

Aspeutos económicos, sociales y mentales de la matanza'l gochu en Tene (Quirós)

M^a ANTONIA PEDREGAL MONTES

Tene ye un pueblu asitiáu na parte norte del concechu de Quirós, na vera drecha del ríu del mesmu nome. Anque güei faiga parte de la parroquia de Las Agüeras, hestóricamente formó la parroquia de San L. Lurienzo de Tene, que lindaba colas de Santa María de Bermiego y San Martín de Villamexín (Proaza). La población, calculada a mediaos del sieglu pasáu en trenta y ocho vecinos y cientu catorce personas¹, malapenas algama angano la docena de vecinos.

¹ P. Madoz, *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar*. Asturias. Ámbito Ed., Valladolid, 1985, p. 407.

En Tene y los pueblos d'alredor había pocos que tuvieran *gocha* pa criar. Pero n'otros pueblos de la parte sur de Quirós o del vecín concechu de Proaza (Sograndio, Llinares...) sí se dedicaban a ello y espueís diban vendelos a los mercaos. Tamién se-llys diban comprar an casa:

Yo fui unos años a Cienfuegos... a Villar de Cienfuegos a comprar gochos pa criar. Comprábaslos pequeninos pa después cebalos. [Esteban].

Antes los gochos yeran más ruinos qu'agora porque taban mui cruzás las razas, yeran menos seleccionaos. Había una clas que yeran más grandes, col focicu más llargu: llamában-llys *yores*. Aparte de los gochos d'un color sulu, había gochos *pezos*, ye decir, pintos.

La época de comprar ye sobre abril o mayu, pa matar contra avientu, cuando tienen unos diez o once meses. D'esta manera engordan bien y pesan ente cientu cuarenta y cientu ochenta kilos. Antes, al ser de peor clas, nun algamaban isti pesu.

Al poco de nacer *capan* los gochos. Antes diba un *vetrinariu* o un *capaor* a capalos pero agora yá se compran capaos. Los gochos, a veces, capábalos un paisanu del pueblu, porque yera más fácil, pero las gochas non, porque tienen que las abrir.

Cuando la gocha paría, podía tener una *camá* de diez o doce gochinos, o más. L'últimu que nacía, que yera siempre'l más ruín, llamábanlu *güerre*. Mientras los gochinos son pequenos, d'un par de meses o asina, llámanse *bracos*. Y cuando son un

poco mayores, de tres meses o cuatro, son *llabascos*, *llabasquinos*.

Aquí yera l'últimu y el más ruin de la camá. El güerre yera unu a lo mejor que paría diez o doce o los que fuera, l'últimu yera mui ruin y yera'l güerre. Aquí yera braquinos o un poco mayores llabascos. Después yá tenían la categoría de gochos. [Esteban]

Al gochu que nun se capa, que se dexa pa criar, llámase *berrón* y la so carne dicen que sabe bien mal.

El mantenimientu de los gochos foi camudando colos años. Antiguamente yera pocu'l tiempu que pasaban na *corripa*, porque la mayor parte tiempu taban per fora. Queda l'alcordanza remota de la esistencia de veceras², cuando daquién de los vecinos diba curiar tolos gochos del pueblu a La Techera y al puertu. Nisti pasaban tol branu xuntos, aprovechando que taban al.lí las vacas, y echában-l.lys l.leiche y pacían. En La Braña Mortera —un pastu de Tene nel puertu L'Aramo— entá se pue ver un duernu escaváu na piedra onde dicen que-l.lys chaban de comer³.

² Esta alcordanza queda entá en del.los otros pueblos de Quirós: Equipu Bueida, "El pueblu quirosán: una unidá social", *Cultures. Revista asturiana de cultura*, n^o. 1, ALLA, Uviéu, 1991, p. 31.

³ Un poco más arriba de La Braña Mortera, camín d'El Castiellu, esiste'l topónimu *Las Porqueras*, que podría tar relacionáu con estas estancias temporales de los gochos nel puertu.

Espuéis baxábanlos y manteníanlos na corripa, dándo-llys de comer de lo qu'hubiera pelas güertas o pel monte, porque'l gochu ye un animal qu'almitte de too:

El gocho dicen que ye como La Caja d'Ahorros, qu'admite todo. Todo. Pa llevar, tolo que le llieves, ahora pa sacar... Je, je. ¿Qué comen? Cómte de todo: cómente mondos de patatas, mondos de mazanas, patatas, cebá, castañas, beyotas, maíz, remolacha, nabos... de todo. De todo, de todo. Los gochos ye lo que tien. Y espúes leche si lo echas, si tienes leche a lo mejor nuna ocasión qu'haiga mucha leche. Farina de maíz, farina de cebá, de lo qu'haya. Esos son los qu'admiten de todo. Non ye como los de la granja, que los de la granja ye namás que piensu y agua: pásales una presa por allí, beben cuando tienen sede, y del piensu, échanles piensu pero d'eso compuesto. Entós esa carne nun ye... nun ye tan jugosa ni ta como los gochos que comen... Los míos tán comiendo mazanas y calabaza y remolacha y patatas. Ye que pañé pal mazaneiru, pero depués dexé eso ruino que queda... no lo día echar al mazaneiru. Y entós ahora voi pañándolo a calderaos y écholo a los gochos. ¡Que lo coman! Porque ahí na pumará siempre hai que dejar mazanas que nun valen y lo que queda, eso ruinuco, cómenmelo los gochos bárbaramente. Y espúes la fregaúra, la fregaúra. Pero antes, como fregábamos y no echábamos detergente, entós fregábamos y la fregaúra diba al caldeiru del gocho. Pero ahora no,

maja, ahora col detergente yá, la fregaúra va a la basura, al grifu. ¡Que va! ¡Home!, si por ejemplo tienes una pota de cocido y te queda por ejemplo un poco de cocido, échaslo al caldeiru. Pero lo que ye fregar los platos y eso no, porque ahora friégaslos d'otra manera. Antiguamente sí, maja, antiguamente había que lo aprovechar todo. Entonces fregábanse los cacharros y día a la bañera, de la bañera iba al caldeiru'l gocho. Todo. Pero ahora no. [Amparo]

La *fregaúra* l.lámase, amás, esl.lava. Tamién se-l.lys daba de comer unas fabas negras —asemechadas a las fabas de mayo pero negrinas y más reondas— que se semaban ente'l pan. Pa que las comieran bien cocíanse o molíanse, porque daban una farina fuerte, mui bona pa los gochos. Güei, esta especie vexetal ta cuasi que desaniciada.

Los mundos o pulgos, nabos, patacas... pueden dáse-l.lys en crudo, pero si nun lo quieren así hai quien-l.lys lo cuez pa que lo coman mechor y engorden más.

Cuando se quier l.lamar al gochu pa que venga o pa chá-l.ly de comer dizse: “¡Ache!”, o “gorrín, gorrín, gorrín”, o tamién “chinu, chinu, chinu”. Y, desde tán fartucos, *acubilan*: échanse na corripa.

Sí, dizse: “Tán acubilaos”, los gochos tán echaos, tán acubilaos, pero pa echase. [Amparo]

El ruíu que mete'l gochu cuando anda trastiando pela cuadra o sueltu per fora, asina como los glaídos que pega al matalu, l.lámanlo *urniar*. El mesmu

verbu puede usase en tonu provocativu y socarrón pa la xente:

Taban un día con ún que quería hablar y non sabía lo que decía y dice: “¡Anda, para d’urniar!”. (Los gochos) cuando tán na corripa normalmente, o que tán pidiendo la comida, tán urniando. Y cuando chilla (al matar) eso ye urniar tamién. [Esteban]

Yo llámolo urniar. Digo: “Madre, qu’urnidos mete”. [Amparo]

LA MATANZA’L GOCHU

Los samartinos en Tene fáense, como nel restu d’Asturias, en l.llegando’l fríu: puede empezase en noviembre, pero avientu y xineiru son los mehores meses, dexándolo del.los hasta febreiru. Todo depende de lo grande que tía yá’l gochu y de la necesidá qu’haiga de la carne. La fecha de la matanza piénsase con unos cuantos días d’adelantu, pa preparar lo necesario (mercar pimientu, tripa, bramante...) y avisar a los vecinos o parientes que vaigan venir a ayudar, tanto na matanza como en l.labor de *mondonguiar*. Hai xente que tien en cuenta pa poner el día de matar las fases de la L.luna, buscando que sía en menguante, pero otros dexan ver el so escepticismu nisti tema.

