

El samartín en Morcín

MATILDE FERNÁNDEZ

EL LLUGAR DEL GOCHU NA ECONOMÍA FAMILIAR

El *guchu* ye l'animal de más pesu na economía familiar. La situación económica d'una familia entovía se mide güei polo que tienen y el gochu entra como factor económicu al pie la paga. Asina, apaez na ringlera d'ingresos: “Cobra tanto... y maten un gochín”.

El gochu ye'l reciclador de lo que d'otra miente s'esbardia. Más qu'un gastu, el gochu echa en carne los desperdicios. Ye corriente escuchar de les muyeres —les que lleven la economía de la casa polo regular— la entruga: “¿Qué fas de la mondicia si nun tienes gochu?”. Y la declaración inocente, en principiu: “Cumi, que lo que nun comas tu va pal gochu”, ta afitada nesa idega d'otru usu, d'aprovechamientu pal gochu. El cocíu faise nuevo tolos díes, pero nun tas tirando nada porque'l gochu vuélvetelo tocín. Poro, préstase a la chancia porque nun dexa de comparate col gochu. Nun hai ocasión que nun *s'estaye*

un gochu que nun xurda'l comentariu de que somos iguales per dentro. Si ye l'animal más averáu morfolóxicamente, a naide mos gusta que mos comparen con elli porque namái nos dixebamos nes carauterístiques más peculiares que tien: no necio y no puerco.

La vida nos pueblos de Morcín, tan semeya en moos a la de la urbe anguaño, xustificase en munches ocasiones porque *críes un guchu*. Sinón, qué sentíu tien agora que yá nun tienen nin vaques. Anque paeza esaxerao, ye ún más na familia. A la escontra de lo que-yos pasa a otros animales, que tán sometíos a otros ciclos, el gochu ta siempre. Pa cuando llega'l tiempu matalu yá hai otru de cuatro o cinco arrobes, o mércase al poco un *mamón* pa tenelu tol añu, o cerca.

Ello ye asina nuna sociedá onde nunca nun se tira nada y hasta se-y apurre *la fregaúra* a la vecina'l día que mates. Pero los cambeos na cadarma social ya económica afeuten al gochu nestos momentos, na manera rialu, na *comeera* y nel gastu de los sos productos.

LA CRÍA LOS GOCHOS

Nuna sociedá de raigañu campesín criar y vender gochos yera un arrimu económicu perimportante. Munches families teníen *goches madres* que se llevaben al *verrón* a otros pueblos o a otros conceyos, como a Riosa mesmamente, andando como les vaques al güe. Tamién los llevaben a Uviéu, a verrones de races nueves a Mantequería Arias, porque “esbastardiaba la raza”.

El postreru de la *camá*, el *güerre*, ye'l más ruin porque-y toquen los tetos d'alantre que son los que menos lleche dan. Polo regular yera'l que quedaba pan casa, pero facíase un gochu como los otros nun instante.

En tiempos antiguos les *salieres* pa les lloses taben zarraes con portielleres y los *güertos* con sebes; yera asuntu de cada amu que nun entraren nes propiedaes. Los gochos andaben sueltos y comíen castañes, ablanes, abeyotes y gamones que diben buscar los rapacinos al monte. Dormíen per fuera, les madreses tamién, o debaxo los horros y namái veníen si acasu pela nueche. Pa ochobre, cuando se coyía'l maíz, *recebábense* pa matar.

Esta manera funcionar allárgase nel tiempu nos pueblos más averaos a L'Aramo, onde tovía pelos años setenta se topaben los gochos sueltos per La Piñera y La Vara. Nos pueblos fonderos yá taben pa entós los gochos zarraos na *cubil*, delles feches debaxo los horros, con una *corrá* y un *duirnu*, fechu de piedra o d'un troncu, pa echa-yos la *esllava* y con un casetu con un *tabliru* madera pa dormir.

