

## Matar el *guchu* nel conceyu de Mieres

PILAR FIDALGO PRAVIA  
ANDRÉS SUÁREZ MARTÍNEZ

“Cayóme la gocha en pote  
comí tocín de marrana  
y el que quiera danzar más  
que dance *La Sora Xuana*”.

[de *La Danza* de Sanxuán de La Pasera.]

D'ente tolos llabores que formaben parte del sistema tradicional de vida nel conceyu de Mieres ye, ensin dulda, el rellacionáu cola matanza del *guchu*<sup>1</sup> qu'entá se caltién güei con más puxu, daqué qu'entá sigue con-

---

<sup>1</sup> Como nel casu de trabayos anteriores, tenemos que conseñar la escayencia del fenómenu metafonéticu en tol conceyu de Mieres. Caltiénense namái na fala unes poques formes, delles ensin correlatu castellanu, delles otres fosilizaes. *Guchu* ye una d'estes formes, que se pue sentir entá de mou habitual ente toles edaes, pero, les más de les veces, con un matiz perimportante: con usu axetivu y peyorativu: “¡Nun toques eso, nun seas *guchu!*”, “Esi árbitro ye un *guchu*” y abondos casos más asemeyaos. El nome más corriente que se-y da al animal del que se fala nesti trabayu, polo menos ente los nuestros informantes, ye *gochu*, anque si s'empleguen refranes o frases feches caltienen la forma metafonética (“Al *guchu* gurdu únta-y el reu con .../...

tando en munches cases, incluyendo les del nuedu urbanu de la villa y un fechu estacional que sigue axuntando a les families y a los más allegaos, que van ayudar nello, a comer d'ello pel añu o, cenciellamente, a beneficiase de la *prueba*. Si bien ye verdá que los munchos y grandes cambios nel sistema de vida, la prevención o l'apaición d'enfermedaes qu'obliguen a otru réxime alimenticiu obligaron a cambiar dellos aspectos d'esti llabor, too ello entá nun fue quien pa desanicialu dafechu. Hai cambios: yá nun se críen gochos en toles cases, cómprase carne namás que pa facer chorizos, les tripes, los gochos yá criaos que se maten en mataderu... pero los primeros díes de fríu, nos meses de payares y d'avientu ya incluso hasta de xineru, siguen tando marcaos en calendariu: son les feches pa *matar*.

*Matar* ye'l términu más corriente y el más espardíu en tol conceyu pa denomar el conxuntu de llabores relacionaos cola matanza del gochu: “Voi pa Lloreo que maten mañana”; “matemos hai ocho díes”; “van matar el sábadu y tengo que subir a ayudalos”... son frases que se sienten con muncha frecuencia ensin que faga falta precisar qué animal ye'l que se mata<sup>2</sup>. El *samartín*, términu tamién usáu y perfeutamente enten-

---

mantega”). Lo mesmo pasa cola realización [ŝ], entá más escayida. Faemos alvertencia entós de que pa la redaición d'esti trabayu, escoyimos emplegar les formes más usaes espontáneamente polos informantes, formes que son güei les más xenerales en tol conceyu, anque esto nun quier dicir que se desconozan yá les otres que son, nel léxicu relacionáu col *samartín* y ente otres: *adubu*, *l.labescu*, *duirnu*, *es.lava*, *l.longaniza*, *l.lumbu* y *sul.lumbu*. Enxamás *\*mondungu* o *\*mundungu*, *\*fígradu*, *\*saba-diigu*, *\*picadiilu*.

<sup>2</sup> En cambio, cuando lo que se mata ye otru animal sí que se conseña debidamente: “Matemos una xata”.

díu, tien un campu más llendáu, polo menos en dellos pueblos. Sedría “la operación d’estayar y enchorizar, o sea, cuando yá tas metú en faena”.

Tol trabayu faise en tres díes polo corriente, aunque pue dase’l casu de durar cuatro. El primer día *mátase*, al otru *estáyase* y *pícase* y al terceru *enchorízase*. Dalguna casa pue tener el *picadiyo adobando* dos díes y d’ello qu’entós s’echen cuatro díes en cuenta tres.

Entamamos darréu cola descripción, estayando en seis partes<sup>3</sup>.

