

El samartín en Riosa

FERNANDO ÁLVAREZ FERNÁNDEZ-NOVO

*“Cuéntame un cuintu mauriintu,
de sal y pimiintu, la gochá preñá
y el guchu cuntintu”.*

LA CRÍA DEL GOCHU

Ello ye que cuando la gocha ta *virría* (entra en celu hacia los 6 ó 7 meses), hai que dir echala al *verrón* (gochu semental), pa que la *cubra* y por ello págase-y al amu del *verrón* en dineru o especies. Pue parir dos veces al añu, independientemente de la estación. *La empreñaúra* dura 3 meses, 3 selmanes y 3 díes y sábese cuando ta a puntu chando les cuentes y porque se ve *postrá*. Hai que tar presentes nel partu pa que nun s’eche sobro les críes y les mate. Por cada *camá* nacen davezu de 9 a 13 *gurriños*. Como la ma tien trece tetes nun da abastu p’alimentar más y si pinta nacer un decimocuartu gurrín, el *guerriaco*, hai que lu alimentar a

mamona. Si hubiere dalgún con manches prietes o roxes dizse que ye un *gurrín pizu*.

La gocha yá parida pasa a ser una *gocha madriz*. A los gochos nun se-yos pon nome propiu como asocede col ganáu mayor. Tiénense na *curripa*, embaxo o al delláu la casa, por más que tamién puean andar sueltos, a les abillotes o a les castañes, tornándolos pa la curripa al atapecer (pero si por un aquél quedaren fuera tampoco nun pasaba nada). Pa llamalos cuando tán sueltos métese unos granos de maíz nun cestu (o dalgo que ruxa al ximielgalo) y dizse ¡*chino, chino!* o tamién ¡*gurrín, gurrín!* Anque anduvieren sueltos enxamás se marcaben, conóceslos de vista. De la qu'entres na curripa, atopos a un llau'l *duirnu* pa echa-yos de comer; a lo fondero ta'l *tabliru*, que ye l'entabláu que se pon pa que puean echase y queden aisllaos de la humedá porque sinón *báldense*. Cuando nun se pon *tabliru* échase *mul.lío* a base de felechos o fueyes. Cuando los chaben pal camín aprovechabes pa llimpiar la corripa. El *tabliru* pue tar fixu o non, en casu de que lo tea quítase, sinon échase un calderáu d'agua penriba y con una escoba va barriéndose tola mierda pa fuera porque nun val pa cuchar y échase caleya abaxo.

Los gochos sueltos *afocen* en suelu a la gueta comida; pa que nun afocen pónse-yos un alambre afuracando'l llabiu d'enriba del focicu (*la rueda*) que s'enrosca per delante (saliendo xusto penriba los furacos del focicu). Amás córrese'l pelligru de qu'entren en dalguna propiedá, y esto podemos evitalo *torgándolos*; *la torga* ye una especie de "uve" de madera (sacada de los gayos de les cañes de los árboles), que se-yos echa al pescuezu con un *trave-*

són llargu (d'unos 60 ó 70 cm.), que va per baxo *la papá* de forma que tropiecen nél y nun puean entrar peles paseres de les finques. Amás de lo qu'ellos atopan per fuera hai que cha-yos de comer, comen dos veces al día (tres de la comida y la cena de la familia), alimentándose cola *esl.lava* o *fregaúra*. Esto componíase del agua de fregar la cacía nun balde de cinc (evidentemente ensin xabón nin nada que se-y paeciera), onde se cocíen les sobres de la comida o la cena de la casa que nun diben pal perru, más nabos, pulgos de patata, tucos de berces, ortigues... a lo que s'añadía farina maíz ya incluso la lleche sobrante o'l sueru; too ello amestao y templadino llevábase nun calderu y chábase en duernu. Tamién se-yos da comida en frío; asina pela seronda, dánse-yos castañes crudes con pelleyu y too y tamién panoyes *rabiques* (les más ruines), pa qu'esmonden per elles y grana seco de maíz. De l'alimentación, cría y curiaos del gochu encárguense les muyeres.