No sé si la luna tien algo influencia o no, ahora sí: el que xele ye mui bueno pa la carne. Hai

quien lo quier faer too al menguante: pa mayar la sidra al menguante, semar el pan, antes semábase al menguante... ¿Vamos faelo too al menguante y espúes el resto del año non faer ná? ¡Qué va, ho! Nosotros nunca miramos el menguante, nunca. Eso ni pa matar el gochu ni pa embotellar ni pa nada. No sé si tien influencia o no la tien pero nosotros nunca lo miramos. Muchas personas, sí. [Esteban]

El matar y el mondonguiar llieva tres o cuatro días siquier, que puen ser más si se mata más d'un gochu. Pero la importancia que tenía na dieta alimenticia familiar compensaba los trabachos que daba:

Dicía mi madre que lo queríamos hacer todo en dos días pa tol añu: “¡Ai, yá tengo gana de terminar! y qué sí yo...”, “Bueno, bueno, nun vos proveza qu'esto ye pa tol añu”. Y ye verdá, que'l chorizo prepárase pa tol añu. [Amparo]

El día de matar axúntase la xente a media mañana, homes y mucheres. Ente qu'el.los van matando'l gochu, el.las van preparando pa faer el *mondongu*, *pulgando* cebol.las y achos, por exemplu. Otra terminará la preparación de la comida, na que participarán tolos de casa y los que vienen ayudar, amás de del.los otros invitaos, fundamentalmente nenos⁴.

⁴ “Había una tradición. Por ejemplo, el día de matar reuníanse muchos, el día de la matanza. Incluso personas que nun diban a matar, iban a comer. Yo, por ejemplo, cuando .../...

Lo primero qu'hai que faer, primero de ponese col gochu, ye calentar una caldera grande d'augua. Esto solía faese en *l.lar*, colgándola de las *calamiyer-ras* o *pregancias*. Cuando taba pa romper a ferver, yera'l momentu de sacar el gochu de la corripa y l.lervalu pal l.lugar de la matanza, amarráu con un cordel per una pata pa que nun escapara. Al.lí, ente varios homes, garrábanlu y poníanlu enriba una *sarda*, que ye la parte entretexida de varas d'ablanu que fai de paredes nos l.ladrales de la carriel.la; a la de matar, sacábase la sarda de la carriel.la, dábase-l.ly la vuelta y mangábase'l gochu encima. Mientras los otros tenían per él pa que nun se moviere, unu, el más curiosu, *corábalu* espetándo-l.ly un cutiel.lu debaxo la cabeza, buscando'l corazón.

Una mucher con un *caldeiru* encárgase de *parar* la sangre. Antiguamente, recochíase tola sangre y lo que sobraba de faer las morciel.las comíase: en tando cuachao, picábase en tachaínas, como'l fégadu, y comíase tostao. Yera la *sangre cuachá*. Agora, cuando hai abondo pal mondongo, dexan lo otro correr. Cuando, casi que yá desangráu, la sangre cai nun filu finu enantes d'empezar a pingar, ta *defilando la sangre*. Dicen qu'hai que sangralu bien, porque sinón la carne apocha, queda negro. La mucher que lo paró en caldeiru mete al.lá'l brazu arremangáu y revuél-velo bien porque vaya enfriando ensin *cuachar* o *amarzar*. Al movelo y dir enfriando fórmanse una

mataba Milia, cuando mataba mi tía Elvira y eso, pues a mejor díamos a comer los guah.es, los sobrinos, los que fueren... Ente familia". [Esteban]

especie de frebas, que llaman la *desliúra*; esto sácase porque dicen qu'en sacándolo yá nun cuacha la sangre.

Acabante corar el gochu, hai que lu *amugar*: nuna *masera* l.larga de madera colócanse tres o cuatro cuerdas travesás y, enriba d'el.las, pónse'l gochu boca abaxo. Entóis traíse l'augua que se tuviera ferveiendo y, con un caldeiru, échase-l.ly pencima. Con un cazu l.lávanse-l.ly bien las urechas, a las que primero prepararan fayendo-l.lys un corte a caúna pel medio per onde-l.lys metieron un *tocho*, un palu que pasa d'urecha a urecha y que las mantién drechas. Asina éntral.lys mechor l'augua. En tando bien bañáu, los homes garran ún per cada l.lau de las cuerdas y muévenlas p'atrás y p'alantre pa dar vuelta'l gochu. Entós échan-l.ly más augua pa l.lavalu pela barriga y, en tando bien amugáu, sácanlu y vuelven ponelu enriba la sarda pa pelalu. El que'l gochu amugue bien ye importante, porque sinon l.luego cuesta más trabachu pelalu.

Cada home garra un cutiel.lu o navacha pa *pelar* o *afaitar* una parte del animal. Lo más difícil ye la cabeza, sobremanera las urechas y el focicu, qu'a veces hai que volver amugar con un poco d'augua caliente pa que marchen mechor los pelos. Agora a éstos yá nun-l.lys mandan nada y tíranse, pero antiguamente aprovechábanse pa metelos nas *mul.lías* de las vacas como forru. En tando bien peláu perriba, pónse de l.lombu pa pelalu pela barriga.

En tando peláu, cuélgase'l gochu pelas patas d'atrás. Pa qu'esto sía posible, fáese-l.ly un corte col cutiel.lu en cada pata y sácase-l.ly un nerviu despegándolu colos didos. Per caún d'esos nervios méte-

se'l l.lau d'un palu feichu a propóssitu pa esto, tachándo-l.ly los estremos de forma picuda. En medio amárrase una cuerda, de la que se tira ente varios homes pa consiguir colgalu d'un gabitu.

Col gochu asina colgáu, yá se puede *abrir*⁵: con un cutiel.lu faise-l.ly una tachá de riba a abaxo, dende la cabeza al rau, pel mediu la barriga. En cortando la piel apaiez una capa blanca de grasa: ye *l'untu* o la *untaza*, de lo que se fairán las morciel.las. Tamién esto se corta, mientras que, al l.lugar onde los xamones, hai que romper un güesu pa qu'abran al mediu. Al cortar l'untu apaecen tolas vísceras del gochu. D'el.las, lo primero que se saca ye'l *fégado* y la *fiel*, que s'echan nuna fuente o nuna pota, aunque tamién pueden colgase d'un ganchu. Primero de sacar l'aparatu dixestivu, una mucher con un bramante amarra *l'androcha* o *tripa cular* pelo cabero, al pie'l culu, pa que nun salga la porquería. Tamién arriba, nel *tripu'l perico* (tubu pel que l.llega la comida al estómagu) fáise un corte y una especie de nuedu pa que nun escape nada que pueda emporcar el vientre. Preparáu d'esta manera, sácase del gochu y pásase a un *vano* de los que s'usaban pa *vanar* la escanda. Desque se saca'l vientre, quítase la *corá*, formada polos pulmones y el corazón, colos que salen tamién el *gorgolitu* (tubu al que pasa la comida dende la boca) y la l.lingua.

Fora yá tolos muérganos, el gochu pésase con una romana. El pesu suel ser tema de conversación de la

⁵ En Tene hai quien abre'l gochu cuando ta na sarda, primero de colgalu, ente qu'en Bermiego siempre se colgó antes d'abrilu.

que se ta matando, fayéndose cálculos a güechu nos que del.la xente ye bien duecho. Estas aproximaciones calcúlanse *n'arrob*as, equivaliendo cada una a once kilogramos y mediu. Güei, un animal d'unos diez meses suel pesar catorce o quince arrobas. Antes venían pesar los gochos los del Ayuntamiento y espuéis había que dir a pagar el *degüel.lu*.

Pa terminar esta fase de la matanza'l gochu, había que lu *aclarar*: según taba colgáu, tirában-l.ly unos caldeiraos d'augua pa llavalu, quitándo-l.ly lo que quedara de sangre y espuéis secábanlu con unos trapos.

Tol trabachu, desde se saca'l gochu de la corripa hasta que se termina de vaciar, l.lieva una hora aproximao. Déxase colgáu pa que la carne vaiga enfriando y serenando, de manera que tía más duro a la de tronзалu. Pa qu'enfríe más rápido despéganse-l.ly las mantas d'untaza cola mano, de forma que queden colgando dientro'l gochu agarrás namá que pela parte riba.

