

CULTURES

REVISTA ASTURIANA DE CULTURA

Revista editada en colaboración cola



FUNDACIÓN
CAXA RURAL D'ASTURIES

Dirección: Roberto González-Quevedo
© Academia de la Llingua Asturiana
Diseño: ALLA
Edita: ALLA
Depósitu Llegal:
ISBN 1130-7749
Cultures (Uviéu)

* * *

Los orixinales y la correspondencia unviaránse a:

CULTURES. REVISTA ASTURIANA DE CULTURA
Apartáu 574
E - 33080 UVIÉU

CULTURES

REVISTA ASTURIANA DE CULTURA



N^o 9
UVIÉU 1999

INDIZ

ROBERTO GONZÁLEZ-QUEVEDO Economía y cultura del gochu	11
MARGARITA FERNÁNDEZ MIER El gochu y el samartín nel conceyu d'Uviéu	27
FERNANDO ÁLVAREZ FERNÁNDEZ-NOVO El samartín en Riosa	41
MATILDE FERNÁNDEZ El samartín en Morcín	57
PILAR FIDALGO PRAVIA Y ANDRÉS SUÁREZ MARTÍNEZ Matar el <i>guchu</i> nel conceyu de Mieres	73
MARÍA PAZ GARCÍA ÁLVAREZ El samartín n'El Valle'l Güerna (L.lena)	93
MARÍA VEGA RODRÍGUEZ La cultura de gochu en La Mediana d'Argüeyo	101
XOSÉ M ^a GARCÍA SÁNCHEZ El gochu y los matanzos en Caldones (Xixón)	117
XOSÉ IGNACIO FONSECA ALONSO La matanza nel conceyu de Sieru	133
M ^a ANTONIA PEDREGAL MONTES El samartín en Sariegu	145

CARME PEDRAYES TOYOS El samartín en conceyu Villaviciosa	181
CARME PEDRAYES TOYOS El samartín en conceyu Colunga	197
XULIO LLANEZA FERNÁNDEZ El samartín na collación de Santa Bárbola (Samartín del Rei Aurelio)	207
VICENTE RODRÍGUEZ HEVIA El samartín nel conceyu de Llaviana	223
XANDRU MARTINO RUZ Cría y matanza del gochu nel conceyu Ribesella	235
M ^a AURINA GONZÁLEZ NIEDA El samartín en Tárañu, parroquia de Grazanes (Cangues d'Onís)	247
MANUEL GONZÁLEZ GONZÁLEZ El samartín n'Onís	261
ELOY GÓMEZ PELLÓN Reciprocidá equilibrada y comensalidá al rodiu del matanciu nel Oriente d'Asturies	279
JESÚS FERNÁNDEZ REYERO La matanza del gochu en Cistierna	289
XOSÉ MIGUEL SUÁREZ FERNÁNDEZ A matanza del cocho nel conceyu del Franco	295

SARA ÁLVAREZ PÉREZ Y JOSÉ ÁLVAREZ CASTRILLÓN El samartín nos Ozcos	329
DAVID RAPOSO ALBUERNE El gocho en Pezós	341
ERNESTO GARCÍA GARCÍA Y M ^a ESTHER GARCÍA LÓPEZ La matanza en La Degollada (Valdés)	359
ADOLFO GARCÍA MARTÍNEZ La matanza en Tinéu	375
MARIANO ÁLVAREZ GARCÍA Y MARGARITA FERNÁNDEZ MIER El gochu ya'l samartín no conceichu de Miranda	387
XOSÉ LLUIS GARCÍA ARIAS El mondongu en Teberga	395
ANA MARÍA CANO GONZÁLEZ La matanza en Somiéu	415
XOSÉ MARÍA G. AZCÁRATE El samartín na parroquia de Bisuyu (Cangas del Narcea)	435
ROBERTO GONZÁLEZ-QUEVEDO La matanza del gochu en Palacios del Sil: alcordanza d'un nenu	441

NÉSTOR BAZ El gochu en L.laciana	453
ANTONIO ALONSO DE LA TORRE GARCÍA La cultura del gochu en Quirós	459
M ^a DOLORES ÁLVAREZ ALBA El samartín n' Ambás ya Viu'l Picu (Grau)	475
JAVIER FERNÁNDEZ CONDE La matanza nel conceyu de Candamu	489
ESTHER GARCÍA GARCÍA Y M ^a ESTHER GARCÍA LÓPEZ El samartín en Castrillón	499
GUMERSINDO GARCÍA CABEZA La mata del gouchu en La Cepeda	519
XOSEPE VEGA FERNÁNDEZ La cultura de la matanza nos pueblos de Maragatos	523
ENRIQUE SOTO DE SOTO La matanza en Corporales (Cabreira)	539
ANTONIO FERNÁNDEZ INSUELA La matanza en Soutopenedo (Ourense)	551

Economía y cultura del gochu

ROBERTO GONZÁLEZ-QUEVEDO

Nos artículos que vienen darréu nesti volume apaez la fuerte unidá de fondu de la cultura asturiana en cuantes a les actividaes al rodiu del gochu, anque con les esperables ya interesantes variaciones según les zones¹. Ye impresionante que, dentro de los lóxicos dialectalismos, el léxicu asturianu tien una gran uniformidá, reapaeciendo, por exemplu, nel oriente términos occidentales y viceversa. Esto compruébase si lu comparamos col léxicu gallegu, del que tamién hai un exemplu etnográfico concretu. Estos estudios dan munchos datos d'interés non sólo pal conocimientu de la cultura asturiana, sinón de la cultura campesina en xeneral. Otra miente, la conocida bayura de léxicu que tien

¹ Esti volume especial de *CULTURES, REVISTA ASTURIANA DE CULTURA* inclúi trabayos fechos en distintos conceyos asturianos y n'otros conceyos de cultura astur o d'influencia astur, asina como un artículu sobre la cultura del gochu nuna población gallega.

Asturies respetu al mundu campesín fai que munches de les pallabres equí rexistraes seyan imprescindibles pal estudiu del léxicu de la cultura del gochu en mundu románicu.

1. EL GOCHU NA CASA

En dalgún llugar de la casa rural asturiana hai siempre un sitiu llamáu *corripa* (*corripia*, *corripu*, *corru*, *corte*, *cortexa*, *corteyo*, *cubil*, *cubilera*, *cuadra*, *porquera*)² onde tán los gochos engordando pal samartín. En delles zones d'Asturies desaniciose abondo'l trabayu de criar y engordar los gochos, pero mesmamente nestos casos ye mui raro que nun quede entovía un sitiu de la casa onde tuvo la corripa y la xente acuérdase perbién d'esi sitiu porque tuvo una importancia económica pergrande y un ciertu carisma cultural.

Los gochos esixen munchu cuidáu a lo llargo de munchu tiempu y hai que los alimentar bien pa que dempués presten y seya bono'l samartín. En casu de que la propia casa críe los gochos, fai falta tener una gocha ensin capar, una *gocha paridiega* (*paridera*, *marrana*, *madriza*). Cuando esta gocha ta *verría* (*verra*, *verruela*, *vurruela*, *ventosa*, *salía*) fai falta tamién fecundala con dalgún gochu machu ensin capar, un *verrón* (*vurrón*), teniendo en casa esi verrón o, lo que ye más frecuente, llevando la gocha al verrón de dalgún vecín (*vurruneiru*, en dellos sitios).

² Hai casos nos que se diferencien dos sitios nel llugar onde ta'l gochu.

Dende que naz van dándose-y al gochu distintos nomes al pasu del tiempu, con más o menos precisión según les zones (*gochín, gurín, gurrín, garrafu, gochetu, coín, braquín, bracu, llabascu, llabasquín, llabancu, matón*). Al gochu pequeñu hai que lu cuidar mui aque- llo, especialmente si ye un gochín que quedó ensin teta (*güerre, guarre, gurriepu, gurriapu, güerria, racu, xiblón, furón*) y fai falta, entós, da-y la mamona. Otra miente, hai que tener en cuenta qu'anguaño los gochos críense xeneralmente dientro la casa namás y nun salen de la corripa, pero esto ye reciente, porque los paisanos tuvieron siempre'l vezu de sacar los gochos pelos cam- pos, especialmente pelos sitios con folla y agua (“*aes- tus incipiat, subigunt in umbrosum locum, maxime ubi aqua est*”, Varrón, 1985: 37 —II, 4, 6—). Asina, en tiempos pasaos lo gochos andaben munchu per fuera y diben a campos comunales a comer y revolcase, cosa qu'esplica coses como la *torga*, collar de madera que nun dexa a los gochos pasar a determinaes propiedaes. Otra miente, esti vezu esixe una regulación y una coor- dinación social importante ente les families y les distin- tes cases (cf. González-Quevedo, 1987: 181-184). Nun ye raro, entós, la existencia de *vecera de gochos* pa racionalizar l'accesu d'estos animales a les tierres y a los campos comunales (cf. Bermúdez, Fernández, Gar- cía, González-Quevedo, 1993).

2. LA MATANZA Y LOS PRODUCTOS DEL GOCHU

Hai munchos díes importantes a lo llargo del añu en rellación colos gochos: cuando nacen, cuando los merquen o cuando la *capía* (*capaúra*). Pero'l día más

decisivu en tolos senes ye, ensin dulda, el día *del samartín* o *de la matanza* (*el matanzu, el matanciu, la matada*). Mátase con un cuchiu especialmente llargu (*corón, gorón*) y al gochu hai que *coralu* (*goralu, sangralu*) bien y, dempués de matalu, hai que lu pelar escaldándolu o quemándolu. Cuélgase col *pintor* (*pintón, punteiru, pintoiru, pintoriu, estaca, lantal.la, pezuñeiru*) y cuando presta pa ello hai que lu partir. A partir d'esi momentu'l gochu conviértese en carne pa comer la familia a lo llargo de tol añu: a esti conxuntu de productos fechos gracias a la muerte del gochu llámase-y tamién *samartín* o *matanza*.

Ye impresionante la cantidá y variedá d'alimentos que na cultura astur produz el gochu. Toos estos productos en xeneral, y dellos en particular, tienen y tuvieren siempre munchu prestixu ente los campesinos. Hai partes del gochu más valoraes nunes zones que n'otres, como ye'l casu de la *cabeza* (*calamona, calamocho, caramiel.la*). Pero en xeneral del gochu sal la comida que más presta comer y que queda reservao pa díes y tiempos especiales como l'antroxu o les fiestes del pueblu. El prestixu de la carne del gochu nun ye cosa nueva: yá na sociedá romana taba bien afitada esta idea (cf. Eliano, 1984: ix, 28).

El *samartín* guárdase bien a lo llargo del añu y asina los paisanos tán más tranquilos. Mesmamente nestos momentos nos qu'hai una fonda presión médica pa que la xente nun consuma alimentos con muncha grasa y especialmente alimentos de gochu, entovía munches families campesines, onde hai más bien vieyos que nun puen comer esta carne, siguen teniendo *samartín* porque sinón paez-yos que nun hai seguranza económica en casa.

Muchos de los informantes de cierta edad son perbonos espertos en cuantes a l'anatomía del gochu, a los procesos pa iguar los distintos productos y a los muchos saberes gastronómicos relacionaos con esti animal. Asina muchos informantes dannos lleiciones d'anatomía cuando falen de *la paxarina* o de *les coraes*, amás d'alcontrar ente los mesmos informantes, principalmente les informantes, especialistas en gastronomía: cómo preparar la *llingua*, qué faer colos *sabadiegos*, el secretu de les bones *morcielles*, etc. Sicasí, hai un tema especialmente interesante que ye'l de los enquivocos (pola mor d'errores, según dellos autores) respeito a les anatomíes de los animales. Nesti sen ye interesante una polémica respeito a la etimología de términos como *rancoyu*, *ranchu*, *roncochu* (axetivos pa referise xeneralmente a los gochos que quedaren mal capaos y a los que-yos queda un testículu). Muchos autores piensen que ye un deriváu de "rancu" y asina Meyer-Lübke (1972: 583) supón que *rancoyu*, *ranchu* vienen del xermánicu *rank* ("derrengáu", "encorváu"): "transmont. *rancolho*, "schlecht kastriert". Krüger sigue esta mesma llinia, aunque abre la posibilidá del aniciu onomatopéyicu pa delles variantes del términu (cf. Krüger, 1991: 148). Corominas (*renco*) tamién-y atribúi un aniciu xermánicu, pero ve escura la terminación: "acaso un antiguo compuesto RANCUS COLEI, "torcido del testículu". Según esti autor, que sigue nesti sen una vieya apreciación, la *e* tónica débese a una contaminación pola mor de *derrengar*. A esti étimu xermánicu opón García de Diego (cf. 1970: 404-406), siguiendo a A. Castro, otru aniciu etimolóxicu, que ye un deriváu

del llat. RĒNES (“riñones”), pola mor d’una confusión ente los riñones y los testículos: “Por la confusión de *ren* ‘riñón’ con ‘testículo’ **renicus* significó ‘el que tiene un testículo por tener otro oculto o por torpeza del castrador’ produciéndose *renco* ‘de un testículo’ salm. Lamano...” (García de Diego, 1954: 941-942). García de Diego diz que ye frecuente la confusión de los muérganos del animal al pasar del llatín al romance. Pero ye difícil que s’enquivoquen los paisanos, que tan bien conocen los muérganos del gochu: lo que llama García de Diego confusión debe ser más bien una alusión metafórica, y esto en casu de que valga la so interpretación etimolóxica. Por cierto, nun hai qu’escaecer la posible reconstrucción racionalizadora en dellos casos. Asina, en Palacios del Sil una informante apurrióme una etimoloxía popular: *rin-cochu* ye “gochu ruín”, interpretación paralela a la qu’alcuentra García Lomas en Cantabria: *ruincojo* (cf. García de Diego, 1954: 942).

Pero, al marxe d’esta polémica concreta, en Villaviciosa alcontramos ún d’estos enquivocos, probablemente más pola mor del recursu metafóricu que del error. Trátase de que llamen *coyones* (del llatín vulgar COLEONES, que dio llugar a les pallabres asturianas *coyones*, *cochones*) a la tripa gorda, que n’otros sitios tien el nome de *xuan*.

3. RITU, RELACIONES SOCIALES Y TRADICIÓN ORAL

Escribí hai unos cuantos años respetu al samartín: “Toda la operación de la matanza tiene un evidente aspecto ritual y, sin duda, festivo” (González-Quevedo,

1987: 182), pero cuanto más s'afonda nel estudiu de la matanza y de la so significación social más evidente y obviu resulta esti aspeutu ritual y festivu. Hai dalgún clásicu de la lliteratura antropolóxica onde se destaca la ritualidá de la cultura del gochu, como ye la per famosa obra de Rappaport (1968). Esti calter ritual ye esplicable dafechu pola importancia económica, y tamién social, que tien la cultura del gochu en xeneral (cf. González-Quevedo, 1992).

Como toles otres actividaes, tamién los llabores que fai la xente de la casa pola mor de los gochos sigue la estructura de los roles de xéneru. En xeneral, ye la muyer la que tien más trabayu con estos animales, el trabayu de tolos díes, l'auténticu trabayu de cuidar a los gochos. Tamién ye la muyer la que más trabaya na cuestión del partu de la gocha cuando hai cría en casa.

El día de la matanza l'home revístese de munchu protagonismu ritual, especialmente'l *matachín* (*matón, mataor, corador*), pero la intervención del home ye más bien puntual, porque mesmamente a lo llargo del procesu de matar el gochu y convertilu en comida les muyeres trabayen asgaya: llavando les tripes, iguando llacuaes pa la xente, embutiendo, etc. (cf. González-Quevedo, 1991).

En dalgún artículu de los que vienen darréu destácase, con munchu aciertu, la importancia que tien la matanza y la collaboración vecinal pa dar puxu a les rellaciones de solidaridá. Ponse asina de relieve que les ayudes que se faen unos pa con otros tolos años refuercen los llazos de xuntura (cf. Gómez Pellón, 1994a, García Martínez, 1990). Nesti sen son especialmente eficaces les grandes y sabroses xintes

qu'hai na casa onde se mata, que puen valir pa iguar les posibles engarradielles o malentendíos que surden de la convivencia de tolos díes.

En tou casu, la matanza nun ye enxamás daqué ayeno a la vida social del pueblu. Al fin y al cabu, nos pueblos amás de dir texéndose ya iguándose la solidaridá vecinal, va tamién formándose la rede tupa de prestixos y de méritos: nos pueblos siempre yera un síntoma de prestixu y riqueza criar gochos gordos ya invitar a muncha xente al samartín. Xeneralmente, el más ricu y el más influyente yera'l que más xente tenía pela casa esi día y el que más arrobes metía pa la bodega. Otra miente, *dar la preba* ye una forma de da-yos puxu a los llazos de solidaridá ente vecinos, afitando les redes de rellación social qu'apurre siempre'l regalu y la fuerza de trabayu que s'empresta recíprocamente.

Nun ye raro que, pola so importancia económica y social el gochu y la gocha tean perpresentes na vida fantástica y na tradición oral asturiana, onde en dellos casos la gocha ye un paradigma de los instintos maternos defendiendo a los gorinos y tamién un bon símbolu de la cultura humana escontra'l mundu salvaxe (cf. González-Quevedo, 1983, 1986).

Por diverses razones, una d'elles, ensin dulda, pola so importancia económica, el gochu ye un animal perusáu en distintes cultures con finalidaes simbóliques o rellacionaes con tabúes. Ye perconocíu'l tabú respeuto al gochu en delles sociedaes orientales y la llectura d'escritores greco-llatinos danos exemplos asgaya de creencies perestrañes como la de que los gochos que comieren una sacabera son velenosos (cf. Eliano, 1984, x, 16) o qu'engorda cola cicuta (cf. Eliano, 1984, iv, 23) o qu'hai una clas de gochu, el macedoni, que

ye mudu (cf. Eliano, 1984, III, 35). El gochu ye productivu económicamente, pero tamién ritual, simbólica y metafóricamente. En griegu y en llatín, en determinaos contestos, χοιρος y “porcum” significaben burlescamente'l sexu femenín. Otramiente, el rendimientu simbólicu y metafóricu del sexu del gochu y la gocha ye pergrande (Rohlf, 1979: 47-51): en molín y en llagar apaez, por exemplu, *marrán*, *marrana* (cf. Zamora Vicente, 1997: 37, 120; González-Quevedo, 1987).

En refraneru asturianu suel tar mui presente'l gochu y ente los informantes surden munchos refranes nos que pue vese que ye seguramente'l gochu un animal mui aquello pa referise a la falta de guapura (*Ye feu pa gochu; ye fea pa gocha*), a la poca llimpieza (*¿Cómo tu per equí y la mio cuadra ensin gochos?; Si se vuelve gochu nun lu quiero na mio cubil*) o a un acontecimientu raru (*San Antón namoróse d'un gochu*). Otros refranes abondo universalizaos yá nun s'entienden fácilmente, por facer alusión a coses que güei muncha xente nun conoz, como l'anuncia de la capía (*El que más xiple, capador*), la complicación de capar a les goches (*Entovía ta'l capador encima la gocha*) o lo inevitable que ye'l destín del gochu pa la matanza (*A tou gochu-y llega'l so samartín*). Nesta llinia ta'l dichu: *Tien orechas de gochu flacu*, pa referise al qu'escucha mui bien, porque efeutivamente'l gochu muévese namás que siente la voz del que-y da la comida³.

³ Asina ye como cuenta Eliano la hestoria fantástica de qu'unos pirates robáren-yos a unos campesinos los gochos y metiérenlos en barcu, pero en llegando los amos a la costa llamaron a los sos gochos y éstos corrieron al conocer la voz, de manera que'l barcu entornóse y terminó fundiéndose y los gochos llegaron a la costa nadando (cf. Eliano, 1984: VIII, 19).

4. EL GOCHU NA ECONOMÍA Y CULTURA CAMPESINA ASTUR

Pero la economía y la cultura del gochu ye un bon exemplu de cómo funciona la economía y la cultura de los campesinos asturianos. Les inversiones de trabayu y de riqueza que se faen al cuidar los gochos y los beneficios que se llogren corresponden rigurosamente a les estructures básiques de la economía campesina. Otramiente, esta economía campesina nun existe como una entidá atemporal, sinón que ta nun procesu de cambiu constante, un cambiu que nun dexa de tresformar los comportamientos llamaos *tradicionales* pola mor de los acontecimientos hestóricos estatales ya internacionales que nun dexen d'afeutar a les formes de producción, distribución y consumu (cf. González-Quevedo, 1997: 115-122).

Al recoyer les distintes formes de facer el trabayu colos gochos en tiempos pasaos obsérvase que los datos amosaos representen una casa campesina como unidá que produz d'una manera universalista: la familia cría gochos, oveyes, cabres, vaques y cultiva cereales, patates, etc. como pa cubrir l'espectru universal de consumu humanu. Al gochu aliméntenlu na casa colo que se tien a mano, empezando poles fregadures, la *esllava* (*l.lavaza, esl.lava, esl.lavaza, llavaduras*) que produz la propia familia. El gochu ye ún de esos munchos capítulos productivos, aunque ye un capítulo especialmente importante.

Esti cuidáu económicu del gochu ta dientro del esquema de la familia que produz, tamién, cualitativamente: les distintes sustancias que necesiten los

miembros de la casa son un repertoriu pergrande de cosas cualitativamente distintas que fai falta tener.

A esti esquema de producción correspuende una visión cultural de l'actividá económica na que la casa ye un complexu sistema, un complexu mecanismu nel que son necesaries toles pieces. Asina, el gochu ye un elementu importante y necesariu pa la dieta alimenticia, pero tamién pa la imaxinación de la xente ye una pieza imprescindible del mecanismu del pequeñu universu que ye la familia campesina: el gochu come la esllava y cierra asina'l círculu cultural que ye la casa como unidá de producción y consumu. El gochu ye un animal tróficu que prieslla un círculu perfeutu y dalguna informante nun yera a esplicase un mundu ensin un gochu que comiera la llavaza (cf. González-Quevedo, 1992: 207).

Como estudiar la cultura del gochu ye estudiar la cultura y la economía campesines, nun hai qu'escaecer un aspeutu fundamental d'esta economía campesina como ye la irregularidá de la intensidá del trabayu a lo llargo del añu. Nesti sen ye como hai qu'interpretar el calendariu de la matanza, que suel facese nel mes de payares o nos primeros meses del añu, buscando que seya favorable la friúra del tiempu pero, tamién, los momentos nos que la curva de la intensidá del trabayu de la familia baxa enforma.

5. LA CRISIS DE LA ECONOMÍA DEL GOCHU NES CASES

Nes últimes décades munches families campesines dexaron de matar gochos en casa: lo que va tiempu yera xeneral dafechu agora yá nun ye xeneral, espe-

cialmente en delles zones. Y ye que l'afitamientu del mercáu ente los campesinos asturianos produz pocoñín a poco'l desaniciu d'esi mundu de producción universalista y cualitativa. El mercáu estatal y, especialmente nos últimos años, el mercáu européu va emburriando a les cases campesines a un tipu de producción metida dafechu nel mercáu. Esti tipu de producción yá nun pue ser universalista y cualitativa, sinón que tien que ser una producción especializada, capaz de competir en mercáu con un productu específicu. Asina, en términos xenerales pue dicise que les cases asturianas especialícense en producir a bon preciu carne o lleche de vaca y asina ye como puen tener continuidá pal futuru (cf. González-Quevedo, 1997: 147-247). Mientres, garra puxu dende hai años la cría industrial de gochos.

Sicasí, les families campesines insertes en mercáu siguen siendo families campesines y por eso ye posible seguir matando gochos, aunque yá d'una manera muncho más marxinal qu'antao. En realidá, el trabayu de campu enséñanos casos de cases exitoses dafechu n'adautación a la nueva situación del mercáu y nes que nun falta la matanza del gochu. Y nos trabayos que vienen darréu vese tamién qu'hai síntomes de vuelta al samartín pola mor de nuevos valores culturales.

El desaniciu d'unes formes de producir y de consumir dase paralelamente al desaniciu de munches formes de rellacionase la xente y d'entender el mundu. Nes nueves formes de rellación social ente los campesinos ye más difícil cada vez iguar un llazu de reciprocidá equilibrada, esa reciprocidá na que s'afitaba la collaboración ente unes cases y otres pa momentos de munchu trabayu como ye'l

samartín. En faltando'l puxu del principiu de reciprocidad los trabayos col gochu pierden munches posibilidaes de ser (cf. Gómez Pellón, 1994b, González-Quevedo, 1997).

Otra mente, col desaniciu en parte de la cultura y la economía del gochu van perdiéndose dellos aspectos interesantes de calter ritual, como ye'l casu del gochu qu'alimentaba tol pueblu y que tenía la finalidá ritual de da-y al cura un pagu poles sos aiciones relixoses al rodiu de San Antón. Y ye qu'esti fechu de que yá menos xente mata gochos peles cases hai que lu entender nun cambiu total y global, unes nueves formes de ver la naturaleza y la persona, unos nuevos valores y unes nueves lóxicos económicos. Termino estes reflexones comentando un fechu impensable hai años: en ciertu llugar d'Asturies una asociación cultural fizo hai pocos años una matanza pública del gochu pa dar a conocer esti vezu cultural y resulta que quiso denuncialos una asociación ecoloxista. Evidentemente, esti fechu amuesa un cambiu mui grande na perceición de la realidá: per enriba d'aciertos o enquivocos concretos, vese que col cambiu cultural cambia dafechu la visión de lo que son les coses, les coses naturales, les coses humanes y les coses naturales-humanes, como ye'l gochu criáu en casa.

Bibliografía

- BERMÚDEZ GARCÍA, A.; FERNÁNDEZ MIER, M.; GARCÍA MARTÍNEZ, A., GONZÁLEZ-QUEVEDO GONZÁLEZ, R. (1993). "Cultura tradicional asturiana: Ganadería", en *Orígenes*: 617-623.
- COROMINAS, J. (1993). *Diccionario Crítico Etimológico Castellano e Hispánico*. Madrid, Gredos.
- ELIANO, CLAUDIO (1984). *De natura animalium (Historia de los animales)*. Madrid, Gredos.
- KRÜGER, F. (1991). *La cultura popular en Sanabria*. Zamora, Instituto de Estudios Zamoranos "Floriano de Ocampo".
- GARCÍA DE DIEGO, V. (1955). *Diccionario Etimológico Español e Hispánico*. Madrid, SAETA.
- (1970). *Etimologías Españolas*. Madrid, Aguilar.
- GARCÍA MARTÍNEZ, A. (1990). "La matanza: un fenómeno económico, social y ritual", en *LLETRES ASTURIANES*, 36: 105-120.
- GÓMEZ, PELLÓN, E. (1994a). "Sociabilidad e identidad en la comunidad rural. Identidad y comensalidad", en *Enciclopedia de la Asturias popular*, III: 188-192.
- (1994b). "La casería asturiana: Estructura de la unidad de producción agraria", *Enciclopedia de la Asturias popular*, III: 1-16.

- GONZÁLEZ-QUEVEDO, R. (1983). “El mundo de los animales en el cuento infantil astur”, en *Los Cuadernos del Norte*, 20: 84-90.
- (1986). *Xuan ya Maruxa*. Uviéu, Academia de la Llingua Asturiana.
- (1987). “Agricultura y ganadería en Asturias”, en *Enciclopedia Temática de Asturias*, IX: 127-190.
- (1991). *Roles sexuales y cambio social en un valle de la cordillera cantábrica*. Barcelona, Editorial Anthropos.
- (1992). “La cultura del gochu”, en *Cultures*, 2: 191-209.
- (1997). *Economía y cultura. Cambios económicos y cambios culturales n’Asturies*. Mieres: Editora del Norte.
- MEYER-LÜBKE, W. (1972). *Romanisches etymologisches Wörterbuch*. Heidelberg: Carl Winter, Universitätsverlag.
- RAPPAPORT, R. A. (1968). *Pigs for the Ancestors*. Londres: Yale University Press.
- ROHLFS, G. (1979). *Estudios sobre el léxico románico*. Madrid: Gredos.
- VARRÓN, M. TERENTIUS (1985). *De re rustica*, II. París: Les Belles Lettres.

El gochu y el samartín nel conceyu d'Uviéu

MARGARITA FERNÁNDEZ MIER

La información que s'ufierta nesti trabayu ta recoyida na so totalidá nes parroquies de *San Cloyo* y *Santa Mariña de Piedramuelle* del conceyu d'Uviéu y, en gran midida, débese a les coses qu'entovía güei se caltienen na alcordanza de Telva la de Pedruño que, depués de 93 años, ye de les poques persones que tovía puen falar de cómo yeren estes parroquies que tán averaes a Uviéu y que tán camudando con muncha rapidez.

Como yá dixeron munchos estudiosos de la cultura asturiana, *el gochu* ye ún de los animales más importantes de la casería n'Asturies porque-y permitía a la xente comer dalgo carne a lo llargo l'añu, ya que nun había perres pa mercar otro y, d'otra miente, los xatos criábense pa vender pa sacar daqué pa facese coles coses necesaries que nun se producían na casería: café, aceite, azucre.

En toles cases se criaben ún o dos *gochinos* pa matar; si nun había *gocha paridiega* mercábense a daquién que la tuviera nel pueblu. Nun yera abegoso topar una casa na qu'hubiera una porque siempre los había que-yos diba meyor y teníen dalgo más de hacienda; asina, mercábense-yos a ellos los gochinos o traíense del mercáu.

D'otra miente había quien nun quería tener gocha paridiega porque yera mui gabelosa de criar; había que tar pendiente d'ella pa echala al gochu cuando *salía* y llueu cuando cumplía, y curiar que nun pariera sola, porque podía comer los gochinos si nun se tenía cuidáu. Delles goches paríen hasta diez gochinos y cuando nun teníen lleche abondo pa crialos toos, regalábase dalgunu a los vecinos que los criaben con *mamona*: facía se-yos la mamona con agua y fariña peñerao pa que nun fuere mui gordo. Los gochinos nun yeren malos de criar, nun son nada delicaos y criábase bien ensin la gocha.