Cola incorporación a trabayos pagaos, mayormente na mina, van desaniciándose les xeres campesines, entamando peles más trabayoses como pue ser la criadera los gochos.

Vase al mercáu a Proaza, Grau, La Ribera o Mieres. De Proaza trayíense en burru o andando, per Les Xanes. El mercáu de Grau yera'l más empalagosu: "Había que traelos en tren y había díes que nun faturaben". Los gochos podíen afogase colos sacos de berces qu'echaben enriba. La picaresca daquella yera que te lu podíen camudar por otru más ruin

mientras tabes na casa comíes o nel chigre. Dempués *falábense* carretera arriba dende La Partayera.

Al tiempu comprar escuéyese que sea guapu y tea más sacáu. Si'l gochu ye ruin nun queda más remediú que vender lo que tien de bono: “Ya tenía que velu cagar ya mexar”, anunciaba la vendedora de Proaza.

A les seis o siete selmanes *capábense*. Capar una gocha yera xera del *capaor* profesional, que venía pelos pueblos. *Joaquín el de Les Regueres* y *el capaor de Sama* yeren los que capaben los gochos per Morcín nos años cincuenta y sesenta. Capar el gochu ye más fácil. Córtase la pelleya, restuércense-y los coyones, que tienen que quedar pa dientro, y échense tres puntaes. Poro, munchos homes lo facíen, y d'ehí que se diga que “cortando coyones apriéndese a capar”, frente a “tovía ta'l capaor enriba la gocha”, que se contesta a los que critiquen un trabayu por acabar.

D'equí p'alantre namái pide que se-y eche de comer y saca-y el cuchu. Primero *alámbrense* pa que nun *esfociquen*: pónen-yos un alambre nes ñarices, pero nun-yos quitaba de comer.

Al gochu pídese-y que coma bien y que ponga pronto. Pue amalicar. Entós échase-y lleche o tiense ensin comer. Lo peor que pue pasar ye que seya ruin comedor y cague y mexe en duernu porque hai que llimpiá-y lu en cada ocasión.

Comen tres veces al día, cuando los amos de la casa. Pel iviernu échase-yos caliente la *esllava* y el *cocimientu*. La esllava ye la *fregaúra*, l'agua de fregar la cacía cuando nun había agua en casa, y tolo que va quedando de comida que va parar al *calderu'l gochu*. Acabante fregar, la muyer lléva-y el calderáu y desacúpalo nel duernu. El gochu siempre ta *gurniando*

tres la puerta a les hores de comer. Tamién se-yos cuecen patatos y les patates que se tayan al sacales de la tierra. Al tiempu escoyer les patates yá se tien en cuenta al gochu y apíense nun montón aparte les de semar y les de pa comer. Amái, vase a ortigues pal gochu; les muyeres y los rapacinos garren la pica les ortigues coles morgaces —unes pines llargues de castañar— y échenles nun maniegu. Les ortigues échense cocíes o en crudo, picaes cola pala cavar. De la que veníen del prau los homes cortaben unes cañes cola foz, porque los gochos tamién comen rames de nisal y d'ablanu en crudo. De tres meses p'arriba yá comen un puñáu de farina maíz. Pa recebalos échense-yos abiyotes y castañes.

Antes, l'orín de les *corripies* corría pelos caminos y aparaba nes fondigonaes de los caminos, nos *builes*. Aprovechábase pa facer *l'agüiru*. Echábase *narvaso* enriba y dempués facía un cuchu que se llevaba a les tierres de terrén escoso, arenoso.

Agora los gochos tán sometíos a les normes de saneamientu y l'orín marcha peles cantariyes. De magar hai agua en casa los cacharros friéguese nel bañal y yá nun hai fregadura pal gochu. Agora comen más *en seco*: los pulgos, la mondicia, un puñáu tercerilla y agua del cañu. Tampoco s'alam-bren porque'l pisu la *corripa* agora ye de cementu.