## CRIAR EL GOCHU

Nengún de los informantes colos que falamos tien goches pa criar en casa y de los sos testimonios derívase que nun son munches les families onde se diere esti casu. Lo más xeneral ye, entós, mercar ún o dos gochinos, dependiendo de variables como son el poder o non atendelos, que l’ama la casa (que ye la que siempre lleva’l cargu) decida nesti sen pa ver si se pue o non cebalos bien, la muncha o la poca xente de la familia... Lo corriente ye mercar el gochín pequeñu, un *mamón* d’ún o dos meses o un *llabasquín* más sacáu, de tres o cuatro meses. Cómprense en mercáu (*el mercao’l ganao* faise en Mieres los domingos) o en cases que los tengan y que sean de confianza, buscando la seguridá de nun meter en casa un animal ruin o enfermu. Tamién se merquen *ensin capar*, enteros, y llámase depués a un

---

<sup>3</sup> Escoyemos describir en tiempu presente por cuantes que, a pesar de los cambios a los qu’acabamos de referinos, la mayor parte los informantes colos que falemos siguen matando güei y acordies siempre col sistema tradicional.

*capaor* pa que faga la operación. Les más de les veces nun fai falta tan siquiera llamalu porque como yá sabe más o menos cuando tien que facelo vien pelos pueblos n'époques determinaes. La *capaúra* tien que facese con munchu cuidáu, porque ye una operación delicada pal animal y cuerre siempre'l riesgu de morrer, sobremanera si son goches<sup>4</sup>. Hai que tar depués mui al tantu d'ellos y curalos. Les cures puen durar una selmana y fáense en dalgunes cases con agua fervío y ocalitu, "que desinfesta". L'aquel de capalos ye pa qu'engorden más y ameyore'l sabor de la carne. Los machos que queden ensin capar pa empreñar llueu a les goches llámense *verrones* y de les goches nes mesmes circunstancies, cuando anden altes dizse que salen *verries*.

Nun podemos falar de races concretes de gochos del país, pero sí se valoren los gochos de "Yor"<sup>5</sup>, grandes y fuertes. Los gochos *pezos* o *pintos* y los *negros* son gochos que tienen menos tocín, con más *freba* y que dan menos grasa. Son tamién los más raros, nel sen de que la mayoría de los que se críen son blancos. Tamién tienen nombradía los gochos teberganos, pero d'otra miente<sup>6</sup>.

---

<sup>4</sup> Y precisamente porque ye una operación que manda más cuidáu, les goches siempre les capa'l *capaor*, más entendíu nel tema. Delles veces a los gochos pue capalos un *curiosu*. Dos refranes al respetive: "Apréndese a capar cortando coyones" y "Tovía ta'l *capaor* enriba la gocha".

<sup>5</sup> Entendemos que se ta falando de gochos del condáu de York o Yorkshire, n'Inglaterra.

<sup>6</sup> Porque nesti casu atopámonos siempre con una ambivalencia. D'un llau taría'l refrán, mui usáu entá güei, "Ser más niciu (o necia) qu'una gocha tebergana". Lo positivo ye que los gochos teberganos son "de la oreya llarga" y, al paecer, tener les oreyes llargues ye garantía pa que salga un bon gochu, que engorde muncho y se críe bien.

Los gochos viven na *corripa*, *curripu* o *cubil*. Si se compren mui pequeñinos van primero una temporada pa una corripa más pequeña que se fai na cuadra, onde les vaques, pa que nun pasen fríu; tamién puen criase un tiempu nes carboneres de la cocina, dientro casa y a mamona. Los gochos son animales mui delicaos y hai munches coses que los perxudiquen: el fríu, la calor, la comida, que-yos pue provocar cagalera (contra ello lo meyor qu'hai ye cocer corteyes de carbayu ente la comida) o facelos cagar duro; tamién puen ponese malos de *fozar* muncho y hai qu'*alambrales*, mete-yos una alambre en focicu, pudiendo tamién de resultes d'ello cayer malos y morrer. Hai que tar tamién sollerte a les andancies pa que nun venga la *morrina* (les más de les veces producida pola *trequinosis* o *el dentón*, que fai que los gochos dexen de comer y muerran)... Son munches les precauciones qu'hai que tener pa criar el gochu y sacalu alantre y ye siempre l'ama, repetimos, la que lleva esti cargu.

