

El gochu y los matanzos en Caldones (Xixón)

XOSÉ MARÍA GARCÍA SÁNCHEZ

ENTAMU

Peles viesques y cordales d'Asturies vivió, dende siempre, el xabalín, que de xuru foi apreciáu poles muyeres y los homes del Paleolíticu. Depués, pasu ente pasu, dirá siendo domesticáu y durante munchos siglos tará presente na economía y na alimentación de los nuegos güelos y bisgüelos. Ye esta una manifestación cultural que s'estrema abondo, por exemplu, de la semita, porque mentanto qu'un musulmán ortodoxu respígase con sólo sentir la pallabra "habuf", a nós el gochu provócanos tolo contrario y dende siempre los hubo na *corripa* y nos horros de los nuegos güelos.

En Caldones y en tol valle altu del ríu Muriel esta manifestación cultural ta clara nel so paisax, presente nel propiu hábitat cola *casa mariñana*, la *cuadra*, la *tená*; apegáu a ella'l *llagar*, per frente l'*horru* y a la so vera la *corripa*, dexando metanes la *corrá*. Too ta

perfeutamente cavilgao: lo mesmo l'horru que la corripa tán per frente la casa, porque si l'horru ye'l graneru y la despensa la casa, la corripa yelo tamién en potencia y hai que protexela y llendala lo mesmo que l'abeya fai col caxellu.

EL MERCAR EL GOCHU

El fechu xeográficu de que la collación de Caldone, anque alministrativamente s'inxerte dientro'l conceyu de Xixón, s'asitie a unos diez kilómetros de La Pola Sieru determinó que siempre hubiere un averamientu cultural, social y comercial pergrande con esta villa, siendo los martes d'obligáu cumplimientu'l dir al mercáu polesu. Les muyeres a la plaza a vender cebollu, patates, mazanes, figos, fabes... y los homes al mercáu pa vender, mercar o saber cómo anda'l mercáu'l ganáu. Quiciabes por esti motivu nun había tradición de tener *marranes* non sólo en Caldone, sinón en tol valle altu del Muriel. Los *coínos* mercábense en La Pola, siempre *capaos*, nos meses de febreru y marzu, con una edá de dos a tres meses, siendo mui estimaos los *pintos*, porque teníen fama de salir más *entrevenaos*.

LA CORRIPA

Ye una construcción de piedra, igual que toles otres, d'unos seis metros cuadraos y un altor de parede d'unos dos metros "y ta atechá siempre a teyavana, ensin ventanes, con puerta cuarterón y

enfrente la corrá”. El moblame ye reducíu: un *descu* de piedra de granu onde come’l gochu¹, asina ye’l so quartu. Fechu’l matanzu suel *afumase* ellí’l samartín y depués de finada esta xera ye cuando se merca’l coín o los coínos nuevos, que dirán medrando pal matanzu siguiente.

EL CURIÁU DEL GOCHU

L’alimentación. El gochu siempre comió la *esllava*, porque ye un animal mui agradecíu pa comer y si la casería ye bona había más gochos y con meyor suerte, porque conocíen les panoyes y la fariña. D’esta miente diba medrando y la so dieta alimenticia diba camudando daqué coles estaciones. En primavera ñabos, berces, remolacha, calabaza..., pel branu patates ruines cocíes y berces. La seronda ye la más bayurosa: abiyotes, panoyes rabucaes, castañes ruines. En xunto cola esllava de tolos díes y el guarecer per fuera, el gochu diba medrando. Nos meses postreros cebábase más y más pa que tuviere bonu pal *matanzu*. Yera xera del ama.

Estrar y sacar el cuchu. El gochu éstrase tolos díes al atapecer. Hai qu’echa-y una bona “trentá” y entós entama a facer la cama. Si hai estru abondo présta-y pola vida y nun para de *gurniar*, tápase enteru y a dormir. Como diz el dichu “ronca como un gochu”. Igual qu’a les vaques, hai que saca-y el cuchu y al ponese a ello yera vezu soltalu a pacer coles vaques.

