

## El gochu y el samartín nel conceyu d'Uviéu

MARGARITA FERNÁNDEZ MIER

La información que s'ufierta nesti trabayu ta recoyida na so totalidá nes parroquies de *San Cloyo* y *Santa Mariña de Piedramuelle* del conceyu d'Uviéu y, en gran midida, débese a les coses qu'entovía güei se caltienen na alcordanza de Telva la de Pedruño que, depués de 93 años, ye de les poques persones que tovía puen falar de cómo yeren estes parroquies que tán averaes a Uviéu y que tán camudando con muncha rapidez.

Como yá dixeron munchos estudiosos de la cultura asturiana, *el gochu* ye ún de los animales más importantes de la casería n'Asturies porque-y permitía a la xente comer dalgo carne a lo llargo l'añu, ya que nun había perres pa mercar otro y, d'otra miente, los xatos criábense pa vender pa sacar daqué pa facese coles coses necesaries que nun se producían na casería: café, aceite, azucre.

En toles cases se criaben ún o dos *gochinos* pa matar; si nun había *gocha paridiega* mercábense a daquién que la tuviera nel pueblu. Nun yera abegoso topar una casa na qu'hubiera una porque siempre los había que-yos diba meyor y teníen dalgo más de hacienda; asina, mercábense-yos a ellos los gochinos o traíense del mercáu.

D'otra miente había quien nun quería tener gocha paridiega porque yera mui gabelosa de criar; había que tar pendiente d'ella pa echala al gochu cuando *salía* y llueu cuando cumplía, y curiar que nun pariera sola, porque podía comer los gochinos si nun se tenía cuidáu. Delles goches paríen hasta diez gochinos y cuando nun teníen lleche abondo pa crialos toos, regalábase dalgunu a los vecinos que los criaben con *mamona*: facía se-yos la mamona con agua y fariña peñerao pa que nun fuere mui gordo. Los gochinos nun yeren malos de criar, nun son nada delicaos y criábase bien ensin la gocha.

Estos gochos métese na *cubil* o *cuadra los gochos*, tamién *corripa*; ésta podía tar averada a les otres cuadros, a la casa o debaxo l'horru; nun yera un sitiú mui grande y en munches cases había un güertu a la vera d'elles, *el güertu los gochos*, onde se sacaben a pacer; yera bono pa ellos que tuvieren dalgo al sol y que pacieren dello de *segao*. Les cubiles taben feches de piedra y cuando se facíen debaxo l'horru podíen tar ensin teyáu; entós poníense unos palos y los estaracos del maíz pa quita-yos el fríu a los gochos. Cuando tán dientro la cubil, *éstrense* pa que tean daque más axei-taos y asina ellos fan un bon *cucho* que se sacaba cada tres o cuatro díes y s'echaba na *pila'l cucho*, colo de les vaques, pa llueu cuchar les tierres.

Tando na cubil echábase-yos de comer tres vegaes al día: l'almuerzu, la xinta y la cena. Polo xeneral d'esta xera encargábense les muyeres ya que yeren les que facien tol trabayu de la casa y ente ello *la fregadura'l gochu*, col agua caldiao de fregar los cacharos; como nun s'usaba xabón pa llavalos, nel agua calteníase della grasa depués de fregar la cacía (que tampoco yera muncho porque nun se dexaba nada nos platos, que los tiempos nun taben pa dexar daqué de lo poco que se podía comer). Ente l'agua de fregar echábase-yos dalgo fariña de maíz: si se quería que'l gochu tuviere bonos tocinos y xamones había que-y dar fariña y non sólo *el salvao* —que ye lo que queda na peñera depues de peñerar la fariña—. Asina faciase la fregadura, onde se-y echaben amás tolos desperdicios qu'hubiere: patates, berces, dalgo lleche si quedaba o si se cortaba, y el pan y la boroña que se ponía duro. Esto echábase-yos na *duerna* que'había na corripa; les duernes podíen tar feches de piedra o de madera y yera normal tener dalguna más pequeña de madera pa cuando los gochinos teníen pocos meses, pa que nun-yos enfriare la fregadura; cuando yá yeren más grandes echábase-yos na duerna de piedra, que yera mayor, porque en tando más medraos los gochos fozaben pela duerna y si yera de madera estropiábenla; por eso yera normal que en toles cases se guetara una bona piedra, afayadiza, y se-y mandara a un canteru facer una duerna.