LA COMPRA, LA VENTA Y LA CAPAÚRA

Los gurrinos mamen demientres siete selmanes. A lo llargo d'esi tiempu son *gochos de curripa* o *de camá* y aprovéchase pa capalos col envís de qu'engorden más y porque si nun se fai llueu la carne *sabe a verrón* (güel y sabe como a mexos).

A partir de les siete selmanes yá puen vendese los gurrinos (de mercalos y vendelos encárguense los homes). En Riosa suelen dir al mercáu de La Pola (L.lena), que cai de sábadu (tamién anguaño). Como había que pasar el monte (per L'Alto la Segá la

mayoría o per La Mesta si salíes d'un pueblu altu como L.lamo o Les Tixerres), delles veces llevábase la gocha pa que los gurrinos fueren tres d'ella, delles otres metíense toos nuna maniega y cargábense a burru. Yá en mercáu, a la hora facer el tratu, al que mercaba una parexa facíen-y descuentu. Por regla xeneral *corría meyor el gurrín capéu* que l'ensin capar. La gurrina siempre foi vendida más barata porque yera más difícil de capar. Los tratantes en gochos llámense *gocheros*, "qu'igual te mercaben la camá entera". Lo más corriente yera mercar dos parexes y más alantre vender una, o una parexa y llueu vender ún de los gochos (si andabes mal de perres). Véndense *de camá* (o sía siendo gurrinos) o *de recría*, con tres o cuatro meses; al gochu de recría llámase-y *l.labescu*. Hai abondes clases y races de gochos: *los pezos*, que son blancos con pintes prietes; los de *la vitoria*, de focicu llargu; *los roxos*, que veníen d'Extremadura...

Pa *capar el guchu* valía con dar avisu a un paisanu que fuera un pocu mañosu, *un curiusu*, que cortaba la bolsa pa saca-y los dos *güevos* cola navaya o un cuchiellu mientras otru tenía poles pates d'atrás del animal (cálcase nel escrotu, faise una tarazonada y blín calu pa fuera; hai que-y sacar los dos sinón queda *rancuiyu*); pa que cicatrizara primero'l corte, pónse-y aceite mecío con ceniza lleña. A *la gocha* yá madrixa cápenla llueu d'unos cuantos partos pa qu'engorde más y poder matala; necesítase un *capaor* d'oficiu. Los *capaores* veníen pa too Riosa de L.lena y Les Regueres, pasando a ca dos selmanes pel pueblu anunciándose con un xiblatu (xiblatazu y darréu voz: "El capaooooor..."). *Xuacu de Les Regueres* ye

l'últimu del qu'hai constancia. El procesu yera ésti: echada la gocha en suelu, ún o dos paisanos tienen peles pates d'atrás y el capador inmovilízala calcando una de les piernes contra'l pescuezu, entós aprovecha pa cortar pela *viría* (a la parte esquierda) y saca-y los ovarios, "una especie tripa como l.lamparones", y llueu cose la *capáúra*.

EL DÍA LA MATANZA

Pa facer bon samartín, el gochu tien que facer dos agostos y polo tanto tendrá d'añu y mediu a dos años; pa payares o avientu yá tamos de samartín: en cuantes que tengamos la l.luna en menguante y tea frío, podemos matar.

Dexamos al gochu ensin cenar la nueche anterior y el día matar entámase la xera bien ceo pa que dea tiempu a llavar les tripes y facer la *morciel.la* nel día (el día enantes tuvieron les vieyes y les rapacines pelando un bon sacáu de cebolles pa char a les morcielles). El *coraor* pue ser un paisanu de casa o un conocíu que sea mañosu y tamién recibe'l nome de *mataor* (pero ye más moderno).

Vamos matar el gochu: sácase de la curripa garráu peles oreyes, con una cuerda atada a *la rueda* (la caxada d'enriba'l focicu) y otra a una pata (d'alantre o d'atrás); tumbase'l gochu de llau sobro la parte esquierda enriba *la masera* puesta del revés y tienen per él tres o cuatro paisanos nesta postura. Llega'l coraor con *el corón* y méte-y lu pel pescuezu procurando nun-y cortar el gargüelu. Si llogra tocar el corazón el gochu muere nel intre. Una muyer ponce

con un cacharru (calderu, pota...), va'l corón al vacíu (en direición al pechu), entama a manar el sangre y va recoyéndolo pa les morcielles mientres los otros tienen pol gochu hasta que se desangre (hai que remover el sangre hasta qu'enfríe pa que nun se faigan *cuayarones*).