El gochu ye tamién un animal mui escrupulosu<sup>7</sup> y la comida y la corripa tienen que tar siempre nes condiciones debíes. Antiguamente, en muchos casos les corripes teníen el suelu de llábanes y más modernamente písense con cementu. Asina ye más fácil llavar a los gochos, echándo-yos de xemes en cuando calderaos d'agua. La corripa bárrese con una escobona y recuéyese lo barrío pa cuchu, ensin mezclalo colo de les vaques.

---

<sup>7</sup> “Nun hai animal más escrupulosu que'l gochu”, “Como buena gocha yes escupulosa”, “Los gochos primero de comer güelen el duernu”, son dichos que s'apliquen con muncha frecuencia a los nenos y a les nenes cuando ponen mala cara al platu la comida, cuando nun quieren sentase en dalgún situ... y tamién a los homes nes mesmes circunstancies.

La comida échase-yos en *duernu*, que pue ser un caxón d'obra, de piedra, o un tueru grande vaciáu. Échase-yos too de vez y nun tienen un sitiü aparte pa beber. Los díes de muncha calor pue dáse-yos agua una vez al día, pero con cuidáu, porque si ta l'animal mui encaloráu tamién-yos pue asentar mal. Dientro la corripa asítiase tamién un *tableru* que ye la cama'l gochu.

Los gochos puen sacase de la corripa media hora o daqué más al día, variando según les cases y teniendo muncho que ver con ello'l sitiü onde se tien la corripa, porque "date cuenta que ye más difícil sacar los que tienen la corripa en medio la güerta que los que la tienen al pie'l camín". "Sacábense del curripu porque prestábate velos fuera y echa-yos puñaínos de maíz y tascalos un poco enriba'l l.lumbu." Déxense sueltos, tando un poco atentos a ellos pa que nun estrocen nada al fozar, pero nun se pastorien. De toles maneres "son animales mui necios, anden más p'atrás que p'alantre<sup>8</sup>" y nun los pues dexar muncho a los sos deleres. Nengún de los informantes da cuenta de vecera de gochos.

#### LA COMÍA'L GOCHU

*La comía'l gochu (el cocío'l gochu)* ye daqué fundamental, porque d'ello va depender sacalu alantre, bien cebáu y gordu. Lo corriente ye echa-yos de comer dos veces al día (podíen tamién ser tres), una pela mañana y otra pela nueche. Ye llabor del que siempre s'encarguen les muyeres y non sólo d'echá-yoslo, tamién de preparalo y de tar siempre

---

<sup>8</sup> Otru refrán: "Ser más restorcíu que'l reu un guchu".

al tantu. Parte mui importante de la comida'l gochu ye la *esllava*, que son toles sobres de la comida de casa mezclaes con agua<sup>9</sup>, aprovechándose d'esta miente too cuanto se pue aprovechar, "y ensin tirar un rispiu, nun se tira ná". A esta esllava pue añá-díse-y remolacha partío en cachos, pan duro, castañes pelaes, farina de maíz, salváu, berces, pulgos de patata, dalgo lleche o *suero* cuando son pequeñinos... En tiempu d'escasez gamones, ortigues... El conteníu varia d'unes cases a otres, pero la esllava ta siempre presente. Nunes cases cuezse, *dase cocío* y n'otres non, échase *en crúo*. Pa cocelo l'ama tien siempre reservada una pota, *la pota'l gochu*. Como quiera que sea, la comida tien que ser bien completa, con partes líquides y sólides, "que valga y que quede bien cebáu, porque si nun lu cebes bien depués sólo saques pelleyes".

Les muyeres ponen nello munchu empeñu, porque de la bona alimentación y los bonos cuidaos va depender l'engorde y la muncha o la poca carne colo que la casa va tener qu'arreglase pal añu. Tamién, y esto nun ye menos importante, forma parte de la valoración que se fai del ama la casa, de la fama que se-y da porque sepa o nun sepa atender al gochu y crialu bien: "Habíaes que nin valíen pa criar el gochu. Toos-yos morríen. Y si non, matábenlos elles de fame". Decatámonos entós que'l refrán tan xeneralizáu, polo menos en Mieres, de "Pa gochos ye bueno salvao", hai que saber analizalu y asitialu nun contestu mui concretu.

---

<sup>9</sup> Antes yera l'agua de fregar la cacia que, como nun s'usaba xabón nin deterxentes, llevaba tola grasa de la comida.