Amás de la fariña comíen otres coses dependiendo del tiempu l'añu; cuando había castañes echábase-yos los pelleyos depués de pulgales pa facer el pote o p'asales; tamién se-yos echaben les podres y

les ruines y d'ello que cuando se pañaben nun se dexaba nenguna nel castañéu porque yera un bon mou de *cebar* los gochos. Dábase-yos maíz, delles vegaes desfecho y otros panoyes enteres pa que s'entretuvieren mientras les royíen, y dalgo de ballicu y *segao*. Cuando se podía dexábensse pacer nos güertos averaos a casa, tando estos zarraos toos sobre sí pa que nun marcharen.

Había xente que tamién los sacaba a pacer peles sebes y si teníen dalgún castañéu cerca llevábenlos p'allá depues de pañar les castañes, pa que comieren les que diben quedando pel suelu; mentes los gochos taben per fuera dalgunu de la casa había tar con ellos y nun podíen ser los neños, que nun teníen fuerza bastante pa tornalos. Los que teníen gocha paridiega yeren los que más la sacaben a pacer peles caleyes porque tando preñaes corríen menos y nun yera fácil que s'escaparen. Otres veces llevábensse los gochos amarraos con un cordel a una pata pa que nun escaparen y nun tener que correr tres d'ellos. Por eso toles güertes del pueblu y les quintanes taben zarraes de paré, pa que nun entraren los gochos nin los xatos que andaben sueltos pel pueblu. Cuando se sacaben a pacer al güertu que taba averáu a la cubil, primero echábase-yos l'almuerzu y llueu dexábensse salir. Volvíen metelos a la hora la comida pa dexalos salir otra vegada; metíense pela nueche pa echa-yos la cena y yá nun los dexaben salir hasta pela mañana. Una xera mui gabelosa pa da-y de comer al gochu ye tener que llevar l'agua dende la fonte; como enantes nun había agua nes cases, había que carretalo dende la fonte y pa facer la fregadura'l gochu facía falta agua asgaya, por eso

yera mui trabayoso da-yos de comer. Una posibilidá que se daba ente la xente que tenía daquién trabayando n'Uviéu yera facese con fregadura de les cases de la ciudá, ya que munchos teníen dalguna fía sirviendo pa los señores d'Uviéu y asina podíen facer meyor fregadura colos desperdicios que veníen de les cases onde había más pa comer.

Cuando los gochos d'una casa se sacaben a pacer peles sebes y pelos praos, *alambrábense* pa que nun fozaren: metíase-yos un alambre enroscáu y con pinchos nos focicos, asina, cuando diben fozar mancábense y lo que facíen yera pacer. Esti llabor facíase cuando tovía yeren pequeños, con unos meses, que de grandes yá nun se dexaben; lo más normal ye que se fixera cuando diba *el capador* a *capalos*. Llámabase al capador y el día que diba a un pueblu capaba tolos gochos qu'hubiere nél; dalgún dichu de los capadores cuando diben a un pueblu rezaba asina:

*Vecinos d'esti llugar  
hai gochinos que capar;  
los grandes a rial y mediu  
los piqueñinos a rial.*

El capador precisaba dalgo d'ayuda y polo xeneral yera dalgún paisanu de la casa'l que lu aidaba a tumbalu en suelu y tenía por él mentes lu capaba; al mesmu tiempu yera cuando se-y ponía l'alambre nel focicu pa que nun fozara nos praos. Una cosa que se tenía en cuenta cuando se criaba un gochu ye que fuera machu o fema por que yera más costoso capar una gocha qu'un gochu —por que ye más abegoso—.

Pagar al capador nun yera fácil, había que facelo con perres y éstos nun yeren mui abondoses naquellos tiempos.

Nes cases, según la xente y les perres qu'hubiere, criábense unu, dos o tres gochos; yera acostumao que se criaren dos, unu pan casa y l'otru pa vendelu pa poder pagar la renta de les cases a los señores.

### EL SAMARTÍN

Depués de criar los gochos, llega'l día de matalos, lo que se conoz como *samartín*, llabor que se facía en tiempu de fríu, cuando xelaba abondo, pa que nun s'estropiare la carne. Asina, matábase n'avientu, *la primera matanza*, y tamién n'abril, lo que se llamaba *la segunda matanza*. Enantes d'esi día había munches coses que les muyeres teníen que disponer pa matar. Mercábase aquello que nun había na casa, o delles coses que nun yeren abondes colo qu'había: sal —polo xeneral llevábase una arroba de sal—, grasa, carne de xatu pa los chorizos, pimentón dulce y picante, tripa de gochu y de xatu y bramante. Amás había que tener axeitada *la duerna de matar*, que yá quedaba llimpia del añu antes.