Estos gochos métese na *cubil* o *cuadra los gochos*, tamién *corripa*; ésta podía tar averada a les otre cuadres, a la casa o debaxo l'horru; nun yera un sitiü mui grande y en munches cases había un güertu a la vera d'elles, *el güertu los gochos*, onde se sacaben a pacer; yera bono pa ellos que tuvieren dalgo al sol y que pacieren dello de *segao*. Les cubiles taben feches de piedra y cuando se facíen debaxo l'horru podíen tar ensin teyáu; entós poníense unos palos y los estaracos del maíz pa quita-yos el frú a los gochos. Cuando tán dientro la cubil, *éstrense* pa que tean daque más axei-taos y asina ellos fan un bon *cucho* que se sacaba cada tres o cuatro díes y s'echaba na *pila'l cucho*, colo de les vaques, pa llueu cuchar les tierres.

Tando na cubil echábase-yos de comer tres vegaes al día: l'almuerzu, la xinta y la cena. Polo xeneral d'esta xera encargábense les muyeres ya que yeren les que facien tol trabayu de la casa y ente ello *la fregadura'l gochu*, col agua caldiao de fregar los cacharos; como nun s'usaba xabón pa llavalos, nel agua calteníase della grasa depués de fregar la cacía (que tampoco yera muncho porque nun se dexaba nada nos platos, que los tiempos nun taben pa dexar daqué de lo poco que se podía comer). Ente l'agua de fregar echábase-yos dalgo fariña de maíz: si se quería que'l gochu tuviere bonos tocinos y xamones había que-y dar fariña y non sólo *el salvao* —que ye lo que queda na peñera depues de peñerar la fariña—. Asina facíase la fregadura, onde se-y echaben amás tolos desperdicios qu'hubiere: patates, berces, dalgo lleche si quedaba o si se cortaba, y el pan y la boroña que se ponía duro. Esto echábase-yos na *duerna* que'había na corripa; les duernes podíen tar feches de piedra o de madera y yera normal tener dalguna más pequeña de madera pa cuando los gochinos teníen pocos meses, pa que nun-yos enfriare la fregadura; cuando yá yeren más grandes echábase-yos na duerna de piedra, que yera mayor, porque en tando más medraos los gochos fozaben pela duerna y si yera de madera estropiábenla; por eso yera normal que en toles cases se guetara una bona piedra, afayadiza, y se-y mandara a un canteru facer una duerna.

Amás de la fariña comíen otres coses dependiendo del tiempu l'añu; cuando había castañes echábase-yos los pelleyos depués de pulgales pa facer el pote o p'asales; tamién se-yos echaben les podres y

les ruines y d'ello que cuando se pañaben nun se dexaba nenguna nel castañéu porque yera un bon mou de *cebar* los gochos. Dábase-yos maíz, delles vegaes desfecho y otros panoyes enteres pa que s'entretuvieren mientras les royíen, y dalgo de ballicu y *segao*. Cuando se podía dexábensse pacer nos güertos averaos a casa, tando estos zarraos toos sobre sí pa que nun marcharen.

Había xente que tamién los sacaba a pacer peles sebes y si teníen dalgún castañéu cerca llevábenlos p'allá depues de pañar les castañes, pa que comieren les que diben quedando pel suelu; mentes los gochos taben per fuera dalgunu de la casa había tar con ellos y nun podíen ser los neños, que nun teníen fuerza bastante pa tornalos. Los que teníen gocha paridienga yeren los que más la sacaben a pacer peles caleyes porque tando preñaes corríen menos y nun yera fácil que s'escaparen. Otres veces llevábensse los gochos amarraos con un cordel a una pata pa que nun escaparen y nun tener que correr tres d'ellos. Por eso toles güertes del pueblu y les quintanes taben zarraes de paré, pa que nun entraren los gochos nin los xatos que andaben sueltos pel pueblu. Cuando se sacaben a pacer al güertu que taba averáu a la cubil, primero echábase-yos l'almuerzu y llueu dexábensse salir. Volvíen metelos a la hora la comida pa dexalos salir otra vegada; metíense pela nueche pa echa-yos la cena y yá nun los dexaben salir hasta pela mañana. Una xera mui gabelosa pa da-y de comer al gochu ye tener que llevar l'agua dende la fonte; como enantes nun había agua nes cases, había que carretalo dende la fonte y pa facer la fregadura'l gochu facía falta agua asgaya, por eso

yera mui trabayoso da-yos de comer. Una posibilidá que se daba ente la xente que tenía daquién trabayando n'Uviéu yera facese con fregadura de les cases de la ciudá, ya que munchos teníen dalguna fía sirviendo pa los señores d'Uviéu y asina podíen facer meyor fregadura colos desperdicios que veníen de les cases onde había más pa comer.

Cuando los gochos d'una casa se sacaben a pacer peles sebes y pelos praos, *alambrábense* pa que nun fozaren: metíase-yos un alambre enroscáu y con pinchos nos focicos, asina, cuando diben fozar mancábense y lo que facíen yera pacer. Esti llabor facíase cuando tovía yeren pequeños, con unos meses, que de grandes yá nun se dexaben; lo más normal ye que se fixera cuando diba *el capador* a *capalos*. Llámabase al capador y el día que diba a un pueblu capaba tolos gochos qu'hubiere nél; dalgún dichu de los capadores cuando diben a un pueblu rezaba asina:

*Vecinos d'esti llugar
hai gochinos que capar;
los grandes a rial y mediu
los piqueñinos a rial.*

El capador precisaba dalgo d'ayuda y polo xeneral yera dalgún paisanu de la casa'l que lu aidaba a tumbalu en suelu y tenía por él mentes lu capaba; al mesmu tiempu yera cuando se-y ponía l'alambre nel focicu pa que nun fozara nos praos. Una cosa que se tenía en cuenta cuando se criaba un gochu ye que fuera machu o fema por que yera más costoso capar una gocha qu'un gochu —por que ye más abegoso—.

Pagar al capador nun yera fácil, había que facelo con perres y éstos nun yeren mui abondoses naquellos tiempos.

Nes cases, según la xente y les perres qu'hubiere, criábense unu, dos o tres gochos; yera acostumao que se criaren dos, unu pan casa y l'otru pa vendelu pa poder pagar la renta de les cases a los señores.

EL SAMARTÍN

Depués de criar los gochos, llega'l día de matalos, lo que se conoz como *samartín*, llabor que se facía en tiempu de fríu, cuando xelaba abondo, pa que nun s'estropiare la carne. Asina, matábase n'avientu, *la primera matanza*, y tamién n'abril, lo que se llamaba *la segunda matanza*. Enantes d'esi día había munches coses que les muyeres teníen que disponer pa matar. Mercábase aquello que nun había na casa, o delles coses que nun yeren abondes colo qu'había: sal —polo xeneral llevábase una arroba de sal—, grasa, carne de xatu pa los chorizos, pimentón dulce y picante, tripa de gochu y de xatu y bramante. Amás había que tener axeitada *la duerna de matar*, que yá quedaba llimpia del añu antes.

Casi tol mundu tenía una duerna, pero delles cases nun la teníen y pecisaben apátase colos vecinos pa poder usala. Nel mesmu sen, como'l día que se mata facía falta xente abondo pa trabayar, yera acostumao arreglase y apátase pa escoyer el día de matar y poder dir unos an casa los otros.

Solía matase pela mañana, ceo; en delles cases había dalgún paisanu curiosu que yera'l que mata-

ba'l gochu; si nun había daquién, llamábase al *matachin* pa que fixera esti llabor y, polo xeneral, yera un paisanu del pueblu. Ente unos cuantos homes garra-ben el gochu y amarráben-y les pates d'atrás y les d'alantre con cordeles y llueu teníen por él, unos poles pates y otros poles oreyes y metíenlu na duerna. Entós el matachín metía-y *el gorón* na *papada* y con una pota amparábase *la sangre*. Esta sangre colábase, tapábase y poníase al llau'l llar pa echalo a *les morcielles* al otru día. Otres veces dexábase cuayar, cocíase y xintábase como si fuere carne.

Desque'l gochu taba muertu, *pelábase* na duerna con *agua ferveendo* y colos *cuchiello*s; les muyeres pasaben tola mañana caleciendo l'agua pa dir echándo-ylo al gochu y colos *cuchiello*s diben quitándo-y *les serdes* hasta que quedaba bien finu, llabor que tamién facíen los homes porque teníen más fuerza que les muyeres. Cuando yá taba peláu *colgábase*: ente les pates d'atrás poníase-y un maderu que diba metíu *ente los uños* y atáu a ellos con un cordel; ente unos cuantos paisanos y con una *roldana*, colgáben esti maderu d'una viga debaxo l'horru o na cuadra, pa qu'echare tola sangre y ensugare'l pelleyu; si'l gochu quedaba colgáu fuera la casa —baxo l'horru o na cuadra— tenía que quedase daquién curiándolu pa que naide lu llevara. Al otru día metíase pan casa y dexábase colgáu na cocina pa qu'ensugare bien y llueu *estocinalu*.

Quando taba colgáu pesábase y sacábase *la muestra* pa dir llevala a la plaza. Había un paisanu que los pesaba —*el pesador*—. Apuntaba'l pesu y al otru día díbase col papel y la muestra a la plaza la carne y págabase un tanto dependiendo de lo que

pesara'l gochu. Pa facer *el mondongo* y *estocinalu* había qu'esperar que volvieren col resultáu del analís de la carne.

Na más colgalu *abríase en canal* y *enfrescábase*: sacábase-y *la vexiga*, *la tripa* y les vísceres. La vexiga y les tripes llavábense bien con agua templao pa llueu facer les morcielles y *los chorizos*; había que llimpiales bien, llavales munches vegaes, a lo primero en casa con agua templao y a lo postrero na fonte con agua frío; depués dábase-yos la vuelta porque yera bono dexar la grasa de les tripes pa dientro al facer les morcielles; delles vegaes, si teníen muncha grasa, quitábase-yos y picábase pa ente l'entruyu. La tripa tamién podía salir peor y rompía cuando se llavaba o se facía'l mondongo, por eso salíen *les dobles* más pequeñes, por tener que cortar la tripa. Amás de la tripa'l gochu, había que mercar dello de xatu o de gochu porque nun yera abondo pa facer les morcielles y los chorizos. La vexiga tamién se llavaba bien y llueu suflábase y colgábase pa cuando fixera falta o pa mete-y dientro grasa.

Depués de les tripes sacábense *les untaces*, *el fégado* y *el corazón*. Les untaces —la grasa— cortábense en cachinos, metíense nuna pota y poníense al fueu pa que dilieren; desque desfecho la grasa, echábase na vexiga con un embudu y colgábase pa dir usándolo cuando fuere: pa cocinar, pa engrasar'l carru, p'amestar col aceite nel candil, etc. Tamién s'echaba nuna cazuela de barru pa que cuayara. Della grasa rustíase y comíase'l mesmu día de la matanza, yeren *los rustiones*.

El mesmu día que se mataba y s'enfrescaba diben preparándose les coses pa facer el mondongu al otru

día: picábense les cebolles —en delles cases había una *picadora*, un mangu con dellos filos que facíen menos gabelosu esti llabor—, pelábense los ayos y llavábase bien la tripa.

Depues de tar un día colgáu, *estocinábase'l gochu*: sacábense *les hojes del tocín, los jamones, los llacones, el rabadal o rabadiellu* y echábense na *saladera*: ésta llavábase y secábase bien; echábase una camada de sal y diba poniéndose uno enriba lo otro, con sal abondo per ente ello y entemedies metíense los ños y dalgunes vegaes *la cabeza*, que s'abría al mediu y se salaba; too esto quedaba ellí hasta que salara y llueu colgábase nel horru.

En fresco y adobao xintábase *l'adobu y les costielles*; colos ños bien llavaos facíase bon pote y *el fégadu* comíase encebollao o nel pote. *Les oreyes* llavaes y pelaes, en quedando bien llimpies, abríense y tostábense pa comeles. *La llengua* tamién se comía en fresco, tostada. Delles coses como les oreyes o la cabeza y los ños, podíen comese en fresco o salábense colo demás pa llueu dir echándo-ylo al pote.

Desque'l gochu taba escuartizáu, facíase'l *mondongo*: *les morcielles, los chorizos, el sabadiegu, el xuan y el butiellu*. Lo primero que se facía yeren les morcielles. Sacábase *la grasa* del gochu: *la mantilla*, que ta a la vera les costielles y *lo gordo del tocín* —lo que nun tenía freba— y picábase en cachos pequeños col *cuchiellu* y echábase nuna masera coles cebolles picaes, el pimentón dulce y lo picante, el sal, los ayos, el perrexil y la sangre. Too xunto llamábase *l'entruyenzu* y amasábase hasta que tuviera bien mecío. *Envolver* les morcielles nun yera mui gabeloso, yera muncho peor amasar los chorizos. Pa saber les canti-

daes que se debíen echar había quien lo pesaba, pero les bones *mondongueres* sabíen facelo a *güeyu* y diben calculando lo qu'había que-yos echar según la cantidá de grasa qu'hubiere. Cuando se mataba un gochu namás yera normal comprar más grasa pa facer les morcielles pa que duraren más tiempu. Tamién se solíen facer n'otru tiempu del añu, comprábase too na carnicería y faciense morcielles cuando s'acababen les que se fixeren pel samartín.

Pa embutir les morcielles usábase la tripa gordo del gochu y si nun yera bastante comprábase más, bien fore de gochu o de xatu. Cuando la tripa yera bono tenía grasa abondo y dexábase pa la parte dientro pa que se xuntara col entruyenzu. Les morcielles embutiense con un embudu; la tripa metíase na boca del embudu toa apretada, emburriábase l'entruyenzu dende la parte ancha y asina diben faciéndose les morcielles; cuando había una dobla curiosa cortábase y amarrábase con un bramante garrando'l principiu y lo postrero de la tripa: asina quedaben en redondo y podía facese-yos otra atadura a la mitá. Desque feches les morcielles, *rescuécense* pa que dean meyor sabor al pote: dánse-yos dellos pinchazos con una aguya albardera para que nun revienten y van metiéndose les dobles n'agua ferverdo, un momentín namás, meteles y sacales; asina, tando pinchaes, al rescocales van soltando la maleza que tien la grasa dientro les morcielles.

Enchorizábase desque feches les morcielles. Mercábase dello carne de xatu, si se podía de lo meyor, brazu o pierna —si se mataba un xatu nun había falta mercalo, habíalo de casa—, picábase y xuntábase cola carne que se sacaba del gochu —dalgo

adobu, la carne que ta alreduor de les costielles—, el tocín, el pimentu dulce y lo picante, el sal y los ayos machacaos. Todo xunto entrúyase bien y dáse-y munches vueltes pa que se faga bon entruyenzu. Diba envolviéndose por partes dientro la masera, empecipiando per un esquinal y, poco a poco, amasábase la masera entera. Pa calcular la cantidá de sal y pimentu que se-y debía echar al entruyenzu había mondongueres qu'en tando la carne puesto na masera dixebrábalo en partes y diben echando los puños de sal y el pimentu per cada una de les partes marcaes. Los chorizos yeren más gabelosos d'envolver, amasaben peor que les morcielles y había que da-yos munches vueltes. Cuando se taben amasando diba probándose pa ver si-yos faltaba daqué pa dir echándo-ylo mentes tovía se podía.

Desque quedaba amasao, dexábase posar una nueche o más, según el tiempu que fixera. Si taba mui frío había que dexalo más tiempu. Al otu día probábase pa ver si-y faltaba daqué; garrábase dello, tostábase y probábase; asina si-y facía falta dalguna cosa —más sal o más pimentu— echábase-y enantes de da-y otra vuelta na duerna. Los chorizos faciense cola *enchorizadora*, una máquina con un tubu nun llau onde se metía la tripa y otu más anchu pela parte riba per onde se metía l'entruyu y se calcaba con un palu; tamién tenía *un rabil* qu'al dir dándo-y diba echando la masa dientro la tripa, que yera de lo delgao del gochu o del xatu. La enchorizadora tamién s'usaba pa picar la carne que se-yos echaba. Les dobles de los chorizos fanse más llargues que les de les morcielles y atábense el principiu y lo postrero con bramante; per medio la dobla faciense otres ata-

dures pa sacar unos chorizos afayadizos pa echalos pal pote. Tamién se facía'l *sabadiegu* o *llonganiza* con tripa delgao y colo más ruino del gochu: los pelleyos, *la corada* —los pulmones—, el corazón, dalgo tocín, dalgo carne y con sal, pimentón dulce y picante.

Un embutíu que se facía y munches vegaes se dexaba pa xintalu en tiempu la yerba yera'l *xuan*, fechu na parte más gorda de la tripa del gochu. En dellos sitios echábase-yos lo mesmo qu'a les morcielles, otros embutíen el sollombu o la llengua, los riñones y el llombu. Tamién se podía embutir *el butiellu* —l'estómadu—, pero en dellos sitios picábase pa echalu ente los callos.

Fechu'l *mondongo*, había que *curalo*; poníase enriba'l llar o nuna corripa; el que nun tuviere otra cosa, facía'l fueu na quintana de casa y tenía que sacalo y metelo tolos díes. Colgábense les morcielles y los chorizos d'unes vares y tizábase embaxo d'elles, ensin munchu fueu, más bien cola brasa pa que fueren curando poco a poco. Asina debíen pasar delles selmanes y cuando'l mondongu yá taba curao, llevábase pal horru y d'ellí diba garrándose pa dir gastando. Otres vegaes dello metíase ente grasa o aceite pa que nun se perdiera, echábase en potes ruines y calteníase ellí hasta que se fuere usando y asina nun se pasaba nin arranciaba.

El día que se mataba facíase dalgo de fiesta. Si diba dalgún vecín a aidar nel trabayu, dábese-y de comer y facíase dalgo de xinta especial y siempre se tenía anís a mano pa dir dándo-yos cuando taben trabayando. Yera normal que los vecinos s'aidaren unos a otros y tamién que viniera la familia que taba lloñe.

Otra costume qu'había yera dar *la prueba* a los vecinos; si había dalgunu más curiosu que trabayaba muncho nel samartín dábbase-y carne abondo: adobu, costielles, dalgo del fégadu y, desque taba curao'l mondongu, dalguna dobla de morcielles y chorizos. Pero tamién yera normal da-y dello a los vecinos más averaos, sobremanera si yera un pueblu o un barriu pequeñu. Esta costume formaba parte de la reciprocidá del pueblu, porque llueu cuando mataben nes otres cases tamién se recibía la prueba, anque tamién podía dase'l casu de qu'hubiere vecinos que nun mataren y de los que nun se recibía nada. Un xestu que se daba muncho pel samartín ye que, al dar la prueba, siempre se llevaba de lo meyor y si se daba a muchos vecinos podíen quedase na casa casi ensin l'adobu. Pero esto nun se podía pasar por alto, nun se podía quedar per debaxo los otros y había que cumplir dando lo meyor, yera una manera d'enseñar al restu'l pueblu que les coses nesa casa diben bien y que-yos sobraba la carne y podíen repartilo colos vecinos.

El día del samartín yera un momentu peresperáu nes caseríes porque suponía la posibilidá de xintar carne per un tiempu; los díes depués porque se podía echar mano de lo que se comía en fresco y llueu pol mondongu, que poques veces nes cases algamaba hasta l'otru añu; asina nos meses enantes del samartín naguábase por que llegara esi día. Per otru llau hai que tener en cuenta lo bono que yera poder meter nel cuerpu dalgo de carne nun tiempu como ye l'iviernu, tiempu nel que se pasaba muncho fríu y d'esti mou tábbase meyor alimentáu pa poder trabayar más.

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 madriza*. 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 llamarlos 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 madriza 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 capaooor..."). *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 gancho 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 hoeres 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 siguíen 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 ganchu 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 pimientu. Tiénense dos díes posando ente l'agua y l'adobu; llueu rebózase en pimientu 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, pimientu dulce y picante y perrexil; pasáu esi tiempu embútese na tripa cular y ponce 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 contestó'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 neños 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 Tixereres; Amelia García Sariego de Muriel.los. ; Violeta García Santapaz, de Muriel.los; Rosario Sariego Álvarez, de Grandiella.

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 otu 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 portielles 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 madres 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 desanicándose 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 trayéense 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 desacúpalu 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 apílense 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 pinces 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 inquéz. 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 cuadres, 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 cortezu. 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 *sácases-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 muyeres 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*. Cuélguese 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 ruín 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, pimentu 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...

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*¹ qu'entá se caltién güei con más puxu, daqué qu'entá sigue con-

¹ 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 otu 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 ayudarlos”... son frases que se sienten con muncha frecuencia ensin que faga falta precisar qué animal ye'l que se mata². 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, aunque 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*, **picadiil.lu*.

² En cambio, cuando lo que se mata ye otu 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, anque 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 partes³.

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. Cómprese 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

³ 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'épocas determinaes. La *capaúra* tien que facese con munchu cuidáu, porque ye una operación delicada pal animal y cuerre siempre'l riesgu de morrer, sobremañera si son goches⁴. 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"⁵, 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 miente⁶.

⁴ 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".

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

⁶ 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 escrupulosu⁷ 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.

⁷ “Nun hai animal más escupulosu 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'alantre⁸" 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

⁸ 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 agua⁹, 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.

⁹ Antes yera l'agua de fregar la cacía 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 tíra-y un cordel, el *patón*, a la pata d'atrás y los otros garren ún de cada pata¹⁰, 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

¹⁰ 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 sitiü* 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 dando-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 ferveiendo 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 ferveiendo 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 polmones), *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'arrobes*, equivaliendo una arroba a 11¹/₂ 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 sitiú 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 pruébase 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 echándoles 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 muyer¹¹ 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 revolve 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-

¹¹ 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 munchu 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 yerba¹². 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 gordu que se zarren herméticamente. En munches cases mercaron la máquina d’ensasar al vacíu y meter en grasa failo yá poca xente. Cuando se dilíe 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-

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

cielles y el tocín. Y *la pota* ye'l *cocío* 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 daqué 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'ello¹³. 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: “Èsos mediquinos, esos mediquinos... yá sé que tán mui estudiaos pero... ¿qué va ser d'un paisano si nun mete un poco grasa en cuerpu?”.

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.

¹³ Dícnos 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 espaciu”.

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 criábanse 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 veгаes, 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 salien pelos llaos pa que tropezaren coles estaqueres. Prestábáyos muncho refocilase en cualquier *l.lamargona* y salien 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*, “¡jisti 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. Díciase: “¡Isti gochu 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 gochu 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 téniques: “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 —*escaldalu*—, “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 MORCIELLAS

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, faciase 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 faciase 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 fuúu —el l.lar— a lo primero tolos días, depués ca medios días, dependiendo de la cocina l.leña”.

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 Antroxu, 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.

La cultura del gochu en La Mediana d'Argüeyo

MARÍA VEGA RODRÍGUEZ

Esti trabayu enmárcase dientro del ámbitu xeográficu de La Mediana d'Argüeyo, ún de los tres conceyos de la comarca conocida como Los Argüeyos, allugada nos montes centrales de la provincia de Lleón y que s'esparde peles cabeceres de los ríos Bernesga, Toríu y Curueñu. La zona estudiada correspuéndese concretamente col valle del ríu Toríu. Los pueblos del conceyu, y por estensión tamién tola tierra de Los Argüeyos foron oxetu a lo llargo de la hestoria d'abondes miraes surdíes de les antigües poblaciones que vieron nos sos pastos, montes, ríos y nes sos explotaciones mineres un llugar de gran bayura. Dende los sos primeros establecimientos durante'l Neolíticu, pasando pela proliferación del hábitat d'ocupación castreña y la so posterior proyeición medieval y moderna na Hermandá de Los Argüeyos, La Mediana amuñónase dientro de la fastera definida como de cultura astur presentando poro les caracte-

rístiques distintives y especificadores que la estremen como tal. Nesti espaciu cultural desarrollóse lo que constitúi (asina la denomen dellos investigadores), la cultura del *gochu*, reveladora de fondos y vieyos rai-gones que perduraron y perduren vivos na fastera.

LA CRÍA Y LLOGRU DEL GOCHU

Anguaño los gochos nun se críen sinón que se merquen en pueblos onde celebren feries o onde viven los *gocheros*, tratantes de gochos que yá nun van de pueblu en pueblu tresportando la mercancía como facíen hai aproximao unos cuarenta años. La xente de La Mediana suel dir a Boñar, Garrafe del Toríu o quiciabes en más ocasiones a Colladiella, llugar más frecuente y per otra parte más próximu a la zona, pa tratar. Los gochos mércuenlos en setiembre, per San Miguel, si la intención ye rialos tol añu, o ente marzu y abril si se trata de gochos de temporada. El número varia según les posibilidaes económicques de cada familia, igual que'l fechu de rialos d'añu o de temporada; pero seya una o otra manera, nun acostumen a pasar de la media docena nes meyores condiciones. Sicasí, fuera parte d'esta situación pecuniaria, el número ye proporcional al de persones que componen la familia y el consumu que se faga a lo llargo l'añu. Esto ye, afítase nuna rellación lóxica d'autoconsumu ente l'home y el gochu. Enxamás se dedicaben al comerciu de los productos derivaos del gochu, porque estos tienen otra finalidá que ye la de sacar alantre l'alimentación de la familia, xera que queda en manes esclusivamente de la muyer.

Esto estrémase claramente del casu de la cría de cabres y oveyes, animales que desempeñaben esencialmente una función comercial y polo tanto de collaboración col poder alquisitivu de la unidá familiar. Yeren munches les families que se dedicaben al oficiu de tratar en cabres y oveyes, vendiendo les caídes y la carne nun ámbitu xeográficu que s'espardía dende Asturias al sur de Lleón. Esta actividá entuera en cierta forma col calter arrieru de la zona. Pero la evolución social, y con ella económica, de les comarques de les que falamos, desembocaron nun procesu imparabile d'abandonu d'estos pueblos, darréu de les ruines salies que s'ufierten dende les instituciones pal so encontamientu y desarrollu. Por esto, y darréu de lo dicho, nun hai yá xente que se dedique al comerciu del ganáu caprino, fechu que se dá tamién con regularidá n'otros puntos del mapa.

Les castres más comunes de gochos que suelen allegar los gocheros a La Mediana d'Argüeyo acostumen a ser o *la raza blanca* o los denomaos *gochos pintos*; en dalguna ocasión, anque les menos, dafechamente prietos. El procesu de modernización que tán viviendo en munches fasteres de la provincia y que podría estendese como fenómenu habitual de la sociedá actual, pue observase no que se refier a esta etapa de la compra del animal. Una actividá tan corriente como yera la de la cría del gochu llevaba con ella, poro, unos conocimientos mínimos sobre'l tema; conocimientos que van perdiéndose a un ritmu imparabile nel trescursu de les dos últimes décadas. Ello queda bien a les clares cuando a la cenciella pregunta que se fai al informante sobre cuántes races de gochos se criaben na zona, malamente pue con-

testar con seguridá. Pero lo mesmo tamién pue alvertise nel fechu de facese col gochu. Los gocheros yá dexaron de pasar pela zona; son los argoyanos los que tienen que desplazase, xeneralmente a nuedos urbanos importantes onde hai ferries de ganáu y más facilidá pa llograr meyores precios. Güei son mui poques les families que queden viviendo equí pel iviernu y d'ello deduzse que son tamién poques les que maten en mes de payares. Inda asina, esti procesu que se presenta tan avanzáu n'otros casos, resístese a morrer dafechamente, quiciabes pola negativa de los propios habitantes a qu'aquello que vivieron pueda desaniciaese dafechu.

Siguiendo cola cría del animal, el fechu de que se criaren gochos orixinariamente tratábase d'una circunstancia enforma esceicional y que taba davezu en rellación direuta coles posibilidaes económiqes de cada unidá familiar. Sicasí, en dalgunos casos, antiguamente sí que se detectaron exemplos aisllaos pero ensin constituyir bramente una tendencia.

Ye entós el gochu, como s'espuso anantias, l'animal meyor cuidáu de la corte. L'únicu que come davezu tanto en frío como en caliente. Vive na *cubil* o *cubilera*, parte de la corte atrocada pa ellos. La esplicación de que s'alcuentre aparte ye cenciella. El gochu nun ye un animal mui sociable, nin col home nin col restu les especies. Pero'l so curiáu separtáu faimos camentar qu'existe una categoría o xerarquía ente'l conxuntu de los animales que pertenecen a un determináu grupu, de mou qu'aquellos que caltienen una estrecha rellación cola futura alimentación humana reciben un tratu distintu y distinguible respeuto al restu. Un tratamientu pa él en cuantes a

que ye parte esencial de la dieta alimenticia de los argoyanos, factor ésti que pue estendese a otras parte de la provincia. D'ehí'l so especial enclín n'alimentalu, curialu y evitar que pueda mancarse nel contactu con otras especies. Y ye que de la so correuta alimentación y mantención va depender la calidá de la propia alimentación humana.

Produzse asina un procesu asemeyáu, paralelo-estensivu ente la correuta alimentación y mantención del gochu cola calidá de la propia alimentación humana, de la que dependen direutamente. Pero tamién s'aplica esta rellación ente esta mesma esmolición pola so alimentación y el so asitiamientu na corte, intentando d'esta forma que'l gochu tenga les mayores comodidaes.

Como se señaló, trátase d'un animal que recibe una alimentación basada na propia dieta humana, estremándose únicamente d'ella nuna cenciella elaboración de la mesma. Tien un particular curiáu na sema de berces y pataques no que dura l'añu, sobre too colo que se refier a riegos y acuchaos. Xunto coles berces y les pataques tamién se separten parte de les colleches de cereales talos como cebada, centenu o trigu, que s'amiesten con fariña y yerba, elementu esti últimu que según los más vieyos de la zona asegura'l bon crecimentu del gochu. Esta meci-gaya tipu pastia, a lo que-y suelen amestar arbeyos que cultiven, al igual que'l restu los alimentos tanto pal consumu humanu como pa la cría del gochu, consitúi la base de l'alimentación del animal ente los meses de marzu a setiembre. Depués acostumen a da-y patates coches qu'axunten a la *llavaza*. Esto ye, restos de les comíes de les persones que queden al

llavar la *cacia*, mecíos con augua. Nesta aición vuelve reflexase la esmolición por incrementar positivamente'l factor nutricional del gochu pero, arriendes d'ello, contribuyía antiguamente a facilitar los llabores domésticos dao que la carencia d'augua corriente provocaba qu'escatimaren y aprovecharen al máximu los calderos que carretaben de pozos y fontes. Güei, na alimentación del gochu, como consecuencia del imparabile procesu de modernización de la ciencia y la téunica en xeneral, entamen a dase los llamaos *piensos compuestos*, pero que nun tienen muncha aceutación ente los argoyanos al considerar que l'aspeutu físicu del animal ye de xuru inmeyorable pero la calidá de la carne ye peor.