EL SAMARTÍN

El samartín o *matar* faise nel iviernu, pero siempre pel *menguante*, que tien más tiez la tripa. “Si se mata na lluna de marzo, el tocín llora tol añu”. Si

mates mui arriba, p'abril yá fai calor, la carne nun esfrez y caga la carne la mosca. Los xamones críen careses si los caga la mosca de culu azul.

Matar (“¿matesti?”, “vamos matar”) ye un verbu que namái se conxuga pal gochu, nun fai falta especificar l'animal. *Facer el samartín* refierse a los productos que resulten de matar.

La manera matar tien muncho que ver con circunstancias personales. Hailu que s'arregla él solu. “Amárrase'l gochu al pegollu un horru, métese-y el bozu, arreblágase nél” y cuando tira p'atrás, *córase* solu. Tamién se probaron munches novedades: da-yos cola cueta l'hachu na frente (y nun atinar y da-yos na nuca y nun acabar con él) y tamién llevarlos al *mataeru* y traelo yá too preparao. Dempués de probales toes paez qu'hai una vuelta a la manera tradicional de facer les coses, porque ye más afayadiza y nun tien inquíz. Siempre hebo homes *curiosos* que mataben, en casi toles cases. Pero al empar, ser *mataor* yera un oficiu qu'en Morcín desempeñaba José'l de Regueru.

El día matar yera tradicionalmente'l domingu, primero porque yera'l día que taben tolos homes en casa, esto ye, nun trabayaben na mina o nel trabayu, al ser Morcín un conceyu d'economía mista. Dempués, al echar carne de xatu compraó al samartín, yera'l martes el día que llegaba la carne'l mataderu a les carnicerías; la cuenta pa picalo, porque nun val de cámara.

Acordábase col matador el domingu, en menguante, y diba matar pa unos y pa otros, procurando nun matar a la hora la misa porque los berríos siéntense na ilesia por apartada que tea del pueblu y

naide quier dar oportunidá al cura de ser el protagonista del sermón.

El camudamientu de la cadarma social y económica cambia tamién la manera facer el samartín, afeutando sobremanera l'aprovechamientu de les coses. Nos años ochenta, ente la influencia de la publicidá y la medicina, que vei'l raigañu de tolos males de la población rural na alimentación, desanícense los productos del gochu como materia básico del pote y de la merienda pa la mina. Los *xamones* píquense pa *chorizos* porque los hai bien bonos pa mercar. Los chorizos métese en lates o al vacú y cási que nun se consume *sabadiego*. Nos años noventa apaecen los arcones xeladores domésticos y los güesos xélense, yá nun se salen. Con too, nos años noventa, ente'l recelu a la carne compra, que ta de piensu, la ruina'l mercáu xatos y que "l'añu tien más díes que llonganiza", xeneralízase otra vuelta la matanza'l gochu y en munchos casos con un xatu.

La xente mayor mata un gochu anque nun lo coma, pero reparte colos fíos. Sigue siendo un sofitu económicu importante. El sueldu da pa poco, "paguín, paguete, comíte, caguéte". Al empar, resuelve situaciones sociales de compromisu. Si vien daquién a casa y tienes samartín tienes a qué echa-y mano, si non, "qué-yos das". Nun dexa de ser seña de poderíu económicu. Los que tienen fíos mozos maten dos gochos. Hai quien lo comer. La presencia de fíos mozos representa la fuerza trabayu entovía, el valse solos los de casa nos trabayos de fuerza. Ye asina qu'en tiempos d'escosura, al que s'esbabayaba del sardu quedó-y de nomatu *choricera*.

A esto ayúdalo qu'entavía se caltienen la cocina tradicional y son munches les families urbanes, fíos de los qu'abandonaron el pueblu va una xeneración o dos, que faen el samartín en ca les families que quedaron en pueblu.

