

## El samartín n'El Valle del Güerna (L.lena)

MARÍA PAZ GARCÍA ÁLVAREZ

Antaño nun yera como agora. Non tol mundu podía tener *un guchu*, había poco que comer y nun podíen crialu y tampoco había perres pa mercalu. Pero, el que podía, tenía gochos tol añu, teníen *una marrana* o *gocha de cría*, que paría *una camá* tolos años hasta que yera vieya y s'engordaba pa matar. Dicen que les meyores son les goches con pintes negres —*piezas o pintas*—.

Munches vegaes, *los bracos* o *gochinos de camá* criábense a la mano, a biberón ún o dos meses, y cuando yera un poco grandín poníase a *l.lapar* nun cacíu vieyu, cola mamona ente la lleche pa engañalos. Cuando yá nun mamen llámense *gochos de recria*. De pequeñinos, pel día teníense nes alacenes, o iguábase-yos un caxonín na cocina pa que tuvieren calentinos. Y de nueche, dalgunes, metíenlos na cama, “mul.líamoslos nun trepu pa que nun tuvieran frío y asina críabanse unos gochos mui buenos”.

Cuando'l gochu salía mui ruín llamábase *güerre*, *gurriepu* o *gurriapán*. “A veces tenías un guchu flecu fediendo y hasta que nun venían las castañas nun

engordaba”. Tamién había gochos que nacien con unos dientes mui grandes que nun los dexaben mamar, yeren *los dentones*. Había que quitá-yoslos con unes alicates al poco nacer.

En Xomezana Riba cuenten qu’hai años, cuando tenien *una camá* yera vezu ofrecer ún a les ánimes, pa que se “librara la camá y a la salía misa puyábanlu y las perras quedaban na iglesia, pa misas pa las ánimas”.

En Zurea ofrecíase a San Antonio, que yera’l santu que miraba polos animales. Puyábase’l día la fiesta.

Los gochos críabense peles caleyes, andaben tol día fozando al par de la xente. Yera normal oyer pelos llugares a les muyeres catando los gochos a la voz de: “¡gurrín, chiná, chiná, gurrín!”. Delles vegaes, pa que nun *esfocicaren* podía ponése-yos una argolla nel focicu —*alambralos*— o una *torga* pa que nun entraren nos güertos o praos. La *torga* yera un collarón con unes tabletes de madera que salíen pelos llaos pa que tropezaren coles estaqueres. Prestábáyos muncho refocilase en cualquier *l.lamargona* y salíen cargaos de *maratana*.

Angüño, yá se merca’l gochu mayorín, *de recria* o *un l.labescu* y engórdase —*acebónase*— pa matalu encerráu *na curripa*. Suel mercase pel tiempu la yerba o depués d’acabalo, per setiembre. “Enantes de matar ún yá se compra utru pa rialu”. Estos gochos son *los matones*, “¡isti eñu tengo un bon matón!”. El gochu *cébase* coles sobres de les comíes, l’agua d’esclarar los platos, patates picaes, pan, castañes, remolaches, nabos. Too ello ye lo que se llama *las esl.lavas*. Y tamién farina de maíz o *de cebá*, dicen qu’esto último ye meyor porque nun cría *tocín*. La comida —*el cibi*— échase *nun duirnu*, recipiente de madera allargáu que ta nos corri-

*pos.* Al tiempu matalu, hai qu'echa-y muncho de comer, esto llámase *embafarar* el gochu. Diciáse: “¡Isti guchu yá ta encodéu o yá ta embafaréu que ye lo mesmo... y algunos comían a Babia colos babianos!”. Pero un día enantes de matalu tien de tar ensin comer.

Pa *matar* mírase muncho'l menguante, dende últimos de payares hasta febreru ye tiempu samartín. Pa que salga bien tien que facer fríu bastante, pero pue que venga'l calor, *el veranín de Samartín*, que nun ye mui bono que se diga.