Asina queda'l gochu na cubil hasta'l mes de payares, *mes del mondongu*. Nesti tiempu, en nengún momentu hasta que llega la mata sal d'esti llugar, porque consideren que ye un animal que nun pue dominase, lo que mos indica, en della midida per una parte, que les veceres de gochos, si existieron, debieron ser hai yá munchu tiempu y qu'amás fai situar les sos posibilidaes de cría dende'l so nacimientu, tamién enforma alloñaes.

EL MONDONGU

Quiciabes seya la nota más peculiar de la zona'l fechu de que'l nome d'una de les partes del animal s'aplique por estensión al total de l'aición. *Mondongu* significa "matanza" y por analoxía *tar de mondongu* quier dicir "tar de matanza". Esti mondongu tien llugar temporalmente na época de San

Martinu, contra l'once de payares, y representa pa los argoyanos una fecha mui especial y señalada na que s'axunta la totalidá de los miembros de la casa, calteniendo y curiando d'esti mou la costume recibida de los antepasaos. Anguaño, esta necesidá d'axuntase va perdiéndose, consecuencia lóxica de l'adautación a les vicisitúes de la vida de güei. Rasgu tamién significatible del yá citáu procesu de modernización pero tamién delles veces d'aculturación. Destaca, por embargo, que la xente de La Mediana tengan conciencia d'esta invasión de nueves formes d'adautación (que nun puen denomase vezos o costumes en cuantes que nun tienen un desendolque diacrónicu) a les que consideren estrañes, estrañando les tradicionales qu'ellos vivieron de neños. Al tener conocimientu d'esto, percancien que de dalguna manera tanto la celebración del mondongu como la de cualquier otu festexu propiu del país, contrarrestará quiciabes esti procesu modernizador y aculturador dende'l mesmu momentu qu'estes celebraciones tienen un efeutu inmediatu d'enfrescar vieyes acordances y de "desplazar los pensamientos".

Non sólo ye'l mondongu una fiesta en sí, polo que supón la matanza del gochu. Tamién porque xunta él, mataben el doble de reses, principalmente cabres y oveyes y que, como yá conocemos, conformaben el productu oxetu de les actividaes comerciales y, polo tanto, la base del nivel económicu que, en xunto cola venta de granu, entamaben el potencial alquisitivu de la unidá familiar. Amás, enllazao con esto, el matar un gochu significa que la familia podía salir del pasu, que pue ufiertar una alimentación a los sos descen-

dientes y nesti sen, en rrellación con esti últimu fechu, caltener ciertu prestixu social.

Había *especialistas* na matanza del gochu, persones que sabíen ónde había que *pinchar* y que xeneralmente solíen dir d'un pueblu a otru ayudando nel llabor. La matanza en sí suel facese ceo, pela mañana mui tempranín. El día antes ya se procuró preparar y tener llistos tolos preseos que van usase'l día viniente. Xunta esto, piquen la cebolla pela nueche porque hai la creyencia de que faciéndolo asina consiguiáse que les morcielles nun reventaren.

Lo xeneral ye que saquen al gochu de la cubil pel focicu, echando mano d'un gabitu y más modernamente d'un alambre, tirando un garapiellu de xente poles oreyes y otros pol rabu, hacia fuera. Depués coloquen al gochu boca arriba encima'l *bancu* y átenlu con una *manea*. El métodu emplegláu pa facer esta atadura ye especial pa que l'animal nun se mueva y nun estorbe'l pinchazu que se fai col *cuchiellu*. A lo primero átense tres pates. La que-y queda suelta na parte d'atrás xúnese a la manea de les tres qu'ataron primero y d'ehí, con un alambre, llega hasta'l focicu, impidiendo movimientos bruscos o mordiscos. Al gochu s'ángrenlu na paletiya pente medies d'una puñalada que-y llega hasta'l corazón. Esta aición recibe'l nome de *glayar el gochu*, anque tamién s'aplica a los urníos que mete l'animal mentanto lu maten. Otru mediu pa facilitar esti pinchazu ye da-y un trastazu con una fesoria pero, dende llueu, ye ensin dulda'l menos emplegáu.

El cuchiellu presenta unes carauterístiques especiales: tien unes dimensiones mayores que les d'otru cuchiellu normal, ye mui delgadín, cola fueya peres-

trencha y ello ye porque tien qu'entrar d'una sola puñalada hasta dientro, aportando al corazón. D'esti mou faríalo ún de los mentaos especialistas. Güei va apoqueciendo cada vegada más el fechu de matar y el motivu hai que buscalu na cenciella llei de vida: estes persones, los especialistas, morrieron o nun faen la matanza por problemes de salú o físicos. Amás hai que señalar que'l métodu pa matar el gochu estrémase del emplegáu pa les cabres; mentanto al gochu lu pinchen na paletiya, a les cabres y les oveyes sán-grenles pel pescuezu.

Tres esto recuéyese el sangre que sal, sangre que depués s'emplegará pa *facer las morciellas*. Ye muncho importante que nesti sangráu nun dexen de remover el líquidu porque si cuaya nun sirve. Una forma d'evitalo ye colar el sangre de siguío a un cacharru de barru con sal, torgando asina'l procesu del cuayu.

En morriendo'l gochu corten *las serdas*. La forma tradicional, y por otra parte más efeutiva, yera emplegar augua ferveiendo qu'echaben percima'l gochu, raspándolu darréu con una azuela. Esto dexaba al gochu perllimpiu pero resultaba daqué más llaborioso porque había que tener un calderu de cobre col augua ferveiendo y l'únicu métodu de llogralo yera "achusmando la llume de contino". Lluen fueron introduciéndose otres téuniques qu'aplicaben fueu, *xamuscando* al animal con un fexe de paya prendíu y modernamente con un soplete de gas butano.

Desque ta peláu, abren al gochu pela *barbada*, tira de piel centrada nes mamielles y qu'escomienza nel *morru de picu*. Abiertu'l gochu entámase a saca-y

l'interior, esto ye, *las caídas*. A lo primero *la manta l'untu* y tres d'ella'l conxuntu de tripes y vísceres: *polmones, reñiles, paxarina, figadu, entestinos*. D'estes vísceres nun se da usu alimenticiu a toes porque, por exemplu, nin el fégadu nin la paxarina s'emplegaben pa facer embutíos o pa comelos, mentanto que nel casu d'otres especies animales, como les cabres y les oveyes, si que-yos dan un usu culinariu, reduciéndose esti fechu a una cenciella cuestión de meyor o peor tastu. A partir d'equí, a cada parte del gochu dáse-y un emplegu estremáu, dependiendo de los productos y platos tradicionales ellaboraos en La Mediana. Muertu'l gochu, cuélguenlu d'una roldana cola cabeza cortada y depués que la carne ta frío córtenu pal destinu qu'a cada parte se-y da.

D'esta manera, lo más fundamental y la primer aición a realizar —yá se dixo más arriba— ye recoyer el sangre que sedrá la base de les morcielles y que se pon nuna caldera de cobre, removiéndolo de contino pa que nun cuaye. El tipu de morciella que polo regular más se fai ye *la morciella curá*, una forma de presentación del alimentu que garantiza la so conservación a lo llargo del añu, sobre too dao que tamos falando d'un llugar d'iviernos blancos ya casi invivibles. La fechura de la morciella pue variar daqué dependiendo de les especies o d'otros condimentos que s'empleguen na mangarada. Les variantes de la morciella base inxerten arroz o *sopas* de pan, pero tal como nos indiquen los informantes, configuren recetas procedentes d'otros llugares de la provincia que fueron poniéndose de moda colos movimientos de población. Pero, independientemente d'esto, la morciella tradicional que se fai en La Mediana ye un amiestu de sangre,

cebolla, untu, ayu, sal y picante, entemeció too ello con daqué d'hortolana, planta tradicional emplegada en tolos guisos. Esta mestura embútese na tripa del gochu, concretamente no más gordo, que se denomen *tripas morcilleras* por esta razón. Les tripes hai que llimpiales primero porque, como dicen “son mui sucionas” y van recubiertes d'una capa de grasa “qu'hai que dir desentrebezando”; anque'l grau de grasa que contién la tripa suel influir na so meyor o peor conservación, siendo ésti un factor positivu pa que “la tripa mantenga la tiez”. Ye la tiez la mayor o la menor consistencia de les tripes y reconozse a través del tactu. Fecho esto, métense nuna caldera de cobre con augua, pa coceles, y pínchense “pa qu'echen el vientu”, intentando asina evitar qu'españen mentanto cuecen, cosa que non siempre se llogra. Depués de cocíes, cuélguese *d'un varal* pa que *curen*.

La carne del gochu emplégase básicamente pa la fabricación de *chorizos* y *xamones* y *llacones*. Nel casu de los chorizos, el primer pasu ye picar la carne, esperimentándose nesta actividá una evolución considerable dende hai cuarenta años, porque de picar con un tayu madera y una azuela, pasóse anguaño a emplegar máquines de rabil que tienen cuchielles pa triturar. La carne que s'echa pal chorizu ye de la parte del *costellar* y del *espinazu*. En delles ocasiones tamién desfreben llacones, pero lo más corriente y cenciello ye qu'éstos s'adoben y s'embutan solos. Les tripes que llamen *choriceras*, más estrenches que les morcielleres rellénense cola mestura de carne, ayu, pimientu, sal y oriéganu, embútese en *vueltas*, igual que les morcielles, y cuélguese de varales na *cocina de fornu*, onde se prende pa que *curen* col fumú.

Las costiellas, lo mesmo que'l llombu, adóbense y métense nuna tripa. El *botiellu* o *martín* del gochu y la *bandonga* de los castrones empléguenlos pa facer *llonguaniza*. Esti butiellu, anque ye más utilizada la bandonga, hai que raspalu bien primero y pelalu depués pa llenalu cola carne, los reñiles, polmones, *costiellas* y daqué de carne que nun seya de mui bona calidá, aprovechando asina hasta'l máximu tolos restos del gochu. Eso sí, la carne colo que se rellena'l butiellu, bandonga o martín tien que ser de vaca o de cabra.

Esti embutíu cocíase llueu y sirvíase troceáu con repollu o garbanzos, platu que suel facese algún de los díes del mondongu. Pa fabricar esti productu, otra vuelta volvemos ver cómo les meyores téuniques afitaron un cambéu claru na realización de ciertu tipu d'actividaes pa beneficiu de los homes ensin llugar a duldes. Ello obsérvase nel fechu de llavar y pelar les tripes, actividá qu'al empar que'l restu de la matanza, sacante'l fechu concretu de matar, ye realizada por muyeres. Tienen que llimpiar bien les tripes pa quita-yos la grasa que-yos queda apegao y asina queden axeitaes pa embutir. Antiguamente había que dir hasta los ríos o los regueros que nun tuvieren llueñe del pueblu a llavales nes llavaderes. Dau'l tiempu d'iviernu que suel acompañar la zona nel mes de payares, teníen primero qu'echar un cachu picando la capa de xelu que se formaba.

Queden asina otres partes del gochu que nun se comen aquel día nin empleguen pa consumiles como carne fresco o pa intercambiales ente familiares. Ye dicir, la *prueba* del mondongu. Estos cachos, *sálense* pa la so conservación o cúrense adobándolos y

metiéndolos en tripa. Esta carne sedrá la gran fonte de proteínes de la dieta de les persones pel iviernu y d'ello la importancia d'esta xera. N'otros llugares nun se consumen durante l'añu, resérvense pa la comida del siguiente mondongu, como por exemplu les oreyes, el rabu y el focicu. Otres partes, como la llingua, teníen tamién un usu señaláu como cena del primer día del mondongu.

PESLLANDO

Como se dixo curtiamente al entamar, al facer un estudiu sobre la matanza en La Mediana d'Argüeyo, siguiendo les mesmes pautes que los trabayos fechos en cualquier parte de la provincia, puen acolumbrase carauterístiques propies que perviven al fuerte procesu d'aculturación y modernización pel que se vien pasando nos caberos años y que va percontiándose col pasu del tiempu. Sicasí, hai dellos factores inxertos nun sustratu tan fondu, que podemos llamar sustratu-raigón, que malamente ye a tresformase.

No que se refier al análisis de les repercusiones sociales de la matanza, dende llueu ye induldable que'l rol desendolcáu pola muyer a lo llargo de los díes que dura la matanza o modongu ye claramente cimeru. Ye ella la que durante l'añu alimenta los animales, la que tien la responsabilidá de que'l gochu medre ensin nengún tipu de problema o enfermedá y too ello porque al fin y al cabu esti curiáu p'hacia'l gochu nun ye más qu'una proyeición del papel desempeñáu tamién dientro el grupu familiar: encargada del curiáu de los individuos que formen la familia. Ye ella la que nos díes de

mondongu dirixe l'actividá, la que lleva'l pesu fuerte. Alredor d'ella articúlense'l restu de les xeres de los otros individuos. Asina, podríamos dicir que nesta actividá tresparéntase'l so papel en cuantes a la dixeбра del trabayu per sexos. L'home ye'l que mata y escuartiza l'animal. Tolo demás, ellaboración y organización de la fiesta, correspuende a la muyer.

Nesti mesmu desarrollu social del fechu destaca'l reforciamientu de caráuter de linaxe o clan. Toos s'axunten nel mondongu, ye una de les feches señalaes nes que la totalidá tien que formar la unidá. Asina, lo qu'hai que sorrayar nesti aspeutu ye qu'a la hora d'axuntase, el centru de referencia nun ye'l pai, ye la mai y a partir d'ehí los consiguientes graos de parentescu relativos a ella. Ye lo que se denominaría una estructura matrilocal. D'esti mou ta rellatao polos nuegos informantes pa los que cualquier celebración, cualquier momentu de la vida "tien llugar alrededor de la madre"; como bien dicen, "son las muyeres de La Mediana las qu'habitan nos pueblos", ye a dicise, ye lo menos frecuente que la muyer vaya a vivir al pueblu del home cuando se casa.

Pero non ye sólo esto. Cualquier festexu tien como puntu d'alcuentru a la muyer, la mai pa ser más esautos y, por estensión, aplícase lo mesmo al mondongu. Siguiendo nesti enclín a la xunión de les unidaes familiares, tamién se procede a una penetración mayor dientro una población, dende'l mesmu momentu que los especialistas se distribuyen per pueblos y llugares, sumáu esti fechu a los intercambios de matances que faen dientro una localidá hasta los posteriores filorios de pela nueche.

Otra de les conclusiones a les que pue llegase nel análisis ye la importancia económica que contién. La matanza ye l'aprovisionamientu d'abonda parte de los productos que se gastarán pel iviernu. Pero amás, al xuntase la matanza del gochu colo d'otres especies animales, complétase esti factor económicu en cuantes a qu'estes últimes constituyen parte del nivel d'ingresos que tamién van sumar durante los meses vinientes. L'alimentar el gochu conllevaba una llista de gastos que, davezu hai cuarenta o cincuenta años una familia malapenes podía resistir; procedíase asina a los empréstitos de dineru dirixíos precisamente a poder alimentar a los animales, en cuanto que yera l'únicu mediu d'asegurar la propia subsistencia.

Pa lo cabero, carauteres que podíen denomase de tipu ritual como'l caráuter cíclicu qu'arrodiaba la matanza. El gochu ye criáu y alimentáu con una atención especial pa depués matalu y tresformalu en productos que l'home va volver emplegar pa l'alimentación de los homes que fueron, en fin, los qu'asegararon la so mantención basada nos mesmos productos que conformen la propia dieta. Esti caráuter cíclicu tamién ye aplicable a la rellación qu'existe ente los destremaos festeyos del añu teniendo como puntu de enlace la carne que durante'l mondongu s'ellabora. Hai que destacar, aparte, les bromes del mondongu o al menos lo que güei se considera como tales, pero que pudieron tener un significáu más concretu y seriú. Durante la elaboración de los productos y la llimpieza de les tripes ye vezu que s'entisnen unos a otros con sangre y se tiren les tripes a la cara, fechu de realizada obligación por que "si no, nu hai mondongu". Realmente fáenlo añu tres añu ensin que pa

los medianeros tenga nengún tipu d'esplicación mazcarada que nun seya la d'una bromada tonta, pero que podía tener un valor más simbólicu porque si nun hai sangre nin tripes nun hai mondongu y polo tanto la fiesta nun se completa y, por estensión, tampoco'l ciclu queda zarráu.

Anguaño vívese una situación evolucionada de la de va cuarenta o cincuenta años, cuando los vieyos de güei yeren mozos. La revolución teunolóxica de les últimes décadas supunxo una serie de beneficios mayores pa la zona, d'acuerdu lóxicu cola búsqueda del bienestar que l'home quier. Pero esta revolución de la ciencia y la téunica vien parexa con un procesu d'aculturación fuerte que n'otres situaciones conlleva graves consecuencias. Ye polo tanto importante saber estremar ente estos dos procesos que tienen un sinu mui distintu. La evolución, como se comentó, supón una ampliación de les condiciones de vida que tienen que defendese en cuantes que tou ser humanu debe teneles al so algame. El problema que se plantea ye cuando nun se distingue ente esti procesu, carauterísticu del sieglu XX, y el segundu señaláu, que ta perjudicando mui serio la solidez de les raíces de delles cultures de la península.

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 cumplimentu'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 esti 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 quantu 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 víspera 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, córta-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- rre'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 calamocho* 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 días, 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. Tápanse 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 nuegos güelos hasta hai bien poco y el gochu'l so *compangu*:

*Baxaron cuatro ayeranos
tolos cuatro de madreños
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 otros.

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 caseríes 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.

La matanza nel conceyu de Sieru

XOSÉ IGNACIO FONSECA ALONSO

EL LLUGAR DEL GOCHU NA ECONOMÍA FAMILIAR

Lo más normal yera criar un par de gochos en cada casa y rara yera la casa onde nun se criaben. En buena parte les cases estos gochos yeren, dempués de la matanza, parte fundamental na alimentación de la familia, pues nun había día del añu nel que na dieta diaria nun apaecieren productos del gochu en dalguna de les distintes formes culinaries que'l gochu pue ufiertar.

En delles cases, los gochos criaos nun yeren pa facer la matanza en casa, sinón pa vendelos a *los matarifes*, colo que la economía familiar víase ameyorada por unos ingresos complementarios que veníen mui bien.

“...Mio pá y el mio hermanu mayor yeren carpinteros. Daquella un carpinteru ganaba a la selmana sesenta pesetes, trabayando sábados tamién. Una parexa de gochos pequeños podíes mercala por sesenta pesetes, y en pasando cuatro o cinco

meses podíes vender caún de los gochos en doscientos pesetes o más...” [Manuel Fonseca Cabo].

Los matarifes diben ver los gochos a les cases y allí, amu y matarife *trataben*. Yera frecuente la visita de más d'un matarife y tamién la de “ganchos” que mandaben pol gochu cuatro perres pa prepara-y el camín al matarife que venía dempués cola intención de sacar el gochu más baratu del so valor real.

EL MERCÁU. LA CRÍA DE LOS GOCHOS

Na *Carta Puebla* que'l rei Alfonso X da a los homes de les tierres de Sieru nel añu 1270 yá se recueye'l poder de celebrar un mercáu selmanal. Esti privilexu afitaráse depués en siglos posteriores. Nel añu 1310 reconoz esi drechu D. Rodrigo Álvarez de las Asturias. Nel añu 1408 fai lo mesmo Enrique II, y dellos reis más; hasta Felipe V, que confirma esti drechu en Madrid el 31 de diciembre de 1715¹.

En La Pola llegaron a celebrase tres mercaos a la selmana a finales del sieglu xvii². Tamién ta recoyó cómo a partir de 1877, ensin dicir hasta cuando, se celebra mercáu “namás de gochos” tolos vienres dende'l mes de payares al mes de marzu, que coincide cola época del fríu cuando se fai'l samartín³. De toles maneres, el día tradicional de mercáu en La Pola vien siendo, dende bien lloñe, el martes⁴.

¹ Archivu Hestóricu del Conceyu de Sieru, darréu AHMS.

² AHMS.

³ AHMS.

⁴ AHMS.

Los gochos solíen mercase en La Pola. Daquella'l mercáu de La Pola, hasta mediaos de los cincuenta, faciáse en Les Campes⁵. Allí yera'l mercáu de vaques, caballos y oveyes; ensin embargo'l mercáu de los gochos yera nel barriu de La Soledá, separtáu del d'otros animales, seguramente, por razones d'espaciu. Como yá se dixo, lo normal yera comprar un par de gochos de dos selmanes, si taben ensin capar, o d'un mes, si taben capaos. Los capaos yeren más caros, pero nun se corría'l riesgu de que morrieren al capalos. El fechu de *capar* los gochos yera cosa del *capador*, que, nun siendo que fuere persona allegada a la casa, cobraba pol so llabor. El mercáu de los gochos nun solía tener animales yá criaos porque los matarifes comprábenlos direutamente a los paisanos, ensin pasar pel mercáu. Asina que lo qu'abundaba yeren los *gochinos* pa criar qu'ufiertaben gocheros de La Pola y la rodiada.

Los primeros díes de la cría del gochu yeren, lóxicamente, nos que más procuru se ponía na so alimentación, que nesti arranque de crialu cuntaba, amás de *la esllava*, que yera la base de l'alimentación, con otres coses que s'amestaben a ello, como fariña de maíz o sueru de la lleche, pa meyorar el so poder alimenticiu. El sueru traíase de les mantequeres (la de La Pola y la de Marcenao) y yera sobrante que nun servía nel procesu d'ellaboración de los quesos.

A midida que los gochos diben medrando dábbase-yos tamién ente la esllava patates y nabos

⁵ A mediaos de los años cincuenta construyóse un recintu específicu pal mercáu del ganáu al llau del mataderu. Güei esi mercáu ye tamién hestoria y La Pola tien dende principios de los noventa un nuevu y espectacular mercáu pal ganáu asitiáu na entrada este de la villa.

cocios. Les castañes, o tamién el maíz de mala calidá (maíz rabico), yeren dos complementos tamién importantes, que se-yos daben nos últimos meses de la cría pa que garraren pesu y calidá de cara al samartín. Los gochos nun salíen de *la cubil* hasta'l día de la matanza o de la venta al matarife. El tiempu de cría del gochu yera d'unos diez meses.

Otros gochos de pocu apreciu na zona yeren los gochos criaos na marina. Dicíase de la so carne que sabía “a pescaduzu”, que salaba mal y que munches veces perdíase y estropiaba los chorizos que se facíen con ella. De ello tenía la culpa, según la xente, la esclava de pescáu que comíen.

EL CUIDÁU DIARIU DE LOS GOCHOS

Los gochos pasaben la vida, dende que se compraben de pequeñinos hasta que se mataben, na cubil y nun daben otru trabayu al amu qu'echa-yos de comer y tene-yos la cubil llimpia (non siempre). Les cubiles solíen tar a la vera la casa (a veces fáense dientro de la cuadra les vaques) y, según les persones consultaes pa esti trabayu, la so llimpieza y la del propiu gochu yeren mui importantes pa que los animales medraren más y mejor. La llimpieza de la cubil faciase a base de calderaos d'agua y escobón de berices.

Nel suelu de la cubil colocábase un *tableru* de madera pa que durmiere'l gochu. La puerta de cuarterón de les cubiles facilitaba la so buena ventilación al dexar abierta la parte superior de la puerta. El *duernu* onde se-y echaba de comer al gochu podía ser de madera o fechu de cementu na propia cubil.

Lo normal yera echa-yos de comer a los gochos tres veces al día: pela mañana, al mediudía y al escurecer y, como yá se dixo, la base de la comida yera la esllava o *fregadures*. Yera corriente llevar una lata a los chigres que daben comíes, o a la casa de los pocos conocíos que nun criaben gochos, p'aprovechar les sobres. Esti favor pagábase cuando la matanza mandándo-yos *la prueba* del picadillu o unos chorizos.

EL DÍA LA MATANZA

La matanza de casa faise cuando llega'l fríu (ente payares y xineru) y meyor *nel menguante* y estes dos circunstancies son importantes pa que nun arrancien los chorizos y xamones. L'encargáu de *corar* y *estayar* el gochu ye'l *matarife*, que si nun ye persona allegada a la casa cobra pol llabor que fai. El día enantes de la matanza tiense al gochu ensin comer col oxetu de facilitar la llimpieza de les tripes dempués de matalu.

Al matarife ayúdenlu tres o cuatro homes pa inmovilizar al gochu, que se coloca echáu de llau enriba un *duernu* al revés o un *bancu*. Ye normal que vengán vecinos n'andecha si nun hai homes bastantes na casa p'ayudar al matarife. Esti día de la matanza, asina como'l trabayu d'estayar, que se fai al día siguiente, ye llabor d'homes.

El cuchiu col que se cora al gochu llámase *corón*, y ye más llargu y finu que los cuchiellos d'estayar. La sangre de corar el gochu recuéyese nun calderu nel momentu de coralu, revolviéndolo continuamente pa que nun cuaye. Dempués, yá colao y ensin cuayarones, va aprovechase pa facer les *mor-*

cielles. Cuando'l gochu yá ta coráu échase nun duernu, que nun ye'l mesmu onde se-y echa de comer, y échense-y penriba unos cuantos calderaos d'agua casi ferveiendo pa facilitar el poder *pelalu*, cosa que se fai xeneralmente colos propios cuchiellos d'estayar. Esi primer día de la matanza acábase colgando al gochu, yá peláu, y cola ayuda d'una sogu y una polea, nun *pintor* peles pates d'atras y boca abaxu, dempués de corta-y la pica *la llingua* pa llevála al veterinariu a analizar. El día siguiente, yá fríu, será'l momentu d'estayalu.

El día de la matanza ye un día especial nel que se come meyor, hai más alegría y más conversación na sobremesa. Los homes que vienen a andechar na matanza comen esi día na casa un menú del que ye protagonista'l gochu, y que ta formáu sobre too por *sopa del fégadu*, *riñones* y *paxarineta* fritos. Tamién se-yos da la prueba (un cachu del fégadu, la paxarineta...) pa que la lleven pa casa.

Amás d'esta perspeutiva familiar tradicional de la cultura del gochu, la importancia del mercáu de La Pola fizo posible la existencia de munchos mataderos particulares y de muncha xente que se dedicó, y se dedica, al negociu de la carne, y más concretamente a lo de gochu y los sos derivaos. Valga d'exemplu esta riestra de solicitú de llicencia pa sacrificiu de gochos y posterior venta na plaza, fecha al Ayuntamientu en La Pola el 20 de xineru de 1928, recoyida nel Archivu Hestóricu Municipal de Sieru, qu'esclaira tres aspeutos interesantes:

a. La vieya quexa ente los alministraos (nesti casu industriales de la carne de gochu que protesten polos impuestos que se-yos ponen) y Alministración

(l'ayuntamientu de Sieru tien dende siempre una importante fonte d'ingresos nel mercáu y nes sos consecuciones: matanza, puestos de venta na plaza, etc.).

b. Procuru alministrativu nes meyores sanitaries de los mataderos.

c. Importante númeru de llicencies solicitaes (venti) pa matar gochos con fines industriales, que dexa clara la importancia industrial del gochu en La Pola y la so rodiada.

“Florencio Fuego. – La Pola	Joaquín Llorián. – El Rebollal
Manuel García. –Celles	Antonio Noval C.– La Belga
Valentín Cuesta. –La Pola	Benjamín Fonseca. – Vega de Poja
José Cueva. – La Carrera	José Rodríguez. – El Ferradal
Celedonio Vega. – La Pola	Manuel Rodríguez.– La Piñera
Eduardo Fonseca. – Celles	J. Fermín Cueva. – Celles
José García. – La Ferlera	Ramón Alonso. – Negales
Bernardino Sánchez. –La Carrera	Valentín Martínez.– Feleches
Cándido Corte. – Lieres	Fausto Noval. – La Pola
Benigno García. – El Rebollal	Florencio Fano. – La Pola

Los que suscriben y los firmantes de las hojas unidas a la presente, atentamente exponen: .../...

Que tienen propósito de reanudar las operaciones de sacrificio de cerdos y venta de sus carnes en la Plaza pública, operaciones que se abstuvieron de verificar en los últimos mercados, debido al aumento del gravámen de dos pesetas en cada cerdo impuesto por el Ayuntamiento para el actual ejercicio económico municipal, y hallarse dispuestos a sacrificar el arbitrio en la forma establecida en el presupuesto, así como a realizar en los locales destinados al sacrificio, las obras necesarias para que reúnan las condiciones higiénicas que previene el Reglamento de Mataderos.

Suplican [...]

Pola de Siero, 20 de enero de 1928”

TRABAYOS Y PRODUCTOS QUE RESULTEN DE LA MATANZA

Estayar bien el gochu ye perimportante pal so buen aprovechamientu, por eso ye tamién llabor que-y corresponde al matarife, como persona avezada a facelo y entendida. Les pieces que resulten d'estayar son: dos *xamones*, dos *llacones*, dos *llombos*, dos *faldes de tocín*, la *cabeza*, les *uñes* (son meyores les d'alantre), el *rabal*, el *fégadu*, la *paxarineta*, los *riñones* y l'*untu*.

Lo que queda del gochu, como ye bien sabío, tamién ye de provechu. Les *tripes*, dempués de que les muyeres les *desurden* y les llaven nel ríu, aprovéchense pal embutíu. Les *tripes delgaes* son pa los *chorizos* y *sabadiegos* y les *gordes* pa les *morcielles*.

Dicíamos enantes que corar y estayar el gochu ye llabor de los homes. El restu del trabayu del samar-

tín (preparar la sangre, llavar les tripes, *picar, facer l'adobíu, embutir...*) ye casi siempre cosa de les muyeres.

“...La mayor parte del trabayu na matanza y el samartín yera cosa de les muyeres, los homes sólo facíen corar el gochu y comer les meyores tayaes...” [Enedina Alonso].

Cuatro son les clases d'embutíu que se faen con más frecuencia: chorizos, morcielles, sabadiegos y *el xuan*. Los chorizos faense colo meyor del gochu (xamones, tocín con freba...) y a ello axúntase-y tamién carne de xatu. L'adobíu de los chorizos faise con pimentón, sal y ayu.