Perbaxo too roye la idega de que polo menos sabes lo que comes y refúgase'l temor de los envenenamientos coleutivos con productos vendíos como perbonos va poco. Ye asina que topamos un remanecer del samartín averáu a la vida moderna, onde los homes apurren una mano a les muyeres porque tán retiraos. Pa *matar* y *estayar* val cualquier curiosu de la familia o del pueblu. Yá nun hai matadores profesionales. Val cualquier día de la selmana porque'l veterinariu ta amañosu más díes y nun ye problema qu'escureza porque hai lluz eléctrica y agua en casa.

EL DÍA MATAR

Matar ye cosa de los homes. Nun valen toos pa *corar*, pero polo menos hai que valir pa tener por una pata. Al tiempu, ponse bon cuidáu pa que los nenos nun vean corar el gochu por mieu a que deprendan y xueguen a facelo con otros nenos.

Al amanecerín ponse a ferver l'agua nun *fuibu* albestestate, nun bidón. Lleguen los matadores y pa entós yá hai na chapa la cocina vinu blanco con azucre pa que vaya caleciendo, y *la pota'l caldo*. Lo primero de too ye *amaliñar* al gochu, capotialu pa que vaiga pa la *duerna*. La duerna colócase al revés. Échase al gochu enriba y amárrense-y les pates d'atrás. Val con tres pa tener y el *coraor*. Esti saca'l

corón —un cuchiu bien llargu y puntiáu que namái se manda pa esti llabor y que nun dexa tocar a naide— y llánta-y lu nel coral. Hai gochos que muerren callando y hailos que gurnien un bon cachu si nun acertó col pinchazu, pero como'l valir del corador pasa pela puntería, nun vuelve pinchar por rabiáu que muerra l'animal. La pata d'alantre que queda enriba tien que tar suelta y el corador da-y p'arriba y p'abaxo pa bombiar el sangre, que se cueye nuna pota con un puñáu sal tando una muyer teniendo por ella. Tábase y ponse nun sitiü fríu pa que se cuaye. Depués pásense unos ramales per debaxo'l gochu, dáse-y vuelta a la masera y arrámase l'agua ferveiendo percima l'animal. Pásase *una escalera* perbaxo y *escapúchase*, con cuidáu de nun cuartiar *la pelleya*. Al matador tóca-y *la cabeza*, lo más difícil. *Esllagúlla-y les oreyes* dando-y unos puñetazos cola oreya doblada. Según va faciendo falta échase-y agua caliente de la duerna con un cazu.

N'acabando *rapalu* amárrense-y les pates d'atras a la escalera, átenlu ente toos y queda colgáu cola cabeza p'abaxo. Col corón ábre lu'l corador con un corte pel mediu y cai'l banduyu na bañera. Amárren-y los cabos con un bramante pa que nun salga'l *mondongo*. *Les coraes* —los pulmones, el corazón, la tráquea— y *la llingua* queden agora colingando de la pata la escalera. Llávenlu per dientro con agua frío y acaba'l llabor de los homes.

Les muyeres *deslén les tripes* entós mesmo. Van desenguedeyándo les, quitando colos deos *l'unto* que tienen ente elles. Sepártase'l *fégado*, quítase-y el *fiel* y desacúpase'l estómadu. Dempués hai que llavar bien les tripes con agua frío pa que nun se dean. Córtense

en cachos, sácase'l cuchu, que queda siempre aunque nun se-y dea de comer el víspora al gochu, apertando colos deos. Pero eso ye llabor de muyeres que se dexa polo xeneral pa depués de xintar.

Primero los años sesenta, que nun había agua nes cases, les muyeres diben al ríu a llavar les tripes. De magar se metió l'agua llávense nos llavaderos que fixeron nes antoxanes o nes cuadros, con dos pozos, siguiendo'l diseñu de los públicos. Les tripes hai que rapales con *una invisible'l moñu* y quita-yos la grasa que tienen apegao como un corcezu. Dempués dáse-yos la vuelta con una vara.