¹ A lo llargo’l trabayu emplégase casi siempre’l masculín singular, pero tamién pue ser *gocha* o *gochos*, según el matanzu y la casería.

Pola mor d'ello *alámbrase* pa que nun puidiere fozar y estrozar el prau, pero sí podía pastiar y comer abiyotes, castañes y otros frutos. Yera xera de los homes.

EL MATANZU'L GOCHU

Ye ésti un fechu con una bayura cultural, social y económica pergrande y hasta s'asemeya abondo a los cónclaves vaticanos, pues el fumu dizlo too.

Pal matanzu siempre s'aprovecharon los *menguan-tes* de los meses d'avientu, xineru y febreru y siempre se dixo que'l meyor ye'l de xineru, anque si'l gochu yera entá pequeñu podía matase en febreru. Más tarde non porque yá anda la mosca, yá fai más calor y nun hai qu'escaecer qu'equí tamos al llau de la mar y anque xela bien, hai años que nun ye asina y pa facer esta xera cuantu más fríu meyor.

El día'l matanzu ye daqué polo que se ta naguando en casa dende qu'unos díes enantes s'echa *la duerna* a mueyu y van sacándose los preseos. La víspora déxase'l gochu n'ayunes pa que *la tripa* tea menos enlleno y nun rompa depués al llavalo.

Y entós llega'l día y esi día ye especial, ye fiesta, trabayu, andecha. Ye diferente. Anque suel facese de sábadu, delles veces pue ser ente semana y los ñeños y les ñeñes nun van a escuela, esi día la escuela ye'l matanzu. Tamién tán llamaos dalgunos vecinos, siempre homes, qu'andechen pa matar. Pela mañana bien ceo yá se prende'l fueu nun requexu la corrada y nes trébedes asítiase una bona pota d'agua pa ferver. Esti fueu hai que tizalu enforma con lleña y esti fumu ye l'entamu y

l'avisu. Entós, en cuantes se tresna'l ganáu y s'al-muerza, van aportando los andechadores, que solíen averase a la corripa p'amirar el gochu que nun para de gurniar porque tien fame. Entós fábase del tema: "Ye más bonu que'l del añu postreru", "Gochos los de Ca Casumeru", "Hoi ta bono pa ello", "Yo voi esperar otru menguante"... Cuando yá tán tolos llamaos, que suel ser sobre les once, vóltiase la duerna na corrada siempre col culu p'arriba, tízase'l fueu pa que l'agua trebolgue, avísase al ama que yá ye la hora, van pa la corripa y, lo primero de too, échase-y *un patón* al gochu. Pero... nun se sabe por qué, munches veces el gochu nun quier salir, nota daqué raro esi día na casería: hai muncha xente, fueu y fumu, tien muncha fame, mira pal descu, la sogu na pata... "Paez que lo sabe..." —ye lo que solía dicise d'esta circunstancia—, "...otros díes salía de sópitu gurniando a guarecer y hoi equí ta, nun hai quien lu saque de la corripa". Entós emburriándolu y afalgándolu avérenlu a la duerna, asítienlu paralelu a ella y de sutrucu'l *matón* écha-y mano a les oreyes. Aprovechando'l patón enrósquen-y la sogu a les dos pates xuntes, tando dos paisanos equí asitiaos y otros dos pa les manes, ún pa cada una. Hai que poner el gochu de llau enriba la duerna, les pates apertaes cola sogu, les manes en cruz y tener per él "con nerviu" porque'l gochu quier colar, *rulla* enforma, tien muncha fuercia. El matón, que ye'l que da les órdenes, ponse pa la mandrecha y pa que nun rulle méte-y el *tornu* na boca y darréu'l *corón* pel gañote, casi ente mano y mano pero daqué más alantre. Too esto hai que lo facer nel