Pa les morcielles úsase la *tira gordo*, que ye too tocín ensin freba, *l'entronizu*, que ye untu de cerca'l *pericu* o estómagu del gochu, y la sangre recoyó al corar el gochu, dempués de colalo. A too ello amiéstase-y cebolla, oriégano, pimentón y sal.

El sabadiegu ye l'embutíu más probetayu. Pa facelu úsense'l corazón del gochu, la *corada* o pulmones, asina como tolos recortes y pelleyos que se-y quiten al tocín. L'adobíu de los sabadiegos ye'l mesmu que'l de los chorizos.

El xuan faise colo más gordo de la tripa. Embútese nella lo mesmu que s'embute na morciella. El xuan cómese tamién como compangu del pote dempués de cocelu envueltu en fueyes de verdura.

Primero prepárase lo de los chorizos y los sabadiegos, que se dexa adobando dos díes enantes d'embutilo. Ye tradicional facer una cruz nel picadillu mientres ta adobando.

“...Yo lo de facer la cruz nel picadillu vi facelo de siempre. Ye pa que salga meyor l’embutíu y nun se pierda”. [Enedina Alonso].

Nesi tiempu fáense les morcielles, que dempués de feches ponense a *cocer* unos minutos. Dempués colóquense les *riestres nes vares*, y al día siguiente pónense al fueu a *curar*.

Los chorizos y los sabadiegos pónense tamién a un fueu suave pa que nun *asorien* (pa que nun se pongan negros) nin pinguen la grasa. La meyor madera pa curar l’embutíu ye lo de carbayu, faya y mazanal.

Les faldes de tocín, el rabal, la cabeza, les uñes, los llacones y los xamones que nun se piquen pa chorizos *sálense*. Hai qu’esfregalos bien pa que garren bien el sal y nun se pierdan. Dempués déxense salando nun sitiu fríu onde nun-yos dea’l sol. A los xamones ye importantísimo *saca-yos la gota*. El llombu pue picase parte pa los chorizos y dexar parte conservao *n’untu* dempués de pasalo un poco pel cazu. La *vexiga* ínflase y ponse a secar. En cuantes que tea seca, úsase como recipiente pa untu o pa mantega de lleche cocío.

CAMBIOS NA CRÍA Y MATANZA DEL GOCHU

Les persones consultaes pa facer esti trabayu piensen que los gochos d’agora nun tienen ná que ver colos d’enantes, porque nun tán criaos igual. Güei l’alimentación ta basada nos piensos compuestos y los productos del gochu nun saben como enantes. Queden delles esceiciones de xente, mui poco, que sigue criando como antiguamente.

Piensen tamién qu'enantes la xente necesitaba criar gochos y agora, en xeneral, non, porque les condiciones de vida meyoraron mucho. Por eso agora queden cada vez menos cases que críen gochos. Piensen que tener unos chorizos de casa nun compensa pol trabayu que se necesita facer pa tenelos. De cualquier manera, sigue habiando xente que cría pa vender a los carniceros y xente que cría pa en casa (los arcones frigoríficos faciliten una posibilidá de conservación que primero nun había), anque agora nun se permita matar el gochu en casa, hai que llevalu a matar a un mataderu autorizáu onde se paga porque lu maten y onde tien el control sanitariu d'un veterinariu.

Otra razón de munchu pesu como torga a la cría y la matanza ye la "persecución" que los médicos entamaron, de xuru que razonablemente, a la escontra del gochu. Güei la medicina y el gochu son enemigos.

REFRANES, CUENTOS, TRADICIONES RESPEUTO AL GOCHU

Dellos de los refranes que falen del gochu y los sos derivaos d'usu habitual nesta zona son éstos:

"A tou gochín-y llega'l so samartín".

"Al gochu gordu únta-y el rau".

"Nun hai gochu que nun s'asemeje al amu".

"Abril mata'l gochu na cubil".

"Cada gochín al so cubil".

"El qu'arrepara en pelos nun come tocín".

"El qu'arrepara en pelos nun come gochu".

"Pa gochos los de Teberga que tienen la oreya llarga".

“Morciella sabrosa, picante y sosa”.

“Onde se piensa qu’hai xamones, hai gabites pa colgalos”.

Y un dichu que s’aplica a les persones que son enchipaes, mui espardíu na zona ye: “Paez-y poco’l rei pa torna-y los gochos”.

El cuentu curtiu que vien darréu, y que me cuntó Manuel Fonseca Cabo, tien de protagonista a un gochu y diz asina:

“Yeren unos de La Pola que pa pasar un gochu pel fielatu camín de Xixón ensin pagar, vistieron al gochu con una gabardina, pusiéron-y un sombrero y metiéron-y un puru na boca.

Al llegar al fielatu la xarré na que viaxaben los dos polesos col gochu ente los dos, paráronlos los consumidores que nun notaron ná raro na xarré. Lo que sí paez que-y dixo un consumeru a otru, cuando yá la xarré dexara atrás el fielatu camín de Xixón fue:

—¿Fixástite qué cara de gochu tenía’l que diba en medio?”.

Informantes:

Esti trabayu fízose cola collaboración de: Enedina Alonso Suárez; Manuel Fonseca Cabo; Urbano Molina; José Ramón Paredes Fernández (datos del AHMS) y Juan José Domínguez Carazo (refranes).

El samartín en Sariegu

M^a ANTONIA PEDREGAL MONTES

La matanza'l gochu yera ún de los principales llabores que se facien na casería cola llegada del fríu, a finales de la seronda o entamos del iviernu. Con ella conseguía la familia tener una reserva de carne pa tol añu entrante que diba aportar a la so dieta un valor calóricu imprescindible. El númberu de gochos que se mataben dependía tanto del poder económicu de la casa como de les necesidaes de gastu qu'ésta diba tener nel añu, diendo dende ún naquelles más probes o con menos xente a dos o más si los podíen mantener y había quien los comiera. Tamién se daba'l casu de quien mataba un xatu pa con ellos.

En tando fechu'l *samartín*, yera l'ama de la casa la que tenía la responsabilidá d'alministralo pa qu'alcanzare pa tol añu, hasta que se fixere la nueva matanza, de manera que nunca faltare dalgo gochu colo que tresnar el pote.

Tanto la crianza como la matanza del gochu y el facer el samartín traíen con ellos una serie de traba-

yos nos que la separación de sexos taba bien marcada, de manera qu'había delles coses que solíen facer los homes mientras qu'otres yeren competencia esclusiva de la muyer.

LA CRIANZA DEL GOCHU

Xeneralmente había dos maneres de consiguir un gochu al añu pa matalu. La primera consistía en tener una *marrana*, una gocha pa criar que pariera más o menos una vez al añu una *camada*. Cuando la marrana taba *verría* o *salía* echábase al *machu* o *verrón*, un gochu que se tenía enteru pa *padriar*, ye decir, pa cubriles, de los qu'había mui pocos. *N'empreñando* la marrana y naciendo los *gochinos*, si yeren munchos y la marrana nun tenía abondes tetes pa crialos, podíen regalase los que sobraven, pa crialos a biberón con lleche. En siendo un poco grandiños y dexando la teta, la marrana salía otra vez y volvía llevase al verrón.

La segunda manera de consiguir gochu yera comprándolu, bien a un vecín que tuviere marrana, n'algún pueblu de la rodiada o diendo al mercáu. Xeneralmente, de Sariegu diben al mercáu de La Pola (Sieru), un martes cualisquiera, anque depués que la xente yá tuvo coche tamién se llegaben hasta L'Infiestu: "Allí escoyís el que t'apaecía y depués metíeslu nun sacu y traíamoslu na camioneta" [San Román].

Lo normal yera criar el gochu d'añu a añu, comprándolu hacia marzu o abril, pa que tuviere ocho o diez meses al matalu y pesare bones *arrobes*.

En teniendo'l gochu metíase nuna *corripa*, *corripina* o *cubil*¹. Pa comer poníase-yos una *duerna* de madera o fecha de lladrillu; podía tener separaciones si había más d'un gochu, pa que caún comiera nel so siti. Pa que s'echaren poníase-yos un *tablón* grande que levantare un poco pa que tuvieren secos. Sinón, estrábense con paya. El gochu yera un animal frescu, nel sentíu de que diba siempre a un rincón de la cubil a facer les sos necesidaes².

De la crianza'l gochu encargábase fundamentalmente la muyer. Al gochín pequeñu dábese-y un poco lleche hasta sacalu un poco p'arriba. Entós yá podía criase, alimentándolu con distintos frutos coyíos na tierra: patates *gocheres*, ye decir, patatinos pequeños, ruinos, que se-yos echaben crudos o cocíos con agua fresco y sal, que yera como-yos gustaben más; panoyes,

¹ “Teníamoslos nuna corripa pequeña, nuna cuadrina. Y, fía, una vez saliéronnos y andaben pela carretera los gochos colos coches. Salieron, tiraron la puerta porque esfocicaron, tiraron la puerta y cuando los sintimos taben iñando y digo yo ‘los gochos pela carretera’. Efetivamente. ¿Sabes cómo los tuvimos que meter, que non podíamos con ellos? ¡Culo tras! Envede metelos cola cabeza p'alante non éramos, teníamos que metelos culo tras porque non podíamos con ellos”. [San Román].

² “La basura diben a ponelo a un rincón... Una vez acuérdomo que del aljibe allí llevé yo dieciocho viajes d'agua, porque había qu'echa-yos muncho porque si non atrancaben les cantarilles. Y había qu'echa-yos muncho que corriera bien. Y una vez: ‘¡Ah fíos! Yo tengo qu'estar con esto sola todo...’ Dixo él: ‘Nosotros nun podemos ayuda-y’. ‘Entós ¿por qué, fíos? Depués tengo que poneme a catar vaques. Vosotros hoi domingo —que yá aprovechaba yo que tuvieren en casa porque depués tenía que poneme a catar les vaques y yá non podía ser y cortar el rozu la pila— y yo non voi a ser’. ‘Non, pues nosotros colos gochos no-y ayudamos porque depués golemos a gochizu’. ¿Daste cuenta? Era diciendo ‘golemos a gochizu a les moces’”. [San Román].

de les que nun dexaben nin el tarucu, remolacha crudo o cocío, la rama de remolacha, nabos —tamién crudos o cocíos—, berces... Amás podíen cocése-yos fabes podres, si les había. Pel monte andábase a la güeta d'abiyotes y castañes ruines. Pero la comida que nun-y faltaba'l gochu tolos díes yera la *esllava*: l'agua de fregar los cacharros onde paraba tola grasa y demás refugayu apegao a la cacía:

“La esllava de fregar los cacharros non ye como ahora: fregábamos los cacharros y non emporcábamos l'agua pa fregar después; con tola grasa de los cacharros y todo era pal gochu. Después echábase allá un platu güenu o dos de fariña y con eso lu criábamos... Chábamos-yos maíz y castañes. Díbamos a castañes y les ruines eren pal gochu. Sacábamosles de la cuerria, que taben allí unos cuantos meses y después subíamos a escuerriar unes castañes. [...] Si no había esllava echábes-yos como si fuera agua fresco, que bebín tamién, y después aquello que dejaben allí dibes p'allá con un platu o dos de fariña nuna saquina o n'algo y echábes-yoslo allí y revolvislo y entós bebínlo, la esllava y la fariña ¡Pero criábense unos gochos! ¡Oh! ¡Non se podía con ellos de gordos qu'estaben! Cuando van a beber suerben como si fuera... que te voi a decir... un xatín que-y lo das per la palancana. Lo mismo: suerben y meten ruidu al comer” [San Román].

Pa terminar de fartucar al gochu había quien recoyía plantes que nacíen soles pel monte, como los *gamones*. P'axuntalos mandábase a los neños, que traíen bonos sacaos d'ellos.

Tolo que se-yos echaba de comer yeren productos naturales, semaos y recoyíos en casa. Eso daba la total seguridá de que la carne del gochu yera bono, mientras que güei, al entrar na so alimentación los piensos, siempre hai un marxen de desconfianza, qu'aumenta si la carne se va comprar a la carnicería (pa facer chorizos, por exemplu):

“Eren criaos natural, no como ahora que yá tienen de todo y de piensu y d'uno y d'otro. Entós era natural: la fariña, la esllava, les castañes, les patates... Todo. ¡Vamos a cebar los gochos!” [San Román].

Tavía hai quien s'alcuerta de ver dalgunos gochos sueltos pel pueblu, pa que pastieren. Y onde había castañeos echábenlos p'allá a comer castañes: “Yo tengo díu a la gueta y haber gochos polos castañeos”. D'esta manera “yera tol mundu d'ellos”. El problema que tenía'l soltalos per fuera yera que peligraba qu'entrasen nuna güerta, porque entós *esfocicábenlo* todo y estrozaben lo que tuviere semao. Pa qu'*esfozaren* lo menos posible, la solución yera *alambralos*: espeta-yos un alambre en focicu y retorcelu en forma d'anilla porque asina, al cinciar en suelu, mancábense.

Xeneralmente tiense un conceutu del gochu como animal neciu, torpe pa pelear con él, lo qu'inmediatamente se contrapón al so gran valor alimenticiu, lo que facía d'él un animal indispensable en toles caseerías.

“Eren mui malos de pelear con ellos. Saber, saben bien pero pa pelear con ellos ¡me valga Dios!. [...] Yo non los eché de menos. Namás que la colgadera, que llegaba hasta aquí” [San Román].

Cuando se quería llamar al gochu pa que viniere a ti dicíase-y *chin, chin, chin*, mientras que pa espantalu usábase *chino, chino, chino*. Cuando'l gochu gruñe dizse que ta *urniando* o *gurniando*, mientras que cuando se siente en peligru *grilla* o *chilla* (por exemplu cuando lu tan matando).

“Dicíes-y chin, chin, chin... y yá venía él “uñ, uñ, uñ...” yá venía él contestando. Eso ye urniar, urniar, que fae uñ, uñ, uñ... Que dibes a echa-y de comer y diba “uñ, uñ, uñ” detrás de tí. Eso ye urniar, urniar. Pa espantalu eso yá non lo dicíes: tenía que ser con un palucu o con algo porque si llevabes el calderu sobremanera. Dábes-y con un palu o con algo, echábeslu p'allá. Podís deci-y “Chino, chino, quítate p'allá chino”. Y había vez que si lu escorrís un poco, marchaba. Pero otra vez si llevabes el calderu no obedecía; tenís qu'agarrar una verdasca y dai pa qu'obedeciera” [San Román].

Antiguamente los gochos nun yeren tan grandes y bonos como agora, que yá tán más seleccionaos. Veníen a ser más menudos, más ruinos. Otros yeren asemeyaos a los xabalinos, más feos. La meyor clase de gochu yera la que llamaben *yor*, que se conocía en que yeren mayores y más anchos d'atrás, onde criaben perbonos xamones.

“Y en mercáu yá-yos vís tú l'anchura que tenín detrás. “Ye yor, el gochu ésti ye yor”. Y mirábeslu y yá tenía l'anchura como los xatos culones. Otros yá eren más ligeros, más delgadinos, yá eren

menos: “Esi ye de los pequeños. Esi non da de sí”. Crecía pero no enanchaba. Crecía y agarraba, pero no enanchaba. Y el otro era más anchu y más regordetu, y anchu y regordetu, que-y llaman ben yor” [San Román].

Y por colores, amás de los gochos normales, había abondos *negros* y *pintos* (blancos y negros).

Cuando tenía unos dos o tres meses había que *capalu*, pa qu’engordara más y pa que nun supiere a *mexizu* la carne.

“Aquí venía un capador de Nava, pero también había paisanos que sabíen. Capar un gochu era más fácil porque a la gocha hai que saca-y les güeves, mientras qu’al gochu cortábense-y los coyones” [La Cuesta].

Dalguna vez el gochu podía ponese malu, pero yera una casualidá. La enfermedá más tarrecida y peligrosa yera la *traquinosis* o *triquinosis*. Pa saber si la tenía, en matándolu llevábense unes muestres a analizar por un “vetrinariu”. El qu’un animal la pescara significaba la pérdida total del mesmu, qu’había que lu quemar, lo que suponía un grave pilancu pa la situación económica de una familia modesta, que veía asina desaparecer la so reserva de carne pal añu.

Antiguamente, cuando se mataba, venía a casa un *agucil* del ayuntamientu a pesar el gochu y cobraba a razón de les arrobes que tuviera.

PREPARATIVOS PA LA MATANZA

La época de la matanza espardíase pel final de la seronda y bona parte del iviernu, cuando la llegada del fríu favorecía l'ausencia de mosques que picaren la carne y lo echaren a perder. Asina, finales de payares y los meses d'avientu, xineru y febreru yeren los más a propósito pa *samartinar*.

Unos díes enantes de la fecha pensada pa *matar* preparábense les coses que diben facer falta. Había que fregar y llimpiar curiosos los *barcales* y les *mases* de madera que se diben usar pa *escaldar* el gochu, p'amasar l'*adobu* o *picadillo* y, en xeneral, pa trabayar cola carne. Afilábense cuchiellos y demás preseos que se fueren a remanar. Comprábense tolos ingredientes necesarios pa facer l'embutíu que nun se tuvieren de casa: *manoxos de tripa*, *filu de bramante* p'amarrar, *pimientu* o *pimentón dulce y picante* y ayos, cebolla y *perexil* si nun había abondos de la collecha propia. Tamién se compraba'l sal gordo pa salar. Y lo que yera más importante dende'l puntu de vista social: mandábase avisu a familiares y amigos que fueren a participar tanto na propia matanza como na preparación de tol *samartín*.

MATAR

El día señaláu pa la matanza axuntábense pela mañana tolos de casa más los familiares y amigos que diben ayudar, porque xeneralmente —a nun ser que fueren munchos na casería— necesitábase mano d'obra extraordinaria. Eses ayudes yeren recíproques:

“Axuntábamonos todos los vecinos. Una vez matábamos pa unu y otra vez pa otro y otra vez pa otro... “¿Cuándo matáis?”, “Tal día”, “Bueno, pues tal día prepara-y”. Y después tábamos allí hasta que s’acababa” [San Román].

Lo primero que se facía yera poner una *caldera* o un calderón colgando d’unes *calamieres* a calentar con agua, que se diba usar pa remoyar el gochu cola fin de pelalu. Cuando l’agua empezaba a ferver yá se podía matar l’animal.

Sacábase de la cubil y necesitábense unos cuantos homes p’agarralu y subilu encima una masera llarga, fecha de tables, que se ponía boca abaxo. En teniéndolu enriba d’ella, unos tenien peles pates, otros peles manes y otro pel focicu, que s’amarraba con un cordel pa que nun mordiere. El más curiosu yera l’encargáu de *coralu*, metiéndoy “el corón per entre los brazos al corazón. Entós era cuando’l gochu tanto grillaba, porque entós daba unos estampíos...” [La Cuesta]. Si nun había quien lu matar ente los de casa o los qu’ayudaben buscábase un *matón*, un *matador* o *matachín*, un home que se dedicaba a matalos. Esos sabíen dir derecho al corazón, onde se notaba después un pinchazín. D’esta manera morría llueu y sufría menos.

En dalgunes cases discurriense métodos que ficieren más llevaderu esti llabor tanto pal animal como pa los que lu diben matar. Unu yera pega-y un tiru na cabeza pa que muriere instantáneamente, corándolu después pa saca-y la sangre. En otros casos echaben mano d’un mazu:

“Había que tener unos cuantos hombres pa tener per él y garralu pa poder matalu. Pero depués garraben un mazu y atorolláben-y la cabeza; y atorollábenlu y depués a encima la duerna pa poder matalu” [San Román].

A la de *corar*, una muyer, con un calderu o una pota onde s’echaba una *embozá de sal*, encargábase d’*amparar* o *agolpar* la sangre del gochu según diba surdiendo de la ferida. En teniendo abondo pa facer les morcielles dexábase lo otro correr y lo que s’amparare diba revolviéndose cola mano hasta qu’enfriare pa que nun *cua-yare*, pa que nun se ficiera *tarazones* y quedare líquido. Si se formaba dalgún tarazón había que desfacelu, pero nun convenía echar más sal de la cuenta porque sinón la sangre “facíase munchu caldo” na morciella.

PELAR

En tando muertu’l gochu, posábenlu en suelu y daben vuelta a la duerna pa poder metelu nella. Antes de metelu allá boca abaxo, pasaben unes cuantes cuerdes travesaes pel fondu la duerna, poníen el gochu encima y garraben un home per cada llau de les cuerdes. Entós yera cuando empezaben a echa-y pencima calderaos d’agua ferveiendo pa qu’escaldare y pelare bien.

“Poníase boca abaxo pa que la tripa non queme. La tripa tien peligru a que, si ta muncho ente l’agua, de quemar y después rompe al facer los chorizos” [La Cuesta].

En tando bien bañáu perriba, dáben-y vuelta coles cuerdes y remoyábenlu enforma pel otro llau. Peles oreyes y el focicu, que yeren más fastidiosos de pelar, echábase-y bien d'agua con un cazu. Rápidamente sacábase d'ente l'agua y empezaba a pelase con cuchiellos y, si había pocos, hasta con tapes de potes, anque dalgo del pelo yá cayere al resfrega-y les cuerdes.

“Y habíalos mui peludos, que tenín pelu, y otros eren fininos. Con agua caliente que-yos chaben esmondaba tol pelleyu” [San Román].

Existía la costume de que'l matachín tenía que pelar el focicu'l gochu, porque yera lo más malo de pelar.

L'éxitu de pelar bien el gochu con esti métodu dependía de la rapidez, polo que se necesitaben varios homes pa movelu y pelalu rápido. Cuando nun yeren abondos, había otra forma de pelalu que nun pidía tanta xente: cubríase'l gochu con una capa delgada de paya o rozu y prendíase-y fueu. N'ardiendo todo nuna llapada, rascábase col cuchielu y quedaba finu y curiosu, como col agua ferveendo.

El bañar y pelar el gochu yera un trabayu fundamentalmente masculín. Podía haber una muyer que traxere l'agua ferveendo en calderu, pero les demás dedicábense a pelar y picar cebolla y ayu pa facer l'embutíu, porque yeren llabores que llevaben munchu tiempu.

ABRIR

En pelándolu, el gochu yá taba preparáu p'abrilu. La forma más cómoda pa facelo yera teniéndolu col-

gáu coles pates d'atrás p'arriba y la cabeza p'abaxo. Entós facíase-y un corte de riba abaxo nes pates d'atrás pa saca-y un nerviu o tendón y per caún d'esos nervios metíase l'estremu del *pintón*, un palu trabayáu y preparáu con unes mozquetes a los llaos onde encaxaben los nervios del gochu pa que nun se salieren d'él les pates. En tando puestu'l *pintón*, amarrábase-y una cuerda pel mediu —onde “tenía una forma pa que'l cordel parara ahí”— y colgábenlu d'una escalera o d'un gabitu qu'hubiera dientro casa.

“Colgábenlu de la escalera de riba abaxo y después poníase un calderu embaxo pa la sangre que pingare nél. Y después arriba había un palu que perequí era gordu, redondu, y periquí tamién, pelos dos sitios y era donde agarraben un tendón del gochu, de la pata, y metín aquel palu perellí y al otru llau el tendón otra vez metíu perellí. Y después amarraben el palu al últimu pasu de la escalera de riba pa que'l gochu quedare espardíu y colgare p'abaxo” [San Román].

P'abrir el gochu facíase-y un corte col cuchiu de riba abaxo pel medio la barriga. N'atravesando la capa de grasa yá quedaben a la vista les vísceres, que se diben desprendiendo y sacando d'arriba p'abaxo, ye dicir, dende'l vientre a la cabeza.

Lo primero que se sacaba yera'l *fégado*, que se mandaba enseguida pa la cocina pa facer sopa. Con él venía la *fiel*, una especie de saquina de color verdosu que se-y despegaba darréu. Esta tirábase, porque se consideraba velenosa y si un perru o gatu la comía dicíen que morría.

Darréu venía'l *vientre*, que se garraba nun *balde* o *barcal*. Né'l diben la *tripa*, la *paxareta* (muérganu de forma llarga y aplastada de color escuru), el *callu* (aparatu onde se fai la dixestión) y la *vexiga*. Esta última, en sacándo-y el mexu, inflábase:

“Tenín esa costumbre: inflábenla y era como una pellica. Después eses coses dicen que valín pa facer panderetes y eso... Después teníase en casa colgada a lo mejor hasta otru añu o hasta que rompía” [La Cuesta].

Después dos muyeres agarraben el barcal y empezaben a *desurdir* les tripas, llabor que consistía en dir separando les tripas de la grasa que les arrodiaba. Una parte d'esa grasa, que forma una especie de mantilla, llamábase *entronizu* o *entruyenzu*. Diba echándose nuna fuente pa guardalo pa facer les morcielles. Al dir desurdiendo diba separándose la tripa gordo (de lo que se faríen *xuanes* y *morcielles*) de lo delgao (que s'usaba pa la *llonganiza*). Al final, esi vientre espardíase y lo que valía echábase en barcal pa dir más tarde a llavalo y lo que non tirábase. El desurdir yera llabor qu'había que facer con munchu cuidao pa que nun rompiera nenguna tripa, porque sinon salíen los escrementos y emporcaben la grasa.

En tando fuera tol vientre sacábase la *corada* o *corá*, que ye como llamen a los *polmones*; con ella salía'l *corazón*, el *gorgoberu* (conductu que va de la boca al callu) y la *lingua*.

El callu había que *pelalu*, quitándo-y una pelleya que tenía per dientro. Pelaba mui mal, a nun ser que se ficiera n'agua caliente. Después de quitá-yla, el

callu picábase pa facer chorizos sabadiegos porque antiguamente nun se facien callos con él.

LLAVAR LA TRIPA

La tripa, pa poder usalo pa embutir, había que lo llavar, tarea que correspondía a les muyeres antes o depués de comer. Llevábase nun balde a una fonte o a un regueru onde se ponía una teya pa tener un cañu curiosu. Diben cortándose cachos de tripa llargos y apretando cola mano diba corriéndose-y la porquería que tenía dientro pa que saliere pel otru llau. Después metíase-y agua varies veces pa qu'al correr per dentro llevare tolos restos. Darréu dábase-y vuelta al tripu pa qu'al embutir la parte interior, en contautu col *adobu*, fuere la más fresca. Per fuera raspábase con una horquilla de moñu o con una blima: metíase un estremu del tripu dientro la horquilla o la blima doblada y, apretándola, tirábase d'ella hacia baxo pa que arrastrare los restos de porquería que taben pegaos al pelleyu. Asina marchaba too y quedaba llimpiu el tripu pa embutir.

“Llevábamoslo nun barcal y unes verdasquines pa volver la tripa. Porque después que metís la tripa a ente l'agua y entraba l'agua dientro, dibes corriéndolo así cola mano pa bajo pa bajo pa que saliera la caca. Y entós después que salía, que non tenía nada, dábes-y vuelta a la tripa: lo de fuera, que-y quitasti la grasa y quedaba limpio, pa dentro pa que fuera pa dentro lo más fresco. [...] Por

dientro después llevábamos unes horquilles de moñu grandes, como gastaben antiguamente, y garrabes la tripa con esta mano y metís la horquilla perequí y dibes tirando, tirando y diba todo la porquería delante la horquilla. Después coyís agua y soplabes así pa ver si la tripa quedaba fresca. Si vis algo más volvís a pasa-y la horquilla otra vez hasta que tuviera fresco fresco. Y eso ya podís echalo n'otru barcal porque yá estaba arreglao" [San Román].

Estremaben tres clase de tripa dientro'l vientre'l gochu: lo más delgao yera lo que después s'usaba pa facer *llonganices*; lo gordo que ye mui enguedeyao, de facer la morciella; y los *xuanes*.

Después, pa que quedare bien fresco y se-y quite-re'l golor, frotábase y volvía llavase con una mestura de llimón, vinagre, una cebolla y un puñadín de sal. Enantes d'embutir entá se pasaba a otru barcal con agua fresco, pa que llimpiara dafechu. Y, pa que nun se secara, dexábase en remueyu hasta la hora embutir.

Como pa facer tol samartín nun yera abondo la tripa del gochu, comprábase *manoxos de tripa* que venía ente sal. Pa quitá-ylo y ablandar los tripas, que quedaren iguaos pa embutir, metíase a remueyu n'agua templao y lluéu pasábase-y l'agua per dientro.

"Lo de los chorizos [lo compra] ye lo mismo, que tienes que lavar la tripa... Pero lo de gochu era más malo, enredoso, porque era enredoso ello, revoltoso, da-y güeltes y güeltes, y tienes que ir con cuidao porque sinon rompía..." [San Román].

ESPEAZAR O ESTAYAR EL GOCHU

Al otru día, n'enfriando'l gochu, *espeazábase* o *estayábase*. Eso podía facelo'l matachín, un paisanu de casa o una mujer.

Lo primero que se quitaba yera l'untu, unes mantas de grasa dientro de les que diben envueltos los riñones. También se cortaba la grasa que diba onde les tetes pa picalo pa les morcielles.

“Eso facíalo'l que mataba'l gochu, el matachín. Yo tamién lo hici alguna vez. Sí, sí, yo yá estayé tamién gochu. Fáenlo los hombres pero yo facíalo tamién: cuando mataba'l gochu estayábalu yo. Non tien ninguna ciencia: tú, según ta abiertu'l gochu, lo primero quítes-y la cabeza. Luego, col hachu, pártese aquí pol medio. Lo primero qu'hai que sacar son los solomillos, que son los que tien aquí... unos solomillos pequeños que son mui tiernos. Y luego'l solomillo... No, luego cortes por aquí col hacha, por aquí [l'espinazu]. Luego cortes estos solomillos que tan aquí, los grandes [los llombos] sáqueslos. Y aquí lleva güesu. Bueno, güesu llévenlo todos, todos lleven güesu, lo que pasa qu'aquí tienen más grasa pa esta parte [pa onde la cabeza]. Y saques estos solomillos, porque aquí debajo estos solomillos ta'l tocín. Namás que tienes que meter cortes per aquí, metes un poco'l cuchillu y yá, cola mano misma, ya desprenden solos. Y después que quites los solomillos pues cortes los jamones, que son fáciles de cortar. Namás que... ello mismo lo diz. Y luego saques les costilles y saques los lacones. Pues sacalos

como quies. Porque los lacones lleven aquí un güesín y sáqueslos así redondinos. Yo, a veces, sacábalos grandes p'alante porque después como los comíamos... Y ésto, les cabeceres, ye lo que se picaba todo pa chorizos. Y el tocino que queda aquí debajo, pa salar. Ye lo que salabes si lo querís salar" [La Cuesta].