El corador corta los cachos de mandar al veterinariu: *la pica'l xamón*, del pechu y la llingua. Hai que sacar permisu pa cada gochu que se mata y d'ello que se mande la llingua de cada ún pa evitar que namái miren unu y maten los otros ensin permisu. Si la carne *ta arbeyao* per dientro vien l'encargáu l'alguacil a quemalo y dan una indemnización.

Mientras les muyeres *espachen la pota* bríndase a los homes con vinu caliente con azucre o con caldu.

La xinta ye de romería, colos platos qu'en cada casa celebren les fiestes. El menú más xeneral ye la menestra, la fabada, el pitu de casa y p'acabar la llacuada les casadielles, l'arroz con lleche y la tarta d'ablanes o d'almendra. Nun yera raro que se cenare'l fégadu porque yá se vía que'l gochu taba sanu.

ESTAYAR

Estayar ye fácil. Estáyase al otru día que yá ta la carne frío. Lo primero que se-y quita ye la cabeza, res-

torciéndola. Dempués sáquense *los llacones* y córtase al mediu pel pie'l *rabadal*. *Les costielles* sáquense metiendo los manos per detrás. Quítase *l'unto* y sáquense *los adobos* y *los tocinos*. Dempués pártese'l *rabadal* en dos cachos. Igüense *los xamones*, y *sácase-yos la gota* bien sacao apertando colos deos, porque sinón podrez. Prepárase lo de salar curioso; échase lo de *picar pal chorizu* y lo sangrao pal *sabadiego*.

SALAR

Échase *na duerna salar* una capa sal, un tocín, otra camada sal, l'otru tocín, los xamones, los recortes y el *rabadal*. Depués encuriósase la cabeza. Sáquense-y *les caxaes* y los güesos, ábrese al mediu, quítase *la sesá* y ye lo último que se pon a salar. Sácase a los quince díes pa que nun sale muncho y cuélgase n'horru.

SAMARTINAR

Tola familia participa na elaboración del samartín. Los homes *rabilen* la carne, qu'hai que tener fuercia pa tirar. Los rapacinos *amarren* los chorizos. Pero son les mueres les que lleven el pesu, les qu'echen les tayaes de carne y tocín na máquina pa que salga bien mecío y marquen cómo quieren los chorizos de grandes, mentes los rapacinos s'esfuercen pa que-yos salgan toos iguales. Les más vieyes dan instrucciones, *adoben*, tienen pola tripa al embutir porque tienen más tientu, pa que queden bien enllenes ensin qu'españen, y amarren pela boca pa que nun

se suelten. Les moces revuelven *l'engrúo*, a nun ser que *tengan el mes* porque entós nun se pue andar cola carne.

Sigue siendo esti un trabayu coleutivu. Les vecines apurren una mano a la muyer de casa o fán-ylo si ta mala. El pagu ye volver l'ayuda cuando fai ella'l samartín, amái d'un cachu rabadal y adobu, que s'envuelve nun cachu costiella y dempués nuna berza, y una bola *picadillo*.

El samartín requier muncha llimpieza. La xente curioso tien maseres, bañeres y trapos aparte too pal samartín, que se guarden d'un añu pa otru. Tampoco se fai igual en toles cases. Hailos qu'echen lo saba-diego a *la morciella*, y por eso se diz que "carne en calceta que lo coma quien lo meta".

LA MORCIELLA

Faise al otru día matar, con cebolla, grasa, *la tayá la vieya* (les tires de tocín d'ente los tetos), sangre, sal y pimentu. Dellos echen tamién calabaza. La cebolla pícase cola *media lluna*, de dos cortes cruzaos, nun cacíu fechu de la verruga una castañar que s'entarra nun terrén llamarguizo. Pa tar bono, la morciella tien que tar sosino y picante. Les meyores son *les culares*, que s'embuten na tripa d'esti nome. Prébase metiendo'l deu nel engrudu y embútenlo ente dos muyeres. Garren cada una un cabu la tripa y meten l'engrudu col pulgar nun cachu cuernu o nos *embudos de la morciella*. Cuélguense nes *barandes*, van les primeres, más cerca'l fueu, y dáse-yos una fumarada pa que nun pingue la grasa.