Mientras los homes terminan col gochu, una o dos mucheres garran el vanu con tol vientre y empiezan el llabor de *desleir*, dir separando de la tripa tola grasa que ta alrededor. Empiezan per quitar la *páxara*, tamién llamada la *pancra*, muérganu de forma al.largada y plana de color granate bien oscuro. Separan tamién la *pedorra*, bolsina pequena onde s'axuntaba'l mexu, y las *mollejas* —muérganu de tamañu aproximáu al d'una mano y de color rosa— que como tienen muncha grasa échanse pa la morciella.

Espuéis va separándose cola mano tola manta de grasa, una especie de rede que va pegada a la tripa y

al *perico* (onde se fai la dixestión), yá que d'esta manera la tripa queda suelto y enancha más de la que s'embute. Esta grasa llámase *entruyenzo* y aprovecharáse pa faer las morciel.las, pues ye creencia popular que ye lo que mehores morciel.las fai. Otra parte de la grasa que “ye como una rede qu'envuelve la tripa, una tela con munchos dibujos” llámase *redeña*⁶. Al dir desliendo, va quedando separada la tripa delgao, de lo que se fairán chorizos, de lo gordo, de lo que s'aprovecha una parte pa facer las morciel.las, pero lo demás —lo más enguedechao— tírase. Otra parte del intestín, bien ancha pero sin guedechos, ye'l xuan o xuanico, quedando a lo cabero del too *l'androcha*, *tripa cular* o *estantín*⁷.

Esta tripa dicen que ye la mejor pal chorizo. Home, haila que deslíe mui mal pero haila que deslíe bien. (...) Dicen que sea'l gocho grande o sea pequenu, que los mismos metros de tripa. Dicen. Yo nunca tuve esa esperiencia, pero alguién la tuvo, alguién lo midió o lo sabe, que tien la misma largura sea grande o pequenu.

⁶ Ye bien corriente en Quirós, cuando se quier maldicir a ún, dici-l.ly: “Me cago en to redeña”.

⁷ “Antes andaban munchos gochos col estantín fuera. L'estantín ye la tripa cular, lo último... Alcuérdome yo d'unu que tenía l'estantín fuera y vino'l vetrinariu y cosióle la culera”. [Argentina]

“Era una enfermedá que tenían. Decía aquí una paisana, dice: “¡Carajo! ¿l.lievas tres días diendo a mercar un gochu y tráesmelu col estantín fuera?”. [Esteban]

Ahora depués la gordez, pueden tener más grasa o menos grasa porque l'intestino ye según, de tripa más ancha o más estrecha (...). Mira, ves como va desleyéndose y queda la tripa...
[Amparo]

La tripa peligra de romper cuando se saca'l vientre tou del gochu o cuando se ta desliendo. Nisi casu hai que l.limpiar tola basura que sal de la tripa y catar per onde rompú p'arramar el furacu de manera que nun s'empuerque nada.

En terminando de desleir la tripa, *ínflase la pedorria*: antiguamente metíese-l.ly una pacha de pan pela que se pudiera soplar mientras que güei usan un canutu, igual d'un bolígrafu. Mientras una mucher sopla, otra va dando colas manos alrededor de la pedorria pa que dilate mechor. En tando bien inflada, amárrase arriba con un bramante y déxase asina hasta la hora embutila.

La *corá* hai que l.lavala un poco nun caldeiru ente agua pa que marche bien tola sangre. El corazón ábrese en cuatro cachos y estrúmese y muévese bien ente l'augua pa que salgan tolos cuacharones de sangre que-l.ly quedaron dientro. Como diz la mucher que lo fai: "Voi abrilu por culpa de que desangre". Asina queda fresco pa cuando lo haiga que picar pa los chorizos sabadiegos.

Más tarde, xeneralmente en comiendo, las mucheres van al l.lavadeiru a l.lavar la tripa. En poniéndolo enriba las piedras de l.lavar, frégase'l vanu con xabón. Espuéis, empíezase per desenguedechar la tripa, cortando y separando lo delgao, lo gordo, l'androcha y el xuan o xuanico. A l'androcha hai que

cortá-l.ly un cachu del final, que ye más carnudo; espueís va apretándose dende un l.lau al oitri pa que vaiga saliendo la caca y, en tando vacía, métese-l.ly augua y xuágase varias veces poniéndola debaxo'l cañu. Lo mesmo se fai col xuan. Igual se l.lava tamién la tripa delgao, que se corta en cachos d'hacia un metru de l.largo que, en tando l.lavaos, fáinse otros más pequeños; lo gordo, que va ser pa morciel.las, faise cachos más pequeños yá pa l.lavalu. En tando l.limpio per dientro, hai que da-l.ly la vuelta: pónse'l tripu debaxo'l cañu manteniéndu-l.ly abierta la boca vuelta del revés colos didos d'una mano, mientras cola otra se sostién el restu, de manera que, al caer l'augua, el tripu va volviendo sulu. Pa que queden más l.limpios per esta parte, los tripos pueden llavase pasándu-l.lys un cutiellu, una horquilla, una cuerda o un simple bramante, de manera que, al dir corriéndolu, marche un pelechin mariellu que tienen per dientro. Pero si nun se ye bien duechu pa facelo, apeligren de romper. Además, quedan los tripos tan finos qu'espueís pingan muncho los chorizos, de manera que munchas confórmanse con llavalos bien per dientro y per fora y, espueís, metelos ente augua tebia, l.limón, vinagre y sal. D'esta forma sal tolo mariello y quedan blancos, bien frescos.

Anguano, de la tripa gordo nun s'aprovecha más que lo más curioso, lo menos enroscao; lo otro tírase. Amás de pa las morciel.las, val pa embruchalo de picadillo, porque al ser más gordo consévalo mechor, más xugoso que la tripa delgao. Puede sostense asina igual un añu y espueís córtase en tachadas pa comelo crudo. Antes tamién embutían manteiga

na tripa gordo, onde nun ranciaba y podía dir sacándose poco a poco pal gastu.

De la tripa tamién se separa'l *perico*, que s'abre cortándolu al medio. En sacándolu los restos de comida, llávase bien per dentro. Entóis vien lo más trabachoso: el *pelalu* o *espelechalú*, porque hai que lly quitar una piel que l.lieva per dentro bien apogada y, aunque los hai qu'espelechan bien, otros son mui malos de pelar.

Isti pelechu que se quita, anguano, tírase, pero más antes nun se tiraba, sinón que de llavaba, faíase cachos y echábase a salar. Espuéis usábanlo pa cuachar la lleiche: chando un pelechín d'aquellos ente la lleiche, a los dos días taba cuachao⁸. Lo que queda del pericu en pelándolu pícase más tarde pa chalo a los chorizos sabadiegos.

⁸ “No se tiraba ná. ¡Madre, madre! ¡Aplicar como s'aplicó primero! Por eso mucha gente ahora no aplica nin la mitá. Y ¿pa qué? Porque antes faíase cuajo... Hoi cómpraslo en la farmacia unos polvucos qu'hai... Una cuchará, echas una cuchará y val (...). Pero ye qu'antes había leche —cuando había leche, cuando no la había non podías— cuajábanlo pa cuajaos. Espuéis recudíanlo nuna cosa d'aujeros y faían cuajadinos y echábanles un puquiñín de sal por arriba y otru poco por abajo. Y otros echaban un pocu pimiento. Apaeció al afuega'l pitu. Y entós echaban, qu'había mucha leche... por que la leche cuaja ella sola pero con esto quédate la cuajá más dura (...). Esta pelleja que yo toi quitando aquí, esto ye lo que val, por ejemplo. Y esto lavábanlo bien lavao. Y espuéis llevábanlo pa la panera y salábanlo. Salábanlo y espuéis echaban unas pellejinas pa ente la leche y a los dos días yá taba cuajao”. [Amparo]

Tamién s'aprovecha'l *tripu'l perico*, que ye'l tubu pel que baxa la comida hasta'l pericu. Primero hai que pelalu, sacándo-l.ly una capa de carne colorao que tien per fora, que sal toa d'una vez, como oitri tripu. Esto l.lávase y val pa los chorizos de cocer, porque ye too freba.