Asina qu'en quitando l'untu colos reñones, sacá-bense-y los solomillos pequeños, los *llombos* y los costellares. Al quitar les costielles yá queden debaxo les *hojes de tocín*. Entós diben recortándose redondinos curiosos los xamones y, después, los llacones, quitándo-yos bien tol tocín que tienen alrededor. Llueu separá-bense les *hojes de tocín*, cortándoles de riba abaxo y separtándoles del *espinazu*. Después echá-bense enriba una mesa y diba recortándose-yos tola grasa que tenín alrededor, hasta que quedaba lo que yera puramente'l tocín nuna pieza escuadrada y un poco allargada. Había gochos que tenín un tocín con poca grasa y muncha freba o al revés.

A los xamones, en tando cortaos, había que *saca-yos la gota*, ye decir, sacá-yos tola sangre que tuvieren dentro pa que nun se perdiere la carne. Yera llabor que necesitaba de fuerza, pero podía facelu tanto un home como una muyer. Consistía en dir estruyendo y estruyendo cola ayuda d'un trapu, a lo llargo del xamón, pa que fuere saliendo la sangre per una vena que quedare cortada. "Eso ye'l saber samartinar bien los gochos, porque si queda esa sangre allá piérdese".

Tanto a los xamones como a los llacones había que corta-yos les *uñes*, que, en llimpiándose, echá-bense a salar.

La cabeza abríase al medio y sacábase-y, lo primero, la *sesada*, y darréu los güeyos y la dentadura. Los güesos de la cabeza y les *caxaes* —tocín con freba abondo y carne de la cara del gochu— salábense.

Tol llabor d'abrir y estayar el gochu, hasta que se metía en sal, tenía que facese con cuidau y nun sitiu frescu onde nun hubiere mosques que *cagaren* (poner güevos) la carne. Tanto a esa mosca grande que se va a la carne como los cocos que se críen onde ella *cagó* llámense *careses* y pueden tener la culpa de que se pierda tol samartín.

Como pagu o agradecimientu al matador que venía a matar y estayar el gochu, dabáse-y del llombu y fégadu lo que t'apaecía: igual un llombu enteru o un trozu y del fégadu un *ala* entera.

LLONGANIZA, CHORIZOS Y SABADIEGOS

Aparte de la morciella y los xuanes, nel samartín distinguíase ente *llonganiza*, *chorizos* y *sabadiegu*. La llonganiza y los chorizos llevaben el mesmu *picadillo*, fecho cola carne de meyor calidá. Tanto uno como otro comíase crudo o tostao. La diferencia ente ellos taba en que la llonganiza embutíase na tripa delgao del gochu y nun s'amarraba faciéndolo chorizos, mientres que los chorizos embutiense en tripa comprao y sí s'amarraben. Los sabadiegos yeren los chorizos de cocer que s'echaben al pote y la so calidá yera inferior.

Les *llonganices* y los *chorizos* llevaben carne del gochu polo más bueno: amás de la *cabecera* y otros *recortes* que se sacaben d'iguar los xamones y los lla-

cones, había quien picaba un xamón o un xamón y un llacón... Pero como la carne de gochu yera poco y daba pena picar los xamones y llacones, muncha xente pa facer los chorizos compraba carne de vaca y mecíalo colo del gochu. Asina, amás de facer más cantidá de chorizos podía reservase'l xamón pa comelo más alantre.

“Pa los chorizos *sabadiegos* picábase la carne más ruino del gochu: el callu, les coraes, el corazón, la llingua, el tocín más malo, un poco grasa, pelleyos... ‘Daben unos saltos al tostar porque tenín pelleyos’” [La Cuesta].

La carne facíase trozos allargaos, la cuenta pa qu'entraren pela boca de la máquina cola que se *picaben*, que funcionaba dando a un rabil. Nos últimos años, empezaron a utilizase unes máquinas de picar eléctriques, que yá nun necesiten de fuerza manual y son muncho más rápides. Les más cencielles valen namás que pa picar y sígue embutiéndose cola máquina antigua, a la que s'amiesta un embudu nel que mete'l tripu. Pero hailes más completes que tamién valen pa embutir.

La carne que fuera pa la llonganiza y de lo que se ficieren los *sabadiegos* picábase por separao, echando caúno nuna masera. Ellí *adobábase*, ye dicir, amasábase, echando-y los demás ingredientes: pimientu dulce y picante, perexil, ayu y sal. A la hora d'echar el pimientu picante había que tener munchu cuidáu porque si s'echaba de más yá nun tenía arreglu, quedaba estrozaio dafechu. Y si s'echaba munchu pimientu dulce quedaben demasiao coloraos. Dalguna xente echaba a los chorizos

nisos, que nacen d'una planta que güel como l'anís y dáben-yos “munchu gustu”.

Normalmente, de calcular les proporciones de cada ingrediente y d'amasar encargábase una muyer —dalguna vez un home— que fuere curiosa, que tuviere fama de saber *sacionalo* bien y facelo al gustu de la casa.

Amasábenlo d'un día pa otru, pa qu'adobara bien, y esa masa ye lo que se llamaba *adobu* o *picadillo*. Al día siguiente prebábase pa ver si taba bien fecho. Sinón, *retificábase*: echábase-y lo que-y ficiere falta, más sal si taba soso, o más pimentu picante si picaba poco, o más pimentu dulce si tenía pocu color. Pa esto cada familia solía tener la so propia fórmula, pues n'unes cases gustaba más picante y n'otres menos.

“Como por ejemplo hoi viníamos a preparalo pa mañana embutir. Y hoi picabes y adobabes y mañana embutís. Si tenía poca sal o pocu color o pocu pimentu, pues preparabes y echábes-y más. Entós era saborealo que quedare bien saboreao dafechu. Que non tuviera ninguna falta. Y después lo primero que se preparaba pela mañana era'l picadillo: tol mundo prebar el picadillo a ver como estaba, porque quedaba amasao de noche y pela mañana había que ver cómo taba: si taba salao o soso o lo que fuera” [San Román].

Pa embutir solíen facer falta varies persones que se repartíen el trabayu. Xeneralmente esto yera cosa de muyeres. Una garraba un tripu de los que taben a remueyu nun llargueru, escurría-y l'agua y metíalu

pel embudu que taba puestu na máquina de rabil. Otra garraba puños de *picadillo* de la masera y diba echándolos na máquina y cincándolo pa baxo mientras cola otra mano daba al rabil. Asina l'adobu llegaba al tripu, que se diba rellenando. La primer muyer tenía por él y atendíalu, de manera que nun saliere demasio deprisa y quedare poco llenu, con aire dientro, nin mui despaci, porque entós, al tar perapretao'l *picadillo* podía reventalu. Si'l tripu rompía, cortábase y facíase una llonganiza más pequeña. En cualquier casu, pa que quedare bien embutío, ensin aire dientro que lo echare a perder, tanto chorizos como morcielles podíen pinchase con una guya. Una tercera muyer encargábase de dir amarrando los estremos con bramante haciendo la *colgadera*.

Otra diba amarrando los chorizos, haciendo alrededor de media docena en cada dolcu. Si nun había muyeres abondes, esti caberu llabor dexábase pal final y, en tando tol adobu embutío, amarrábenlos ente toes. Xeneralmente sólo s'amarraben los saba-diegos y los chorizos, porque les llonganices quedaben toes enteres nun dolcu del que se diba cortando según se diba gastando.

MORCIELLES Y XUANES

La morciella facíase colos siguientes ingredientes: cebolla, perexil, *calabazón*, *calabacín* o *calabazu*, pimientu picante y dulce, sangre del gochu, grasa y sal.

Pa empezar había que pelar la cebolla. Como se necesitaba muncha cantidá, llevaba munchu tiempu

ente pelalo y picalo, llabor que se facía en baldes yá'l mesmu día de la matanza: mientras los homes mata-ben y pelaben el gochu, les muyeres encargábense de preparalo. Lo normal yera facelo col cuchiu, pero había quien machacaba la cebolla con una *media lluna*, instrumentu cortante de forma curva con dos agarraderes, una de cada llau, que se usa coles dos manes. Con esti preséu aguantábase más a picar que col cuchiu. La cebolla había que picalo bastante pero non demasiao menudo porque sinón después facíase agua y ablandaba muncho les morcielles³.

Después picábase'l perexil. De camín, diba pelándose y picándose en cachinos el calabazón, que se criaba na tierra ente'l maíz. Con él salíen les morcielles “mui fines”.

La grasa yera l'untu, lo que taba na barriga al pie les tetes y l'entronizu. Amás había quien *picaba* la grasa que sacaba de pelar los pelleyos, porque si s'echaba tola grasa del vientre del gochu igual des-

³ “La morcilla no nos gustaba facelo... Había que pelar la cebolla. Pelábalo la madre santa, decíamos-y: ‘Madre, venga a pelanos la cebolla’. Sentábase aquí a picar y picábase... Yo facía muncha morcilla porque había muchos hombres de munches fabes... Sentábase ahí y entainaba a picar... Pelar yá lo pelábamos nosotros de noche. Picábase ehí tres barcalaos de cebolla pero nun estante... ¡Era percuriosa, fía, perlimpia y percuriosa! Después terminaba de picar y decía-yo: ‘¡Ah, ma! ¿non tien fame?’... porque sabiendo como era la cosa venía yá pela mañana temprano, eh. ‘¿Non tien fame? Hai que comer algo’. Y ella: ‘No, arajo’, poníase ella: ‘Arajo’. Acuérdome d'ella como si fuera hoi... ‘Non, arajo, non’. ‘Si, home, que tovía hoi vamos a comer tarde porque tamos con esto...’. Y dába-y una taza de café calentina con unes galletes y ella: ‘¡Ai fía, qué bien sabe! Muncho me gustó. Yo non lo como así’. Antes facín sopes de leche”. [San Román].

pués quedaba poco pa los chorizos. La grasa picábase más antes a cuchiu y después yá era cola máquina de rabil.

Una vez preparaos tolos ingredientes, amasábense nuna masera, a veces la mesma d'amasar el pan, o nun barcal. Entós yera cuando s'añadía'l pimientu picante, el pimientu dulce, el sal y la sangre.

“Hai que sacionalo mui bien y hai que tener el pulsu y la medida. Lo sal que non lo salares muncho, que non lo salares muncho porque entón cenés estrozabes el samartín, porque yá non se podía comer de salao. Había qu'echar con cuidao. Y echábeslo de noche y masábeslo y dejábeslo regüelto todo masao y pela mañana lo primero qu'había que facer friir un poco d'esa masadura a ver si estaba sacionao o no estaba. Si taba picante entós tenís qu'echa-y otru poco cebolla. O taba dulce o soso o lo que fuera. Un puquiñín en cazu pa prebalo. [...] ¡Salín unes morcilles! Echabes aquella morcilla na pota y daba un olor allá y una grasa a les fabes que pasaben soles porque taben engrasaes y bien curioses” [San Román].

Esta amasadura valía tanto pa facer les *morcielles* como los *xuanes*.

Pa embutir usábase un *embudu* de cinc: metíase la boca la tripa pel embudu y diba subiéndose p'arriba hasta que quedaba toa encoyida nél; amarrábase la parte final de la tripa y entós yá se metía la masadura a puños dientro l'embudu y diba emburriándose p'abaxo al tiempu que baxaba la tripa

llena. A veces, una muyer embutía per un llau y otra pel otu. O una tenía per un llau, otra embutía pel otu y una tercera amarraba. Cola tripona más grande, el *cular* o *xuan*, facíase un xuan grande, nel que se metía la morciella a mano, ensin falta d'embudu. N'otres cases cosíen la boca'l xuan y dexaben namás qu'un poco abierto pa que cupiere l'embudu y embutíenlu con él⁴.

La masadura de la morciella metíase en tres clases de tripa. Uno yera la tripa gordo del gochu, que, d'a cuerdu cola so forma, facíase cachos pequeños como pa una morciella caún:

“Como eren tan enguedeyoses, que tenín gue-
deyes, güeltes, que tenín güeltes elles pa un llau y
pa otu, pues non podís tirar porque entós rompís-
les. Entós hacíamosles así, piqueñines, pa echar
una de cada vez al pote” [San Román].

⁴ “Depués pa embutir y eso daba qué facer. Acuérdome qu'una vez no m'eché y andaba perehí un probe que se llamaba Pepe'l Güesu. Y había que facelo y yo... taba la masera p'allí, teníamos una masera que s'amasaba allá la cebolla y el chorizu... Amasábeslo allá y echabes tolo que necesitaba y arremangábesto p'arriba y amasábeslo como si fuera amasar una bola de pan ¿eh? p'arroxalo, amasao y arroxao. Bien. Y llamen a les... serín les tres de la mañana, no m'eché, acababa de facer yo les morcilles sola, y llamen aquí: '¿Tavía están levantaes?'. Dixe yo: '¡Ai, madre! ¡Jesús, María y José! ¿Quién ta ahí? ¿Quién llamará a estes hores?' Diz él: 'Soi Pepe'l Güesu, ye que vini ahí hasta Figares con un mozu que vieno traer la moza' — que, polo que se vía, yera la de Cela—, y diz él: 'Y ahora vengo a ver si aquí a casa Dulio, que gasto muncha amistá, me dan posada'. Porque diz él: 'Si usté me la daría...'. Dio yo: 'No, no, de posada aquí nada, ¿eh? porque no-y abro'. Y los otros taben na cama. Y acabé facer la morcilla pa pela mañana. Pero en tola noche no m'eché faciendo les morcilles”. [San Román].

Como nun yera abondo la tripa'l gochu, había que comprar más pa facer tola morciella que se necesitaba pal añu. Esta tripa, cuando yá taba embutida de morciella, amarrábase peles dos boques con un bramante, pa llueu poder colgala. El dolcu resultante dividíase en varies partes iguales (de cuatro a seis aprosimao) que se correspondíen con caúna de les morcielles que después s'echaben al pote. Estes amarrábense tamién con bramante, pa qu'al cortales non se desfixere la siguiente.

Otra parte de la masadura de la morciella embutíase nel *xuan*, haciendo varios *xuaninos* pequeños: "Después el xuan... quitábamos-y'l pelleyu tou y limpiábamoslu bien y después facíamoslu cuatro o cinco o seis xuaninos" [San Román]. Estos xuanes amarrábense con un *pinchu* o *espetá* de madera arriba, na vera, porque yeren más anchos: dábese un poco vuelta a la boca la tripa, espetábase-y el pinchu varies veces siguiés atropando tola tripa y, después, amarrábase, faciéndoy la colgadera pa colgalu del palu.

P'acabar quedaba'l tripu *cular*, que tamién s'enllenaba de morciella:

"Y después ta'l tripón, que ye la tripa esa gorda que ye atrás que yera así d'ancho... Cortábamosla así de llarga y esa díbemos embutiéndola, embutiéndola, embutiéndola... ¡Aquello era fresco! Y después enllenábamosla de morcilla y amarrábamosla: faciense unos como escarbadietes pero más gordos pa recogela, pa na boca de marrala metís-y la cosina aquella envolviendo la tripa, la boca de la tripa, y entós después amarrábamosla

con un escarbadiente d'esos. Como era tierna díbemos cosiendo así y después amarrábamosla perbaxo pa colgala arriba donde les morcilles..." [San Román].

Nun siendo les morcielles feches en tripa compra, que se colgaban metiendo'l dolcu pel palu, les otres y los xuanes colgábense de la colgadera de bramante que se-yos facía nún de los estremos, colgando p'abaxo en vertical.

Les morcielles, desque feches, había que *cocelles*: meteles un momentín en agua ferveiendo (namás que meter y sacar). Esto valía, per un llau, pa llimpiales de los restos de grasa y sangre que-yos quedaben per fuera d'embutiles, y per otru, pa qu'endureciere la tripa y asina nun rompiere tan fácil.

Morcielles y xuanes afumábense tres selmanes.

AFUMAR O CURAR EL SAMARTÍN

En tando fecho tol samartín había qu'*afumalo* o *curalo*. En cada casa solía haber un tendiyón o una cuadrina prepara, a propósito pa la colgadera: llantábense en suelu cuatro postes faciendo como un cuadru y xuniéndose perriba con otros colocaos horizontalmente; n'estos yera onde s'enganchaben los llaos de les *vares* o *palos* que tenían un grosor como de mangu d'ingazu. Nos palos yera onde se colgaban llonganices, chorizos, morcielles y xuanes. Tamién s'afumaba parte del tocín: aquello que tuviera más freba cortábase en tires, adobábase con sal y ayu y afumábase, pa comelo después frito, mientras que lo

más grasudo salábase pa echalo al pote de fabes o verdura. De manera asemeyada iguábense les costielles, que tamién se podíen afumar o salar. Si se quería afumar delles, cortábase'l costellar al medio, resfregábase bien con ayu y sal pa que peradobare y colgábase con un cordel de la colgadera. Asina conservábense más fresques. Otra cosa que se podía afumar yeren los llombos.

En tando tol sanmartín colgao, tizábase debaxo de manera que'l fueu fixere fumu más que llapa, pa lo que se preparaba lleña verde. *P'afumar o curar el samartín* la meyor lleña yera lo de carbayu, pero tamién se preparaba d'ablanu y otros. Antiguamente el primer y segundu día echaben al fueu algo madera y fueyes de lloréu porque daba meyor sabor al embutíu.

El sitiú onde s'afumaba tenía qu'iguase de manera que nun entraren los mures, porque sinón esquilaben pelos palos, xubiense a les vares y tiraben abaxo'l samartín, royéndolo y estropiándolo. D'otra manera, de nueche había que llevalo pa casa y colgalo onde nun lo algamaren o quedase a dormir con ello y cuidar los mures.

En tando curao, que yá nun hubiere qu'afumalo más, el samartín pasábase pa casa, xeneralmente pa la cocina, onde se colgaba nes mesmes vares onde se curara. Tamién esto yera la *colgadera*.

“Yo non los eché de menos [a los gochos]. Namás que la colgadera, que llegaba hasta aquí. ¡Si te descuidabas visla desde la carretera! Desde ahí frente p'allá hasta encima de la puerta, ahí taben después que los curábamos” [San Román].

Hasta hai unos años, en tando curaos, los chorizos y les morcielles —non les llonganices— echábense en *grasa* derritío del mesmu gochu: metiense en pucheros de barru o lates ente grasa y asina nun rancia-ben. Otra manera de facelo yera echándolos n'aceite, colo qu'al gastalos tenien menos grasa.

Otra manera de conservar les morcielles yera metiéndoles ente fueyes de maíz seques: poníase nuna caxa una capa de fueyes y enriba una de morcielles, otra de fueyes y otra de morcielles y asina hasta guardales toes. Dicien qu'asina que se conservaben mui bien.

Otru métodu pa conservaes yera envolvels en *papel d'estaza*:

“Envueltes en papel d'estaza consérvensete tol añu perfetamente. Yo neso sí, en papel d'estaza yá lo hizi, papel d'eso blanco... Pero envolví así, cada una por sí. Por ejemplo yo cogía el papel y envolvíales así, que non tocaren una en otra. Luego ponía otra pa que non tocaren nella y así consérvense bien” [La Cuesta].

Dende hai unos años empezó a usase l'envasáu al vacíu, primero en lata y anguaño en bolses de plásticu.

SALAR

Los xamones, llacones, les *hojes de tocín*, les costielles, la cabeza, les oreyes, les caxaes, el rabadal y los güesos echábense a salar. Enantes de metelos na *masera* o *duerna* de madera na que se salaben frotá-

bense con sal. A la masera echábase-y embaxo una cama de sal, enriba de la que se diben poniendo les piéces de carne separtaes ente elles per más capes de sal. Y llueu cubríase todo bien de sal. La masera de salar podía tar en casa, nuna cuadrina o n'horru.

El procesu de salar duraba unes tres selmanes.

“Y después en tres semanas puesto así —cubierto de sal— pues xorrascábeslo un poco y vis un poco a ver como te paecía qu'estaba. Y si t'apaecía qu'estaba bien pues dejábeslo y si t'apaecía que la sal non se derritía muncho tovía dejábeslo más, igual otra semanina. Pero non, lo más ideal eren tres semanas” [San Román].

En tando salao, sacábase, llavábase y poníase a afumar un poco —una selmana o así— onde los chorizos y les morcielles. Entós yá se colgaba en casa pa dir gastándolo, bien fuera na cocina o na sala o nun quartu a propóscitu si lu había. Onde quiera que fuera tenía que tar guardao de los mures y de los posibles lladrones.

DAR LA PREBA

Una costume que se respetaba en toles cases los díes de la matanza yera la de *dar la preba*: a los vecinos y familiares que veníen a ayudar, a aquellos a los que se tuviere agradecíu por un favor que ficieren pel año o dalgún compromisu, regalábense-yos dalgunes partes del gochu que yeren más sabroses o apreciaes. Xeneralmente dábese un poco *adobu* —esto ye, un trozu de los llombos—, dalgo *picadillo*, un poco costie-

lla, unos chorizos o unos xuaninos... Llleu, cuando mataben ellos, daben la preba a los que-yos la dieren primero, de manera qu'en realidá nun se perdía nada, porque existíen unes relaciones de reciprocidá que permitíen recuperar lo que se diere a través del propiu círculu d'amistaes o llazos familiares.

EL GASTU DE LA CARNE NEL AÑU

El día de la matanza vivíase na casa ciertu aire festivu: uno pol fechu de tener xente invitao d'afuera, familia o vecinos, colos que se intercambiaben noticies, charrábase y riábase; y otro porque col trabayu d'esi día y los siguientes diba reponese la reserva de carne pal añu. Y como yera corriente al rodiu d'una fiesta, la comida d'esi día yera especial, dándose lo meyor que se puidere ofrecer.

Mui apreciada los díes de la matanza yera la *sopa de fégadu* del gochu recién matáu, que se preparaba con pan: llavábase'l fégadu, adobábase, partíase en trocinos bien menudinos y echábase a cocer nuna sopa con cachinos de pan. Al cocer el fégadu desfacíase, resultando una sopa persabrosa.

Propio de la comida o cena de los díes de samartín yera tamién *l'adobu*: tayaes de los llombos que se comíen frites. Lo que quedaba guardábase pal gastu del añu: partíase en tayaes, adobábase con un poco de pimentu picante, pimentu dulce y sal y echábase nuna tartera: "Eses rajes estaben allí tan fresques pa fríeles cuando querís echar mano d'elles".

Otra comida d'esos díes podía ser el corazón guisáu, si nun se picara pa facer los sabadiegos: en

tando llaváu, cocíase, cortábase en cachinos, poníase nuna tartera y pasábase con un poco cebolla igual que si fuera carne guisao: “¡Sabía que te matabes por ello!”. De manera paecida —con una salsa de cebolla, tomate, ayu...— preparábense los reñones, una vez que se-yos sacare bien el mexu. Había quien guisaba xuntos corazón y reñones.

Antiguamente, colos restos que quedaben de facer la morciella amasábense unes borroñes que yeren mui apreciaes pol so sabor.

Más antes tamién s'estilaba echar al pote una o dos cuyaraes de grasa del gochu derritío. A tola grasa que se quitara al arredondar los xamones, los llacones, les *hojes de tocín* y demás, y que nun ficiera yá falta pa otra cosa, quitábase-y el pelleyu y “cuando acabasti yá de samartinar así lo mayor”, ye dicir, en tando fechu y colgáu l'embutíu, echábase nuna pota y poníase al fueu pa que fuere derritiendo poco a poco. Según diba derritiendo y soltando la grasa, echábase nuna cazuela de barru pa que cuayare. Y siguiábase revolviendo y estruyendo con una cuyar la grasa pa que soltare más. Al final quedaben unos restos doraos na pota que yá nun daben más grasa: yeren los *turriones*, que “comíelos na boca y restallaben ... ¡Sabín a gloria!”. Queda'l recuerdu de qu'antiguamente colos turriones facíase una especie d'empanada, pero nun se sabe yá bien cómo yera.

Les costielles, que s'adobaben y afumaben, comiense con patates o con arroz.

Les morcielles non siempre s'echaben enteres al pote:

“Cuando querís echar al pote decís: ‘¿Qué lo quereis, del gochu o del otro [de tripa compra]?’ Porque del gochu tenía más grasa y más aquello

pa poner un pote más grasientu. Y entóncenes: ‘Del gochu’. Y echabes un trozu del gochu y amarrábeslo aquí y aquí cortabes. Entós hai dís que s’echaba antera y otra vez non la echabes antera, chabes la mitá porque era muncho“ [San Román].

Si nun s’echaba más que la metá, cosíase la que quedaba al medio per baxo pa que cuando se fuere a cocinar nun se desfexere.

Los xuanes comíenlos con patates y verdura, faciéndose yá la cuenta de grandes pa echar ún de cada vez al pote. “Taben mui ricos con eso”. A les fabes nun s’echaben porque teníen muncha cebolla. Había que gastalos pronto, una vez que taben afumaos, porque ranciaben enseguida.

Los güesos de la cabeza comiense con fabes blanques o con verdura, a lo que tamién daben mui buen gustu, polo que se tenía como una parte bien sabrosa del gochu.

Pero'l pote por escelencia que necesitaba de los productos del gochu yeren les fabes: fabes blanques —meyor si yeren *de la granxa*— puestas a cocer ente agua frío col *compangu* (morciella, chorizu saba-diegu, tocín y un poco llacón) y una fueya lloréu:

“Pero ¡qué más da! Tenín ahí pa poner una pota fabes que yá golía ¡Aquel tocino! ¡Daba gloria!... Una pota fabes... Porque si les pones de noche a cocer con tol compangu y con todo y les dejes dar un fervor, pues amollecen ¡eh! y entra aquella grasa y aquel gustu nelles que ponís-yos una mesa y la pota y se mataben por fabes. Con fabes, vino y pan y eso yá comín...” [San Román]

En crudo comiense les llonganices, los xamones y los llacones, que se solíen reservar pal branu, cuando llegaba'l tiempu d'andar a la yerba.

EVOLUCIÓN DE LA MATANZA

Actualmente yá son pocos los que maten gochu en Sariegu.

“Ahora maten más bien xatos, toretes, que gochos, por culpa que tien muncha grasa. Entós críen un xatu y mátenlu. Y hai quien mata un xatu, un torete, y el gochu, los dos, y así salen los chorizos más carnudos, de la otra manera salen mui grasudos y después écheslu en cazu y estalla la grasa allá” [San Román].

Pero morcielles y chorizos siguen faciéndose igual: cómprense tolos ingredientes y prepárense en casa de la manera tradicional. Los carniceros yá tienen calculaes unes midíes de la cantidá que se necesita de cada cosa pa facer un determináu númeru de kilos, sea de morciella o de chorizu.

COSTUMES Y REFRANES ALREDOR DEL GOCHU

Ente los refranes que tienen que ver col gochu y la so matanza, el más conocíu ye: “A tou gochu-y llega'l so samartín” o la so variante más rimada, “A tou gochín-y llega'l so samartín”.

Al rodiu l'embutíu y la desconfianza xeneral qu'había hacia lo que nun yera de casa dicién esti refrán: "Carne en calceta, que lo coma quien lo meta".

Sobre l'ayu, del que se gasta muncha cantidá pa facer los chorizos, dicen: "¿Porqué non medrasti ayín? Porque non me sembrasti por San Martín".

Tamién se conocen "Al gochu gordu, únta-y el rau" y "Non se fizo la miel pa la boca'l gochu".

Cuando daquién s'encapricha o quier muncho una cosa o persona que, al to entender, nun merez la pena, dizse: "San Antonio s'enamorado d'un gochu". Existe tamién la espresión: "Tovía ta'l capador sobre la gocha", que se diz cuando, al tar faciendo algo, vien otru a dicite como lo tienes que facer.

Si se quier maldicir o reprender a alguién suavemente, ensin enfadase, dizse: "¡Malos gochos te coman!". Del que ye un fartón porque come muncho dizse que "Come más qu'un gochu".

Referíu a la matanza existe un cuentu tradicional que debío de tar mui espardíu per Asturias⁵:

"Yeren dos vieyos y resulta que mataron un gochu y non sabín qu'había que lavalu [la tripa] y había que meter allá eso. Y entós, según mataron, según sal del gochu amarraron los chorizos y amarráronlo todo. Y entós decía-y ún al otru: 'Oye, tu ves, muyer, si non fuera que lo ficimos nosotros de casa teníamos que dicir qu'esto sabía a mierda'" [La Cuesta].

⁵ Una versión cuasi idéntica d'esti cuentu recoyíla en Tene (Quirós).

Dientro del mundu de les creencies existía la costume de que cuando una muyer tenía la regla nun podía participar nos trabayos de la matanza y el facer el samartín porque se pensaba que si andaba con ello estropiábase. Y yera asina hasta'l puntu de que se-y quitaba de facer nada. Seguramente se trata d'una creencia mui arcaica, enraigonada nel pensamientu de que, cuando s'alcontraba nesi estáu, la muyer yera impura y podía contaxar la so impureza a lo que la arrodiaaba.

Informantes:

Alicia (78 años) de San Román y Rufa y Emérita Montes (62 años) de La Cuesta. Doi-yos les más cumplíes gracias.

El samartín en conceyu de Villaviciosa

M. CARME PEDRAYES TOYOS

“Al amanecerín entama a sintise madreñar; óense les pisaes con bona fuerza escontra'l suelu pa quitar el fríu”. Son los vecinos que yá van llegando a ún y a ún. Axúntense unos cuantos p'ayudar a matar el *gochu*. Y ye que'l samartín hai qu'igualu nos díes de mayor fríu del iviernu; suel ser p'hacia xineru o febreru.

El día enantes de matar hai que preparar: la *duerna* o *desca* grande; cuchiellos bien afilaos, ún d'ellos grande; calderu grande pal agua caliente (non ferveiendo) pa pelar el *gochu*; caldera pa calentar agua; cebolla picao; lleña.

