no mundu ritual. Efectivamente, yendo unu de la nuesa casa al entierro d'outra casa ta fayendo una inversión ritual. Esto significa que si vamos a muitos entierros de las outras casas, entós, cuando na nuesa haiga una muerte, seremos a contar tamién con muita xente que venga al nuesu entierro (González-Quevedo, 1987a, pp. 138-9; 1991a, p.143).

Lo que pasa'l día del samartinu yía, entós, asemecháu a lo que pasa'l día de la siega, por exemplu. Comu yía d'esperar nestos casos, la división sexual del trabachu'l día del samartinu yía total. Dempués d'almorzar ya tomar dalgunos productos propios de día festivu, los homes entran na corte, atan al gochu pol focicu ya arímanlu a un bancu. Ente unos cuantos xúbenlu al bancu ya tienen mano d'él. L'encargáu de matalu chámase *matachín* ya lo que fai yía mete-llu al gochu pol pescuezu un cuchiellu muito llargu ya afiláu. El mechor matachín yía aquél que yía a faer sangrar más al gochu antias de chega-llu al corazón.

En morriendo'l gochu ponse nuna masera ya échase encima d'él augua ferveendo que se punxera al fuegu namás llevantase pola mañana. Va asina escaldándose poucu a poucu al gochu ya cuando ta escaldáu dafeytu hai

que lu xubir outra vuelta al bancu con cordeles ya con cuchiellos ya cachos de gadaña con buen filu va quitándose-llly tolas serdas hasta quedar llimpiu de tou.

Recuéchese la sangre nun recipiente ya revuélvese ensin aparar con un palu pa que nun cuache. Cuandu la sangre queda fría yá nun se sigue revolviendo, échase nunas ollas de barru con unos cascós de cebolla ya queda entós preparada pa faer las morciellas.

El gochu ábrese darréu en canal. Sácase-llly la bandoba pa un cestu. Sácase-llly tamién el fégadu ya las outras vísceras. Tamién se-llly sacan las untazas, que nun son outra cousa que la manteiga de gochu ya sálanse, fayendo con ellas duas fogacinas pequenas que, n'enfriando, cuélganse ya sirven d'untu pa faer el caldu, que yía la comida diaria no valle.

Dempués cuélgase'l gochu cono focicu p'abaxu ya queda asina colgáu hasta'l día siguiente, cuandu la carne ta yá fría ya dura pa partir.

Pero las mucheres nun tan quietas. Ellas fonon las qu'axeitanon l'almuerzu ya, en morriendo'l gochu, son ellas las que fain unu de los trabachos más duros, que yía'l de llimpiar las tripas. Las tripas hai que las desurdire primeiro, ou seya, quita-lllys la grasa. Ya después hai que las llavare bien llavadas.

Yá se tien dicho que la matanza del gochu tien un aquél ritualizador, porque "toda la operación de la matanza tienen un evidente aspecto *ritual* y, sin duda, festivo" (González-Quevedo, 1987b, p.182). Esti aspeutu ritual entovía se matién, aunque, comu yía d'asperare, con

abondas amenazas respeutu al sou futuru (González-Quevedo, 1991a). Ya lo mesmo pue dicise sol xacer festivu del día: el día del samartinu yía un día de fiesta: asina se percibe por tolos miembros de la casa ya asina se manifiesta, comu se vei claramente en feitos comu la comida especial, el trabachu estraordinariu de las mucheres, la importancia del alcohol. La confirmación del aspeutu ritual ya festivu dánosla la gran comilona que se fai dempués de matar los gochos. Por supuestu nesta gran comilona participan los de la casa ya los vecinos que vinienon a ayudar.

3. PARTIR

Pa partir el gochu hai que lu volver a xubir al bancu. Córdase-llly ya aprovéitase-llly la cabeza, especialmente'l toucín de la papada ya la llingua. Ponse boca abaxu ya sácase-llly el cerráu ya'l sou toucín. Sácase-llly tamién el xamón, quitándo-llly la pata, que se llimpia ya sala. Sácanse tamién los xamones d'alantre (el llacón) ensin la pata. Ya sácase tolo que queda del toucín ya los costiellares, que tienen qu'adobase, comu'l lomu. La outra carne yía pa chourizos, que llevan tamién cachos de toucín.