N'acabando, hai que l.lavar el duernu del l.lava-deiru: desatráncase'l desagüe y, en tando vacíu, frégase bien con un cepillu o una escoba pa que marche tola porquería. Entós vuelve trancase pa qu'enllene col augua fresco. Dicen las mucheres que na época de los samartinos ye cuando más frescu ta'l duernu, porque casi que tolos días hai alguién que va l.lavar tripa, colo que'l duernu frégase cá poco.

A oitri día de la matanza l.liévanse a *analizar* las muestras de carne al vetrinariu, pa ver si'l gochu taba bien sanu. Asina pueden conocése-l.ly enfermedás como la *triquinosis*, de la que yá se dieron varios casos en pueblu. Anguano, si un gochu la tien, obliguen a quemalu.

Mientras se tienen los análisis, el gochu va enfriando y púlganse achos y cebol.las pa faer el mondongu:

Queda ahí un día serenando al frío. Queda la carne más dura y rabílase mejor. Además tenemos que llevalo a ispeccionar el martes. Es que ahora hai muchu apuru, y, como hai tantu apuru, pon por parroquias. Si lo llevamos particular, cuando queramos. Pero al depender del ayuntamiento, a nosotros perteneznos el martes. Mañana tenemos bastante qu'hacer: pulgar cebolla y ajos y todo eso. Además no, dejámoslo

igual porque endurez la carne y rabílalo mejor la máquina si está frío. El martes a ver si podemos picalo y adobar y espueís yá... Si non ye de día ye de noche: adobámoslo. Y entonces el miércoles yá podemos hacer algo. Non terminamos el miércoles, ni pal jueves, ni el viernes. La morcilla llévanos muchu tiempu. Nosotros dejámoslo pa lo último. Mucha gente hazlo'l primer día, por ejemplo mañana. Pero nosotros dejámoslo siempre pal último día... Lo que pasa que mucha gente como ye poco, a lo mejor ye un gochín pequeñu, bueno, hazlo cuando quier. En Peñerudes, ahí en Morcín, a lo mejor matan hoi —tenemos nosotros ahí familia que dijéronme qu'unos mataban hoi— a mejor hoi yá tán haciendo la morcilla. Yá tienen la cebolla preparada d'estos días... Y lo primero de todo la morcilla. [Argentina]

ESTAZAR EL GOCHU

Espuéis de dexalu casi que cuarenta y ocho horas serenando, el gochu yá ta bien fríu pa partilu. Existen distintos verbos pa nomar isti trabachu: *estazar*, *escarnizar*, *tronzar*, *tachar*, *picar*, *escuartizar* y *estocinar*. Puede faelo tanto una mucher como un home:

Eso del gocho ye como esto, fácil de faer, pero hai que tener... hai que saber per onde cortar. Sí, ye fácil, pero aquí tien la costumbre... failo Amparo. Pero si un día falta Amparo, tenemos que faelo otru. Yo, non me meter a mí a picar el

gocho. Mia, hasta ayer nunca vi picalu. Ye picalu con un hachu, pero hai que saber pa no estropear la carne. [Esteban]

Aquí tiramos de cuchillu y taramicamos los gochos rápido. [Amparo]

En sacando la untaza, na que van envueltos los reñones, córtase la tira de tocín que va onde las tetas, na barriga, que se llama el *bocáu de la viecha*. Darréu táchase la *calamona* o cabeza del gochu⁹, a la qu'espueís cortan las urechas y sacan los sesos¹⁰. En Tene esistía la tradición de que los sesos yeran pal que picara'l gochu:

A lo mejor no los comía, pero bueno, esa tradición tenía'la. Si venía de fuera, pal que lu picara, y si lu picaba'l de casa, el que lu picara tenía'l derecho a comer los sesos. No sé esa

⁹ En Tene, *calamona* llámase tamién a la borrachera y esiste, amás, el verbu *calamona*, col significáu de enfilar l'alcohol.

¹⁰ “Tenemos nosotros un prau: cambiárenlu ahi en Valdemiguel, lo d'Indalecio, que lu cambió una paisana d'Aciera a mi güelu o a los nuegos antepasaos pola calamona del gocho. Fijate que yera un prau. ¡Ye ruín a fartar, eh! Pero cambiólu, diolu isi paisano d'Aciera a los nuegos antepasaos, serien los bisagüelos o los tataragüelos o que si yo, pola calamona del gocho, que ye la cabeza del gocho. Non sé si yera entera, si parte, pero bueno, que le hubieran quitao las orejas o algo. Pero yera lo que llamaban la calamona, la cabeza'l gocho. Y esas salábanlas. Yo non sé si diba colos sesos si no, eso ye lo que nun sé”. [Esteban]

*costumbre si yera aquí solo si era... En ca pue-
blu tienen sus costumbres. Yo alcuérdome que
venía a veces Milia, la madre de Pepa y ésas, a
picar el gocho, a tachalu, que ye escuartizalu, lo
mismo, y siempre comentaban eso. A lo mejor
non-l.ly los daban o comíanlos al.lí o lo que
fuera, pero esa yera una costumbre y yá-y la
dicían: los sesos son del que tacha'l gocho.
[Esteban]*

Detrás de la calamona sácense los *l.lacones* y
ábrese al medio abaxo pa sacar los *sol.lombos*,
tamién *l.lamaos las pruebas del tirón*:

*Son los lomos pero aquí l.laman las pruebas del
tirón porque son mui malas de sacar, hai que
tirar y entós l.lámanlas las del tirón por eso. Yo
siempre lo oyí en casa: “Oye, las pruebas del
tirón”, los sol.lombos. [Amparo]*

Los *sol.lombos* o pruebas del tirón son los dos
l.lombos grandes, porque a los dos pequeños que tán
ente la *costiel.la* y el *rabadal* l.láman-l.lys *solomillos*
o *cintas del solomillo*. Detrás d'ellos quítanse las *cos-
tiel.las*, debaxo de las que quedan los *toicinos*, que se
sacan darréu arreglándolos curiosos. Tamién se qui-
ta'l *rabadal*, riestra de güesos que van de la cabeza al
rau. Pal final quedan los *xamones*, que s'arredondan
curiosos. Depués *sácan-l.lys la gota*, aunque hai quien
nun lo fai:

*La gota aquí non creas tu... Salir, sal, porque al
cortar el coso pela nuez, pol xuegu, sal ella, sal*

la gota. Yo nunca la saqué y normalmente non se me pierden. Home, puede picámelos una mosca si los tengo yo l'intemperie, pero normalmente yo empiézolu y n'empezándolu métolu nuna bolsa de tela pa que nun se me metan las moscas a él. Normalmente, ahora puede picátelu una mosca, normal. Pero eso non tien nada que ver pa col sal ni pa la gota. [Argentina]

Al xamón y al l.lacón, primero d'echalos a salar, hai que-l.lys quitar las *patas*, que tamién se salan y curan antes de prepararlas.

EL MONDONGO

En Tene fáense una gran variedá d'embutíos que s'estremen unos d'otros polos ingredientes, ónde s'embuten y l'usu qu'espuéis se fairá d'ellos. Toos ellos son lo que se conoz como *mondongo* y el trabachu de faelos ye *mondonguiar*. Ente los chorizos distínguense los de cocer, *sabadiegos*, de los de friir o comer en crudo, *l.longaniza*. Col mesmu *adobo* de la l.longaniza *embrúchase l'androcha*. Dientro de la morciel.la hai dos clases, *la blanca* y *la negra*, preparándose tamién *moscancia*. Per oitri l.lau, el *xuanico* y la *pedorria* rellénanse de *tachás*. Vamos dir viendo ún por ún cómo se fai caún d'ellos.

De magar s'estazó'l gochu, hai que *picar* o *rabilar* la carne colo que se va faer la l.longaniza y el *sabadiegu*. Pal chorizu *sabadiego* pícase la pancrìa o páxara, las *mollejas*, el pericu, los pulmones, el cora-

zón, la l.lingua...¹¹ carne más ruino que lo que se rabila pa la l.longaniza, aunque esto nun quier decir que nun sía un chorizu bien apreciáu:

El sabadiego sabe mui rico, que la gente quiero mucho. Yo gústame más que'l chorizo de lo bueno. A mi gústame mucho, pero bueno: tien que ser cocido. [Argentina].