CORAR

N'axuntándose los homes, enciéndese la foguera afuera, pa calentar la caldera col agua. Van afilándose los cuchiellos. L'agua ha de ser bien abundante, pa que cubra bien el *gochu* y poder pelalu. Pa eso

tien que tar bien caliente, pero non ferviendo. Mentres tanto, mentres va calentando, yá van sacando'l gochu pa matar. L'animal paez que yá lo abarrunta y nun quier salir de la *corripa*. Hai que sacalu a la fuerza y, sobre too a los ñeños y ñeñes que de pequeños lo viemos (o namás lo sintiemos dende un escondite pa nun velo, porque mos daba muncha llástima), nun se mos puen escaecer los chillíos tan grandísimos que daba aquel animal, como si tuviera apellidando. Apellidar apellidaba cuanto podía y sentíenlo de tola rodiada.

Pa matalu ponse la duerna boca abaxo, échase'l gochu enriba d'ella. Asuxétenlu ente varios homes y ún d'ellos, el *matador*, col cuchillu de fueya llarga, *córalu* peles *cervices*. *Corar* ye desangrar el gochu. Mentres tanto, una muyer va recoyendo la sangre nuna *caldera* (o más alantre, nun *barcal*) al tiempu que regüelve bien cola mano pa que nun cuaye la sangre caliente. Añádese-y un poco sal. Revuélvese ensin aparar, hasta qu'enfríe un poco. "Eso que tea templáu, yá nun cuaya".

El *matador* ye'l paisanu que mata los gochos. Pa eso nun val cualquiera. Hai que saber facelo bien y siempre suel haber daquién en cada pueblu que sea *matador*. Güei ta prohibíu matalos asina, y yá se fai con un sistema eléctricu. Son como unes tiñaces que, en cuanto se ponen en contautu col animal, cai redondu.

En corando'l gochu, métense-y una o dos podrelles per baxo, pa poder movelu. Llevántase un poco y dáse-y vuelta a la *duerna* o *desca*. Métese adientro y cúbrese col agua bien caliente (*escáldase*), ensin que llegue a ferver. Cuando ta bien cubiertu, *pélase* a

cuchiellu y va dándose-y güelta coles podrelles. Al pelu del gochu llámase-y *cerda*.

En cuantes que tea peláu, cuélgase d'unos gabitos qu'había espresamente pa eso, en sitiú altu. Colgábase la pasera del gabitu. Pero pa poder colgar el gochu, hai qu'echar mano del *pintor*. “Esti *pintor* ye de madera, fechu d'una pieza; vien a midir, más o menos, mediu metru de llargu y lleva, cerque los estremos, una muezca a cada llau”. Al gochu, de les pates d'atrás, y más p'arriba de les pezuñes, sácase-y una pieza, como si fora un tendón mui gordu (que nunca r rumpe) y perehí ye per onde se mete'l pintor y, gracias a les muezques que lleva, les pates nun s'escapen. Amárrase'l *pintor* a la pasera con un cordel pa que nun baille pa los llaos, pa que quede'l gochu colgando cola cabeza p'abaxo. Entós ábrese en canal y sácase-y la *tripa*, los *riñones*, el *fégadu*... y ellí se dexa lo demás, aserenando hasta'l día siguiente.

El fégadu llavábenlo en casa; adobábenlo y la sopa yá lo teníen cociendo. Depués d'adobao dorábase nel sartén con aceite y depués echábase na sopa. Esto yera lo qu'almozaba'l matador y los ayudantes, toos homes. Tres de la sopa, “unes tortielles y sidre n'abundancia”. Los homes yá acabaren el llabor por esi día.

MONDONGUIAR

Pero la verdadera faena del samartín y, ensin duda la más dura, ye la que facen les muyeres. Ún de los llabores más fastidiosos del samartín, ye'l de *mondonguiar*. Esto ye cosa de les muyeres; los homes aquí yá

nun meten mano. Mondonguiar llámase a toles faenes que se faiguen col *mondongu* (les tripes) de la primera a la última: dende llavalu, iguar los *xuanes*, el *baulaque* pa les morcielles, les *morcielles*, el *picadillu*, los *chorizos*.

Les que nun pueden arrimase al mondongu nin tocar nél son les muyeres que tean indispuetes naquellos díes. Y ye porque agüeyen el mondongu y dempués nin chorizos nin morcielles nin xuanes presenten. Al mesmu tiempu, pa la salú de les muyeres tamién ye malo, por culpa les friúres que siempre piesquen andando a ello.

Namás que tea abiertu'l gochu, y enantes qu'enfríe, hai que *desurdir*, esto ye separar les tripes de la grasa. Y, entós mesmo, ensin descuidase migaya, tírase pal ríu a llavar el *mondongu*. Dempués de sacar lo mayor, échase-y sal, llimón y vinagre y un poco d'agua; y dáse-y buenes vueltes coles manes, pa que suelte bien tola gordura de *los tripes* y queden finos y blanquinos. Al tripu dáse-y vuelta de lo d'adientro p'afuera con una variquina delgada d'ablanu, porque per adientro tienen grasa. La tripa de morciella córtase en cachos, pa da-yos meyor vuelta (de lo d'adientro p'afuera). Esclárense bien, con agua abundante del ríu. Escúrrese lo que se podía y pa casa a iguar *les morcielles*. Faciendo esto pasábase munchísimu fríu, coyéndose munches xeladures y sabañones, además de catarros y otres munches coses nada güenes pa la salú.

Mientras tanto, les demás muyeres en casa yá tán preparando'l *baulaque* o *emblao*, que ye l'amasáu colo que se rellenen les morcielles. La cebolla yá se pica'l día antes de matar y déxase nuna duerna. Hai

que picalo bien menudo; unes dicen que lo picaben con una *cortadera* (coyíase coles dos manes), pero otros encamienten que mucho mejor picalo a cuchiellu, porque a máquina faise muncha agua.

El mesmu día de matar, pela mañana o'l día antes, tamién se prepara'l *calabazón*, que tamién se pica cola *cortadera*. Nun *paxu* cúbrese per adientro con un *sábanu de la tela* y allí échase'l calabazón “pa que recudia bien”.

El baulaque que s'igua pa les morcielles lleva *cebolla*; *calabazón*; *perexil*, un bon puñáu, “bien picáu”; *sal*, un puñáu grande; una parte del gochu, de xunta los brazos, “un piazu de cada llau”, que se llamen *untances* y que ye ruin pa chorizos; y tola grasa que tenga'l gochu y una cantidá proporcionada de sangre. Amásase bien too ello nun barcal pergrande. Entós, a too esto axúntase-y *pimentón dulce* (un kilu por barcal, más o menos) y un poco *pimentón picante*, too ello mui bueno, de buena clase. Amásase too bien amasao y déxase aserenar media o una hora, como poco, antes d'entamar a iguar les morcielles.

Como la tripa gochu yá tien grasa ello, echábase-y poca grasa; pero a lo compraó (si se queríen más morcielles y/o chorizos que lo que'l mesmu gochu podía dar, comprábense más tripos) echábase-y más grasa qu'a lo otro. Tamién había quien-y añadía *oriéganu* al amasáu, pa les morcielles que yeren de tripa de gochu.

Pa esto axúntense munches muyeres y suel tar fecho pal mediudía; asina qu'hasta dempués de xintar, nun s'entama a iguar morcielles.

Les muyeres, na cocina, pónense a ello. Pa iguales métese un *embudu* nuna tripa y, a puñaos, va metiéndu

dose l'amasáu n'embudu. Embúrriase p'abaxo col pulgar y van rellenándose les morcielles y amarrándose con bramante: los cabos amarraos y xuntos y, dempués, puen dividise en partes, según lo que seya de grande.

En faciéndose, caliéntase un calderu d'agua y échase-yos penriba, en mesmu barcal, pa llavales. L'agua tien que cubriles y unos dicen que tien que tar ferviendo, mientres qu'otros encamienten que tien que tar mui caliente, pero ensin ferver. Les de tripu compraon pueden tar n'agua más tiempu que les de gochu. Dempués sáquense a secar n'algo y cuélgense nun palu pa llevales a *afumiar*.

AL OTRU DÍA

Al otru día pela mañana yá s'enciende un fueu y, enriba d'él, colgaos del techu, pónense dos travesones y, dempués, los palos coles morcielles al otru sen. Ye lo que se-y llama *afumiar les morcielles*. Nun tienen que tener calor, tienen que tener fumu pa que "vaiguen secando y curen bien".

El xuan ye tripa en forma de *botiellu*. De toles maneres, un gochu tien dos tipos de *xuanes*: ún, el de la *tripa cular* o *tripa ciega*, que ye una tripa llarga col pelleyu gordu y mui sabrosa; si nun se quier llenar de mondongu de morciella, pue llenase de *picadillu* (como'l chorizu). Ésti ye'l que se conoz como *xuan el ricu*. Y l'otru ye'l que se fai con una tripa más ruino, que nun lleva esa grasina, y que ye mui finuco. Si ye mui grande, pártese y da dos o más *xuanes*, según del tamañu que lu queríamos con vistes a echalu en pote

pa los cocidos. A esti xuan llámase *xuan el probe*. Toos ellos, al tiempu igualos, cósense con bramante (a vegaes tampoco fai falta; eso é según salga la pieza) y pónse-yos una *espetu* pa zarralos. Hai qu'alcordase dexa-yos un cachín de bramante pa colgalos depués. Alguna xente tamién diz que se facen xuanes col *estógamu*.

Hai sitios del conceyu onde a los *xuanes* llámen-yos *coyones*. Dicía l'informante, refiriéndose al xuan: "...llámen-y coyones, y ye que son coyones mui gordos".

Tamién al otru día de matar, báyase'l gochu y esguázase. Los *xamones* enteros échense na mesma duerna del gochu, con muncha sal. Tamién los *llacones*, los *tocinos*, les *oreyes* y el *rabadal*. Tiense ahí quince díes o tres selmanes. La sal tien que cubrilos bien, que nun se perdien. Había que colgalo too a afumiar, pero menos tiempu que los chorizos, porque si non perdiense.

A les *costielles* quítase-yos tola grasa y pónense a curar col *espinazu*, onde les morcielles; pero p'hacia les orielles, que nun afumien demasiáu, pa que nun se ponguen negres.

La cabeza hai que desgüesala, saca-y los güeyos, llavala bien llavada, y echa-y sal y ayu bien per tolos sitios. Pue ponese onde l'espínazu a afumiar, o na duerna colos xamones (según el gustu de cada casa). *La cabeza* aprovéchase muncho pa los cocidos y ye mui sabrosa. Como meyor sabe ye afumiada, según diz una informante.

Na cabeza tamién tán *los sesos*: llávense bien con limón y vinagre; pélense y córtense en cachos pa facer fritos o tortielles, ...

PELA TARDE

Yá ta'l gochu partíu. Entós, lo que nun se sala, pa *chorizos*.

Los chorizos y les llonganices. Prepárase'l *picadillu*. La *carne* hai que preparalo en tires (si non, la máquina nun lo pasa); tamién se puede mezclar con carne de xata, pero eso fue dempués, nos tiempos más modernos.

Primeramente, namás se facíen *llonganices*. La *llonganiza* ye un chorizu llargu, amarráu polos estremos y xuníos ente sí. Más tarde entamaron a facese en *chorizos*.

L'adobu en tires pásase pola máquina y pícase bien. Puede mezclase con un pocu de *tocín*, tamién picao. A lo primero, el *tocín* comíase solo, en *torreznos*; dempués yá nun se consumía tanto y picábase col adobu pa chorizos. Dalgunes muyeres alcuérdense de que cuando se queríen munchos chorizos, entós había qu'aprovechar bien tol *tocín*. Pero si se queríen menos, nun se-y echaba tantu *tocín*. A vegaes, hasta se picaba un xamón pa mezclalu colo demás pa chorizos. Esto dependía siempre, como ye natural, de les necesidaes de caún.

P'adobar iguábase un barcal d'adobu. Llevaba: 1 kg. pimentón dulce, 1/2 kg. pimentón picante, guapamente d'ayu y sal.

Mézclase bien col *picadillu*; bien, bien amasao. Déxase aserenar tola nueche hasta l'otru día.

EL TERCER DÍA

Pela mañana, prébase'l *picadillu* col de u a ver si ta bien de sal y de picante. Si nun tuviera bien, habría

que retocalo. En tando bien sazónáu, a *embutir* cola máquina.

Toles informantes coinciden con Laura en decir: “aquello yera picadillu del de verdá, non como'l d'agora que yá cuando se ta friendo nin güel a ello curiosu siquiera; nun presta, hasta sabe d'otra manera; sabe Dios de qué será. Antes polo menos, daba un golor tan riquísimu, que de seguida llenaba tola casa y hasta s'apercibía a cincuenta metros alreor, polo menos. Y de sabor, nin te cuento; ¡aquello yera gloria!”

Cuando yá había picadillu, yera costumbre llevaros *la prueba* a les vecines. Un poquiñín a cada casa, sobre too a les que fueren a ayudar.

Pa embutir, métese'l tripu pol embudu y va chándose'l picadillu enriba, mentres que-y das a la manivela. Depués, vase amarrando en *chorizos* con bramante y a curar como les *morcielles*. Esta xera ye un filandón de muyeres, nel que tamién meten mano los ñeños y ñeñes, porque ye perentreteníu. Al mangar les riestres de chorizos nos palos (a les que son mui llargues, hai que da-yos varies *vueltes*, que nun cuelguen muncho), éstos pónense p'afuera y les morcielles, p'adientro, pal mediu. Esto ye asina porque los chorizos nun precisen tantu calor y cúrense primero (en quince o venti díes).

Tamién s'iguaben chorizos de *sabadiegu*, que se facien colo más ruin del gochu, cola *corada* (menos *la paxareta*, que ye'l páncreas y tírase siempre), grasa ruino, cebolla y adobáu igual que los demás chorizos. Yeren chorizos de mala calidá, que namás prestaben pa dar sustancia al pote.

Munches vegaes convidábase tamién na casa onde se facía'l samartín a los homes que fueron a matar.

Como yá se dixo, el primer día dábase-yos l'almuertu; pero al otru, como veníen tamién a esguazar el gochu, podía dáse-yos una buena comilona pa xintar (poníase-yos fabada, matábase-yos dalguna pita de casa, o algún coneju tamién de casa...), o si pa esa hora nun-yos venía bien a unos o a otros, entós facíase *andecha* pa la cena. Pero yera namás pa homes. A les muyeres de casa tocába-yos trabayalo, iguándoyos la comilona; a les otres muyeres que tamién trabayaren bien dello, marchaben pa la so casa ensin comer, namás que llevaben un poco picadillu de preba, y eso qu'al otru día volvíen venir a enchorizar. Pa cenar los homes, poníase-yos sopa de fégadu, si sobraba; pa detrás arroz con chichos, algo d'adobu y asina. "Y muncha sidre xarriando atrás y alantre".

TRES MESES, TRES SELMANES, TRES DÍES, TRES HORES Y TRES MINUTOS

Nun había casa que nun matara polo menos ún o dos gochos, pero en toles cases nun había gocha paririega o *marrana*. Asina que cuando precisabes facete con ún o más gochinos pa criar, dibes mercalos a La Villa de miércoles, que ye'l día'l mercáu y hai bien ónde escoyer.

Los que tenín gocha paririega, teníen que llevala al *verrón* una vez al añu, cuando la gocha taba *verría*. El *verrón* ye'l gochu que ta ensin capar. Había mui pocos; onde hubiera ún, lleváben-y marranes igual de varios conceyos. El *verrón* nun val pa matar, porque la so carne nun presta pa comer; dizse d'ello que *sabe a verronizu* y hai que tiralo.

A la gocha, la primer vez que diba al verrón, llevábenla amarrada per una pata y diben con ella dos persones munches vegaes, porque costaba trabayu encaminala; una d'elles diba detrás y otra delante la marrana llamándola, llamándola. Llevábase-y daqué que comer pa dir tirándo-ylo pa que caminara y nun aparara. Pero, como digo, esto yera la primer vez que diba al verrón, porque los años siguientes yá nun pasaba eso. Como bien diz una informante: “La primer vez había que llevala, pero después yá diba ella a dar allá; ¡yá abarruntaba ella pa ónde diba!”. Y sigue comentando: “Si'l verrón taba en plan, traíase la gocha nel mesmu día; si non, había que dexala allá un día más o dos, hasta que tuviera, y después dir por ella”.

La gocha taba preñada tres meses, tres selmanes, tres díes, tres hores y tres minutos (en total, unos 114 díes). Dicen qu'eso ye mui esauto. Cuando paría había que dormir con ella y tar pendiente de los gochinos pa que nun los aplastara, pa que nun los matara. “Si los víes mui cerque la madre, entós atropábense p'acá col angazu y separábense un poco d'ella”. La camada podía ser de nueve, diez, catorce, dieciséis gochinos... Caún d'ellos tenía una teta y siempre la mesma. Ellos mesmos sabíen cuál yera y nun había intercambiu. Pero si dalgún quedaba ensin teta, porque la gocha tuviera más fíos que tetes, tenía que tar solu y entós había que crialu a mamona y siempre, por más que los cuidares, acababen por morrer: “Los gochos yeren delicaos. Y daquella nun se llamaba'l vetrinariu. Amedinabes tú. ¡Yéramos tan atrasaos...!”.

Según nacíen, como tamos viendo, mamaben de la teta de la ma. Después, dábese-yos lleche. Más tarde, de mayorinos, echábase-yos un poco fariña cola

esllava de fregadura. De grandes, además d'*esllava*, cocíense-yos ortigues, patates de gochu, gamones (de los praos), ñabos, berces... La xente tenía un calderu grandón, que yera pa eso espresamente, y cocíase pa tres o cuatro díes, hasta que durara. Echábase-yos nun *descu* o *duernu*, que siempre teníen que tener na *corripa* o *cubil*, que yera onde vivía'l gochu. Los gochos teníen que comer tres veces al día y les tres veces comíen lo mesmo. Cuando tienen fame sábese bien porque *rullen* ensin aparar.

El gochu o gochos que se mercaben pa criar tenín que ser mui nuevinos, de mui pocu tiempu. De seguida había que llevalos a capar al *capador*, o tamién podía venir él a casa; eso según. El gochu que nun tuviera capáu nun prestaba pa comer.

LA CORRIPA'L GOCHU

Llámase-y tamién *cubil*. Ye la casa'l gochu, onde vive. Ye un espaciu más bien pequeñu. La puerta ye de madera, el suelu ye de tierra, les parees son de piedra y barru y tarucos pa rellenar los furacos. El techu, a teyavana, reteyáu con teya.

Per adientro tenín los duernos o *descos* de comer. Facíase-yos *la cama* nuna esquina: estrábase un poco, que tuviera un poco mullíu, y allí dormíen. Esí rincón enxamás lu manchaben; facíen les sos necesidaes per tolos llaos de la corripa menos naquel requexu preparáu pa dormir. Y esto ensin que naide los enseñare enxamás. Asina que precisaben que se-yos arrallara'l suelu cola fesoria y se-yos solmenara la cama un poco cola traenta.

A vegaes, dexábase que salieren pol día a tomar l'aire a un güertucu qu'hubiera de llau de la corripa. Tenía que tar bien zarráu que nun s'escapara y poníase-yos una anilla na ñariz pa que nun esfociquen; si nun se-yos pon déxenlo too llabrao y hasta podíen facer furaca debaxo la muria y escapase per ellí.

Dende van años muncha xente yá fue dexando de matar gochu, porque dicíen que nun yera mui sano; los mayores van teniendo problemes de salú y el gochu yá nun s'aprovecha como antes. Los médicos encamienten suprimir dello de lo de gochu p'algunos y pa los demás, casi too. Axuntando a esto que'l samartín da muncho que facer, en munches cases llegaren a la conclusión de qu'eso nun salía rentable y nun tenía cuenta. Valía más comprar lo que se fora consumiendo.

FORMES NON TRADICIONALES DE CRIAR GOCHOS

Pela década de los sesenta, hubo nesti conceyu dalgún criador (non más de diez en tou Villaviciosa) de gochos en plan masivu. Suponía una buena ayuda pal campesín, porque les vaques dáben-y poques perres. Esta cría de gochos podía tener naquellos años unes ganancies netes d'unos trenta o cuarenta mil duros en tres meses o cuatro.

Pa eso había qu'iguar una cuadra especial pa ello, fecha de murios bien gordos, de cementu y cuidando bien que nun fora posible qu'esgargachen la tierra y s'escapen perellí. Tenía, además, que tar en sitiü apartáu, nunca próximu a una vivienda, porque los fedores que mandaba nun s'arresistíen. Solía tar en

medio un monte o asina. Hai que tener en cuenta que se criaben de cada vez unos cien gochos como mínimo.

Los gochos tienen que ser de mui güena clase; si non, nun tenía cuenta. Los que nun yeren güenos, tenían más grasa y comíen muncho más que los otros; asina qu'esto nun podía ser rentable dende nengún puntu de vista.

Del total de los gochos que se tuvieren, yera mui normal que, por uno o por otro, se perdién l'ún o'l dos por cientu. Hai que tar mui al tantu d'ellos, cuidalos muncho y vixilalos muncho pa que cualquier cosuca que tenguen nun s'estienda a toos. De toles maneres, per aquel entonces nun había nengún control por parte de Sanidá. Asina que yá cuando se mercaben de recién nacíos pa criar, nun teníes nenguna garantía de que nun tuvieren infestaos. Pasaba delles vegaes que, al poco compralos, poníense toos malos de peste porcina y había que matalos a toos y veníen a quemalos, porque eso yera mui peligroso. Cuéntame un informante que nuna ocasión compró d'una vez cien gochos y, ensin él sospechalo pa nada, veníen infestaos cola gripe del ganáu y morriéren-y ventiocho gochos y contaxaren a munches vaques de la rodiada. "Nun taba vixiláu como agora y podín coyer cualquier cosa".

Estos criadores de gochos, solíen tenelos dos veces al añu. Cebábenlos con piensos compuestos. Son piensos que veníen preparaos espresamente pa gochos, con tolos componentes precisos. Si'l gochu yera güenu, en tres meses taba criáu; pero si nun yera tan güenu o tuviera algo malu, entós en cuatro meses criábase y yá taba pa vender. Toos dexaron de

crialos pela década de los ochenta, más o menos, cuando entamaron a baxar de preciu ellos y a subir el preciu de los piensos. Tamién dicen qu'había muncha competencia ente les diferentes firmes de piensos y qu'entamaron a falsificalos y los gochos tardaben más en salir p'alantre.

Informantes:

Toi-yos peragradecida a toles persones que m'apurriren información pa esti trabayu, como por exemplu a Laura Pedrayes, Casimira Villar, Felicidad Carús, Amparo Pedrayes, Enriqueta Toyos, Ignacio Toyos ya Hito Toyos.

El samartín en conceyu Colunga

CARME PEDRAYES TOYOS

Llegó a Los Toyos (Llibardón) un probe, que dempués quedóse allí a vivir hasta que morrió. Siempre dicía qu'él en Dios nun creía, pero sí creía en diablu, porque se-y presentó delante en más d'una ocasión. Él contaba que siendo entovía un nenu, diba un día cola so ma caminando pel monte y, de sópetu, presentóse-yos delante d'ellos un *coín* o gochín recién nacíu, echáu en mediu'l camín. Anque nun dexaron d'estrañase, siguieron caminando y dexáronlu atrás. Otra vegada se-yos plantó delante, pero yá un poco más grandiquín, como un *llabancu* o asina. Esta vez asustárense un poco, pero tamién siguieren p'alantre. El gochu siguió haciendo lo mesmo unes cuantes vegaes más y cada vez yera mayor de tamañu, hasta que desapareció. Tanto la ma como él, pasaren munchu mieu. Deseguida alcontraron esplicación pa ello: “¡Yera'l mesmísimu diablu que se-yos presentaba en forma de gochu! ¿Qué diba ser si non?”.

Asina qu'esti probe pasó la vida repitiendo la mesma hestoria y diciendo: "Pa que yo crea en Dios, que se me presente delante primero; mentres tanto, nun puedo creer n'Él. Yo namás creo nel demoñu, porque lu vi bien vistu y mio ma tamién lu vio".

Cuenta la informante M^a Teresa, tamién natural de Los Toyos, qu'ella alcuérdase bien d'él y que "cuando diba morrer, ¡bien que clamaba a Dios! Los vecinos velámoslu día y nueche como a un vecín cualquiera y feciémos-y tamién un intierru como a cualquier cristianu".

El gochu siempre fue parte fundamental na economía de cualquier casa nesti conceyu. Asina que nun s'atopaba casa ensin, polo menos, un gochu o dos pa matar: "El que nun tuviera gochu nun tenía nada y nun prestaba pa nada".

Algunos teníen *gocha paririega* en casa y paría gochos bastantes pa criar en casa y algún tamién pa vender. El que nun la tuviera, tenía que dir mercalos a Colunga, nel mercáu de los xueves.

A la gocha que taba *verría* había que llevála al *verrón*. La xente de La Riera, por exemplu, llevábala a cerca'l puertu, a La Fensada o a La Degollada. Hasta allí hai polo menos una hora caminando, asina que llevando la gocha, echábase'l día enteru. Alcuérase d'ello perbién Carmina Gutiérrez, la d'El Barradiellu (La Riera). Diz que la llevaben ente ella y so pá y encamienta que ye una faena mui antipática y mui pesada. La gocha diba amarrada per una pata. Ún d'ellos tenía que dir delante con un cestu, ruxéndolu pa que la gocha viniera detrás. En cestu llevaba castañes o patatuques y cuando se negaba a caminar, tirábense-y unes poques, pa que fuera

comiendo y andando. Pero asegura Carmina que'l dichu “necios como gochos” ye de lo más apropiáu y afayadizu. A la gocha como-y diera por aparar, nun había quien la ficiera movese.

A los cuatro meses escasos, la gocha paría. D'una sentada tien unos cuantos gochinos; la *lechugada* (asina se-y llama a la camada gochos) suel ser de nueve p'arriba. A Carmina dábase-y perbién lo de *partoriar la gocha*, ye dicir, asistir a la gocha nel partu y faciálo ensin mieu nengún. Esplica ella que según van naciendo, hai que dir cortando'l *tripu*, porque si nun se-yos corta, salen toos y queden nuna piña. Entós, córtase-yos *el tripu* con unes tixerones grandes y van poniéndose los gochinos nun paxu con un poco d'herba embaxo pa que nun se manquen y tean calentinos. A la gocha déxense-y ún o dos y yá queda tranquila. En cuantes que pare, *rulla* d'una manera característica y sábese que parió anque nun la teas mirando nin teas per ellí cerca d'ella. Cuando s'echa, sueltas los gochinos del paxu a mamar y, en mamando, vuelven metese nél, pa que nun los aplaste. Al gochín de cría llámen-y *coín*.

A los tres o cuatro díes de nacer, cada gochu tien la so teta y naide-y la quita. La gocha tien atrás una teta que ye más pequeña que les otres; el gochu o gocha que mamaba d'ella yera'l más ruin de toos y llámase *la pina*.

Si nacen más gochos de la cuenta, más que tetes tien la ma, entós algunos quedaben ensin teta (a lo meyor ún o dos). Al que quedaba ensin teta, llamábase-y *l'hespicianu* y había que crialu aparte, a mamona. Algunos teníen la costume de regalar esti hespicianu a un vecín. Pero la mayor parte les veces, cuando yá taba poniéndose mui guapu, morría.

El gochu que tenía de tres meses p'alantre, hasta que se fai gochu adultu, llámase *llabancu*.

El gochu machu había que capalu y eso faciálo'l *capador*. Había ún d'oficiu, que andaba varios conceyos. Diba peles cases xiplando col xiplu y decía: "¡capadoodor!". Severino Gutiérrez y la so muyer Oliva Martínez alcuérdense d'una *gocha manflorita* que tuvieren ellos van yá munchos años. Esto yera una gocha que tenía un bultu atrás y la madre de Severino, lo mesmo que toos en casa, pensó que yera un bultu que-y saliera y andaba untándo-y lu con grasa ensin sal pa que se-y quitara. Pero'l bultu ellí siguía. Cuando mataron la gocha notaron que tolo que comíen sabía a *verronizu*. Diéronse entós cuenta de que yera gochu y gocha al mesmu tiempu: ¡yera *manfloritu*!

Antes, a los gochos había que pone-yos una anilla en focicu. Ye lo que se conoz como *alambrar el gochu*. Tamién se-yos ponía la *torga*, que ye una tranca atravesada colgando del pescuezu. Pónse-y porque'l gochu anda sueltu y asina nun pue andar pasando d'una finca a otra con facilidá. Dizse: "Presume más qu'un gochu con torga".

Dempués d'apañar les castañes, soltábense los gochos pel castañéu y *andaben a la pía*. Pa saber per ónde andaben y que nun fueren a perdese, poníase-yos un campanu.

Dáse-yos de comer tres veces al día. "El coín come, como yá se dínxo, lleche de la ma o si ye hespicianu, hai que crialu a mamona. Un poco más alantre va dándose-yos un cocimientu especial que se-yos fai de patatines mui pequeñes, fabes ruines, güesos, morciella. Yera un pucherín, casi como pa les persones, pa enseñalos a comer. Enseguida yá se-yos pue dar *esllava* de frega-

dura de los platos y puede mezclase con agua, farina de maíz, pelleyos de patates, berces, vallicu, pación, ñabos, panoyes de maíz..., lo qu'hubiera". Les patatuques más pequeñes y ruines, que se llamaben *les patates del gochu*, cocíense pa ellos y gustáben-yos muncho. Algunos, los más miraos, hasta-yos les daben calentines una vez al día o asina. Pero, en xeneral, nun había distinción de comides según la hora'l día que fora; lo mesmo p'almorzar que pa xintar o pa cenar, comíen más o menos lo mesmo les tres veces.

Había tamién quien-yos iguaba un *cuezu* (con esti nome se conoz cualquier cocimientu que se faiga namás pal gochu) a base d'ortigues, calabazón y berces. Pero cualquier cocimientu que se faiga pal gochu tien un golor carauterísticu y nada prestosu. Otros dicen qu'ellos, coles *tiñaces* de pañar castañes, cortaben les ortigues y metíenles n'agua bien caliente y, ensin que cuezan, dáben-yosles y comíenles perbién. Falen mui bien dellos de les castañes pelaes y cocíes pa los gochos y toos conciden en dicir que se poníen mui guapos con ello.