intre y entós el gochu echa a *sangrar*, a rullar con fuercia con tornu y too, pega tirones y ehí tán los paisanos p'aguantalu. Hai que tar siempre sollertes esperando'l tirón, que siempre ye fuerte. Desque empieza a sangrar l'ama la casa avérase al matón con una tartera pa coyer el sangre, que revuelve cola mano pa que nun tarace y écha-y daqué sal. Esti sangre ye lo de facer les *morcielles*. El gochu sigue rullando, ye importante que se desangre perbién y nun ye bono que muerra pronto. Neños y ñeños tán mirándolo to y deprendiendo, pero los más pequeños suelen berrar y guardase na cocina, n'horru... L'agua ta trebolgando y si nun ye asina hai que tizar más entá.

EL PELAR EL GOCHU

Muertu'l gochu ye vezu convidar con un aquello a los presentes: anís, coñada y sobre too sidra.

Depués échase'l gochu en suelu la duerna y métese-y una sogu per abaxo; échase-y l'agua ferviendo penriba y al mesmu tiempu dos homes cueyen la sogu pelos cabos y van tirando templao y con fuercia “como si tuvieren serruchando col tronzón”, d'atrás p'alantre y d'alantre p'atrás; llueu vóltiase, ponse de llombu coles pates p'arriba y p'abaxo y asina la sogu pasa rozando casi tol gochu que va quedando *peláu*. N'acabando con esto taramíngase'l gochu enriba la masera sofitáu nunes tables o nunos lladralinos del carru y va pelándose a cuchiu y a navaya tolos requexos qu'entá taben por pelar. Lo regular ye que'l matón pele'l focicu y les oreyes. Pa

pelar hai que cuntar tamién colos güelos y los rapazos. Ye menester dir echando agua ferviendo col cazu onde lo pida pa que pele meyor y de xemes en cuando hai qu'afilar. D'esta miente va quedando'l gochu bien peláu, anque nun podemos desdexar que "el que repara en pelos nun come tocín".

Depués de peláu échase'l gochu nuna escalera y pónse-y el *pintor*, una palu que va sofitáu ente'l güesu la pata y los tendones al llau les pezuñes. Depués, con una soga, suxétase a un pasu de la escalera y arímase a una parede o al horru y yá tenemos al gochu cola *calamocha* llistu *p'abrilu*. Llávase bien con agua fresco, quítase-y dalgún qu'otru pelu qu'entá quedare per ellí y darréu'l matón entama a abrilu.

L'ABRIR EL GOCHU

Ponse un baldre debaxo la calamocha y el matón, con un cuchiellu perafiláu corta'l gochu d'arriba a abaxo ensin calar, de forma simétrica. Depués, con un hachín, córtase-y el güesu que ta ente los *xamones* p'afayase meyor y va abriendo. Lo primero que-y saca ye la *pellica* y pa esta operación tán peratentos los ñeños y los rapazos, preparaos con payes y filu de vela, pa namái sacala quita-y el mexu ya inflala nel intre, porque si enfría yá nun infla curioso. Llueu amárrase bien pa que nun pierda aire, cuélgase unos días a curar y ¡a xugar con ella! Yera la pilota qu'había enantes y hai qu'andar con cuidáu que'l gatu nun la cueya porque la come y ¡adiós cola colorada! Tamién nos dicen que más antiguamente la pellica nun yera pa xugar con ella, guardábase pa echar *l'untu*.

El matón sigue abriendo'l bandullu, cueye la *tripa cagona*, amárrala con filu vela y va echando'l *mondongu* nel baldre, separtando *el coral*, *les coraes*, *el fégadu* (al que-y quita la *fiel*), *el gorgueru* y *la paxaretta*, que van pa otru calderu. De siguío, col hachín, separta daqué *les costielles* del *rabadal*, pon-y un palu ente les manes pa que quede más abiertu y *serene* meyor, llévase pal llagar o déxase nel estragal y pasa tola nueche serenando.