En resume, lo que se sala del gochu yía'l cerráu, la cabeza, las patas, los xamones, los llacones. Lo que se fai yía meter estas partes del gochu nuna bacita ou masera ya dir anubriendo con muitu cuidáu ya con muitu sal.

El lomu, el costiellar, la llingua ya'l toucín de la papada adóbanse enteiros. L'adobu faise con achos

machacaos, pimentón de bona calidá, uriéganu, sal ya augua templada.

La carne del chorizu hai que la picare bien antias d'adobala. El día dempués d'adobala pruébense los xixos pa ver si ta bien el sabor de los condimentos. Al día siguiente embútense ya fainse asina los chourizos.

La verdá yía que'l gochu tien infinidá de productos. Pero seguramente'l más apreciáu yía un embutidu especial que se fai cono estoxu del gochu, con güesos adobaos ya cachos de pellechos.

En tando adobáu ya colgáu toul embutidu fáinse las morciellas. Fai falta muita cebolla picada, los turrunchos (lo que queda de derretir la grasa del gochu, menos las untazas), la sangre, achu, perexil, sal ya pimentón. Con tou esto faise un batudu ya va embutiéndose con trozos de tripa. Cuécense dempués nuna caldera ya pasáu un ratadín sácense pa colgalas cuando yá tean frías. Dizse de la morciella que tien que tar "sosa, picante ya airosa".

4. COLGAR

El gochu conviértense asina en chourizu, morciella, llacón, costiella, etc. Tou esto pasa a chamase *el samartinu*. Ya'l samartinu, que la familia embutió, cuélgase. Pero la humidá yía una dificultá pa que'l samartinu cure bien. Ésta yía la razón pola que fai falta afumar los xamones, los chourizos, las morciellas, el lomu, los botiellos ya los costiellares. Nas cocinas

viechas ya d'antias aproveitábase'l llume diariu de la llariega, pero agora lo que se fai yía llevar el samartinu a las cocinas antiguas ya aillí prender llume que-llys apurra fumu abondu a los alimentos del gochu.

Cuasi nun hai nada del gochu que nun s'aproveite. Yá se dixo que las untanzas valen pal caldu. L'untu úsase pa guisar. Nun se tira nada del gochu, esceición feita de la cacecha ou envoltura de la pezuña: hasta la quixada yía una cousa que val pa cocere.

El samartinu yía la base alimenticia de la xente del valle. Pero yía tamién l'alimentu mechor consideráu ya más sabrosu. Muita xente nun come outra cousa que gochu ya estráñase de los que comen, por exemplu, pescáu. Dalgún informante tienme dicho esteláu: *Hailos que yá nu comen gochu, comen pescáu ya outras cousas.* Son muitos los informantes que me dicen que nun quieren dir al médicu pa que nun-llys quite lo que más-llys presta comere. Pa la xente que más vive na cultura autóctona los que nun comen gochu nun saben lo que yía comere bien ya interprétanlo comu un síntoma de probeza ya d'estrechez económica.

Anque yía mui fuerte la presión de los médicos ya las informaciones dietéticas de la cultura urbana, el gochu sigue siendo'l fundamentu de l'alimentación ya son poucos los fogares nos que, aunque tean convencíos de que nun yía rentable económicamente, nun cuentan con un gochu na corte.

De lo yá dicho deduzse que la mucher yía la que cuida realmente los gochos: da-llys la comida, llimpia la corte, ta en contautu ya fala con ellos, ya, en chegando la

matanza, yía la que más trabacha tresformándolos. La mucher invierte mui más tiempu que l'home nos cuidaos del gochu a lo llargo del anu. Los homes suelen pensar que trabachan tanto comu la mucher cono gochu; pero esto yía una ficción porque la verdá yía que namás participa dous o tres días no trabachu d'esti animal: el día que, siguiendo las órdenes de la mucher, tien que lu mercare, el día que lu mata ou ayuda a matalu ya'l día que lu parte ou ayuda a partilu.