Too ello échase-yos en *duernu* pa comer y, anque la mayor parte anden sueltos, duermen na *cubil*.

En cuantes que'l gochu se ponga de buen ver pa matar, entama a organizase'l *samartín*. Tien que ser n'iviernu y cuando más frío tea, meyor. Asina que suel ser ente avientu y febreru. Si los de casa son pocos, o nun son bastantes, entós vien xente del pueblu a ayudar: los homes a tener pol gochu al tiempu matar y les muyeres p'ayudar a *mondonguiar*.

El gochu *córalu'l matador* (xeneralmente na zona interior de Colunga: en Llibardón, La Riera...) o *matachín* (xeneralmente na zona costera: per Llué,

Llucos...). Precisa pa ello d'un cuchiu bien llargu. Hai que poner el gochu enriba la *duerna* entornada bocabaxo (en dalguna zona d'interior y apegada al conceyu de Villaviciosa, llámen-y *desca*). Tienen que tener per él y asuxetalu bien fuerte, con muncha fuerza. Por eso, fácenlo namás los homes. Mentres tanto, una muyer ponse ellí engoruñada a emparar la sangre, revolviéndolo ensin aparar cola mano, pa que nun-y dea tiempu a cuayar. Esta sangre precísase dempués pa iguar *les morcielles*.

En tando'l gochu matáu, dáse-y vuelta a la duerna y métese'l gochu adientro d'ella. Échase-y agua ferviendo penriba d'él al tiempu que se-y da vueltes con un cordel, pa nun quema-y les tripes y pa que'l pelu (*la serda*) *ablandie* bien y pele dempués. Colo que meyor se *pela'l* gochu ye con una teya rota. Pásase-y per tou él lo primero, porque quítense-y mui bien les serdes y la costra que tenga y queda mui finu. Dempués acaba de pelase a cuchiu y hai quien lo fai con una *guadaña desmangada*.

Agora hai qu'abrir el gochu a canal pa sacá-y les tripes. Pa eso pónse-y el *pintor* engancháu nes pates d'atrás, sacándo-y un tendón de cada pata y metiéndolu per ellí. Esti pintor mantien les pates del gochu separaes, entós cuélgase d'una pasera, cola tiesta p'abaxo colgando. Ábrese a canal y empárense les tripes nun barcal grande. Les muyeres van corriendo pal ríu con ello a llavar. Allí, en quitándo-yos lo mayor de la porquería que lleven, hai que *desurdir* les tripes; ye dicir, hai que separar la tripa gordu de lo delgao, quita-yos la grasa. Acaba de llavase bien y llévase pa casa.

Ye'l tiempu de preparar el *baulaque*, que ye colo que se rellenen les morcielles. Faise de cebolla y calabazón

(“que yá puede tar picáu del día antes”), sangre del gochu, sal, untances, perexil, grasa de gochu, pimentón dulce y picante. Amásase too xunto y déxase que repose un poquiñín; prébase a ver si ta bien de sal o de pimentón. Si ta bien, entámase a iguar les morcielles cola ayuda d’un *embudu* metú pel furacu de la tripa y agarraos los dos con una mano, mentanto que, cola otra va metiéndose’l rellenu, emburriándolo bien colos deos p’adientro. Les morcielles cósense y amárense con bramante, llávense un poco con agua caliente y cuélguese d’un palu pa colgales a *afumiar*.

Hai tres tipos de tripa: lo de *chorizu*, lo de *morciella* y lo de *cabu mundu* (o *tripa cular*).

La *moscancia* ye morciella embutida, “pero con tripa gordu”. Por exemplu, el cabu mundu ye moscancia.

Tamién s’igüen *berzaos*, que se facen col baulaque de la morciella envuelto en berza y amarrao con filu bramante.

El mesmu día de matar, pela nueche, venía’l *pesador* a pesar el gochu cola *romana*, porque hubo un tiempu qu’había que pagar impuestu pol gochu al Ayuntamiento. Cuenta un informante, muertu risa, que yera mui conveniente convidar bien al pesador con castañes y sidra, a ver si ponía dos o tres kilos de menos.

Al otu día de matar, pártese’l gochu. Esguácenlu los homes. Los *xamones*, los *llacones*, el *tocín*, les *costielles*, l’*espinazu*, la *cabeza*, les *oreyes* y el *rabadal*, échense en sal quince o venti díes. Dempués *afúmiense* xunta les morcielles, la moscancia, los *berzaos* y los *chorizos*. El fueu nun tien que tener llama, porque quemaríen; namás se precisa qu’echen fumu, pa que lo *afumie* tou y cure bien. Del *tocín* faciense

torrendos pa comer y gustaben muncho a la xente. Colos *torrendos* molíos faciense hasta galletes.

Tamién al otru día de matar, llamábense a cenar a los homes qu'aguantaben pel gochu y al matachín o matador. Yera tradición da-yos la *sopa de fégadu* pa cenar. Tamién se-yos daba adobu, *sidre* y castañes.

Los *xuanes* puen ser *d'estógamu*, colo que se fai'l *botiellu*, o de *cabu mundu* o *tripa cular*.

En tando yá tol gochu esguazáu, lo que nun foi pa la duerna la sal échase pa *chorizos*. Puen facese en forma de *llonganiza* o amarrándolos en chorizos pequeños, haciendo riestres. Les muyeres piquen l'*adobu*'l gochu y el tocín cola máquina y adóbenlo con ayu, sal, pimentón dulce y picante. Amásase bien coles dos manes y déxase aserenar hasta l'otru día, que s'entama a *embutir* los chorizos cola máquina y a amarralos. Ye pa esti llabor cuando más muyeres s'axunten; vien toles vecines a ayudar. Ye tamién mui normal lleva-yos a toes *la preba l'adobu*.

Pero, además d'estos chorizos, tamién se facen otros más ruinos, fechos de carne más inferior, que resulten más secos y s'empleguen pal compangu del pote. Llámense *sabadiegos*. Estos chorizos sabadiegos antes faciálos muncho la xente, pero güei yá non. Igüense cola *corada* (pulmones, corazón, bazu, *lluenga*, la zona del pechu onde se cora, que queda manchao de sangre...) y un poco cebolla, que se pica bien. Y adóbase con pimentón dulce, pimentón picante, ayu y sal, como los otros chorizos.

Había una creencia mui afitada ente la xente, que yera que la muyer qu'andaba indispueta nel momentu mondonguiar nun podía nin arrimase a ello. Daba mui mala suerte y, de xuru, salía mal el

mondongu; los chorizos, morcielles y demás, nun prestaben. Y axuntando esto a que, en xeneral, nestos llabores pasábase fríu, “y eso yera tamién malísimu pa la salú” de la muyer nesa situación, taba bien xustificada la so ausencia.

Cola grasa que diba quedando del gochu (lo más malo del gochu), facíase *xabón* de llavar. Mezclábase bien esta grasa con sosa, bien batío. Más alantre, tamién había quien-y echaba un poquiñín d’azulete, pa que tuviera meyor color. Revuélvese bien too ello nun barcal y queda una pasta líquida. Pa molde, tiénense fechos unos canales de madera, como *desquinos*. Ahí echábase’l líquidu y dexábase hasta que cuayara. En cuayando, sácase y córtense eses barrines en cachos. Son pastilles de xabón. Esti xabón da mui poca espuma o casi nada. Ye mui ordinariu, pero llimpia perbién, “como si fora lixía”.

Informantes:

Agradézo-yos pola vida a tolos informantes la valiosísima ayuda que m’emprestaren, demostrando tola pacencia del mundu. Fueron: Carmina Gutiérrez, Oliva Martínez, Severino Gutiérrez, César Granda, M^a Teresa González, Emma Granda, en representación de zones diverses de Colunga, pueblos del interior y de la costa, como son Monte la Riera, Los Toyos (Llibardón), Llué y Lluces.

**El samartín na collación de
Santa Bárbola
(Samartín del Rei Aurelio)**

XULIO LLANEZA FERNÁNDEZ

Agora, nesta cabera década del sieglu XX, casi pue dicise que yá nun se ve nengún *guchu* caleyar sueltu pelos pueblos y castañeos del valle de Santa Bárbola. Tamién s'atopen perpoques families a les que-yos dea por criar gochos pal samartín. Ye verdá que tovía se siguen faciendo chorizos en delles cases, pal consumu propiu, pero pa ello emplégase les más de les veces carne comprao o lo que sal de matar un xatu de la casa. Les costumes cambiaron permuncho nesi sen. Sicasí, nun hai que se remontar muncho más allá de 20 ó 30 años pa poder alcontrar un panorama bien diferente.

Darréu vamos a intentar facer una cenciella descripción de lo que suponía'l gochu como animal domésticu na collación de Santa Bárbola durante les décadas de mediaos del presente sieglu.

EL LLUGAR DEL GOCHU NA ECONOMÍA FAMILIAR

El gochu, con tolo que representaba, yera un elementu abondo importante na economía de cualquier familia, debío a qu'apurría una bona riestra de productos alimenticios de gran poder enerxéticu que se diben consumiendo a lo llargo del añu: *chorizos, sabadiego, morcielles, llacón, xamón, grasa...*

La mayoría de les families criaben un gochu tolos años y les que nun lo facien nun yera por otra cosa que por falta de recursos pa ello, bien porque nun hubiera perres pa mercalu de pequeñín bien porque nun se tuviera un sitiu afayadizu pa crialu o, cenciellamente, porque, como asocedió nos años de la posguerra, nun había nin siquiera qué-yos char de comer debío a que la escasez d'alimentos de tou tipu yera por demás estrema. Asina, entóncenes, una familia que pudiera sacar alantre y matar tolos años un *gochicu* taba vista ente la vecindá por familia de bona posición económica.

LA CRÍA DE LOS GOCHOS. LOS MERCAOS

Los gochinos, en Santa Bárbola, comprábense xeneralmente a los tratantes de gochos o *gocheros*, que s'atopaben nel mercáu de La Pola (Llaviana) o nel de Sama (Llangréu). Estos dos sitios tán fuera del conceyu de Samartín del Rei Aurelio polo que pa traer los animales a Santa Bárbola "había que pagar al consumeru del fielato", yá fuere'l de la llende con Llaviana o'l de la llende con Llangréu. A vegaes, por nun pagar el consumu, díbase peles caleyes o sende-

ros, caminos secundarios, evitando'l fielatu, col gochucu en cuello y, eso sí, tapándo-y el focicu con un trapu "pa que nun gruñere y se descubriera'l tinglao".

La compra facíase normalmente per Navidá y ente los meses d'avientu y xineru, cuando los gochinos teníen unes seis o siete selmanes de vida porque ye entós cuando estos animalinos yá escomenci-pien a comer de too; si se separen de la madre antes d'esi tiempu, o sea, si se *desateten* antes, entóncenes críense con dificultá y salen muncho peor alantre por ser demasiao pequeños. Solíen comprase yá *capaos*, pues esi llabor realízase hacia les tres o cuatro selmanes de vida. El machu ye fácil de capar y casi se pue dicir que'l llabor eso pue facelo cualquiera, pero, ensin embargo, pa la fema tien que ser yá'l que lo faiga un *capaor* esperiméntáu, "profesional". Esta dificultá que tenía la *capaúra* de les femes provocaba a vegaes engaños por parte de dellos gocheros que presentaben les gochines con una raya cosida per fuera, na pelleya, asonsañando que yera'l repuelgu que dexare la *capaúra*, cuando, en realidá, taben *enteres* y aquella marca namás que yera una incisión superficial. La *coplera* ye una infección que-yos podía salir a los gochos *capaos* na zona de los testículos.

Anque, como diximos, lo normal yera compralos nel mercáu, a veces había alguna familia que tenía una gocha adulta o *marrana* en casa, destinada a parir, pudiendo asina, dempués, vender les críes que se llograren a los vecinos.

A les femes adultes, cuando salen *verries*, esto ye, cuando tan en celu, hai que les char al *verrón*, que ye'l nome que se-y da al machu semental. La

preñaúra de la gocha dura tres meses y tres selmanes; pa ser más precisos, según los antiguos, la duración esautu ye tres meses, tres selmanes, tres díes y tres hores. En cada partu o *parición* puen nacer fasta 12 ó 14 gochinos, aunque lo más normal ye que la cosa ande ente ocho o nueve. Siempre hai qu'intentar salvar a tola prole, y cuando naz un númberu de gochinos que supera al de tetes que tien la madre, apúrrense, entós, los que sobren, a familiares o amistaes pa que los críen con biberón. Asina, cuando se diba a escoyer una gocha pa marrana, había que se fixar nel númberu de tetes que tenía, porque si presentaba poques nun yera tan apreciada nin de tantu valor como si lo facía con más, aunque a la hora de la verdá cuando daben de mamar podía asoceder que delles de les tetes de los estremos nun tuvieran bon conductu pa la lleche y en consecuenzia nun valieran pa dar de mamar. Dalgunes goches, nel momentu del partu, pónense mui gafes y puen ser peligroses enforma, allegando incluso a l'aición de comer a los fíos según los van pariendo; pa evitalo, entóncenes, hai que s'armar con una bona forqueta pa poder da-y con ella, nel focicu, a la gocha, al tiempu que s'aparta enseguidina al recién nacíu, esperando a qu'acabe'l partu pa poné-ylos a mamar toos a la vez ensin qu'haiga yá peligru de qu'acabe con ellos. Afortunadamente, la mayoría de les marranes son nobles y nun ye necesario tener con elles eses precauciones. El *guchín* más ruin de la *camá* llámase *raco*¹.

¹ Races de gochos son los *sarrios*, de pelleya acolorazao y *rodaos*, de pintes blanques y prietes.

Los cuidaos que requier una *gocha paría* nun son especiales, anque si se traten bien, ye, indudablemente, bastante meyor. Ye bono da-y fariña como alimentu suplementariu si se quier asegurar una bona crianza. Al raemente d'eso, sábese y cúntase'l casu d'una muyer del pueblu barboliegu d'El Batán, conocida como Julia la de Mero, que, cada vez que-y paría la gocha, matába-y una pita y chába-y el caldu que facía con ella ente la *esllava*. Asina ye qu'aquel animal, agradecíu polo que se ve, tuvo, polo visto, dando-y gochinos a la so ama a la raya de 14 años.

Colo que, al paecer, hai que tener procuru ye col *mullío* que se-yos echa na *cubil* depués de parir la fema adulta; tien que ser ello felechu recoyío d'un añu pa otru, y que tea "tascaíno", porque si se mulle con otra cosa, ocurre que pue cae-yos el rabu a les críes, quedando *chamucos* los gochucos, paeciendo mui mal asina, amás de que se-yos pue enfestar la mancadura. Dende los cuatro meses hasta que son casi adultos llámense *llabascos*.

EL CUIDÁU DIARIU DE LOS GOCHOS

A los gochos, normalmente, chábase-yos de comer tres veces al día: pela mañana, a les doce y de nueche.

Pela mañana dábase-yos una comida y dempués podíen soltase, yá fuere nuna finca propiedá del dueñu yá fuere peles caleyes y sitios del común. Na seronda soltábense pelos castañeos pa que dieren cuenta de les castañes que quedaren per ende dempués de la gueta, yá fueren sanes (les que menos) yá,

y sobre too, los bellecos o les castañes coques o podres. Pa que los animales nun se metieren furando peles sebes n'otres finques, había que los *torgar*, esto ye, había que-yos poner una *torga* (una especie de "forcá" con dos palos travesaos, que se-yos ponía en pescuezu) pa que, al facer el pescuezu más volumen, nun pudieran furar pelos buracos de les sebes o peles portielles. Tamién se-yos podía poner un *cencerro* como se diz que facía una paisana de Villoria (Llaviana) que pel tiempu la gueta tenía la gocha día y nueche fuera casa, andando de castañéu en castañéu "buscándolo".

Normalmente, enantes de qu'aportara l'atapecer, recoyiense y metiense darréu otra vegada na *corraleta*, *cubil*, *corripa* o *corripu*, onde se-yos chaba otra comida fasta'l otru día en que se repetía la operación. Podía dase'l casu de "qu'a una gocha verría la cargara un xabalí macho", saliendo entón cenes les críes *rayaes*.

Cuando nun se soltaben, yá fuere por mor del mal tiempu o porque hubiere bastante que-yos char en casa, teniense na cubil, que podía ser una corraleta independiente, o como asocedía na mayoría de los casos, un requexu dientro la cuadra de les vaques, aisláu y llendáu permediando una pareína. La comida chábase-yos na *duerna*, que podía ser de madera, de piedra o tamién d'obra, ocupando un sitiu pequeñu nel suelu de la cubil. Llámase a los gochos diciéndo-yos: "¡Gurrín, gurrín!".

L'alimentación de los gochos yera variao, pues como se sabe son animales omnívoros que comen de too. Dependía ello, polo tanto, de les posibilidaes de cada familia y de la escasez o bayura económica

xeneral de cada época. Nes épocas d'escasez, comíen tolos restos orgánicos que produz una casa: pulgos de pataques o fruta, restos de comida, fruta pequeno y ruino, *esllava* (que ye l'agua colo que se tien llavao la cacía), rama d'árboles, ortigues cocíes...

Dábense-yos tres comides diares: una pela mañana, otra al mediudía y la cabera al escurecer. Cuando yera asina tamién había que facer el llabor de llimpiar² la corripa diariamente chando fuera los escrementos y mullendo dempués daqué con felechu o "ruzu".

Los gochos destinaos a tar la mayor parte'l tiempu na cubil había que los *alambrar* si se quería que nun levantaren el suelu empedrao o entablaio de la mesma *esfozando*. P'alambralos facíase-yos un buracu en cada ún de los llaos del focicu con una lerne y dempués enrollábense unes vueltes d'alambre a cada llau. Asina, l'animal, al afincar el focicu pa esfozar, mancábase y dexaba de facelo. El llabor d'alambralos yera complicáu porque había que tener pel *gochu* a la hora d'aburacar y poner les alambres enrollaes; esti trabayu quedó mui aliviáu cuando aparecieron unes máquines asemeyaes a tenaces qu'alambraben los gochos poniéndoyos unes anilles, que se colocaben previamente na máquina, de manera fácil y cómoda.

Los gochos comen de too, pue dicise d'ellos que son unos perfeutos omnívoros que nun rechacen nada, yá seya d'orixe vexetal o d'orixe animal. En

² El *pocilgu* ye un parásitu esternu que críen los gochos, una especie de cachiparru o pioyu grande. Criábenlu sobre too los gochos sarrios.

dellos sitios, chábén-yos al raemente ortigues tienres cocíes porque dicíen qu'adelgazaben la sangre y nun engordaba asina tanto l'animal.

EL DÍA DE LA MATANZA

El día de la matanza yera un día especial y de munchu trabayu pa la casa, polo que normalmente solíen venir los familiares a ayudar na xera. Escoyíase ente los meses de payares y avientu, que ye cuando escomenciaba a facer frío y la mosca yá nun se ve tanto. Xineru tamién yera mes de matances.

El gochu había que lu tener n'ayunes el día enantes, chándo-y namás qu'un poco d'agua y sal col fin de que *la tripa*, a la hora de llavalo, tuviera lo más llimpio posible. Cuando se diba a matar había que lu poner, ente unes cuantes persones, encima'l *duernu*, tumbándolu y atándolu bien con unes sogues. Les berries que pegaba l'animal yeren espantoses. Entós el *coraor* garraba'l corón y clavába-y lu al gochu na garganta, pa que se desangre. La sangre entamaba a salir con fuerza mientres qu'una muyer diba recoyéndolo nun balde y chándo-y un poco sal procurando en tou momentu que nun se perdiera nin gota yá que tenía que s'emplegar lluego pa facer *morcielles*. El gochu diba asina desangrándose... berrando y espatalexando ca vegada con menos intensidá... fasta que por fin morría.

Darréu, *espuchábase*, esto ye chábase-y per riba agua percaliente, casi ferveiendo, col fin de poder *pelalu* bien, afaitándo-y con cuchiellos perafilaos tolos pelos que tuviere pel cuerpu.

Fechu esi llabor, metíase'l *pintor*, que yera un palu puntiáu pelos estremos, pente los tendones de les pates traseres, y subíase con una roldana fasta que quedare colgando con la cabeza escontra baxo. Tamién se podía colgar d'una escalera de madera³.

A continuación raxábase, faciendo pa ello un tayu a lo llargo de la barriga, de riba a baxo, esto ye, dende la parte trasera haza la parte de delante. Lo primero que se sacaba yera lo de riba, empezando pela *vexiga* y baxando peles *costielles* fasta'l *mondongo*, que ye'l nome que recibe el conxuntu d'intestinos y vísceres. Los *riñones* dexábense de momentu apegaos al cuerpu, cubiertos casi del too cola grasa, sobre too nos animales que taben mui gordos. Quitábase-y el *fégado* pa preparalo enseguida, pues ye siempre lo que primero se come del gochu. Sacao too eso, había que lu abrir un poco per baxo pa sacar la *llengua*, les *coraes* y el *corazón*⁴, que sal too ello nuna pieza.

Dempués, la tripa había que dir a *desurdilo* a la fonte, esto ye, a desenguedeyalo d'ente la grasa y a llavalo bien sacándo-y tolos restos de comida o escrementos que tuviere dientro. Cortábase en cachos, que podíen ser d'un metru de llargor aproximadamente, chábbase-yos agua pa que marchara lo más gordo de la mierda y dempués, metiendo una vara dientro del *tripu*, dábase-y la vuelta pa poder perllavalu y perllimpialu pela parte interior. La grasa que teníen apegao pela

³ El *rematante* ye l'empleáu del ayuntamientu que s'encargaba de pesar los gochos que se sacrificaben nel conceyu col fin de cobrar una contribución en razón del pesu del animal.

⁴ Llámense *menúos* a les vísceres: el fégadu, los riñones, el corazón...

parte fuera podía desapegase con unes tisories, raspando amañosamente. Una vez llimpio tola tripa, poníase a secar y separábase *lo choricero* (lo más estrencho, que s'emplearía pa facer *chorizu*) de *lo morcellero* (lo más ancho, pa *morcielles*). Al otru día yá se podía emplegar pa *embutir*. Polo visto, nun valía llavalo con agua caliente, nin siquiera con tibio, porque dicíen que s'estropiaba y nun se podía dempués aprovechar pa los embutíos. Por eso, el llabor había que lo facer na fonte o na riega más cercana anque pa eso les muyeres tuvieren “que pasar frío a restorcer”.

El primer día de la matanza podía dase por acabáu cuando se dexaba'l gochu a reposar pal día siguiente. Pero antes faciase una bona comida na que participaben tolos que intervinieren nos trabayos del día. Arreglábase'l fégadu, faciase una tartera bona d'arroz, poníase a lo meyor *una enfabá* y preparábase igual unes casadielles o unos fayuelos, bebíase vino del pelleyu, café y gotes. Oruxu tamién se tomaba cuando se taba raspando'l gochu. Yera too ello poco menos qu'un banquete.

Al otru día, lo primero que se facía yeren les morcielles, pa lo qu'había qu'iguar los ingredientes necesarios, pelando y picando la calabaza y la cebolla, asina como la mesma grasa del gochu. El llabor de picar faciase con lo que se llamaba una *media lluna*, que yera una especie de cuchiu corvu. Tamién s'echaba la sangre. Too eso amasábase bien con los adobíos: pimientu, sal y un poco d'oriéganu, dando-y coles manes vueltes y vueltes nel recipiente. Pa embutir les morcielles, diba metiéndose la masa d'ingredientes a embozaes nun *embudo* nel que se calcaba colos deos pa que fuere entrando nel tripu.

La *moscancia* ye una clas de morciella que se fai cola tripa más gorda del gochu.

Acabao lo de *la embutiera* les morcielles, tocaba lluego *escarnizar*, esto ye, facer cachos el gochu. Les pates d'atrás podíen dexase pa *xamones* y les de delante pa *llacones*, anque si se prefería podíen tamién picase pa metelo too a chorizos.

Pa facer los chorizos, podía esperase al segundu día dempués de la matanza, pues taba la carne yá bien frío y yera, asina, meyor. Antiguamente dexábase poca carne pa chorizos, pues igual se facíen 10 ó 12 kilos namás y lo otro *salábase*: *xamones*, *llacones*, *tocín*...

Pa la igua de los chorizos, picábase la carne nuna máquina manual y dempués adobábase con ayu, sal y pimentu, amasándolo bien coles manes y dexándolo reposar hasta'l otru día nel duernu. Solía comprase daqué carne de vaca, pues si se metía sólo lo del gochu, salía'l chorizu con muncha grasa, a nun ser que tamién se metieran los *xamones* y *llacones*. La masa que se formaba, llamada *picadillo*, diba metiéndose nos tripos usando la mesma máquina de picar la carne a la que pa esti llabor quitábense-y les cuchielles y poníase-y un embudu, que yera onde se colocaba'l tripu que se diba a embutir.

Amás de les morcielles y chorizos, tamién se facía *sabadiego*, que yera una especie de chorizu que se preparaba con pelleyes y carne de menor calidá. Les *llonganices* embútense en tripos enteros, ensin separar partes con cordeles, que ye lo que se fai colos chorizos. El *xuan* ye un embutíu que se facía rellenando l'estómadu del gochu, que tamién tien esi nome.

Los embutíos, una vez fechos, había que los *afumar* durante una temporadina col oxetu de que *cura-*

ren perdiendo parte de la grasa que teníen. Pa ello, usábase una corraleta preferentemente bien ventilada y a teya vana pa que'l fumu corriera. Los embutíos colgábensse d'unes *vares* que se poníen horizontalmente na parte del techu y a diferentes altures. La morciella poníase nes más baxes y el chorizu nes más altes, pues aquellos necesiten más calor pa curar bien qu'éstos. Pa tizar el fuebu convenía emplegar lleña de madera que nun dieran fumu de mal golor. Yera, por exemplu, bono lo de lloreal, rebollu, castañal y faya, y malo lo de figal o lo de pinu. Además convenía que la lleña tuviera seco porque si se curaben con lleña verde, ocurría que dempués sabíen los chorizos muncho "a llumardu" (a fumu). Si se quier facer bien el llabor de *l'afumaera*, hai que tizar diariamente, y, si vienen díes de muncha humidá, hai que lo facer pel día y pela nueche. Mientres s'afumaben, solíen cambiase de posición poniendo lo de riba pa baxo y lo de baxo pa riba pa que la grasa corriera nos dos sentíos. Hasta que nun dexaren de *pingar*, esto ye, hasta que nun dexaren de gotiar grasa, nun convenía quitarlos.

Pa conservar los chorizos, una vez curaos, ensin qu'arrancieren muncho, el métodu más antiguu que se recuerda ye'l que consistía en metelos ente fueya maíz, pa lo cual, dientro d'un maniegu, diba colocándose de manera alterna una capa de fueya y otra de chorizos. Estilóse tamién lo de conservalos metiéndolos ente grasa blanco sacao del tocín derriáu del gochu. Tamién l'aceite vexetal s'usó pa esti menester nos años nos que yá nun yera tan difícil consiguilu. Pero estos sistemas quedaron, últimamente, abandonaos por poco eficaces, y lo que se fai

agora ye, bien metelos en tarros grandes con una tapa que lleva una goma pa nun dexar salir nin entrar aire (*entarralos*) o bien llevalos a un sitiü onde los enlaten metiéndolos dientro d'unes llates de forma cillíndrica que queden estañaes y zarraes hermeticamente (*enlatalos*).

Les morcielles consérvense meyor, nun suelen ponese rancies y basta con envolvels nun papel pa qu'aguanten casi un añu ensin problemes.

No que cinca a los xamones, llacones y les *hojes* de tocín, la manera de *salalos* yera metiéndolos nel duernu, al que previamente se-y cubriere con sal la base, colocándolos ende de forma curiosa de tal manera que toles pieces quedaren dafechamente arrodiaes de sal per tolos llaos, ensin contautu direutu ente elles. Si un xamón yera demasiao grande y por ello corría 'l riesgu de nun quedar bien saláu per dientro, pa que nun pasare eso y nun pudriera, lo que se facía yera da-y un corte profundu chándu-y darréu sal nel interior del mesmu.

LO QUE SE SACA DEL GOCHU

Ye un tópicu dicir que del gochu aprovéchase too. Aparte de lo que pue resultar más conocío y "normal" como son xamones, llacones, *adobo*, vísceres, tripa, grasa, etc. , tamién s'aprovechen *les pezuñes* y *la tortoria*⁵, sobre too pa facer callos; les *sedes* o pelos fa facer

⁵ Ye'l focicu del gochu, y *Cenar tortoria*, *tener tortoria en casa*, ye espresión qu'usen los homes pa indicar que la muyer ta enfocicada.

sogues y la vexiga, convenientemente curada, pa parches de pandereta, pa enredar con elles los neños o tamién pa impermeabilizar los zapatos, colocándolo los zapateros ente la piel y el forro cuando los taben iguando. Ye un animal del que nun se desperdicia nada.

CAMBIOS PRODUCÍOS NA CRÍA DEL GOCHU

Como yá diximos al entamu d'esti artículu, agora hai mui poques families que tengan gochu. Yá nun se ve la necesidá d'ello. Afortunadamente hai bonos sueldos y bones pensiones y la xente prefier la comodidá de comprar los productos, yá iguaos pal consumu, na tienda o nel supermercaú. Pa detrás, si se quieren facer chorizos basta con comprar la carne o con matar un xatu pa ello.

Los pocos que siguen con la costume de crialos yá nun lo faen como antes porque la manera d'alimentalos cambió: agora yá nun se-yos echa esllava, porque la cacía frégase con deterxentes y polo tanto nun val como comida pa los animales. Comen cebada, maíz y piensos compuestos (lo que fai que los xamones tengan menos tocín), y tán too siguío, salvo esceiciones, dientro la cubil ensin salir a buscalo como antes⁶. A la hora de matalos tamién se puen llevar agora, si se quier, al mataderu, onde te faen tol llabor de llimpiar y escuartizar en pocu tiempu.

⁶ Na seronda del 97, cuando se taba faciendo esti trabayu, comentábase en Perabeles, con gracia y estrañeza al mesmu tiempu, el casu d'un vecín d'El Recerezal que tenía un gochu sueltu pelos castaños de la fastera, con un "cencerro" colgáu al pescuezu pa saber per ónde andaba.