EL LLAVAR EL MONDONGU

Yera xera de muyeres y, como pa too nestos casos les rapaces van deprendiendo, faise pela tarde depués de xintar. Díbase a la fonte, al ríu o a un fontán y ellí córtase la tripa a la midida, váciase y depués llávase bien con agua. A continuación hai que *desurdiles* con una horquilla del pelo y d'eso sácase bona grasa pa facer les morcielles. Llueu dáse-yos vuelta y vuelven llavase nun baldre con vinagre de sidra, llimón y sal gordo. Sáquense d'ellí a un platu fechu de verdasques daqué abiertu pelos llaos y ellí van ensugando en por sí, quedando llistes pa *encalcetar*.

LA REGLA Y EL SAMARTÍN

Hai la creyencia de que les muyeres qu'anden de regla nun puen tocar nel samartín porque cue-rrer'l peligru d'echase a perder. Plantégome si ye daqué que creyíen de verdá o si ye un fechu cul-

tural d'otru calter: d'un llau evitar que naide anduviere nel samartín, mui personal en cada casa, y d'otru como un sofitu al ama, porque'l samartín ye del so dominiu y con ello demuestra a les clares que la que manda ye ella. L'ama, por razones de la edá, yá nun tien problemes de regla y la nueva tendrá qu'aguardar con paciencia y deprender como la otra lo fizo pa llegar a ser ama. De toles maneres, la creyencia ta ehí y siempre se repara muncho nello.

EL FACER LES MORCIELLES

Fáense al otru día de matar y yá bien ceo entamen les muyeres a picar la cebolla con cuchiu o cola *media lluna*, siempre mui finino y quitándo-y el guaño. Va echándose nun barcal y depués que s'acaba va cortándose en taquinos el tocín de la *falde-ta'l* gochu y la grasa que s'axuntó al desurdir. Échase too nel barcal con un daqué de perrexil picao y un misquitín d'oriéganu y entámase a *adobar*, que siempre ye llabor del ama y a güeyu. Va echando'l pimentón dulce, lo picante, la sal y la sangre que se pañó. Amásalo, pruébalo por si hai qu'echar daqué más de pimentón y sal y si tastia que ta bien hai qu'escomenciar a *encalcetar* con un *embudu* y nes tripes gordes del gochu. Depués d'encalcetao hai qu'amarrar con filu vela perbaxo "pa que nun lo cague" y depués yá se van amarrando les morcielles. Hai que les pinchar pa que salga l'aire. Depués de fecho too esto van poniéndose les *riestres* nes *varances*, llévense pal *fumeru*, tízase y yá s'entama a afumar.

EL XUAN

El *xuan* ye'l tripu del intestín gordu y encalcé-tase igual que les morcielles. Avezaben a amarralu pel mediu y tien la fama de que fai mui bones fabes, guardándolu pa echar al pote'l día de San Xuan y el día d'El Carmen, que ye la fiesta'l pueblu.

L'ESTAYAR EL GOCHU

El mesmu día que se faen les morcielles (esto ye, al otru de matar), pela tarde, *estáyase'l gochu*. Esti cargu ye siempre del matón, que tamién ye l'encargáu de *salar*. Estaya separtando les diferentes partes: *l'untazu*, *les costielles*, saca *l'adobu* del *rabadal* y corta *la rabadiella* en cachos; *el rau*, *les oreyes*, fiende *la calamocha* pel mediu y acaba partiéndola en cuatro cachos separtando *los sesos* (mui bonos en tortiella); recorta les fueyes del tocín, los *xamones* y los *llacones*. Depués de tar too estayao vien el trabayu más delicáu y lo que verdaderamente da la nombradía al matón: *sacar la gota* a los xamones, que son la parte más estimada del gochu. Pa sacar la gota hai que poner tol enfotu porque si nun se fai bien piérdense. El matón ponse enriba'l xamón con un trapu blancu y sal gordu, frótalú bien y va viendo una vena gorda que va apertando cola mano de siguío hasta que va saliendo la sangre, de mano mui colorao. Esta operación tien que la facer delles veces hasta que lo último que sal ye un líquidu bermeyo.