El mesmu verbu *rabilar* ye indicativu del sistema pel que se vieno picando la carne hasta hai poco: con una máquina que se movía manualmente dando a un rabil. Güei yá s'usan otras máquinas más modernas que son eléctricas.

Acabante rabilar la carne, hai que lo *envolver* o *adobar* colos demás ingredientes: pimientu picante y duce, acho, perrexil y sal desleío nun poco d'agua¹². El pimientu duce val pa da-l.ly color y el pimientu picante ye lo que sostién el mondongu y lo fai picar¹³. Antiguamente venían los pimenteros

¹¹ En Bermiego tamién echaban al sabadiegu los pelechos de pelar la papá y tolo que taba alrededor del rabadal, asina como la carne que tuviera un poco sangrao. En alguna casa, antes de rabilar los pelechos cocíanlos un poco pa que tuvieran más blandos.

¹² En Bermiego había una diferencia al amasar la llonganiza: nun se-l.ly echaba perrexil nin usaban l'agua pa desleir. Encima la carne picao que taba na masera, echábase'l pimentón, l'achu y el sal —a razón d'un puñáu de sal por zalamín (8 kilos)— y envolvíase.

¹³ Entá s'alcuerdan de que cuando la guerra nun había pimientu picante pa chalo al mondongu, pero nun se perdú .../...

estremeños vendiéndolo pelos pueblos con mulares cargaos con sacos d'el.lo, y, p'anunciase, gritaban: *¡Pimentón de la rica Vera!*

La masa, que s'envuelve nuna masera de madera y a mano, amasándolo, llámase *adobo* o *picadillo*: “Llamamos adobo o picadillo o lo que sea, pero bueno, normalmente siempre fue l'adobo”. En cada casa fáese al so gustu, más picante o menos, siendo a veces causa de polémicas porque non a tol mundu. l.ly gusta igual, pero en Tene ye mui xeneral la opinión de que “si nun pica, nun ye chorizo, nun sabe a chorizo”. Del adobu picante dizse que ta *alegre, gafo* o *bravo*.

En tando envuelto, l'adobu déxase reposar hasta oitri día pa que tome'l gustu. Entóis yá se puede prebar, pa ver si ta bien de too, nun quede soso o poco picante o poco colorao, porque entá se puede rectificar echándo-l.ly lo que falte. Isti adobu convién que tía un poco más bravo de lo que se quiera'l chorizu, porque espuéis, col tiempu andando, va perdiendo:

Pero aquí cuenta'l chorizo. Ahora probamos el picadillo pa saber si ta bueno pal chorizo. Porque esti chorizo va a venir l'añu que vien y tien que tar buenu, como tenemos lo del gocho del añu pasáu y ta un chorizo tremendo. Pero si nun

porque “aque.lo yera tan poco qu'acabábase nun istante. Primero matábase muncho menos qu'ahora” [Amparo] “¡Home por Dios! ¡Y la cantidá xente qu'había pelas casas pa comer!” [Vicenta]. Y como tampoco había bramante p'amarrar, atábanlo con l.linu filao en casa.

pica ahora, el chorizo non val pa ná. El chorizo, así que pasan tres o cuatro meses, esto que pica hoi, nun pica nada. Tómallo la carne y queda mui sabroso. [Esteban]

Entós, yá se puede embutir y dir colgando. Pal chorizu aprovéchase la tripa delgao del gochu, porque dicen que ye lo mechor pa faelos. Empiézase embruchando nel.lo los sabadiegos y, n'acabando con éstos, lo que queda úsase pa embutir la l.longaniza. Pero, como nun ye abondo, hai que comprar varias madexas de tripa que son d'a sesenta metros caúna.

L'adobu de la l.longaniza tamién se podía embruchar en tripa gordo del gochu, resultando un chorizu bien bono que se comía crudo cortándolo en tachadas. Venía a ser paecío a *l'androcha*, nome que se da al tripu cular y al embutíu que se fai con él al embruchalu con picadillu.

Pa embutir los chorizos necesítanse siquier dos personas. Una, que tien al pie d'el.la una fuente cola tripa ente augua, garra un tripu y mételu nel embudu; al l.legar al final, amárralu. Entóis la otra persona, que s'encarga de dar al rabil de la máquina, garra una embozá d'adobu de la masera y échalo dientro la máquina; mientras con una mano da'l rabil, cola otra emburria'l picadillo, de manera qu'esto pasa al embudu y entra nel tripu, que la otra persona ta sosteniendo pa que vaiga corriendo poco a poco y l.lenando bien, aunque sin quedar demasiao apretao porque entóis rovienta. Cuando, al tar l.lenando una tripa pa faer un dolcu de l.longaniza, ésta rompe, córtase per onde rompú y faise, colo

que s'embruchó, un *l.longanizu*, que se solía regalar a los nenos:

Esas l.longanizas pequenas ye las que... dábanos antes, munchas no, alguna, a los guah.es. Dábannos en casa Milia, en casa mi tia Elvira... un l.longanizu d'esos, l.lamábanle un l.longanizu. Era cuando se mataba y rompía una tripa. A lo mejor concidía, rompía una tripa y faían una l.longaniza pequenina y esa era la que nos tocaba. [Esteban]

Cuando yá se llenó un cachu del tripu abondo pa faer un *dolco*, córtase y amárrase col mesmu cabu que quedó d'amarrar l'oitri estremu, de forma que quede fecha la colgaera pela que'l dolcu se colgará de la *baranda*. Una tercer persona puede dir *achorizando* —amarrando en varios chorizos individuales— los dolcos, que, yá preparaos, échase nuna masera hasta que se cuelgan. Pero achorizar namás que s'achorizan los sabadiegos, porque la *l.longaniza* nun s'achoriza, d'ehí que s'embruche más apretao.

L'androcha embrúchase igual que la *l.longaniza*, cola máquina de rabil. Pero ye mui difícil qu'al embutila la tripa cular nun rompa y pueda faese d'el.la un dolcu que se cuelgue igual que si fora una *l.longaniza*. Casi que tolos años rompe y entóis, córtase y amárrase per onde rompú. Espuéis, cuélgase de la colgadera reuta p'abaxo. Esto ye lo que se llama una *vela*.

Rompíu pero non pasó nada, verás, esta yá la colgamos en vela, como una vela, porque al

romper non dobla. Non, rómpenos tolos años. Pero verás como lo hacemos: ahora tenme ahí p'atar y aquí cuelgo; entós aquí amarra y ahí yá hago una velina. Cura así a lo largo. Vamos a volver amarrar pa ver lo que queda y si queda pa otra velina, atámosla. Esta rompe tamién porque estas normalmente... hai alguna que se conserva pero ye mui raro. Ye igual, pónense velas.
[Amparo]

En tando curada, l'androcha córtase en tachadas pa comela y, aunque l.lieva'l mesmu adobu que la l.longaniza, sabe distinto.

Las morciel.las son más malas de faer porque “l.lieva mucho tiempo por culpa la cebol.la y, a veces, non corre”. Pa el.las hai que picar l'entruyenzu, la untaza, las *mollejas*... En tando rabilao, hai que lo envolver colos demás ingredientes, que son diferentes según se trate de faer *morciel.la blanca* o *morciel.la negra*. La primera l.lieva grasa del toicín —tamién se puede echar un poco d'untu— ya igual parte de cebol.la, que s'amasa con una docena güegos, achu, pimentón y sal. Esta morciel.la dexa mechor color pal cocido y tamién se comía en tortiel.la. La morciel.la negra fáise con dos partes de cebol.la por una de untu, envuelto con achu, sal y la sangre'l gochu¹⁴.

¹⁴ Na vecina parroquia de Bermiego nun se facía namás que la morciel.la negra, calculando una midía de cebol.la per otra d'untu, anque había quien echaba menos untu. Y añidían tamién calabaza, que se preparaba partiéndolo, pelándolo,.../...

De la morciella embrúchase tolo que se pueda na tripa ancha del gochu, porque asina resultan muncho mechores las morciellas. Pa lo demás hai que comprar tripa ancho. La masa métese dientro la tripa garrando embozás que s'echan nun embudu nel que ta puesta la tripa. Según s'echan las embozás, embúrriase pa dientro colos didos, pa que vaiga llenando la tripa. Nun deben quedar mui apretadas, porque espueís hai que las achorizar. Desque tán fechas las morciellas, amárranse pelos estremos iguándo-llys la colgaera y, p'acabar, achorízanse.