Morrió'l gochu; pósase en suelu, dase vuelta a la masera, pónense dos cuerdes o soguetes atravesaes a lo ancho la masera, asítiase'l gochu boca abaxo dientro la masera de manera que les cuerdes queden per baxo la barriga, échase-y agua ferveiendo (un par de calderaos penriba'l llombu) y coles cuerdes, un paisanu a cada vera, ún va tirando y l'otru cobra y asina van dando-y vuelta al gochu (dos o tres veces pa que quede bien *escaldéu*); llueu álzase n'alto coles cuerdes y métense dos o tres tarranches de parte a parte la masera quedando'l gochu fuera l'agua. Entós hai que lu *rapar* y son los homes los que-y van quitando *les sedes* con navayes o cuchiellos.

Tres de rapalu sáquense los tendones de les pates traseres y pásase-yos un *pinturiu* (palu de madera con un par de mozquetes nos estremos onde s'encaxen los tendones de manera que queda espatarráu). Entós cuélgase del *pinturiu* a un *guenchu* que suel haber na antoxana. Colgáu del *pinturiu* boca abaxo ábrese'l gochu (esto ye llabor del *coraor*) d'atrás pa alantre (de los *xamones* hasta les *caxaes*). Sácase'l *banduxu*, *el corazón*, *les coraes*, *la vixiga* (que s'infla en verde namás sacala y llueu déxase curar aprovechándola pa poner na boca de les llecheres pa mazar el lleche), *la l.lingua* (cola que se fai'l *xuanicu*), *el mondongo* (les tripes col *unto*, la mierda y too) y *el cuayiru* (que val pa facer llueu'l *cuayéu*

nelli). Col *mondongo* van les muyeres, les *mondongueres*, a la fonte o al ríu a llavalo nún balde (*esmondonguiar*). Enantes de llavar les tripes córtense en tires toes iguales pa sacar lo más gordo de la suciedá; quítase-yos la grasa que lleven apegao y darréu con una horquilla de les de facer el moñu les muyeres, van aplastándoles per fuera p'acabar de llimpiales y quitar la grasa de fuera y una tela que tienen les tripes per dientro, que si se mueya yá nun sal y entós les tripes nun queden trespresentes. Dempués muéyense y síguese pasándose-yos la horquilla pa llavales bien y queden posando n'agua. Hai un palu especial pa da-y la vuelta a les tripes pero nun tien nome concretu, ye'l *pelu*.

Mientras les muyeres foron llavar les tripes los homes queden charrando y tomando unos vasos. Llueu asitien el gochu dientro casa colgáu del ganchu pel pintoriu y aguarden a que llegue'l *pesaor*, que ye dalguien mandáu del ayuntamientu que vien cola romana pa cobrar *el degüello*, los derechos d'arbitrios por matar y que se cobra a tanto'l kilu; a la hora pesalu diz-y al amu: “—¿Pa que falte o pa que pase?”, a lo que'l paisanu aveza contestar: “—Pon-y algun quilín menos pa nun pagar tanto que somos unos prubinos, con tantu sacrificiu criamos el guchín... mira ver que'l verano ye tan l.lergu y el guchu tan piquinu...”. *Pesaores* fueron Celesto'l de La Pontialta, Turón de Felguera, Gelín de Los Vayos, Amador Ablanosa (esti foi mui popular) y l'últimu Sergio de Grandiel.la.

Muertu'l gochu y enantes d'*estayar*, llévase un cachu de llingua y otru de xamón a que'l veterinariu lo analice (mandábase a Uviéu na *línia*), pa

ver si tenía triquinosis (d'otros males nun se-y conocen), lo que nun quería dicir que nun se fuera comiendo d'ello mentanto; en casu de que tuviera malu había que lu quemar.