5. TENER OU NUN TENER GOCHU

La estructura social del valle de L'Altu Sil lleva unos cuantos anos de fondos ya grandes cambios. Estos cambios afeutan a tola estructura social ya tamién a l'actividá económica en xeneral. Nesti procesu, que tamién implica unos fenómenos abondo importantes d'aculturación, las familias, que son las unidaes de producción, van tomando dellas decisiones. Estas decisiones suelen dir camín de dexar de cuidar las vacas (que son los animales fundamentales d'esta economía) ya los outros animales, asina comu los llabores agrícolas. Pero hai una esceición: el gochu. Esti animal sigue habitando muitas cortes ya paez resistise con fuercia a la desapaición que ta acenando a los outros animales domésticos. Lo qu'agora queremos faer yíaalcontrar cuállos son los motivos pa esa conducta atípica respeutu al gochu.

Abúltanos mui más interesante esti problema si tenemos en cuenta un feitu sorprendente: resulta que todita la xente piensa que cuidar el gochu na casa nun yía

rentable económicamente, ou seya, que val más, dende un cálculu puramente económicu, mercalu ya matalu darréu qu'andar cuidándolu. Ya entovía-llly paez a la xente más racional económicamente mercare los productos del gochu na tienda ya nun andar nin matando nin embutiendo. ¿Por qué entós hai xente que sigue con estos animales, al mesmu tiempu que piensa que nun ahorran sinón que tan trabachando ya pagando de más?

Una de las razones que la xente apurre mui conscientemente yía que cuidando'l gochu *unu sabe lo que come*, lo que significa que se prefier tener que cuidar el gochu con tal de dempués tener una alimentación mui buena ya de confianza, porque nun hai dulda de que na mentalidá popular ta bien afitada la idea de que mui de la comida que se merca yía artificial ya tamién peligrosa.

Esti motivu pue tener dalguna influencia, pero nun yía enxamás una razón d'importancia. Anque yía verdá que l'ambiente fisicu ya'l trabachu de la xente emburria al consumu de grasa ya proteínas, hai que tener en cuenta que, en resultando antieconómicu, puen alcontrase alternativas a la cría del gochu, por exemplu mercando en comerciú los productos ou escochendo outru tipu de carne.

D'outru llau, fai falta tener tamién en cuenta la mui presión de los médicos, que nun dexan de dici-llly a la xente que tien que dexar de comer gochu. Dase asina'l casu de mui paيسانos que nun fain casu d'estas alvertencias, pero resulta que n'outras casas crían el gochu ya dempués cuasi naide lu come por consechu médicu. Tien qu'haber, entós outras razones, mui fondas, que chegan a faer que la xente cultive'l gochu anque nun lu consuman.

Tenemos en primer llugar razones de prestixu. Nas casas onde nun puen comer, pola mor de los médicos, carne de gochu, siguen cona matanza porque si nun hai samartín na bodega puen pensar los vecinos que *pasan fame*, siendo comu yía'l gochu'l cume de l'alimentación comu tien que sere. Entavía nas familias nas que yá rix outro sistema de dieta distinta de la tradicional, la carne de gochu yía la que tien más prestixu ensin comparanza.

Hai outra razón que val pa faer una esplicación d'esta continuidá no vezu del cultivu del gochu. Yá n'outru llugar se tien analizáu cómo'l samartinu val pa que siga alitando la xuntura del llinax (González-Quevedo, 1991b, p.54-5). Son muitos los descendientes que viven lluenxe del pueblu ya en poucos momentos tornan a la casa. Sicasí, obsérvase una especial querencia de la xente del valle por sentise afeutivamente relacionaos cona casa d'orixe. Hai unos cuantos comportamientos nos que se traduz esta obsesión. Por exemplu, la visita al cementeriu, el nun vender la finca que s'heredóu anque enxamás se piense aproveitar, etc. Ensin dulda'l participar de la comida de la carne del gochu cebáu en casa yía un ritual de xunise al pueblu, al valle, a la casa de la familia. Mátase'l gochu ya mándase darréu'l samartinu a los que tuvienon qu'emigrar: ritualizáse asina la voluntá de continuidá del llinax comu cousa que sigue xunta anque las circunstacias seyan adversas: el gochu val pa faer continua alcordanza de que la familia ta estremada pero namás provisionalmente.

Los viechos de la casa unviando'l samartinu a los sous fichos na ciudá ya éstos encargándolos a los sous proxenitores fain pol outuenu esta celebración de la sua

autoidentificación comu grupu de parentescu, cono sacrificiu ya repartu ritual del animal cebáu en casa ya cona llabaza. El gochu yía *de casa*, ya efeutivamente yía un productu *de la casa*, porque fixénonlu los trabachos de la mucher, del matachín ya las sobras de las comidas. Los fichos ou familiares emigraos al mesmu tiempu que comen el gochu ya lu dixerén asimilan lo qu'antias comiera ya dixiera ya'l gochu: la identidá familiar.