Paecida a la morciella faíase la *moscancia*, namás que los ingredientes yeran d'uvecha envede de gochu. Preparábase'l mondongu con sangre y sebu d'uvecha y cebolla y, n'embutiéndolo, curábase. Ye apreciada porque da más gusto y más sustanza a la verdura, pero había que comelo tienro porque ranciaba luego.

Las *tachás* pa meter na pedorria y el xuanicu prepáranse cortando un pocu de freba del xamón, parte de los solombos y solomillos o cachos de tocín con un pocu freba y sin *pelecho*, *perecho* o *pel.léu*. Estos trozos échense a adobar nuna maserina o balde con una mezcla d'achu, perrexil y sal —que se machó antes too xunto nun morteyu— a lo que s'amiesta pimientu picante y duce mecío, desliéndolo too nun pocu d'auga. La carne ta asina adobando unos dos días, y, en tomando bien el gustu, yá se puede meter na pedorria y nel xuanicu. Pero embruchar éstos “nun

sacándole las pepitas y cortándolo en cachinos como la cebolla. Con ello la morciella sabía mui rica.

ye embutir a la máquina, tien que ser embutir a mano, hai que dir espetándole las tachás”. Si nun cabe todo nel.los, embrúchase lo que quede nunas tripas anchas. Espuéis, amárranse y cuélganse igual que los chorizos pa que curen. Otra xente, envede tachás méten-l.lys picadillu del chorizu.

La pedorria, desque inflada y primero de mete-l.ly las tachás, hai que l.lavala per fora y per diento bien l.lavada con un poco vinagre y l.limón y da-l.ly la vuelta igual que se fai colas tripas. Espuéis, pa qu’entren las tachás, hai que la cortar un poquinín perriba. En tando diento, ponse a curar, y, desque curada, yá se puede dir gastando, cortándo-l.ly tachás que se comen en crudo¹⁵. Las mesmas tachás valen pa embruchar el xuanicu, pero nísti consérvanse mechor que na pedorria: uno, porque la tripa ye más gordo y, otro, porque a la pedorria ye más fácil que-l.ly entre

¹⁵ Inflar la pedorria paez ser que nun ye llabor qu’agrade mucho a naide, como se pue ver nesta conversación mantenía en Tene:

— Dígo-y yo: “Inflala tú, Enrique”. Diz él: “No, no, que me da mucho asco. Vienme la orina a la boca”. Digo yo: “¡Jolín! ta esacupá, ¿como te va venir la orina a la boca?”. [Amparo]

— ¿Porqué non te dicía, cuando comía las tachás: “non las quiero, coméilas vosotros, que vienme la orina a la boca tamién?” [Esteban]

— Ya, dizme, ye que me vien la orina a la boca. Digo yo: “¡Jolina! Tamién a mi me vien la orina a la boca y teo que la aguantar”. [Amparo]

— Lo que non quería yera inflala. Predicar nun ye dar trigo. [Esteban]

dalgo d'aire. Poro, ye mechor gastar primero la pedorría que'l xuanicu.

COLGAR

Desque ta'l mondongu preparáu, hai que lo colgar pa que cure. La *colgaera* faise con unas varas grandes d'ablanu o de freisnu que llaman *barandas*. Tolos años, primero de colgar, revísanse las barandas del añu anterior pa ver si tán bonas, si nun abicararon o podrecieron, porque sinón podrían romper col pesu.

Según se va embutiendo, convién dir colgando cuando se tenga pa *completar* una *baranda* o dos, porque si s'axuntan nuna masera munchas *piezas* unas enriba d'otras peligran de roventar. Dos personas *tienen*, una per cada parte de la baranda, mientras otra tercera va metiéndu los dolcos. Nun se deben colgar mui *apurás* —mui xuntos unos chorizos o morciellas d'otros— porque asina curan peor. Hai dolcos *dobles*, ye dicir, más llargos de lo normal, que se meten doblaos y cruzaos pa que nun cuelguen más que los demás. Hai quien cuelga las piezas cola cuerda p'abaxo y, n'endureciendo un poco'l mondongu unos días espueis, da-llys la vuelta y déxalos colgando pela cuerda.

Según se van completando las *barandas*, llévanse a colgalas onde vaigan *curar*. El clima frío y seco de Tene fai posible que'l mondongu cure ensin tener casi que tizar pa qu'afume, como se fai tradicionalmente en munchos otros pueblos.

*Afumar non creas tú qu'afumamos el chorizo
nosotros mucho. Yá lo colgamos allí y nun tizamos*

nada. Nun vamos a tizar: abrimos las ventanas y dentro de pocos días ta curao. En la d'aquí voi tizar un poco por culpa las morcillas, sino, non las afumaba. Aquí afumábase algo, pero mui poco. Hoi la mayor parte de la gente casi no-y tiza. El que tien un sitiú buenu que pueda abrir unas ventanas y que entre l'aire y las ventile no-ys tiza. Ahora, si tien un sitiú sin ventilación y todo eso, entós tízales, pero mui poco. Esto, abro la ventana pa de noche y tizo a mejor dos o tres días pa que me seque, pa que pare de pingar en suelu; paró de pingar en suelu, limpio y adiós. Que s'olvide del fuego yá. En Peñerudes ¡preparan unos montones de leña! y nun son a curalo ¡jeh! Nun son, el.los tienen que tizar por necesidad, pero nun son. Debe ser porque hai humedá o hai muncha niebla. Si, por ejemplo, aquí vienen unos días que xele y haga un poquitín d'aire y todo eso, ta curao en dos días y seco. No, aquí cura mui bien. [Argentina]

En Bermiego sí que se tizaba. Poníanse las barandas de las morciel.las encima mesmo d'onde se faía'l fuego y las del chorizu más p'atrás, pa que-l.lys die-ra'l fumú pero non el calor.

ADOBAR

Tá se conserva en Tene'l vezu d'adobar varias partes del gochu, igual que viemos que se faía colas tachás. L'adobu emplegáu ye siempre'l mesmu: a la mezclienda d'achu, perrexil y sal machucao nel

morteiru amiéstase-l.ly pimientu picante y duce, sal gordo y agua, quedando una mestura de color roxizu cola que s'entafarra bien lo que se quiera adobar.

Antiguamente, adobábanse tolos güesos, pero güei yá non porque val más metelos n'arcón. Sí s'adoban las costiel.las, los reñones abiertos al medio, el rabadal, los güesos de la calamona, las urechas, las *papás* -trozos de toicín que se quitan a la calamona y que yeran parte de la cara del gochu a los l.laos de las narices-, el focicu —parte onde van las narices—, la l.lingua, el *beizu* —trozu que comprende la parte baxa y más delantera de la boca, col l.labiu inferior—, las *queixás* —parte baxa de la boca que va a continuación del beizu— y el rau.

Caúna d'estas partes gárrase nuna mano y, cola otra, va entafarrándose del adobu hasta que ta bien colorao. Al l.lau tiense una masera de madera, a la que se-l.ly echó una cama de sal gordo embaxo. Según se va adobando cada piazu, colócase curiosu na masera y échase-l.ly un poco sal pencima. En tando todo bien coloco na masera, déxase dos o tres días adobando. Entóis yá se puede sacar, pa colgalo y dexalo curar.

Lo que ta adobao asina, tiense por muncho más sabroso que lo que se gasta fresco o salao:

Y espues sabe mui rico pal cocido. Eso adobaino sabe bien. Yo gústame más eso adobao pal cocido que lo fresco fresco. Por ejemplo echas un güesín en fresco y echaslu adobáu al cocido y sabe mucho mejor. Y la carne... la carne sabe mucho mejor... espénaslo, con un güesín qu'espenes... Espenas aquel güesín, aquella frebina d'alre-

dor del güesín y sabe... Pero adobaíno ¡eh! con pimienta y espués curao. [Amparo]

Anguano algunas costiel.las métense nel arcón pa, si se quier, ponélas *al ajillo*. Pero las otras adóbanlas y cuélganse igual que siempre.

SALAR

La manera tradicional de conservar los xamones, toicinos, l.lacones, patas... foi, y sigue siendo entá güei, echálos a *salar* ente sal gordo nuna masera de madera que se solía tener n'horru.