Dan les dos o les tres de la tarde y llega la hora *la cumía* a la que queden tolos que vinieren ayudar. Ponse de primeru un *cucío* de patates con garbanzos o *pote* (patates, fabes y berces), de segundu *fégadu encebollao* o *farines con fégadu* (faise una potada de farines y dempués échense nunes escudielles, pásense pel cazu unes tayaes de fégadu y axúntase coles farines) y de postre *arroz con lliche*. La sobremesa pue durar tranquilamente tres o cuatro hores y nella cueurre *l'aguardiente*. Yera tala la bayura que los mineros de Riosa dicíen a los de Morcín (los dos conceyos comparten el trabayu nel Pozu Monsacro), que “matar un gochu en Riosa yera como una boda en Morcín”.

Ente una cosa y otra, dan eso de les siete la tarde y yá ye hora de ponese coles morcielles. Diba ún de los homes a sacar *les untaces* al gochu (son dos tires *d'unto* por gochu) y les muyeres, sentaes, diben picándoles a navaya nun cacharru puestu en cuellu. Darréu picaben na masera con *la media l.luna* la cebolla que teníen pelao del día antes y siguién cola calabaza, que se partía al mediu pa sacar les *pibides* a mano y llueu la *mol.lena* con *la l.llegra*. Tamién se pue partir la calabaza en cachos y dir llimpiando tayada por tayada, pero nun ye lo corriente.

Mézclase too ello na masera xunto col restu los *adubíos*, amásase bien amasao, metes el deu y pruebes: ye la *probaúra*. Gárrense les tripes (que tán n'agua dende la mañana), vas sacándoles d'una nuna,

ponse *l'embudu* (qu'a lo primero yeren de cuernu, dempués yá los hubo de latón, aluminiu y plásticu) nun estremu y vas embutiendo a mano; ates los dos cabos y écheles a un balde. Cuando acabes vase con elles a la *cucina lleña*, y cuélguese d'unos palos llamaos *varances* embaxo'l *serdu* a *afumar*. Queden los dos primeros díes a fueu fuerte pa que *recudan*; nesos dos díes yá hai vagar pa facer el chorizu que tamién dirá a parar a la cocina lleña pero, a partir d'ehí, *l'afumao* va más suave y dura polo menos les dos selmanes siguientes tizando de ralo en ralo.

ESTAYANDO'L GOCHU Y OTRES XERES

El día la matanza, el gochu quedaba abiertu y colgáu del gancho pel pintoriu dientro casa; amás tapábase con una sábana pa que'l gatu nun se fuera a él.

Al otru día, o un par de díes más tarde, hai qu'*estayar* el gochu. Fai d'*estayaor el mesmu coraor o paisanu* mañosu que mató'l gochu. D'esta xera tenemos dos versiones: La primera (más antigua), diz que s'estayaba a la nueche porque de día había que trabayar y la otra (más reciente), echa'l día n'estayar neto que pa la matanza. Echárase más o menos tiempu, el llabor ye como ye: sáquense-y los *sol.lombos*, sepártase-y la cabeza, y ábrese pel *roseriu* del culu p'abaxo; tamién se saquen los *xamones*, *llacones*, *tocinos* y *costel.lales*, amás del *rabadal* (que va del rau al pescuezu y hai que lu partir en trozos); métense nuna masera y pónense a *salar*, tapao too ello con un quintal de sal demientes tres selmanes (hai que lo dexar quieto, ensin tocar d'ello y la

masera nún rancón de la casa). Les *uñes* quitábense enantes d'estayar al tiempu d'escaldalu porque col agua caliente amugaben y asina puen sacase con un cuchiu. Cuando se saquen los llacones córtense les pates pel todiellu.

El día d'estayar cénase (según la versión antigua na qu'esta xera se facía al atapecer) tayaes de *sol.lombo frito*, que ye de lo más sabroso del gochu y de xuru que se convida a los qu'ayudaron (lo más corriente ye que fueran parientes, pos si nun tienes familia de la que char mano nestes xeres, malo). Na "versión moderna", na que s'estaya de día, tenemos anuncios de que se comía la *l.lingua guisao* y tamién solía haber un *pinchéu* a media mañana a base de carne asao al fueu de la parte'l *piscuizu* (que nun s'esfái y queda churruscadino). Nos pueblos unifamiliares prestábense unos chorizos pa con sopa y garbanzos y tamién se puen poner unes *sopes d'ayu con fégadu*. A los que van ayudate hai que-yos dar la *preba* (llombu, embutío, un güesu del rabadal pa caldu... depende de lo arrogante que fuera la familia), amás das-yos *l'antroxu* a aquellos conocíos del pueblu que polo que sía nun se-yos arregló matar (más o menos les mesmes coses).