Matar el gochu ye cosa d'homes, “[...] yera como una boda, axuntábanse cuatro o cinco paisanos a ayudar. Lo primero, ye sacar el guchu arrestru ente unos cuantos, pone-l.ly una cordel pente los dientes, chalu na masera —que ta dá la vuelta—, del l.leu derichu. Fai falta'l coraor y tres o cuatro pa tirar per él y una muyer p'aparar la sangre, moviéndola pa que nun cuaye”. Esto faise col *corón*, antes fechu con un cachu *guaña*, güei ye un cuchiu llargu y delgáu.

Hai varies téuniques: “unos coran pel pescuizu y otros pelas costiel.las hasta'l corazón”. Nesta xera, el gochu *urnia* perfuerte y hai que tener curiáu que nun *acoraxe*, por un sustu o por nervios, porque entós nun sangra.

Cuando'l gochu ta desangráu, dáse-y la vuelta a la masera, métese ente ésta y el gochu una cuerda o una cadena, y un paisanu en cada vera, tansen la cuerda pa dar vuelta al gochu mentres se-y van echando calderaos d'agua ferveo perriba —*escal-dalu*—, “pa que vayan amugando las patas, el l.lumbu y too”. Cuando ta escaldáu, ponse una *escalera* na masera, el gochu en medio y *rápase* con un cachu *gaeñu*, o con un *rasiru* y con una navaya van

sacado los pelos de les oreyes, de la cabeza, etc. y *las serdas* van cayendo pente l'agua.

Una vegada llimpiu, nun *pintor* —palu madera con dos mozquetes pa espetar al gochu pelos tendones de les pates— o na mesma escalera, arrímase a la paré y entama a abrise'l gochu en canal. Sácase-y *la corá* (*pulmones, corazón*), *el fégado, las tripas y tolos menúos* —*la cayía o la páxara*—. Métese too nun balde pa llavalo. Esclárase'l gochu per dientro y déxase bien llimpiu. “Llevántanse las untazas, tércianse del turnu la escalera y déxase pa que seque dos días”. Nesti momentu, llévase *la tayá* al veterinariu —*la l.lingua, un poco d'entretela*—, pa que lo dea de pasu.

“Depués, dexase'l guchu colguéu al friscu y los mataores van llavase y les muyeres van a eslliyir”, que ye desurdir, separtar la grasa d'ente les tripes, con munchu curiáu de nun romper nenguna. Esta grasa —*l'unto*— tien aprovecháose picadino pa les morcielles, güei tírase. Les tripes déxense ente sal y vinagre pa otru día. Depués preparen una bona comida en casa *l'emu'l guchu pa los mataores*.

De tarde, o a otru día les muyeres van llavar les tripes al ríu o la fonte, dan-yos la vuelta y ráspienles con horquilles, una a una, pa que salga tola *magarcia*. Esto último sólo se facía a les del chorizu, porque les de les morcielles rompién. Déxense ente agua, sal y vinagre. Esi día puen facese les morcielles, o pue esperase a otru día, depués *d'estayar*, p'aprovechar tola grasa.

El gochu pésase en canal, con una romana y n'arrobos. En tando bien fríu *estáyase*, quítense-y *las untazas*, onde tán los riñones, y escuartízase en cachos. A les costielles hai *qu'escarniales* pa sacar la carne pal *mondongo*. Dizse tamién *escostel.lar*.

Después pícase la carne y faise *l'adubu con ayu, sal, pimíntu*, nuna masera métense tamién los güesos, *el sol.lumbu, las costiel.las, la pereya, las papás*.

*Los xamones, el tocín y los llacones* diben al sal, nuna masera, hasta que se sacaben p'afumalos.

Del gochu yá se sabe que s'aprovecha too, *la cabeza, el focicu, los prezuños, las vieyas, el rabadal*, bueno too, menos el *virigueyu*.

El pasu siguiente ye embutir.