Casi tol mundu tenía una duerna, pero delles cases nun la teníen y pecisaben apáutase colos vecinos pa poder usala. Nel mesmu sen, como'l día que se mata facía falta xente abondo pa trabayar, yera acostumao arreglase y apáutase pa escoyer el día de matar y poder dir unos an casa los otros.

Solía matase pela mañana, ceo; en delles cases había dalgún paisanu curiosu que yera'l que mata-

ba'l gochu; si nun había daquién, llamábase al *matachin* pa que fixera esti llabor y, polo xeneral, yera un paisanu del pueblu. Ente unos cuantos homes garra-ben el gochu y amarráben-y les pates d'atrás y les d'alantre con cordeles y llueu teníen por él, unos poles pates y otros poles oreyes y metíenlu na duerna. Entós el matachín metía-y *el gorón* na *papada* y con una pota amparábase *la sangre*. Esta sangre colábase, tapábase y poníase al llau'l llar pa echalo a *les morcielles* al otru día. Otres veces dexábase cuayar, cocíase y xintábase como si fuere carne.

Desque'l gochu taba muertu, *pelábase* na duerna con *agua ferveando* y colos *cuchiello*s; les muyeres pasaben tola mañana caleciendo l'agua pa dir echándo-ylo al gochu y colos *cuchiello*s diben quitándo-y *les serdes* hasta que quedaba bien finu, llabor que tamién facíen los homes porque teníen más fuerza que les muyeres. Cuando yá taba peláu *colgábase*: ente les pates d'atrás poníase-y un maderu que diba metíu *ente los uños* y atáu a ellos con un cordel; ente unos cuantos paisanos y con una *roldana*, colgáben esti maderu d'una viga debaxo l'horru o na cuadra, pa qu'echare tola sangre y ensugare'l pelleyu; si'l gochu quedaba colgáu fuera la casa —baxo l'horru o na cuadra— tenía que quedase daquién curiándolu pa que naide lu llevara. Al otru día metíase pan casa y dexábase colgáu na cocina pa qu'ensugare bien y llueu *estocinalu*.

Cuando taba colgáu pesábase y sacábase *la muestra* pa dir llevala a la plaza. Había un paisanu que los pesaba —*el pesador*—. Apuntaba'l pesu y al otru día díbase col papel y la muestra a la plaza la carne y págabase un tanto dependiendo de lo que

pesara'l gochu. Pa facer *el mondongo* y *estocinalu* había qu'esperar que volvieren col resultáu del analís de la carne.

Na más colgalu *abríase en canal* y *enfrescábase*: sacábase-y *la vexiga*, *la tripa* y les vísceres. La vexiga y les tripes llavábense bien con agua templao pa llueu facer les morcielles y *los chorizos*; había que llimpiales bien, llavales munches vegaes, a lo primero en casa con agua templao y a lo postrero na fonte con agua frío; depués dábase-yos la vuelta porque yera bono dexar la grasa de les tripes pa dientro al facer les morcielles; delles vegaes, si teníen muncha grasa, quitábase-yos y picábase pa ente l'entruyu. La tripa tamién podía salir peor y rompía cuando se llavaba o se facía'l mondongo, por eso salíen *les dobles* más pequeñes, por tener que cortar la tripa. Amás de la tripa'l gochu, había que mercar dello de xatu o de gochu porque nun yera abondo pa facer les morcielles y los chorizos. La vexiga tamién se llavaba bien y llueu suflábase y colgábase pa cuando fixera falta o pa mete-y dientro grasa.

Depués de les tripes sacábense *les untaces*, *el fégado* y *el corazón*. Les untaces —la grasa— cortábense en cachinos, metíense nuna pota y poníense al fueu pa que dilieren; desque desfecho la grasa, echábase na vexiga con un embudu y colgábase pa dir usándolo cuando fuere: pa cocinar, pa engrasar'l carru, p'amestar col aceite nel candil, etc. Tamién s'echaba nuna cazuela de barru pa que cuayara. Della grasa rustíase y comíase'l mesmu día de la matanza, yeren *los rustiones*.

El mesmu día que se mataba y s'enfrescaba diben preparándose les coses pa facer el mondongu al otru



día: picábense les cebolles —en delles cases había una *picadora*, un mangu con dellos filos que facíen menos gabelosu esti llabor—, pelábense los ayos y llavábase bien la tripa.