Esta carne convién metelo en sal lo más pronto posible depués de tachar el gochu, porque asina nun cuerre peligru de que lo *piquen* las moscas. En realidá, lo que fai isti insectu ye poner aínde unos güegos que se llaman *caresas*, de los que nacen unos cocos que lo echan a perder.

Pa ser bien, la carne tien que tar salando de quince días a tres selmanas, porque “dicen que si nun sala en salando, en tomando'l sal que tien que tomar, que nun sala”. Tampoco convién tenelo más tiempu, porque sinón queda demasiao salao y nun se ye a comer. En sacándolo del sal, cuélgase pa que cure.

Primero de colgalo a curar, los xamones y los l.lacones adobábanse de manera asemechada a como s'adobó la otra carne y güesos. Al sacalo de la masera quitábase-l.ly el sal cola mano y untábase bien cola mestura de pimientu, sal y augua, poniéndose a curar na cocina l.leña. Asina, pasaba l'adobu al toicín del xamón, de manera que sabía más

sabroso y nun ranciaba nin se perdía. En tando curao, l.levábase pal horru. Al echar un cachu d'ello al pote, había que l.lavalo y dába-l.ly un gran gustu.

DAR LA PREBA

Siempre hubo tradición, entá güei mantenida, de que la casa que mata tien que *dar la preba* del gochu a los familiares, los invitaos, los vecinos..., xente a la que se tuviere la costume de dá-l.lys la y que, cuando ellos mataban, faía lo mesmo con aquellos que-l.lys la dieran. Lo que se da ye “a razón de lo voluntaria que seas”. Lo más corriente ye dar una pella d'adobu, un cachu de sollombu... Aparte d'esto “antes daban un poco d'unto pa que tuviéramos pa freir”. En Bermiego, la costume yera dar una taza picadillo, un cachu de sollombu y un güesu pa caldo.

COMIDAS FECHAS CON CARNE DE GOCHU

El día que se mataba, nun faltaban na casa las *sopas de fégadu*, tradición que se conserva entá güei. La víspora de la matanza faíase una sopa de pan d'escanda con un poco cebol.la, una fuecha de l.loreiru y un poco perrexil. Acabante matar el gochu, l.lavaban el fégadu “pa quitale la sangre y pa que diera esa sangría”. Entóis cocíase y, espuéis, arreglábanlo como si fora una carne, guisábanlo. Y d'isi fégadu guisao echaban unas garfel.láinas ente la sopa

de pan d'escanda y añidían un refritu que tenía que tar fecho col untu fresco de la tripa.

Aparte de facer la sopa, el fégadu comíase normalmente guisao:

El hígado preparábase como una carni o eso. Preparábanlo muchos guisao. Ahora fríenlo con cebol, l.a y eso pero yo acuérdome de mi madre que lo rescocía y espues guisábalo, poníalo nuna tarterina... [Amparo]

Tamién ye tradicional comer nos días de la matanza *adobo* frito, que son tachadas cortadas a los sol.lombos. Anguano guárdase una parte nel arcón pa comelo más alantre.

L'untu que nun s'echaba a la morciel.la derritíase pa facer una manteiga que yera mui usada na cocina pa condimentar los guisos. Tamién se faían con el.la del.las l.lambionás, siendo bien apreciadas las *galletas d'untu*. Pa preparalo, echábase l'untu nuna tartera o pota y poníase enriba la cocina, pa qu'al dir calentando fora derritiéndose. Según se diba fayendo líquido, sacábase pa un pucheiru de barru onde cuachaba, poniéndose duro. Lo más d'el.lo usábase pa faer refritos colos qu'arreglar fabas, garbanzos, denticas, arroz, verdura, etc. El refritu preparábase nun cazu con una cucharada d'untu, un poco cebol.la, achu picao y pimientu; en tando bien pasao, añidíase al pote.

Si nun quedara untu abondo después de fechas las morciel.las, tamién se derritía algo toicín blanco pa tener manteiga. Tanto del untu como del toicín, desque derritío, quedaban na pota unos restos que yá

nun se desfaían: yeran los *rispios*, rispios d'untu o rispios de toicín, que se comían porque “sabían a gloria”.

Sí, sí, quedaban esprimidinos de la grasa: la grasa marchaba y quedaba eso así y quedaban riquísimos. Antes nun quedaba nada, nin rispios ni nada, comíase todo. [Vicenta]

Las *patas* tradicionalmente salábanse y, espueís, curábanse unos días. La forma más corriente de prepararlas yera cociéndolas o estofándolas:

Aquí cuécenlas. Ahora, hai que les quitar las pezuñas, lavalas bien y limpielas. Hailos que las cuecen bien cocidas y desgüésanlas, tienen munchu güesu. Saben mui ricas estofás, pero muchos tíranlas. Pero saber, saben mui ricas y mui sabrosas. Lo que pasa que mucha gente a lo mejor, bueno, ponlas estofás y desgüesás y después otros fanlos en fritos, rebózanlo en harina y espueís la salsina aparte. [Amparo]

El xamón suel dexáse d'un añu pa oitri pa gastalo, porque cuanto más curao ta, más sabroso resulta, pero tampoco convién dexalo secar demasiao. Una vez que s'empieza, debe metese nuna saca de tela pa que nun lu *piquen* las moscas, porque sinon cría cocos. El güesu del xamón llámase *tucu* y cuando acaba la carne dizse: “l.leguéi hasta'l tucu” o “yá non queda más que'l tucu”. Ye la del xamón una carne mui amañoso pa gastalo pel branu, cuando s'anda a la yerba o se xube al

puertu. Igual pasa col chorizu, l'androcha o la pedorria:

*Hai xente que camina mucho y anda pelos puer-
tos, y era mui práctico. Un día salías d'impro-
viso: garraste un chorizu, un poco jamón y pan
y marcheste pa tul día ¡Ye más práctico! Y eran
cosas buenas. Pero ye mui fuerte, son alimentos
fuertes. Estos gochos... Yo antes comía mucho
más qu'ahora pero comía mucho pan. Yo,
cuando tenía'l rebañu, tuvi muchos años que
pesaba 72 kilos y era poco peso pa mí, pero
movíame mucho, andaba muchos kilómetros.
Igual comía toicín que chorizo que... comía igual
tres o cuatro veces al día, si concidía, y consumí-
alo todo. [Esteban]*

Del toicín suel echáse un trozu al pote —de fabas, de verdura— pero tamién se come frito. Igual se fai cola *papá*, que ye tamién toicín, pero con un sabor diferente que se tien por muncho más rico: anque da munchu gustu a los cocidos, suel friíse porque asina “sabe a gloria”.

Antes, la carne del gochu que se mataba tenía que durar tol añu, y la encargada d'alministralo yera l'ama de la casa. Pero, por muchos esfuercios que fixera, yera difícil que llegara hasta l'oitri samartín, porque solía matáse namás qu'un gochu ya ísti yera más piquinu que los qu'hai anguano. Amás, cada familia yera una *casá* de xente.

*Aquí matábamos un gochín pal añu. Había días
que comías... nun comías casi ná. Había que*

repartilu pal añu enteru y pasabas fame. ¡De carne, eh, d'otras cosas, no! Pero ahora comemos demasiao, demasiao chorizo y demasiao d'otras cosas. Matábamos alguna oveja o cabra n'otoño porque yá s'acababa ¡por mucho que quisieran repartir más, nun daba! Pero ahora matamos dos gochos mayores, somos menos, compramos jamones, compramos un día a la semana (polo menos) pescao, compran pollos, mato cabritos, matamos un xato... Y así pasa, que comemos demasiao. Antes comíase más d'otras cosas. Aquí cosechábase mucho pan d'escanda, comíamos sopas, fabas prietas... cosechábase un montón de fabas prietas... Preparábanse con compango o solas con refrito, como fuera... ¡Ojalá echaran muncho compango, que taban mejor con compango que sin compango! Non ye que se pasara fame: tomábase muncha leche... [Esteban]

Una muestra de que cuando se faía'l samartín mechoraba la dieta de la xente pola mayor abundanza de carne ye esta anéudota:

Esi Vicente diba bailando una vez con una moza el día los Mártires y llevábala agarrá pela espalda y dice: “¡Cómo se conoz que yá mateste! Tópote l'espínazu gruesu”. [Esteban]

CAMBIOS NA MATANZA

Anguano hai xente *que mata fuera*, ye dicir, que manda'l gochu a matar al matadeiru. Éstos vienen

ensin la tripa, el fégado, la corá..., namás que vuelve pa casa'l gochu abiertu y l.limpiu. Esa tripa espuéis nos mataderos l.lávanla pa vendela pa embutir chorizos y lo demás aprovéchanlo nas carnicerías.