## MATAR

Como “Al tol gochín y llega'l samartín”, criáu ya'l gochu, cebáu y engordáu, entamen los preparativos de la casa pa matalu. Tien que tener “dos diciembres”, esto ye, tien que matase d'un añu pa otru y cuando yá falta poco pa matar al grande métense yá los mamoninos nuevos. Compralos mui tarde ye por exemplu en marzu, teniendo entós que tar yá sacaos, ser llabascos.

*Mátase siempre en menguante*, nos meses de payares o d'avientu, dependiendo de cómo tea'l gochu de grande, la comida qu'hai pa da-y, si'l gochín nuevu yá ta mercáu y si va haber homes en casa bastantes. Avísase unos díes enantes al *mataor*, si ye que nun s'arreglen el pá o los fíos mayores de la casa, pa que venga y mércase lo que fai falta: sal, pimientu, cebolla y ayos si nun hai bastante en casa... Aparte del *mataor*, na matanza intervienen tolos de casa, tean en pueblu o fuera, y tamién dalgún vecín que pue venir ayudar: “Axuntábase la xente p'ayudar, pa tertuliar, pa tomar un cafetín y comer. Antiguamente yera cuando nos fartucábemos un poco”. El día enantes nun se-y da de comer al gochu pa que *les tripes* tean llimpies. Unes feches concretes puen ser per Santa Bárbara (el cuatro d'avientu), pero tampoco ye que sea siempre asina. De matar en mes de payares inflúi relativamente lo que conocemos como *el veranín de Samartín*, dellos díes nesti mes que pue venir aire sur, *aire castañes*, aumentando les temperatures. Si se da'l casu pue haber comentarios como “¡Vaya, hom! Matamos y mira qué tiempu”, pero tampoco se ta muncho atentu a ello. De toles maneres la calor nun ye bueno, porque pue estropiar la carne.



*El corón*, el cuchiu grande col que se *cora* al gochu trailu'l matachín; tamién trai *un raspón* pa *pelar*, que se fai aprovechando cachos de gadaños, y *navayines* pequeños y afilae. Col raspón péense *la barriga, el llombu, los xamones...* ye a dicise, les partes peles que s'avanza rápido; coles navayines pelen los sitios más delicaos, *les uñes, les oreyes, los morros...* Al matachín convídenlu siempre con vinu caliente con azúcar mentes ta matando y siempre come en casa. Tamién ye vezu da-y el *fégadu* del gochu y, aunque puidere dase'l casu dalgunes veces de dellos que cobraben, lo más normal ye que nun lo fagan. Considérase un trabayu de vecindá. Tamién, amás del fégadu, dábase-y pa llevar “el bucaín pan casa”: un poco adobu, costielles...

Cuando llega'l día sácase al gochu de la corripa, “pola de buenes o pola de males, porque allí nun pue quedar”, y les más de les veces ye l'ama, la persona que'l gochu más conoz, la que va a buscalu llamándolu: “¡Chino, chino!”, procurando que nun s'arme munchu baruyu y el gochu s'acelere tovía más de lo que yá ta. Hai qu'andar sollertes porque pue querer escapar. L'animal “güel el prubín la que-y espera y berra que se te cai l'alma a los pies”. Yá fuera la corripa échen-y mano ente tres o cuatro paisanos amás del matachín. Ún d'ellos tira-y un cordel, el *patón*, a la pata d'atrás y los otros garren ún de cada pata<sup>10</sup>, voltiándolu enriba la *duerna*, un recipiente más grande que'l duernu onde comen los gochos, pero de les mesmes carauterístiques, puesta boca abaxo y que taba yá preparada dende unos

---

<sup>10</sup> Y nun podemos escaecer que “tanto fai'l que mata como'l que tien pola pata”.

díes enantes. El matachín écha-y a continuación otru cordelín al focicu pa que'l gochu nun lu muerda a él y amárra-y, siempre, la pata d'atrás al asa la duerna y delles veces tamién una pata d'alantre. Depués, *busca'l sitiú* pa espetar el corón. Un bon matachín tien que llograr que l'animal sangre pel furacu que fai'l corón, non pela boca, porque eso quier dicir que *cortó vena* per onde nun ye. Cuando-y paez que yá ta *bien sangráu* espéta-y el corón en *corazón, picándolu*. Esta *picaúra*, depués de muertu'l gochu, tien que la enseñar siempre al sacar el corazón, como prueba de que fizo bien el trabayu. Los chambones, los que nun acierten o nun lo faen como tien que ser, anden a la trampa dando la picadura cuando yá tienen el corazón na mano y disimulando, pero "siempre los cacen" y, nunca meyor dicho, "queden como la gocha". Agora, nos últimos años, anque non de forma xeneralizada, hai matachinos que-yos peguen primero un tiru al gochu y depués coren apriesa pa que sangre rápido. Tamién pue ser qu'enantes de sacalu de la corripa-y llanten na cabeza un cotazu col hacha p'atontolinalos y que nun pasen tantu mieu al goler que-yos llegó la hora. El gochu cuando tien mieu pue *acoroxar* y entós nun sangra bien al matalu. Tiénense dao casos de gochos que muerren del sustu.