El resto la carne queda separtao y tapao pa otru día picalo pa chorizos (o pues picalo el mesmu día si hai vagar, especialmente na versión moderna). Un o dos díes más tarde pártese en cachos pa que la máquina lo pique (antiguamente picábase a mano), y va cayendo yá picao na masera. Tien que llevar *tucín* y *freba* y adobes na masera con sal, pimientu dulce y picante, ayu, oriéganu y perrexil, *envuélveslo* y déxase pa otru día pa que repose y tome sustancia y d'esta miente yá tenemos *l'embutío*.

Al otru día prébase, ye *la probaúra*. Si nun te gusta como quedó agrégase lo necesario y pases a embutir (antiguamente embutíase a mano emplegando embudos de cuernu o latón como pa les morcielles). Vamos embutir a máquina: Ponse l'embudu de la máquina, asities la tripa nél, das al rabil y vas calcando l'embutíu pa que vaya entrando pela tripa. Si sólo ates los estremos faes *l.longanices* (puen ser d'una o dos *vueltes*), y si tamién ates pel mediu ye *enchorizar*. Los chorizos y llonganices llévense pa debaxo'l sardu de la cocina lleña, onde s'encolinguen de les varances (ellí taben yá les morcielles) un poco separaos del fueu pa que nun-yos dea tanto'l calor, ensin fumu (el fumu ye pa les morcielles y pa que salga más éches-y broza o tarucos de panoyes). *Cúrase* de dos a cuatro selmanes y dempués de curao llévase pal horru y encolíngase de les mesmes varances nes que taba.

Al mesmu tiempo tolo que taba en sal sácase y llevase tamién al horru, cuélgase y yá queda pa guardar; lo meyor usaráse pel branu cuando haya qu'andar a la yerba (andoya, xuanicu, xamones y chorizos), y lo demás pal añu (sabadiegu, chorizos y morcielles).

LOS PRODUCTOS DEL GOCHU

La morciella. Faise a base de cebolla, sangre, calabaza, untu, sal, pimientu picante y dulce (anguaño échase-y perrexil, enantes non). Pa picar les cebolles emplégase una especie de cuchiu especial que se conoz como la *media lluna*, que pue

tener un solu filu con dos mangos verticales nos estremos (pa picar a dos manes) o dos filus en cruz con un solu mangu (d'estrella); amás puen tener los estremos con picos o ensin ellos, pa que nun esfaiga la madera al picar porque se pica dientro la masera con una tabla nel fondu que val de proteición pol mesmu motivu. Pa sacar el rellenu de la calabaza, *mol.lena*, úsase la *l.legra* (ferramienta del mesmu nome y forma que la que'l madreñeru emplega na construcción de madreñes, pero especial pa la ocasión) y si non col cuyar. Desque se pica a máquina, la calabaza picao déxase nuna *güexa* a posar una nueche (enantes non). Hai que poner tres partes de cebolla por una d'untu y de lo demás a bultu, asina saldrá rica, acordies col refrán que reza: "La morciel.la sabrosa: picante y sosa".

El xuanicu. Faise cuando los chorizos, con tayaes del sollombu adobaes con sal, ayu y pimentu. Tiénense dos díes posando ente l'agua y l'adobu; llueu rebózase en pimentu y embútense en tripa del estantín ciego y darréu afúmense.

L'andoya. Son tires del sollombu enteres y adobaes. Tiénense dos díes adobaes con sal, ayu, pimentu dulce y picante y perrexil; pasáu esi tiempu embútese na tripa cular y pónese a afumar.

Xamones. Hai que llimpialos con un trapu pa quita-yos el sangre y el xuegu y tenelos en sal tres selmanes.