En tercer llugar fai falta tener en cuenta la importancia del gochu comu animal tróficu que piecha, na microcosmovisión de la comunidá, un círculu perfeutu. Víuse yá cómo dalguna informante nun yera a esplicase el mundu ensin un gochu que comiera la llabaza. Una de las inversiones más rentables que puen faese yía la de vivir nun mundu coherente. Anque'l fríu análisis económicu nos diga que nun hai rentabilidá, nada mechor qu'un gochu pa que'l mundu tea nel sou sitiú ya nun apaeza un furacu inquietante.

Pero'l prestixu, la ritualización de la unidá del llinax ou la busca de la coherencia, aunque mui importantes, nun son a esplicar por quéi s'alcuentran güei tan vivos los llabores cono gochu. Porque hai trabachos más productivos ya con muita inercia cultural que nun tienen esti aquél de vixencia. Fainos falta, entós, amirar pa la estructura social, onde pue tar la chave que nos seya pa esplicar les decisiones de siguir cono cultivu porcinu mientras los outros van desaniciándose.

La estructura de roles sexuales, concretamente, da-llíy muita lluz a esti problema. La mucher yía la principal responsable del cuidáu que se tien cono gochu. L'home participa mui pouco, namás dous os tres días al anu. Al

estudiar los outros llabores que van desanicándose, veise que yía fundamental que la nueva mucher yá nun aceuta la sua posición anterior na estructura de roles (González-Quevedo, 1991b). ¿Por qué se mantien el cultivu del gochu? Porque la mucher criadora de gochos tien un papel que nun ta en contradicción conos nuevos roles que la cultura dominante ta espardiendo. Mucheres nuevas de mineiros que dexan las vacas, l'agricultura, la recoleición ou las ugüechas ya las cabras, aceutan el cuidáu del gochu comu una cousa que nun afeuta a la sua forma de vida. Porque anque los gochos esixen muita dedicación, la verdá yía que yía un tipu de trabachu que se fai ensin salir de la casa. Nun fai falta afitase muito na relación de reciprocidá, porque ésta reduzse al día de la matanza. Amás, tampoucu tresforma muito la vida de la nueva mucher, porque namás afeuta a dalguna hora del día. La nueva mucher del valle pue, entós, faer compatible cona sua vida'l trabachu de cuidar daldún gochu. Si a esto, que yía la causa fundamental, axuntamos los motivos de la calidá alimenticia, el prestixu, la unidá del llinax ya la zuna de querer apechar el ciclu tróficu, alcontramos esplicable que los nuevos matrimonios sigan conos gochos ou hasta críen más qu'antias, fayendo, en dalgunos casos, un segundu samartinu nos primeiros meses del anu viniente.

Bibliografía

Cano, Ana M^a

1987 *Notas de Folklor Somedán*.

Uviéu. Academia de la Llingua Asturiana.

González-Guevedo, R.

1983 "El mundo de los animales en el cuento infantil astur, Uviéu. *Los Cuadernos del Norte*, 20, pp.84-90.

1986 *Xuan ya Maruxa*, Uviéu. Academia de la Llingua Asturiana.

1987a "Desaniciu cultural ya *decision making*", Uviéu. *Lletres Asturianas*, 16, pp.160-165.

1987b "Agricultura y Ganadería en Asturias", Xixón. Silverio Cañada Editor. *Enciclopedia Temática de Asturias*, 9, pp.127-190

1988 "Mitos y creencias", Xixón. Silverio Cañada Editor. *Enciclopedia Temática de Asturias*, 9, pp.65-100.

1991a "Ritos y cambios sociales", Uviéu. *CULTURES, Revista Asturiana de Cultura* 1, pp.133-167.

1991b *Roles sexuales y cambio social en un valle de la Cordillera Cantábrica*, Barcelona. Editorial Anthropos.

Rappaport, R. A.

1968 *Pigs for the Ancestors*, Londres. Yale University Press.

Sahlins, M. D.

1965 "On the Sociology of Primitive Exchange", en M. Banton ed., *The Relevance of Models for Social Anthropology*. Londres, Tavistock, A. S. A. Monographs.