La sangre va cayendo nuna pota con sal y revuélvese cola mano pa que nun cuaye. Ye una muyer la que ta siempre al cargu d'esto.

Los homes tiren al gochu en suelu dándo-y vuelta a la duerna y metiendo dientro d'ella dos cadenes, asitiando al gochu cola barriga p'abaxo y les pates espurríes. Tiense preparaao agua bastante y ferveiendo pa entamar a *puchalu* o *espuchalu*. Échase primero

l'agua percima'l llombu, al paecer pa nun estropiar les tripes (porque si les ve l'agua ferviendo entós *entorien* y *les tripes entoriaes* rompen, nun se puen aprovechar depués), y van dándose-y vueltes coles cadenes, tirando ún o dos paisanos pa que remueye enteru. Depués ponse una *escalera* o unes tables onde la duerna, saquen al gochu y van *pelándolu*, *rapándolu* enriba la escalera, añadiendo agua ferviendo con un cacíu pa dir pelando bien col raspón o coles navayes. Hai que pelar rápido y si l'agua enfría nun se *rapen* bien les *serdes*, el *pelo* del gochu. Depués de bien rapáu llímpiese la escalera, quitando bien tolos pelos que quedaron apegaos a ella. El siguiente pasu ye facer un corte nes pates d'atrás, sacando les *cuerdes*, los tendones d'esta parte. Ente les cuerdes y les dos pates métese'l *pintor*, un palu de madera con dos fendedures nos cabos pa que suxete'l tendón. El pintor tien l'anchu la escalera. Átase entós el pintor y les pates d'alantre a la escalera, llévántase, encóntase nuna paré y queda'l gochu boca abaxo, cola barriga p'afuera *p'abrilu en canal* y dir sacándo-y les tripes. Faise una *tayá* del *culo* al *focicu* y corten. Primero atóse la *vixiga*. Hai ellí una muyer con un barcal pa dir *pañando* o *apiando les tripes* y les vísceres, esto ye, *el mondongo*. La vixiga dáse-yos a los nenos pa que fagan pelotes con ella, pa xugar.

Depués sepártesen la *corá* (los pulmones), *el corazón*, el *callu* (l'estómadu) y queden les tripes soles. Del *fégado* hai que tener munchu cuidáu cola *fiel*. Si tienen grasa *deslíese* del rondiu les tripes y quítase tola porquería. Nun se tira nada sacante la porquería. Apártense *les muestres del vetrinario* (un cachu xamón, un cachu pechu, un cachu llingua), lo que se

lleva pa la prueba que tien que facer el veterinariu, l'encargáu d'analizalo y dalo de pasu. El gochu pésase *n'arrobos*, equivaliendo una arroba a 11<sup>1</sup>/<sub>2</sub> kilos. Un gochu buenu tien que pesar como mínimo ente 12 o 15 arrobes. Antiguamente pasaba un *pesaor* del Ayuntamientu y había que pagar un tanto por gochu. Como la vida nun andaba pa munchos gastos, lo normal yera que si se mataben dos gochos, siempre procuraben esconder unu.

Cuando yá tán les tripes preparaes van les muyeres a llavales a una fonte, al ríu, a un sitiu que tenga condiciones hixéniques. Ye un llabor mui trabajosu y mui cafiante, porque se pasa munchu fríu y hai veces que dan muncha guerra. Les tripes más anches guárdense pa les *morcielles* y les más fines pa los *chorizos*. Aparte va'l *xuanicu*, *la tripa cular*, del intestín gordu, que se reserva pa un embutíu especial que se llama asina. Otra tripa ye *l'andoya*, llarga y ancha, onde s'embute depués "la cinta de lomo" del gochu adobáu y se cura. Correspuéndese, según nos dicen, col ciegu. Dáse-yos la vuelta a toes y les más gordes queden tal cual, rascándose con un gancho del pelo les más fines que van pa los chorizos. El porqué del rascales ye que tienen una telina que nun pue quedar pa embutir.