Depues de tar un día colgáu, *estocinábase'l gochu*: sacábense *les hojes del tocín, los jamones, los llacones, el rabadal o rabadiellu* y echábense na *saladera*: ésta llavábase y secábase bien; echábase una camada de sal y diba poniéndose uno enriba lo otro, con sal abondo per ente ello y entemedies metíense los ños y dalgunes vegaes *la cabeza*, que s'abría al mediu y se salaba; too esto quedaba ellí hasta que salara y llueu colgábase nel horru.

En fresco y adobao xintábase *l'adobu* y *les costielles*; colos ños bien llavaos facíase bon pote y *el fégadu* comíase encebollao o nel pote. *Les oreyes* llavaes y pelaes, en quedando bien llimpies, abríense y tostábense pa comeles. *La llengua* tamién se comía en fresco, tostada. Delles coses como les oreyes o la cabeza y los ños, podíen comese en fresco o salábense colo demás pa llueu dir echándo-ylo al pote.

Desque'l gochu taba escuartizáu, facíase'l *mondongo*: *les morcielles, los chorizos, el sabadiegu, el xuan* y *el butiellu*. Lo primero que se facía yeren les morcielles. Sacábase *la grasa* del gochu: *la mantilla*, que ta a la vera les costielles y *lo gordo del tocín* —lo que nun tenía freba— y picábase en cachos pequeños col *cuchiellu* y echábase nuna masera coles cebolles picaes, el pimentón dulce y lo picante, el sal, los ayos, el perrexil y la sangre. Too xunto llamábase *l'entruyenzu* y amasábase hasta que tuviera bien mecío. *Envolver* les morcielles nun yera mui gabeloso, yera muncho peor amasar los chorizos. Pa saber les canti-

daes que se debíen echar había quien lo pesaba, pero les bones *mondongueres* sabíen facelo a *güeyu* y diben calculando lo qu'había que-yos echar según la cantidá de grasa qu'hubiere. Cuando se mataba un gochu namás yera normal comprar más grasa pa facer les morcielles pa que duraren más tiempu. Tamién se solíen facer n'otru tiempu del añu, comprábase too na carnicería y faciense morcielles cuando s'acababen les que se fixeren pel samartín.

Pa embutir les morcielles usábase la tripa gordo del gochu y si nun yera bastante comprábase más, bien fore de gochu o de xatu. Cuando la tripa yera bono tenía grasa abondo y dexábase pa la parte dientro pa que se xuntara col entruyenzu. Les morcielles embutiense con un embudu; la tripa metíase na boca del embudu toa apretada, emburriábase l'entruyenzu dende la parte ancha y asina diben faciéndose les morcielles; cuando había una dobla curiosa cortábase y amarrábase con un bramante garrando'l principiu y lo postrero de la tripa: asina quedaben en redondo y podía facese-yos otra atadura a la mitá. Desque feches les morcielles, *rescuécense* pa que dean meyor sabor al pote: dánse-yos dellos pinchazos con una aguya albardera para que nun revienten y van metiéndose les dobles n'agua ferverdo, un momentín namás, meteles y sacales; asina, tando pinchaes, al rescocales van soltando la maleza que tien la grasa dientro les morcielles.

*Enchorizábase* desque feches les morcielles. Mercábase dello carne de xatu, si se podía de lo meyor, brazu o pierna —si se mataba un xatu nun había falta mercalo, habíalo de casa—, picábase y xuntábase cola carne que se sacaba del gochu —dalgo

adobu, la carne que ta alreduor de les costielles—, el tocín, el pimentu dulce y lo picante, el sal y los ayos machacaos. Todo xunto entrúyase bien y dáse-y munches vueltes pa que se faga bon entruyenzu. Diba envolviéndose por partes dientro la masera, empecipiando per un esquinu y, poco a poco, amasábase la masera entera. Pa calcular la cantidá de sal y pimentu que se-y debía echar al entruyenzu había mondongueres qu'en tando la carne puesto na masera dixebrábalu en partes y diben echando los puños de sal y el pimentu per cada una de les partes marcaes. Los chorizos yeren más gabelosos d'envolver, amasaben peor que les morcielles y había que da-yos munches vueltes. Cuando se taben amasando diba probándose pa ver si-yos faltaba daqué pa dir echándo-ylo mentes tovía se podía.