Entós yá ta sacada la gota. Depués, cola mano y sal gordo va resfregando'l xamón pa que sale más y meyor.

EL SALAR

Depués d'estayáu'l gochu y sacada la gota hai que meter en sal. Pa ello úsase la duerna onde se mató. Cúbrese'l suelu col sal y van asitiándose les pieces siempre separtaes unes d'otres con sal y toes bien cubiertes, ensin que se toquen ente elles y bien arrodiaes de sal. Depués quedarán ellí tres selmanes y en cumpliéndose esta fecha sácase too y afúmase unos dos días, colos *chorizos* y les morcielles. Depués cuélgase too nel horru pa dir comiendo per ello a lo llargo l'añu. Los xamones quedaben casi siempre pal branu, por ser los días llargos y el tiempu de les andeches pa sallar, la yerba, la fiesta'l pueblu...

LOS CHORIZOS

Colos recortes de xamones, llacones, les fueyes del tocín y daqué de carne de xatu que se mercaba en La Pola faciense los *chorizos*.

Lo primero de too ye quitar el pelleyu'l gochu al tocín y depués dir cortándolo en tires allargaes, igual que la carne, picándolo llueu entremecío cola máquina. Depués de tar too picao échase nuna duerina maderada y *adóbese* con ayu molío, sal, pimentón dulce y picante, faciéndolo too siempre a güeyu y

pela mano del ama, que depués amásalo perbién. Déxase un día adobando, polo regular nel horru, y pruébase depués el *picadillo*, friéndolo nun cazu. Si fai falta adóbase daqué más y si non yá s'entama a *enchorizar* cola máquina. Fáense chorizos y *llonganiza*, amarrando igual que les morcielles con filu de vela. Ye importante que la máquina nun garre aire porque pasa al chorizu y ye malo pa la conservación. Pa más seguridá los chorizos tamién se pinchen con una guya. Depués de feches les riestres cuélgense nes varances, que suelen ser d'ablanu, y llévase too pal fumeru.

EL SABADIEGU

Yá lo diz el dichu: “Del gochu cómese too menos los pelos”. El *sabadiegu* ye chorizu que se fai colo que güei se considera lo más ruino del gochu: pelle-yos, *coraes*, la paxareta, el gorgueru, el coral, carne seboso y tendones. Faise igual que los chorizos, ye pa echar al pote y sabe muncho bien.

L'UNTAZU

A los dos o tres díes del matar y acabáu yá'l samartín va cotándose l'untazu en *tagayos* y calentándose nun sartén, separtándose en por sí l'*untu* que se dilíe de los *torreznos*. Éstos cómense en caliente mentanto que l'untu échase nuna pota (n'otres dómines na pellica). L'untu valdrá pa conservar los chorizos y les morcielles a lo llargo l'añu.

L'AFUMAR

En Caldones hai muncha humedá pola mor de la mariña y l'afumáu ye fundamental pal secáu y la conservación del samartín. El lugar onde s'afuma, como yá se dixo, ye normalmente la corripa, que siempre se fai a teyavana pa que'l fumu salga bien. Depués de llimpia y encuriosada van colgándose les varances de morcielles, el xuan, los chorizos y el sabadiegu.

El tizar. Pa tizar la lleña que más s'estima ye lo de pumar, cerezal, ñisal y carbayu, siempre bien seco y enxamás podre o cocío. Tien que ser asina porque da pocu fumu y muncha calor. Afúmase pel día y pela nueche déxase morrer. Sigue tizándose unos diez díes, controlando'l fueu, esto ye dir de vez en cuando a mirar pa que vaya seliquín. Metíen nel fumeru un cepu y diba arimándose-y daqué lleña, asina diba royendo pel cepu sele. Too tien que ser suave pa que nun pingue'l samartín. Yera tamién l'ama la que taba al cargu del fueu y al mesmu tiempu diba moviendo les riestres pa qu'afumaren per toes partes por un igual. Depués que consideraba que taba bien afumao llevábase too pal horru pa que fuere curtiendo coles xelaes. Depués metíase en grasa parte de chorizos y morcielles.