El gochu déxase *al sereno* posando, *aserenando* hasta l'otru día. Pa les doce o pela nueche yá se come dello *en fresco*, depués de pasalo pel veterinariu: l'adobu; *rabadal* tamién fresco que s'echa pal pote; *les costielles*, *los costiellares* adóbense con pimentu y ayu y cómense depués con patates los primeros díes. Tamién, si nun se-y dio al matachín, cómese'l fégadu encebollao. *La llingua* tamién se

come en fresco, igual que la *sesá*, que se consume en *fritos* (faciendo una pastia gordo con farina y güevu batío y los sesos, cocíos primero ente agua, sal, un chorrín d'aceite y cascós de cebolla) o en tortiella.

### ESTAYAR Y PICAR

Como diximos al principiu, estos son los llabores que se faen el segundu día, lo que más propiamente se considera *samartín*. Lo primero de too ye *estayar*, partir el gochu en pieces. Lo primero que s'estaya ye siempre *la cabeza* (y d'ella *les oreyes*, *los morros*, *la papá*), depués *los costiellares*, sacando *l'adobu* (el sollombu, les tires de carne de muncha calidá que tán apegaes a los llaos) a mano; depués estáyense *los llacones* y darréu d'ellos *el tocín*, que ye lo que ta debaxo *la pelleya*, apegao a ella. Sepártase tamién *l'unto*, *les untaces*, que ye la grasa d'ente les costielles y lo que se va aprovechar pa echar a les morcielles. Si hai muncho y sobra dilíese y ye la grasa que s'emplega pa meter depués los chorizos ente ello. *Los xamones* queden solos colgaos del pintor, igual hasta l'otru día.

Aparte va poniéndose la prueba pa los vecinos más estimaos, pa otros colos que se tienen obligaciones: “La prueba ye cosa de vecindá. Ellos dante y tu tienes que-yos corresponder”. La prueba ye siempre un poco adobu, costiella, carne de lo bueno...

Esti mesmu día que s'estaya fáense les morcielles, cola sangre, cebolla picao, pimientu dulce, pimientu picante y *l'unto* que se sacó del gochu. Les cebolles píquense nun barcal, “mui menúes” y cuando yá tan

toes picaes van amestándose-yos los otros componentes siguiendo un orde precisu: percima la cebolla va la untaza, depués el pimentu dulce, llueu lo picante y p'acabar la sangre, que se desfái col puñu si ye que cuayó. Antiguamente yera costumbre en delles cases añadir cachos de calabaza. Abállase too hasta que “va garrando color y traza” y pruébese col deu pa saber si ta. Depués, col *embúu de facer morcielles*, qu'antiguamente yeren de cuernu de vaca, van *entripándose y amarrándose*. Como siempre-yos queda dalgo d'agua pínchense con una buya pa que lo suelten y tamién en delles cases les llaven n'agua caliente o méten-yos un fervorín. Darréu cuélguense *nes varances*, unos palos asitiaos n'horizontal enriba dos sofitos, na cocina lleña, siempre puramente enriba d'onde ta'l fueu, porque son les que necesiten más calor y déxense ellí pa que vayan *curando y afumando*. Les morcielles son les que más *fumo* piden.

Depués de terminaes les morcielles empieza a *recortase* de los cachos grandes estayaos: llacones, xamones, carne de lo bueno. La carne que ta sangrao échase nun barcal aparte, *escuéyese*, porque lo más bueno tien que dir siempre pa *los churizos* y lo menos bueno pa *los sabadiegos*, chorizos de segunda calidá. Va cortándose la carne en tires y tamién el tocín. Too ello mistúrase con carne de xatu que yá se tien preparao, delles veces d'un xatu criáu en casa con esti fin, delles otres comproao y tamién escoyéndolo: lo meyor pa los chorizos, lo otro pal *sabadiego*. En tiempos malos, de más necesidá, echábense pa los sabadiegos *les corteyes*, la pelleya del gochu, y *la corá*, siendo güei yá mui raro. Delles veces les pelleyes llevaben un fervor, pa que quedaren más blan-

des. Agora, al ameyorar los tiempos, puen salase y dir depués echándoos pa la pota los perros, “qu’andamos toos mui refalfiaos”.