#### LAS MORCIEL.LAS

Les morcielles fáense col sangre, l'untu, pimentón, sal y cebolla. Tamién se-yos pue echar un poco de calabaza picao cola cebolla. Pa embutir les morcielles son les tripes más gordes. Antaño, embutíense con *un cuirnu de vaca*. “Cuando s'esmocaba una vaca, garrábase'l cuirnu, metíase ente cucho pa saca-l.ly la xagüina —carnosidá'l cuirnu— y con ello faciase l'embúu”. Entá s'embuten cola mano si son poques.

*Los morcil.linos* son morcielles pequeñas que se faen pa los neños p'aprovechar les tripes rotes.

Yera broma típica ofrecer a los neños o a los que nun sabíen la *morciel.la'l bencu*, que ye'l cagayón que fai'l gochu cuando lu tán corando.

*Las moscancias* son les morcielles que se faen coles tripes más gordes, con muncha grasa: “Del.las tripas yeran mui gordas, antiguamente rescocíanlas (que ye meter y sacar en agua ferveiendo), y picábanlas pa chalas a las moscancias”.

## LOS CHORIZOS

La carne pa los chorizos pícase cola máquina, primero de rabil, agora llétrica. Daquién entá s'alcuerda de picalo col hachu cuando nun había máquinas.

Los chorizos fáense col *adubu* (carne picao, ayu, sal, pimientu) y los más vieyos alcuérdense d'echar *oriégano*, vinu blanco y lloréu y perexil. Güei yá nun se suel facer asina. Échase too nuna masera, amásase, dáse-y vuelta bien y déxase un día. A esti llabor llámase *mondonguiar* o *facer el mondongo*. A otru día pruébase pa ver si ta faltu de sal o de *pimiintu*. Ye vezu *dar la prueba* —“una bolina picadillo, lomo col unto pa tostalo”— a los vecinos o familiares y al corador *el fégado*.

Pa embutir, faise cola mesma máquina de picar pero ensin les cuchielles, échase perriba y apárase al *embúu*. Una muyer echa perriba, otra embute y otres van atando con bramante. Pue *achurizase* d'una vuelta o de dos vueltes.

*El sabadiego* o *l.longaniza* yera'l chorizu pa cocer, facíase colo más ruino, la zona del estómadu, cola *pereya* del gochu si taba algo sangrao, etc.

*El l.longanicín* yera un choricín que se facía pa los nenos.

*El choricín de maleta* facíase tamién pa los neños y taba atáu pelos dos cabos.

## L'ANDOYA

Facíase con una tripa mui gorda, güei cómprase na carnicería. Pero pue facese con dos de les gordes de les morcielles. Como delles son demasiao gordones,

entós córtense dos y amiéstense una perriba y otra perbaxo. Faise coles tayaes del *sol.lumbu* que tan *n'adubu* unos cuatro días.

#### EL XUAN O XUANICU

Faise “cola tripa que tien una boca sola y que ta zarrá per tras. Échanse las papás del guchu, que tienen un tocín mui frebúo”.

Cuando s'acaba d'embutir cuélgase too *nas varanzas*, a curar un mes polo menos: “P'afumar bien los chorizos hai que tizare'l fuú —el l.lar— a lo primero tolos días, después ca medios días, dependiendo de la cocina lleña”.

Depués de curaos, los chorizos metiense nun baúl ente fueya de panoya, ente la borona pa que se conservaren o “llevábanse nun piñutu pal horro. Dábase otra prueba per febrero, per Antroxo, y el resto reservábase pal tímpu la yerba, sobre too l'andoya y el xamón, que yera pa los segaores”.

Un tabú al rodiu la matanza ye que la muyer qu'andaba mala —cola regla— nun podía tocar el samartín porque s'estropiaba.

#### *Informantes:*

Lola, Luisa y Virtudes de Xomezana Riba; Rosa, de Zurea.