EL GOCHU A LO LLARGO L'AÑU

El samartín tenía que llegar pa tol añu y yera l'ama la que tasaba, un ama bona tenía que llogralo fuere como fuere:

*María si vas al horru
del tocín corta poco
doce meses tien el añu
selmanes cuarenta y ocho.
[Popular].*

Per otra parte chorizos y morcielles nun aguanten la calor del branu porque arrancien y lo que se va gastar hasta lo postrero mayu déxase nes varances y el restu échase pa grasa.

L'echar en grasa. Chorizos y morcielles métense en potes de barru mui apertaos y cuando tán enlles nes les potes échase l'untu caleció y dilío que se preparar al matar. Tápase bien too y depués ponse percima, na boca la pota, un papel d'estraza y asina hai garantía de que nun arrancie.

Les fabes fueron básiques na dieta de los nuevos güelos hasta hai bien poco y el gochu'l so *compangu*:

*Baxaron cuatro ayeranos
tolos cuatro de madreñes
y en Santuyano pidieron
fabes, tocín y morcielles.*

LLAZOS SOCIALES NOS MATANZOS

Nel mundu rural faciense munchos trabayos en comuña: mayar, segar, sallar, estaferiar, esfoyar, el matanzu... toos se precisaben. El matanzu ye ún d'ellos, faciéndose de casa en casa y convidando siempre con daqué. *La prueba* del samartín siempre se daba d'unes cases pa otres.

El matón siempre foi personaxe nombráu, un home con prestixu nel pueblu y ési yera siempre pa él un orguyu. Enxamás cobraba pol llabor, pero siempre se-y daba la prueba del adobu, del rabadal, el fégadu, chorizos, morcielles. De la so xera yá se faló y nunca podía faltar pa la cena'l matanzu. *La cena* facíase'l día que s'estayaba'l gochu y diben los vecinos qu'andecharen nel matanzu y el matón, que yera imprescindible que tuviere, nun s'entendiendo la cena ensin él. Comíase sopa de fégadu y adobu, nun faltando en tou momentu la sidra, l'anís, la coñada y el cigarru, siguiendo llueu la candonga hasta bien tarde. Esto facíase en toles cases y yera sofitu que venceyaba los llazos sociales ente les cases del pueblu.

EL MATANZU GÜEI

Como munches otres coses del mundu tradicional asturianu, el matanzu esperimentó un retrocesu pergrande a partir de los años sesenta y fueron munches les caseríos que fueron escaeciendo'l matar el gochu, porque la economía tradicional dexó pasu a la consumista. Equí en Caldones, a la vera Xixón, esti fechu diose de sópitu y muchos paisanos prefirieron mercar el compangu que criar el gochu. Dicíen d'ello: "Ye más fresco".

Ultimamente ta dándose un camudamientu y yá son más los que críen gochos o merquen les coses pa facer chorizos y morcielles, porque nel mundu onde vivimos la xente va apreciando más la calidá pa comer y lo que ta claro ye que pa comer bones fabes

el compangu tien que ser bono. D'otru llau, perasitaios na tradición, aplicámonos al dichu y “La carne en calceta que lo coma quien lo meta”.

Informantes:

Telvina Meana Menéndez, de 65 años y mayoraza de Ca Ramón de Xabel; José Costales Iglesias *Chelu*, de 68 años y Guillermo Cabo García *Minín*, de 80 años. *Chelu* y *Minín*, del barriu de Garbelles en Caldones, foron los dos matones nombraos en tola collación.