Toa esta carne va echándose en barcales y ye entós cuando se principia a *picar*, *rabilando* na máquina, que ye trabayu de paisanos. La máquina rabilar tien unes rexes con furacos más finos o más gordos, al gustu de cada casa. Van amestándose una parte de carne de xatu, otra de gochu, otra de tocín... sin que pue falase d’una proporción fixa: “Too a la vez y mézclase. Más o menos yá vas sabiendo”. Cuando yá ta too rabilao *adóbase* con ayu (que se picó na máquina depués de tener la carne picao), sal, pimentu dulce y picante dependiendo del gustu de la casa y de la mano de la muyer<sup>11</sup> que meyor lo sabe facer. *Amásase*, abállase too cola mano mui bien y déxase nos barcales, faciéndoy al *picadiyo* (que ye’l nome de la mistura), un pocín en medio. Tápase con un trapu blancu pa que nun lo *pique la mosca*, s’enllene de cocos y s’eche a perder y déxase posar hasta l’otru día, que se prueba pela mañana. Nesta prueba tola xente de casa da’l paecer: “Ta soso”, “ta salao”, “paez que ta un poco picante”, “pica poco”... A tenor d’ello añádese si fai falta, vuelve revolvase y déxase hasta pela tarde, que ye cuando s’entama a *enchorizar*. Depués de tar too enchorizao, rabilando a mano, átase con bramante según el tamañu que se quiera y cuélgase de les varances. D’ellí va pa la cocina lleña, a curar y afumar. Si s’embutió l’andoya, amárrase per baxo y perriba y tamién se cuelga, delles veces na mesma cocina casa. *La llonganiza* pue tar fecha de lo sabadiego o de lo de los chori-

---

<sup>11</sup> Les muyeres que tienen la regla nun puen andar na carne. Créese, como pa tantes otres coses, que lo estropien.

zos, pero nun ye un embutíu distintu. La diferencia márcala que s'aprovechen tripes llargues y embútese aprovechando esti llargor, ensin atar. Les riestres de morcielles, chorizos y sabadiegos sepártense en *vueltes*.

#### AFUMAR Y CURAR

Llacones y xamones, si nun se picaron, recórtense y déxense “curiosos”, cola forma que tienen que tener. Esto faise les más de les veces al estayar, anque tamién pue facese agora.

A los xamones hai que *saca-yos la gota* primero. La gota ye un líquidu que sal del güesu redondu de la parte riba'l pernil, pasando'l deu dende *los corveyones* p'abaxo, apertando col deu gordu pa dir sacándola.

Depués vien el meter en sal, el *salar*, siguiendo un orde: primero asítiense los xamones, percima d'ellos una capa sal (ye sal gordo), depués los llacones, más sal y enriba del too los tocinos, “pa que nun los coma muncho la sal, qu'endelgacen”. Habrán tar na duerna unos venti díes. Depués sáquense y cuélgense na cocina, tocándo-yos un poco del fumu de los chorizos qu'a estes altures yá tan casi curaos. El *caldo* que queda depués de salalo ye la *salmueria*.

Nesti mediu tiempu, los chorizos y los sabadiegos colgaos de les varances fueron afumándose y soltando grasa. Cuando tán un poco secos dáse-yos vuelta, dos o tres veces, cada dos o tres díes. Tán curaos depués de venti díes o un mes, dependiendo de la cocina o del gustu la casa, según se prefieran más *verdes* o más curaos.



El fueu de lleña nunca tien que tar mui fuerte (“hai que mantener una calerina tul tiempu”), pide más munchu *fumo* y pocu fueu. La madera que más se quema ye lo de roble, d’ablanal, de castañal. Enxamás pinu nin ocalitu.

Los chorizos que se van gastar pronto déxense nes varances, pa dir comiendo per ellos. Los otros échense en grasa, ente *l’unto* del gochu dilío, en cacharos grandes de barru y tapaos y, más antiguamente, ente yerba seco. Son los que se comen pel tiempu la yerba. Tamién ye pela yerba cuando se saca’l xamón, l’andoya y el xuanicu, que se fai con adobu, sal y pimentu picante embutío too na tripa d’esti nome y qu’en munches cases guárdase a costa fecha pa comelu cuando se pon el ramu na yerba<sup>12</sup>. Güei muncha xente yá nun los mete en grasa, *enlalten*, llevándolos toos a talleres o fábricas especializaes nello; o tamién puen *envasase en vacío*, en fundes de plásticu gordo que se zarren herméticamente. En munches cases mercaron la máquina d’ensasar al vacíu y meter en grasa failo yá poca xente. Cuando se dilie l’untu pa metelos en grasa, lo que queda son los *rustiones*, que gusten muncho a tolos de casa.