LA LLONGANIZA

Pícase'l tocín y la carne entremecío y adóbase con pimientu picante y dulce, sal, ayu y perexil. *N'amasando*, encuriósase y fánse unes pocos colos puños pa que *respire* y nun *arda*. Al otru día pela mañana lo primero qu'hai que facer ye probar el picadillu, tolos de casa y dalgún vecín por si acasu, pa que-y dea tiempu de tomar l'adobu si hai qu'amasar otra vez. Pela tarde embútese y cuélgase nel sardu.

EL SABADIEGO

Faise coles coraes, l'estómadu, la carne sangrao y les tripes que nun s'aprovechen pa la morciella. Namái val pal cocíu y anque ye apreciao pola xente mayor porque ye más blando y un recuerdu del pasáu, paez condergao a desaparecer, porque la xente más nuevo refúgalo. El sabadiegu nun dexa de ser el productu más ruin del gochu y l'únicu que s'usa peyorativamente. Asina los sabihondos son *un sabadiegu* o una *sabadiega* y les entrugues retóriques o fuera tonu son *sabadiegaes*.

TIZAR

El samartín cuélgase en barandes d'ablanu que se corten en menguante de mayu o de xunu. Otra vez son los homes les que les cuelguen, pero *les vueltes* encuriósenles les muyeres. *Tizar* ye un arte. Hai que tizar pel día con pocu fuebu, sinón pinga la grasa y arde'l chorizu. Ponse un maderu torgáu en suelu y ván arri-

mándose-y les estielles. Nun se pue tizar con lleña de zrezal, sabugu o pinu que suelta resina y da sabor al chorizu. Ye bono lo de mazanal y lo de carbayu si nun ye nuevo. Pa volver tizar tien que tar frío otra vez. Cúrase ventiún díes y quítase en menguante, un día que tea escamplao pa que nun críe pelo pel añu.

EL GASTU DEL SAMARTÍN

Del gochu aprovéchase too y too se prepara según el destín que va tener siguiendo'l calendariu.

La cabeza va gastase pronto. Na parroquia San Sebastián pa celebrar la fiesta los nabos el día venti de xineru.

L'Antroxu tamién se celebra con gochu. Antaño a los que nun mataben, les muyeres soles —solteres o vilbes— dábase-yos un cachu rabadal, morciella y chorizu pa poner *les patates, fabes y berces* esi día. Los xamones guardábense pa la yerba. En tiempos antiguos les families qu'emplegaben segadores y salladores mataben dos o tres gochos de venti arrobes. Facíase entós *la taranga*, morciella con más cebolla que grasa p'acocinar sopos con morciella. Yá entóncenes compraben *redeña* pa les morcielles y coraes y grasa pal sabadiegu, que yeren les coses que más se gastaben pal cocíu.

La llonganiza (el chorizu amarrao pela boca) ye pa comer en crudo y los chorizos pa cenar, tostaos, y pa les meriendes de la mina.

Del untu guardábase un cachu enteru pa untar les correes de xuncir. L'otro dilíase pa conservar los chorizos en tarreñes de barru, mezclao con aceite. Tamién se facíen sopos, suspiros y comíase coles farines.

El tocín gastábase tolos díes pal refritu la pota y pa facer *torrendos*.

El *xuanucu*, la tripa ciega, mandábase pa meter l'*andoya*, el sollombu adobao con sal, pimientu y aceite y curao.

Tamién la *vixiga* tenía valir: pa tapar la butía de mazar la mantega; podía llevase a Faustino, el zapateru de Mieres, que la metía ente les dos pelleyes de los zapatos pa facelos más fuertes; inflales con una payuela pa meter l'untu dilío; pa dar vixigazos pel antroxu...