Churizu. D'hai poco p'acá métense dellos en grasa pero ye más bien pa los de vaca, si cuadraba que se matara dalgún xatu. Al respetive de lo que ye'l procedimientu yá quedó indicáu, únicamente añadir que se pue matar un xatu pa mezclar cola carne del gochu.

L.longaniza. Como s'esplicó, ye lo mesmo que'l chorizu pero ensin atar pel mediu, queda en vueltes.

El sabadiego. Ellabórase al empar que'l chorizu y col mesmu procesu, sólo que s'echa carne de lo sangrao (per onde se coró), les coraes, parte de les papaes y los pelleyos; déxense en vueltes como les llonganices y sólo val pa chalo al pote.

La tira de les tetes adóbase y métese en tripa. **La cabeza** sálase entera o abierta al mediu. **La papá** ponse frito. **Los pil.líos** (pelleyos) adóbense con pimentón, ayu y lloréu y pónense a curar al fumu, valen pa char al pote (el restu van pal sabadiego). **Los rustíos** son pelleyos que queden llueu de dirritir el tocín o untu nun cazu cortao en cachinos.

Suspiros. Galletes que se faen de mantega mecío con furmientu, farina, untu, güevos y sal y d'hai poco p'acá, dende la posguerra.

REFRANES, CUENTOS, ANDRÓMINES

Hai que tener en cuenta que los trabayos relacionaos cola matanza nun son duros abondo como pa facese nuna andecha clásica onde participa un numerosu grupu de persones prestándose asistencia mutua, sinón que yera más bien cosa de los de casa más dellos parientes que t'echaran un gabitu (o un vecín col que llevaras amistá), y colos que teníes que corresponder. Poro, más que l'aspeutu folixeru (de cantares, bailles o cortexos), primaba lo gastronómico (fartase enforma) y el ponese al día en cuentos y caxigalines familiares.

Refranes

–“El que quiera ver su cuerpo que mire’l d’un cerdo”. (Refrán trayíu de Castiella probablemente polos segadores que formaben parte de les cuadrilles).

–“Catorce morciel.les se fain d’un puercu, nin te les mido nin te les cuento”. (Otru refrán que vieno de fuera).

–“A tou guchu-y l.lega’l so Samartín”.

–“Al guchu gurdu untái-y el rabo”.

–“El guchu más ruin siempre l.leva la meyor tayá”. Cuenten qu’un día “asomó un tal Campo per Les Tixerres cola so fía Laudina y el xenro, que yera mozu bien paeciú; topáronse con Sabelina que-yos entrugó: –¿Esta ye la to fía? A lo que cuntéstó: – Sí. Entós dixo la primera: –¡Vaya ho! Siempre’l guchu más ruin l.leva la meyor tayá”.

Cuentos

“Tres d’una bona fartura dixo un paisano: –¡Quedé como un cura! Y cuntéstó’l cura:–¡Quedaría como un guchu! Entós retrucó’l primeru:–¡Bueno ye igual!”

Cantares y cosadielles

“Tuvi en La Pola sirviendo
en casa una mondonguera,
de comer dábame poco
mondongo lo que quisiera”.

“Ye l.lergu como un camín y afoza como un gurrín”. ¿Que cosa cosadiella ye? (*El ríu*)

Tabús

Les muyeres, si tán de regla, nun puen tocar del Samartín porque lo echen a perder.

Otres coses

Pel Antroxu los niños diben peles cases y dáben-yos chorizos del añu, ablanes, ñueces... Había que repartir l'antroxu colos probes del pueblu, los que t'ayudaron y los que te dieren:

–Fulanito, ¿antroxesti?

–Non.

–Si nun antroxesti antroxarás, el mio antroxu allá te va (y pasábes-y lo que fuere pela puerta cuarterón).

Informantes:

Vaya'l mio agradecimientu a toles persones que tuvieron l'amabilidad de facer d'informantes pa qu'esto saliera alantre: José Manuel Díaz Iglesias, *Bernardo*, de Les Tixerres; Amelia García Sariego de Muriel.los. ; Violeta García Santapaz, de Muriel.los; Rosario Sariego Álvarez, de Grandiella.