## EL CONSUMU

Como siempre “hai más díes que llonganiza”, toa esta carne tien que distribuyise pa que dure d’un añu a otru, hasta que se vuelve matar. Lo normal ye repartir d’esta miente: pa *la pota* échase lo sabadiego, les mor-

---

<sup>12</sup> V. “La yerba nel Conceyu de Mieres”, *CULTURES* 7 (1997), 174-175.

cielles y el tocín. Y *la pota* ye'l *coció* que se come tolos díes al mediudía, a la hora comer, “a les doce” y que sigue siendo la comida más importante del día: llenteyes; garbanzos (qu'en munches cases poniense namái los domingos y que lleven *compango* de chorizu, tocín ente-venao y güesu y carne fresco de xatu); *fabes*, *patates* y *verdura*; *fabes*; *patates con churizu*, fréxoles y arbeyos cuando ye'l tiempu d'ellos... *El churizu* cómese frito cuando ta verde y *al forno* o *crúo* cuando ta curao. Tamién se saca pa les visites. De los que se metieron en grasa cómese pel tiempu la yerba y tamién de los xamones, polo menos antes. Tamién pue regalase un xamón a daquién col que se tenga una obligación mui grande por cuenta favores debíos y en tiempos de mui atrás pagábase con ellos una parte la renta de les tierres, de les finques que se llevaben. Los llacones queden siempre pa les fabes. Yera y ye costume, en Lloreo polo menos, guardar ún pa San Antón y puyalu, con un pitón grande y coses de la güerta, el día'l santu y coles perres que se sacaben dales p'atender el gastu la ilesia.

El repartu y el mirar por ello ye, casi nun fai falta dicilo, cosa del ama y ella siempre procura que dure l'añu, hasta que se vuelve matar. Enantes esto dependía muncho de los que fueren de familia, de los gochos que se mataben, teniendo que volver matar en dalgunes cases en feberu o marzu otra vuelta, anque nun ye ésta la meyor época, sobre too marzu. Güei too esto camudó enforma porque la variedá d'alimentos a la que se pue acceder ye muncho mayor y ye muncho más fácil adquirilos, en función de la meyora de les condiciones económiques y materiales de la vida. De toles maneres, y non sólo necesariamente ente la xente de más edá, el tener samartín “de casa” ye daqué mui

valorao, y siguen consumiéndolo por más que los encamientos de los médicos por cuenta'l colesterol, la tensión alta, los alifafes del corazón... vayan dafechu a la escontra d'ello<sup>13</sup>. Nesti sen, pesllamos esti trabayu col testimoni d'un de los informantes, que resume perbién al nuesu paecer, lo que'l *guchu* significa nel sistema de vida y la cultura tradicional del nuestru conceyu, dientro d'unos procesos mentales que la modernidá nun foi quien entá pa desanicar: "Ésos mediquinos, esos mediquinos... yá sé que tán mui estudiaos pero... ¿qué va ser d'un paisano si nun mete un poco grasa en cuerpo?"

### *Informantes:*

Dulia Martínez (Lloreo); Lano Fernández (Brañanco-Santuyano); Blanca Escobar (L'Alfaíz-Santuyano); Paz Fernández Escobar (La Pedrera-Santuyano); Jorge Fernández López (Carcarosa-Turón). Los refranes debémolos toos a Josefa Pravia (†), d'Uñón, que foi en vida fonte inagotable d'ellos. Dedicamos esti trabayu a ella y a Dulia Martínez.

Agradecemos a Gausón Fernández la so xera.

---

<sup>13</sup> Dícenos tamién que güei "el Samartín hai que lo comer rápido porque, nun sé'l porqué, piérdense primero los chorizos. Unos dicen que ye'l pimentu, otros el piensu los animales o que se cura mal porque s'afogona mucho... Tamién tendrá dalgo que ver la contaminación y tanta ferramienta que ponen nel espacio".