Desque quedaba amasao, dexábase posar una nueche o más, según el tiempu que fixera. Si taba mui frío había que dexalo más tiempu. Al otru día probábase pa ver si-y faltaba daqué; garrábase dello, tostábase y probábase; asina si-y facía falta dalguna cosa —más sal o más pimentu— echábase-y enantes de da-y otra vuelta na duerna. Los chorizos faciense cola *enchorizadora*, una máquina con un tubu nun llau onde se metía la tripa y otru más anchu pela parte riba per onde se metía l'entruyu y se calcaba con un palu; tamién tenía *un rabil* qu'al dir dando-y diba echando la masa dientro la tripa, que yera de lo delgao del gochu o del xatu. La enchorizadora tamién s'usaba pa picar la carne que se-yos echaba. Les dobles de los chorizos fanse más llargues que les de les morcielles y atábense el principiu y lo postrero con bramante; per medio la dobla faciense otres ata-

dures pa sacar unos chorizos afayadizos pa echalos pal pote. Tamién se facía'l *sabadiegu* o *llonganiza* con tripa delgao y colo más ruino del gochu: los pelleyos, *la corada* —los pulmones—, el corazón, dalgo tocín, dalgo carne y con sal, pimentón dulce y picante.

Un embutíu que se facía y munches vegaes se dexaba pa xintalu en tiempu la yerba yera'l *xuan*, fechu na parte más gorda de la tripa del gochu. En dellos sitios echábase-yos lo mesmo qu'a les morcielles, otros embutíen el sollombu o la llengua, los riñones y el llombu. Tamién se podía embutir *el butiellu* —l'estómadu—, pero en dellos sitios picábase pa echalu ente los callos.

Fechu'l *mondongo*, había que *curalo*; poníase enriba'l llar o nuna corripa; el que nun tuviere otra cosa, facía'l fueu na quintana de casa y tenía que sacalo y metelo tolos díes. Colgábense les morcielles y los chorizos d'unes vares y tizábase embaxo d'elles, ensin munchu fueu, más bien cola brasa pa que fueren curando poco a poco. Asina debíen pasar delles selmanes y cuando'l mondongu yá taba curao, llevábase pal horru y d'ellí diba garrándose pa dir gastando. Otres vegaes dello metíase ente grasa o aceite pa que nun se perdiera, echábase en potes ruines y calteníase ellí hasta que se fuere usando y asina nun se pasaba nin arranciaba.

El día que se mataba facíase dalgo de fiesta. Si diba dalgún vecín a aidar nel trabayu, dábese-y de comer y facíase dalgo de xinta especial y siempre se tenía anís a mano pa dir dándo-yos cuando taben trabayando. Yera normal que los vecinos s'aidaren unos a otros y tamién que viniera la familia que taba lloñe.

Otra costume qu'había yera dar *la prueba* a los vecinos; si había dalgunu más curiosu que trabayaba muncho nel samartín dábase-y carne abondo: adobu, costielles, dalgo del fégadu y, desque taba curao'l mondongu, dalguna dobla de morcielles y chorizos. Pero tamién yera normal da-y dello a los vecinos más averaos, sobremanera si yera un pueblu o un barriu pequeñu. Esta costume formaba parte de la reciprocidad del pueblu, porque llueu cuando mataben nes otres cases tamién se recibía la prueba, anque tamién podía dase'l casu de qu'hubiere vecinos que nun mataren y de los que nun se recibía nada. Un xestu que se daba muncho pel samartín ye que, al dar la prueba, siempre se llevaba de lo meyor y si se daba a muchos vecinos podíen quedase na casa casi ensin l'adobu. Pero esto nun se podía pasar por alto, nun se podía quedar per debaxo los otros y había que cumplir dando lo meyor, yera una manera d'enseñar al restu'l pueblu que les coses nesa casa diben bien y que-yos sobraba la carne y podíen repartilo colos vecinos.

El día del samartín yera un momentu peresperáu nes caseríes porque suponía la posibilidá de xintar carne per un tiempu; los díes depués porque se podía echar mano de lo que se comía en fresco y llueu pol mondongu, que poques veces nes cases algamaba hasta l'otru añu; asina nos meses enantes del samartín naguábase por que llegara esi día. Per otru llau hai que tener en cuenta lo bono que yera poder meter nel cuerpu dalgo de carne nun tiempu como ye l'iviernu, tiempu nel que se pasaba muncho fríu y d'esti mou tábase meyor alimentáu pa poder trabayar más.