Nos últimos años, la compra *d'arcones* en munchas casas supunxo un cambiu na manera tradicional de conservar parte del gochu. Por exemplu, los güesos, qu'antiguamente echábanse a salar nuna masera, agora pícanse y métense en bolsas individuales nel arcón pa conxelalos.

Oitri sistema modernu de conservación ye l'envasáu al vacíu en bolsas de plásticu, que s'usa mayormente pal chorizu:

Yo tengo tovía del añu pasáu envasao del.lo. Lo envasao non lo tocamos tovía. Envasao al vacío en bolsa. Y eso ta ahí hasta'l verano igual que'l día que lo guardé. Sinón, piérdese. Aquí en Tene nunca se metió en latas con grasa. Nas paneras ye onde se conserva mui bien el chorizo.
[Argentina]

UFIERTA A SAN ANTONIO

La fe que se tenía en San Antonio como patrón de los animales faía que s'acudiera a él, invocando la so proteición pa l.librarlos de tolos males. Asina, cada vez qu'una pita sacaba una pol.lará, dábbase-l.ly un pitu al santu; si yera cosa de las vacas, ofrecíase una manteiga; y, si yera'l gochu'l que se ponía malu, ufiertábase-l.ly un l.lacón.

*Solía dase cuando'l gocho se ponía malu.
Namás que se ponía, que nun comía, dicían:
“Voi ofrecele un lacón a San Antonio pa que...
pa que salve la vida”. [Esteban]*

El que la ufierta a San Antonio nun tuviera efeutu pa salvar la vida al gochu, nun quier dicir que depués nun se-l.ly diera igual:

Nosotros teníamos un año dos y púsose unu malu y ofrezú mi madre un lacón a San Antonio. Y murió'l gocho. Y espués diole unu del otru enteru, del que quedó. [Vicenta]

En realidá, munchas veces ufiertábase'l l.lacón a San Antonio pa conseguir una gracia que nada tenía que ver col gochu, porque yera un santu al que se tenía muncha fe¹⁶.

Las cosas que s'ufrían al santu pel añu entregábase'l día la fiesta San Antonio pa puyalas y l.llevábalas el que más diera por ellas. Aunque'l día'l santu

¹⁶ “Contábalo mi tíu Ramón: que compraban ente los vecinos todos... había un rebañu cabras y compraban un machu cabríu pa las cabras, pa semental. Y después de que pasaron unos años acordaron comprar otru porque aquel taba vieju o polo que fuera, y acordaron los vecinos dalu a San Antonio. “¡Bah! Vamos dá-y lu a San Antonio. Total hai que da-y algo pa faer la fiesta”. Y dieron el cabrón a San Antonio. Y vinieron los lobos y comiéronlu. Y dicían los paisanos: “Oye, tamién tuvieron alma esos cabrones: nun tuvieron qué comer más que'l cabrón de San Antonio”. [Esteban]

yera'l trelce de xunu, en Tene celebrábase'l segundu domingu depués, porque'l día tal yera fiesta en Las Agüeras y, al tener el mesmu cura, dexábanlo pa entóis. Hai dellos años esta fiesta paró de celebrase, igual que las otras que se faían tolos años en Tene¹⁷. Amás de San Antón, hai alcordanza de dir paisanas viechas a Soto Ribera, a ofrecer el gocho de mata a San Zabornín. Amás, na antigua capiella de la Casa Prada, en Proaza, había ciertu santu del que-l.ly colgaba del brazu ciertu oxetu allargáu y coloráu. La tradición popular dicía qu'esa cosa yera en realidá una morciella y, el santu, *San Antroxu*.

CUENTOS AL RODIU'L GOCHU Y EL SAMARTÍN

“Yera una vez un probe qu'andaba pidiendo... andaba pidiendo limosna pelos llugares y llegó la noche y pidió poisá ahí y fue a casa del cura a... a... Dióle'l cura posada. Y el cura tenía en casa'l samartín colgao, y el probe cenó ahí, miró p'arriba, vio'l samartín colgao y dizle al cura: ‘¿Qué es eso que está ahí colgao?’ Dice: ‘Esto es el samartín del cerdo’. Dice: ‘Pero no, pero ¿cómo se llama?’ Diz él: ‘Esto son los chorizos, aquello... (No) aquello son los ángeles y aquello otros son los arcángeles —diz él— y esto son los micaeles’. Díjolo'l cura al probe. Entonces pola mañana'l probe marchó... ¡Ah! y otro era Dios, otra pieza era Dios. Sí, otra pieza llamábase

¹⁷ Amás de San Antonio celebrábanse Las Nieves, San Lluizenzu y Los Mártires.

Dios. Y pola mañana'l probe marchó, y cuando marcha se despide del cura y diz él al cura: 'Muchas gracias señor cura: ángeles, arcángeles y micaeles van con nós. Sólo Dios queda con vós'. ¡Llevóle'l samar-tín! Quedábale namás la pieza aquella, si yera'l xua-nico o lo que fuera"¹⁸.

“Una vez encontró ún a un gocho andando pel camín con la cabeza rozando'l suelu y dice: ‘Oye, ¿por qué los gochos andáis siempre con la cabeza tan gacha?’ Dice: ‘Pues yo ando con la cabeza gacha porque mi padre era un grandísimo puerco’. Dice: ‘¿Y tu madre?’ Dice: ‘Una grandísima marrana’. Y por eso andaba cola cabeza gacha”¹⁹.

“Cuentan d'unos que se casaron, y resulta que mataron un gocho y no sabían como... sí, qu'habían comío chorizo, morcilla... pero ellos nun sabían. Y resulta que según salió así la tripa, pues iban des-liendo y atando y colgalo y curalo. Y cuando fueron a comelo, claro, taba allí tola porquería. Y que decía él, cuando lo comían, que decía él: ‘¡Coño! Si nun ye que lo faemos nosotros, pensamos que tenía mierda’²⁰.

“El del chiste del que comía muchu pescao y el que comía chorizo. Y taban comiendo y el que comía pescao tenía gana cambiar... de cambiar la comida.

¹⁸ Julio Viejo (76 años) de Tene.

¹⁹ Esteban Viejo de Tene.

²⁰ Vicenta Viejo de Tene.

Quería comer chorizo. Y decía al otru: ‘Muncho chorizo ye malo. Ye mucho mejor el pescao’. Eso decía-lo’l que comía’l pescao. Y taban nuna presa d’un molín onde pasaba l’agua y taba así comiendo y saltó’l chorizo a ente l’agua y garrólu y dice: ‘Yá ye pescao’²¹.

REFRANES Y REMEDIOS MEDICINALES

Nel refraneiru quirosán tópanse estos refranes que tienen que ver cola matanza:

Si quies ver tu cuerpo, mira’l d’un puerco, alusivu a lo asemechao de l’anatomía del gocho y l’home. La comparanza ente l’home y el gochu na cultura tradicional va enforma más acul.lá y refléxase en tou un sistema metafóricu coherente: a comer y beber muncho dízse-l.ly *comer como un gocho* o *beber como un gocho*; consiguientemente, el verbu *l.lapar* pasa de significar ‘comer el gochu nel duernu, fayendo ruúu al tragar’, al de ‘chumar’. Y con ésas, *enfilase* ye tamién ‘garrar una calamona’, esto ye, ‘poner cabeza de gochu’. Tamién se diz *beber como un braco*. Por oitri l.lau, quedar mal ye *quedar como la gocha* y andar *puercu* o mal curiosu, *andar como la gocha* (o *tener la casa como la gocha*), etc.

La carne en calceta que la coma quien la meta, fala de lo particular que ye en cada casa faer el mondongu.

²¹ Esteban Viejo de Tene.

Per oitri l.lau, como un último exemplu estremu de las utilidás tradicionales del gochu, d'antiguo, pa curar las cortaúras, usábanse como remediú, amás de las telarañas y el *frondio* —polvu que suelta la madera abicharao—, los cagachones del gochu aplicao sobre la mancadura.