REFRANES Y FRASES FECHES

Nu hai gochín que nu-y llegue'l so samartín. Refrán dando a entender que toles persones que faen dañu acaben pagándolo.

Al gochu gurdu, unta-y el rabu. Refrán que s'emplega pa describir una situación na que lo que ye bono, aunque nun necesite meyores, recibe más coses bones tovía.

Char rama a la gocha. Espresión que s'emplega pa dar a entender que se ta perdiendo'l tiempu al raemente en cuenta de tar faciendo un llabor de provechu.

Tar gurdu y coloráu como un guchu. Comparanza que s'aplica a les persones que tán gordes y tienen bonos colores. Tamién pue dicise tracamundiando los términos: *Tar gurdu y guchu como un coloráu.*

Ser gochos. Aplícase a les persones que nun son llimpies, que nun son aseaes. “¡Vaya xente más gocho esto que vive aquí!”.

Facer gochaes, facer gocheríes. Facer aiciones propias del gochu. “Nun seas marrano, nun faigas gochaes”; “Nun faigas gocheríes, nun t'empuercas”.

Metese una gochá, metese un gochazu. Llevar un golpe grande. “Resbarié na caleya y metime una buena gochá”; “Resbarié y llevé un gochazu d'agárrate”.

Goler, feder a gochizo. Goler mui mal, goler a gochu. “Pequí fiede enforma a gochizo”.

Informantes:

Álvaro, Genta y Ferino, en pueblu d'El Rezaleru. Daniel Iglesias, Delfino Cuello y Julio'l de Nazarena, en pueblu Perabeles. Castro y la so muyer Honorina, en pueblu de L'Armendite (na parroquia vecina de Samartín). Y tamién, a mio madre y mio padre.

El samartín nel conceyu de Llaviana

VICENTE RODRÍGUEZ HEVIA

Los praos, les fontes y los caminos tienen nome; los molinos tienen nome; les vaques tienen nome; el perru tien nome, pero'l gochu nun lu tien: ye namás que'l *guchu*, que ye lo mesmo que dicir que ye ún de los pegollos de la economía tradicional de los pueblos del conceyu Llaviana y de los pueblos d' Asturias.

El *guchu* va llamáse-y de distinta manera según seya nacíu, espoxigáu, n'edá de reproducise o tea preparáu pal samartín. *Gochín* o *gorrín* ye'l recién nacíu; *gochetu* ye daqué más grande; el *llabascu* tien de dos o tres meses; el *verrón* ye'l gochu que *carga* a les *marranes de cría*. El *matón* o la *matona* son los gochos que *s'engorden* pa matalos pel samartín. Na midida que tien más valir, singularízase más: el *verrón*, la *marrana de cría*, el *matón*, la *matona*.

El color estrema a los gochos *blancos*, *prietos* y *brazalbos*, con manches blanques o prietes.

Na casería asturiana'l gochu tien el so sitiu pa criase: ye la *corripa*, que pue tar na cuadra de les

vaques o tener el so edificiu aparte: el *corral del guchu*. Dientro la corripa estremense varies partes pa les marranes de cría, los gochinos, el verrón, etc. y nun falta la *duerna*, de madera o piedra, pa echa-yos de comer.

Los sos vezos y zunes fáenlu amañosu pa traelu en boca al falar de les persones: *ser un guchu, tar puercu como un guchu, comer como un guchu, tar gurdu como un guchu, ser más tuscu que'l rau d'un guchu, ser más torcíu que'l rau d'un guchu, ser más neciu qu'un guchu, ser igual qu'una gocha con torga, ser como una gocha con tirantes, a tou gochín-y lle-ga'l so samartín, tar el capaor enriba la gocha, tar como un tocín.*

CRIAR UN GUCHU

Cuando la gocha sal *verra* o *verría*, llévase a cargar al verrón, llabor poco fácil, teniendo en cuenta lo *necios* que son los gochos. Échase-yos el *patón*, un cordel, a una de les pates d'atrás, y van arreándose con un palu y diciéndo-y: “china, china, chinona, china”. Si se ponen necios han de llevase “a tamburrones”.

Cada gocha de cría pue tener dos o tres *camaes* o *llechugaes* cada añu. Pare, a los “tres meses, tres semanas y tres díes” de llevala al verrón, hasta catorce, quince gochinos y más.

La gocha nun tien namás que catorce *tetes* y les de per detrás son más ruines. Por eso los gochinos que meyor se críen son los que garren les tetes de per delante. Nun yera raro que, de pequeñinos, los estri-

para, al revolvese, o los comiera. Los que yeren más ruinos o nun teníen teta, dacuando, “criábense a la mano con mamona” o regalábense pa que los criaren otros nuna alacena, ente paya, na propia cocina. Pa que nun manquen a la gocha al mamar, hai que corta-yos los dientes con unes tenaces o alicates.

A les siete semanas *destétense* y llévense a vender al mercáu o déxense pa *criar*.

En La Pola, lo mesmo qu’había un *mercáu de les vaques*, había un *mercáu de les oveyes* y un *mercáu de los gochos*, a onde se llevaben los gochinos nun *canastru*, con un poco paya, yerba o fueya, apareyáu nun burru o caballería o, si yeren munchos, en carru del país; tanto’l canastru como la cebata’l carru había de tapase con un sacu o un sábanu pa que nun se tiraren fuera. Nel mercáu había un sitiú afayadizu pa dexar los carros y poner les vaques a la sombra. Allí veníen a comprar los *gocheros* o bien particulares. Munches veces nun facía falta llevalos pal mercáu, pues veníen a compralos a la corripa.

Pa crialos, si nun se dexaben pa marrana de cría o verrón, habíen de *capase* y, en tolos casos, *alambrase*, ye dicir, pone-yos alambres o aniellos nel focicu pa que nun *esfocen* la corripa.

En cuantes se desteten, échase-yos potaes de fariña ente agua y *esllava* na duerna, de principiu; dempués, maíz desfecho, calabaza, nabos, remolacha, maízos verdes, rama, el cueltu les ablanes, gamonielles, ortigues, mazanes, etc. y sobre too patates y castañes.

Hasta’l tiempu d’*engordalos* pal samartín echábase-yos namás pa *sustenelos*, “pa que tuvieran pel rau”. Dempués, pel tiempu les patates, p’allá pa setiembre, yá se-yos echaben patates y, más p’alantre,

“castañes hasta’l tiempu de achoquinalos”. Les castañes yeren la base del engorde: echábase-yos les más ruines y los *cozcoyos*, ya que les bones yeren pa comer les persones.

A los gochos échase-yos tres veces al día: *almuerzu*, *comía* y *cena*. Dacuando, cuando s’engornden pa matalos o vendelos, échase-yos *sobrecena*: *fariña* y *patatos*. El día enantes de matalos nun se-yos echa de cenar, namás se-yos da agua con sal pa que la tripa nun ruempa.

N’otres dómines, los gochos “andaben perende fuera tol día, como les pites”, y, a veces, dormíen nos solhorros. Pa que nun entraren pa les vegues y los praos, poníense portielles nos caminos y saltaderes nos atayos. D’estes traces “esfozaben como gochos” y *rozaben* de too: pación, raíces, fueya y mondicia, anque “hailu qu’estroza más que come”.

Pa que nun *furaren* peles sebes y barganales poníen-yos una *torga*, una especie de collar con un palu llargu perbaxo que-yos daba un aspeutu estrañariu. Yá lo diz el cantar:

*Torga la gocha, Antona,
tórgala bien torgá...*

Cuando yera’l tiempu les castañes, *arrimábense* a los castañeros, en *rabañu*, onde pasaben el día comiendo les castañes que cayíen y esfozando, “pae-cíen xabalinos”. Munches veces quedábense pellá, fuera o nun corral. Dempués, cuando llegaba’l tiempu de *llemer* les castañes y yera *cota*, había que trancalos. Coles castañes na *cuerria*, tapaes con artos, árgomes y espineres, yá se podíen soltar a *rebuscar*.

L'ocho de mayu yera'l día que se llevaben les vaques pal monte hasta'l día Tolos Santos que se baxaben: yera'l tiempu d'andar al monte. Nestos casos, el vaqueru, amás de les vaques y el perru, subía pa la casería o mayáu pites y un gochu o una marrana de cría, que solía parir allá. De día taben sueltos pel monte, *pastiando* como les vaques (había que alambralos pa que nun *fozaren*) y veníen a les hores de comer. De noche había que trancalos na corripa pa que nun los comieren los llobos. Como complementu a lo que ganaben pel monte, echábase-yos esllava y *dibura*, lo que queda de la lleche dempués de quita-y la nata pa mazalo y facer mantega.

Nun yera raro, tanto cuando se llevaben pal monte como cuando s'arrimaben a los castañeros, qu'a les marranes de cría les cargare un *xabalín*. Los gochinos que resultaben yeren enforma *monteses* y teníen una carne perbono.

MATAR

El gochu *mátase* ente payares y febreru, mayormente n'avientu y xineru, aprovechando los días de Navidá y Reis y el tiempu más fríu.

Antes de matar tien de traese la *lleña* pa tizar y curar el samartín. Pa ello nun val cualquier lleña: "Nun se podía tizar con figal, pláganu, cerezal, omeru, lloreal o negrilla porque-y daba sabor a los chorizos". Lo meyor yera lo de faya, roble, castañal, ablanar o fresnu, per esti orden.

Tamién han de preparase los aperios correspondientes: el calderu pa calentar l'agua, el *duernu pa matar*, la *escalera*, cordeles y soga, *corón*, hachu, cuchiellos y navayes, *máquina de rabilar*, masera, amás de calabaza, sal, pimientu dulce y picante, cebolles, ayos y tolos *adobíos* precisos pa facer el samartín.

“El día que se mataba yera como si fuera fiesta”; comíase de forma especial: arroz con pitu, fégadu encebollao y casadielles. Dempués tomábase café, unes copuques y tertuliábase, allargando la comida, munches veces, hasta la cena.

Pa matar ye bastante con cuatro o cinco homes, de la familia o de los vecinos, pero yera normal llamar a matar a más xente, como agradecimientu a dalgún favor fechu pel añu. El que nun podía faltar yera'l *coraor*, un home del pueblu afechiscu pa *corar*.

El *día de matar* hai que madrugar pa *tizar* el fueu y *calentar l'agua*, preparar la comida, tener tolos aperios a puntu y preparar el sitiú onde se va a matar.

El ritu entama llimpiando'l sitiú del “sacrificiu”: *arrallando'l* folleru de *l'antoxana* la casa o barriendo el *solhorro*, dempués de sacar los carros, carreñes y otros aperios de llabranza.

Con too preparao, sácase'l gochu de la corripa pel patón y llévase hasta'l *duernu*, que ta colocáu pámpana abaxo, a mou d'altar. Los que van a matar échen-y mano, unos al focicu, otros a les pates y otros al rau, túmbenlu enriba'l *duernu* y átenlu bien. El *coraror* espéta-y el *corón* bien afiláu perdientro de la pata izquierda d'alantre hasta llega-y al corazón. Entós sal pel *corón* y pela mano'l corador un fristu de sangre qu'*agolpa* una muyer o un nenu nun *cacú*, mentes que'l gochu da

grandes allaríos, qu'anuncien al pueblu que "ta'l capaor enriba la gocha".

Acabante *corar*, tírase'l gochu embaxo y dase la vuelta al duernu. Unos homes preparen sogues y otros van pol *calderu* con agua caliente. Pónense les sogues, échase el gochu en duernu y crúciense penriba d'él. Entós échase l'agua, con cuidáu de nun *amburase*, y coles sogues tírase pa un llau y pa otru y dánse-y varies vueltes al gochu ensin parar pa que nun queme la tripa. Dempués de echa-y l'agua, sácase y ponse enriba la escalera pa *espuchalu* o *rapalu*. El coraor rapa la cabeza que ye lo más difícil y los demás el restu hasta que queda frescu *p'abrilu*.

El corador ye tamién el que s'encarga del ritu d'abrilu, bien echáu o bien colgáu nuna escalera. Principia por saca-y la llingua y les *coraes*, pa dempués abrilu en canal o saca-y la *barbá* o *arroba*, una tira de la panza, d'un cote d'ancho aproximao, que garra una teta sí y otra non, y llega a pesar hasta una arroba. Dempués corta'l *tripu cular* y átalu pa que nun salgan los cagayones y sáca-y tola *tripa* que les muyeres recueyen nun *barcal*.

Dempués de llavalu, sáquense-y los tendones y atraviésense con un palu, el *pintor*, pa poder colgalu nuna escalera o un ganchu, onde tien que tar un día o dos enfriando.

El *fégado* yá se pon pa comer y la *llingua* llévase al *vetinariu*.

Les muyeres tienen, entós, que *despidir* la *tripa*, separándolo y despegándolo del *entronizu*, que ye la grasa que ta pente ello, y *escoyéndolo*: lo más gordo pa morciella y lo delgao pa chorizu. Dempués van a

la fuente a *llavalo*; “lo del chorizu había que pelalo con horquilles, porque tenía como una tela”.

FACER EL SAMARTÍN

Al desotru día venía'l *consumeru* o *pesaor* que s'encargaba de pesar el gochu cola *romana*. Los gochos siempre se pesaron n'*arrobos* (once kilos y mediu), que se tresformaben en kilos pa pagar los *arbitrios* al ayuntamientu.

Dempués de pesáu y si la llingua da bien, ya se pue *escarnizar*, xera que fai l'home de la casa. Les formes d'escarnizar son variaes. Hai quien lu escarniza na mesma escalera onde ta colgáu y hailu quien lu pon embaxo, enriba un sábanu; hai quien principia peles *untaces* y fina colos tocinos, y hailu quien-y abre pel *llumbu* y saca, lo primero, les *frebes del sollumbu* pa que nun s'estrocen al sacár les *costielles*. En cualquier casu va quitándose-y la *cabeza*, los *llacones*, les *frebes de la vieya*, les *costielles*, l'*espinazu*, los *tocinos* y los *xamones*.

Según se va escarnizando, les muyeres van *escoyendo* la carne, *arrañando* los *güesos* y estremando lo que va pa *sabadiego*, pa *chorizu* o pa *salar*.

Lo primero que se fai del *samartín* ye la *morciella*. Del día antes yá se tien preparao la *calabaza*: *pícase* a mano en cachinos y échase nun sacu llimpiu o nuna sábana con pesu enriba pa que *recuda*, ye dicir, eche l'agua; *pícase* la *cebolla* nel momentu pa que nun agrie. La *morciella*, amás de calabaza y cebolla, lleva la *sangre*, que s'agolpó al corar, sal, pimentu, ayu, perexil, y la *grasa* de les *untaces*. Envuelto too

ello *embútenlo* a mano dos muyeres con dos *embudos* anchos y curtios, ún per ca llau del tripu, hasta que ta llenu y *s'ata* con *bramante*. Con morciella fáese tamién el *xuan*, enllenando *l'estantín* ciego y el *pedro* col tripu cular. Pero estos tripas gordos podíen enllenase tamién con *adubu* y entós llamábase-yos *l'androya*.

La carne ensangrentao, les *pelleyes* o *pelliques* y les *coraes* píquense pa facer el *sabadiego*, un chorizu más ruino que val pa echa-y al *cocido*.

La *carne escoyío*, solo o mecío con carne d'un xatu que se matara, d'un potru o compraó, yera lo que se dexaba pal *chorizu*. Primeramente pícase la carne — n'otres dómines con azaes, dempués con *máquina de rabilar*— y van echándose-y los *adobíos*: sal, ayu, perexil, fueyes de lloreal, pimientu dulce, pimientu picante y oriéganu. Échase a bultu, a puñaos, ensin midíes, anque yera meyor que “picara de menos que de más; nun convién pasase de sal, porque entós lo chorizos pónense blancos”. *Amasen* les muyeres nuna *masera* hasta que quede blando, “tien que cimblar como si das nuna barriga”. Dempués d'amasar déxase *reposar* d'un día pa otru. Ye entós cuando, si falta daqué d'adobíu, se-y echa, sal o pimientu mayormente, y se-y da otra *amasaúra*.

Cuando ta nel so puntu, yá se pueden *facer los chorizos*, n'otres dómines a mano y agora cola máquina de rabilar a la que se-y pon un embudu llargu onde s'espeta'l tripu, que ye más delgáu qu'el de la morciella. Acabante enllenalu, átase y *achorízase*, ye dicir, sepárase'l chorizu grande en cachos más pequeños, faciéndu-y *ataúres* a ca poco.

CURAR EL SAMARTÍN

Según se van haciendo les morcielles, sabadiegos y chorizos, hai que dir *colgándolos*, haciendo *güeltes*, en *varales* y poniéndolos na *cocina lleña* o na *chaboleta* que se tenga pa *curar el samartín*. Tres menguantes ye'l tiempu de curalo. Dempués yá se puen comer *crúos* o bien conservalos, metiéndolos nuna *pota* en *grasa* o nun *caxón* ente *fueya* de maíz.

La *preba* ye la parte'l samartín que se da a familiares, conocíos o a los qu'echaron un gabitu pa matar. Suel ser *picadillo*, aunque pue ser tamién *fégadu* o *adobu*.

Los güesos, tocinos y xamones han de *salase* nun *duernu*, nel horro, tres semanas o un mes. Al xamón hai que *estripa*-y primero la *gota* pa que nun se pierda y, dempués de *salalu*, *lvalalu* bien y *untalu* con pimientu picante y ayu pa ponelu a *curar al fumo*.

Los güesos, el tocín y la morciella échense pa con fabes y berces pa comer tol añu. El chorizu y el xamón déxense pa los díes más señalaos y, sobre too, pal branu, pa en tiempu la yerba.

Too nel gochu ye aprovechable (pates, cabeza, oreya, focicu), hasta la *vexiga* o *peorra* tenía varios usos. Unes veces arreglábase con grasa y romero pa unta-yos la barriga a los nenos cuando-yos dolía; otres veces hinchábase y curábase pa facer un *pellicu*, una pelleya que valía pa tapar la mazona de mazar y tamién valía pa tener el *cuayu* pa echar a la *cuayá* y el *quesu*.

Llacones, chorizos y cabeces de guchu puyábense na fiesta'l pueblu, xunto con pites, güevos y el pan del ramu, y especialmente per San Antón.

¿PAGA'L TIRU CRIAR GOCHOS?

Al nun semar maíz nin pañar castañes, los gochos críense agora a base de piensu. Esti gastu y lo esclavo que ye atendelos fai plantegase si paga'l tiru crialos. Muchos cómprenlos grandetinos, de seis meses, y engórdenlos pal samartín, otros cómprenlos yá matones y nun falten los que compren direutamente la carne que-yos fai falta pa facer los chorizos. De toles maneres, ye munchu la xente del conceyu que tovía cría gochos y mata: pesa más la tradición que'l trabayu y les cuentes.

Lo que sí cambió enforma, amás de la cría, ye'l ritu de matar y les llabores posteriores. Al nun facer morcielles, yá nun fai falta la sangre y mátase de cualquier manera (un golpe, un tiru); al nun comese'l tocín, nun fai falta rapalu y chamúscase con gas; los xamones píquense y *rabíense* —con máquines a motor y non a mano— pa chorizos; nun se faen sabadiegos y nun ye menester salar la carne, pues pa eso tán los arcones conxeladores.

Pa finar dicir que, aunque son muchos los cambios que foron produciéndose a lo llargo de les caberes décadas, el gochu y el samartín siguen teniendo bona salú nel conceyu Llaviana.

Informantes:

Munches gracias a los nuestros informantes: Amparo Pérez Barbón , de 70 años (L'Acebal); Aurelio Hevia Álvarez, de 54 años (L'Aldea, El Condáu); Aurina Hevia Fernández, de 69 años (La Xerra); Dimas Álvarez Coto, de 87 años (L'Ordaliegü, Recortina); José María Fernández Suárez, de 56 años (Fresneo, Llanuatabla); Jesús Rodríguez González, de 85 años (Tolivia); Lucía Gutiérrez Fernández, de 73 años (La Envesná, Llorío), Manuel Álvarez Zapico, de 71 años (El Puente d'Arcu, L'Acebal); Manolín Rodríguez Rodríguez, de 71 años (La Ferrera, La Xerra) y Nieves Hevia Álvarez, de 65 años (L'Aldea).

Cría y matanza del gochu nel conceyu de Ribesella

XANDRU MARTINO RUZ

Nel conceyu de Ribesella, como nel restu d'Asturies la crianza'l gochu pa la so posterior matanza pel *samartinu* yera ún de los sofitos más importantes pal caltenimientu de la economía familiar a lo llargo del añu. Pero enantes de metenos en farina y pasar al desendolque del trabayu prestaríame facer la consideranza de que nel conceyu de Ribesella, por tar asitiáu na costa quiciabes habría que facer una dixebrá en dos tipos de núcleos familiares tradicionales: la familia de tipu *marineru*, y la familia de tipu *llamiegu*. Ye claro qu'esti trabayu va basase sobre too nel segundu tipu, pa los que la crianza del gochu yera perimportante pa l'alimentación de la familia a lo llargo del añu. Les families de tipu *marineru*, como se pue suponer, teníen otros medios d'asegurar l'alimentación de la familia a lo llargo del añu. Poro, si tenemos en cuenta que les families *marineres* vivíen nun gran porcentaxe, por nun dicir na so totalidá na Villa, ye dicir nel centru urbanu de Ribesella, podemos dicir

que la crianza del gochu tuvo poca importancia nel centru urbanu del pueblu, tando cásique por completu localizada na rodalada de La Villa, ye dicir, nel restu de los pueblos del conceyu.

Per otru llau, apuntar tamién que la crianza del gochu ye un vezu que dende fai bien d'años va cayendo en desusu, siendo actualmente contaes les cases del conceyu onde se fai'l *samartinu*. Pelos datos que pudimos atopar na investigación pue dicise que la crianza'l gochu yera cosa normal en cásique toles cases d'aldea fai cosa de tres xeneraciones, empezando a cayer en desusu, pa desaniciaese cásique dafechu nestos caberos años del sieglu venti. Tampoco habría que facer un estudiu perminuciosu pa dase cuenta de que l'apaición de los mataderos, los frigoríficos y la rede de distribución de la carne y demás productos cárnicos tuvieron de xuru muncho que ver col desaniu d'esti vezu, fai años tán enraigónáu na cultura asturiana.

Como yá apuntamos, pue dicise que'l gochu yera ún de los reis de la casa, la so importancia na economía y alimentación d'una familia yera mui grande, llegando incluso a ser la diferencia ente pasar fame y nun la pasar.

Nes cases onde se mataba ún o dos gochos siempre había daqué de carne bien qu'echar en pote, bien en forma d'embutíos pa comer solos o tamién nel pote. Pol contrariu nes cases onde por cualesquier circunstancia esi añu nun se matara un gochu, diben andar tol añu teniendo que comer les fabes, patates, etc, soles. Y eso producía como se pue suponer una carencia nel aporte enerxéticu pa los duros trabayos que se teníen que desendolcar nel campu.

Ante esta perspeutiva pue suponese que nes cases onde se podía siempre se criaba ún o dos gochos. Y nes cases onde se criaben dos gochos podíen pasar dos coses: que se mataren los dos o vender ún d'ellos, porque según dicen los informantes un gochu yá criáu pagábase mui bien. Tamién yera vezu nes cases económicamente más fuertes el matar pel samartín un xatu p'amestar daqué de carne de xatu colo del gochu nos chorizos.

Tala yera la importancia que se-y daba a los productos del samartinu que siempre se procuraba dosificalos de mena tala qu'examás escosaren enantes de que se pudiera facer otru. Siendo bastante frecuente'l que llegáu'l samartinu del añu correspondiente, entá quedara na despensa daqué del anterior.

La temporada del gochu entamaba nel momentu que se mercaba'l gochu. Pa facese con un gochu, podemos dicir qu'había tres menes:

La primera yera tener en casa una *gocha paridiega* cola que tuvieres aseguraos los gochos pa la siguiente temporada. Na casa onde se tenía la gocha, esperábase a que *s'estetaran* pa quedase con dalgún pa la so cría; lo normal yera quedase con ún o dos dependiendo lo grande que fuera la familia, y la cantidá *d'esllava* que se fuera pa conseguir. Yera perraro atopar una familia que se quedara con más de dos gochos pa criar.

La segunda yera tener falao con dalguna familia que tuviera una gocha paridiega pa una vez estetaos los gochos mercá-yoslos pa la crianza. Resulta curioso la inexistencia del vezu de comer los *coínos* cuando son pequeños, a diferencia d'o-

tros llaos. Los coínos que nun s'emplegaben en casa taben destinaos a ser vendíos a otres families. Esta opción nun yera mui frecuente porque yeren poques les families que teníen una gocha.

La tercera opción yera asemeyada a la segunda, ya incluso la podríamos agrupar con ésta. Nun yera otra que dir a mercar el gochu al mercáu semanal de ganáu que se facía na plaza de debaxo les escueles. Esti mercáu, al igual que la cría del gochu, acabó desapaeciendo. Tamién yera vezu espardíu pela zona el dir a mercar el gochu a los mercaos de Cangues d'Onís y de L'Infiestu por ser mercaos más grandes que'l de La Villa, y poder atopar más facilmente nellos meyor material o unos precios más baratos.

Yera un vezu espardíu'l mercar el gochu una temporada enantes del samartinu. La razón d'esto yera cenciella: d'esta mena la esllava que se facía en casa nun se perdía nel entemediu. Ye dicir, una temporada enantes del samartinu, yera normal tener dos gochos conviviendo na *cubil*, el grande preparáu yá pa da-y samartinu y el pequeñu pa que fuera aprovechando la esllava de casa. Esto visto dende un puntu de vista actual pue paecer un detalle ensin importancia, pero na economía de va dellos años, nada se perdía y la perda de la esllava, magar que nun fuere más que dellos díes yera un luxu que les families nun se podíen permitir. Ye'l día de güei que de los pocos núcleos familiares qu'entá críen gochu, quiciabes una de les razones más poderoses pa nun dexar de crialu, seya'l que nun se pierda la esllava. Pue dase'l casu de dalgunes parexes de persones mayores, qu'a lo

mejor yá nin puedan comer munchu gochu, o qu'anque pudieran nun sedríen quien a terminar un samartinu nun añu a dieta estricta de carne de gochu, y que siguen criándolu pa "los de casa", ye dicir, tola xente de la familia que pasa per casa. Qui-ciabes, como digo, una de les razones seya pa nun tirar la esllava queda la casa. Esto dende un puntu de vista actual nun tien xeitu, pero na cultura tradicional asturiana, como dicíamos, esto yera lo normal, y tiralo lo anormal.

La esllava son les sobres de la comida que se diben poniendo aparte, nun calderu o nuna lata, pa dempués dá-yoslo a los gochos. Amás de les sobres, si estes yeren poques, tamién se podía aumentar la cantidá d'esllava echando por supuesto más agua, daqué de pan, farina de maíz, remolacha cocío, panoyes, castañes cocíes si yera'l casu, o pataques pequeños cocíes.

Una vegada que teníen el gochu na cubil otra de les xeres importantes qu'había que desendolcar yera la llimpieza. Ésta podemos dividila en dos estayes: per un llau la llimpieza mesma del gochu, y per otru la llimpieza de la estancia en sí mesma. Esta llimpieza podía nun facese tolos díes pero sí yera vezu'l facelo cási que a diariu. Dientro de la cubil yera tamién mui importante la llimpieza del *duernu* de comer, procurábase que tuviera siempre lo más llimpiu posible. La forma de llimpiar la cubil yera normalmente baldiando agua pa quitar tola mierda que se puidere amontonar.

Habría que rescampiar tamién la importancia de tener siempre dientro de la cubil un requexu secu onde se puidere chucar el gochu, sobre too si yera

pequeñu, porque entós necesitaba más calor. Esti requexu solía preparase de mena tala qu'unes tables a mou de tarima tuvieran a un nivel más altu que'l restu de la estancia; asina l'agua enxamás algamaba l'altor del sitiü nel que dormía'l gochu. Enriba de les tables podía echase daqué de yerba seco, pero si nun lo tenía tampoco se-y daba muncha importancia.

Pocu trabayu más daben los gochos a lo llargo del añu que'l de la comedera y la llimpieza, d'esta mena dexábense pasar los díes hasta'l día de la matanza.

EL DÍA LA MATANZA

La matanza faise siempre más o menos del mes d'avientu n'adelante, dexándolo como muncho pa febreru. Ye imprescindible que faiga fríu, cuanto más meyor y esto débese a qu'un tiempu caliente pue facer que se pierda la carne y haya que tirar tol samartinu. Teníase-y muncha llerza a un cambiu de tiempu que pudiera trayer vientu sur que lo echara too a perder. Como yá diximos enantes, el que se perdiera'l samartinu podía suponer la diferencia ente pasar fame y nun la pasar. Tamién se curiaba de facer la matanza en lluna *menguante*, porque, según los informantes, la creciente y la llena son males pa too.

Esi día procuraba llamase a cuatro o cinco persones pa qu'echaran un gabitu na matanza; estes persones solíen llamase d'ente los vecinos o d'ente los familiares, como cásiqe siempre nos trabayos a comuña na Asturias rural. Tamién suel llamase a daquién que sepa *corar* el gochu, ye

dicir clava-y el cuchiuellu, si naide de la familia ye finu nesi menester.

Una vegada que tán toos aconceyaos, gárrase'l gochu y pónenlu enriba una *duerna* puesta del revés, de manera que sirva de bancu que sofite'l gochu. Ente toos gárrenlu peles pates, les oreyes, etc. pa que nun se mueva y en dalgunes families tenía-se'l vezu d'espeta-y un ganchu en focicu pa tenelu aferráu más firme. Cuando consiguen tener al gochu más o menos quietu ye la hora de que l'encargáu lu core. Pa ello espéta-y el cuchiuellu nel pescuezu pa que vaya saliendo'l sangre. El cuchiuellu ye un cuchiuellu especial llargu y estrenchu al que los informantes nun-y saben dar otru nome más que'l cuchiuellu de matar. Según va saliendo'l sangre del pescuezu va recoyéndose nun calderu y revolviéndolo pa que nun cuaye. Esti llabor ta siempre encomendáu a les mueres, tolo contrario que los de tener pol gochu y el de coralu.

Cuando'l gochu ta muertu, cosa que los coradores finos consiguen darréu y los menos finos tarden bastante más, dáse-y la vuelta'l duernu y ponse una cuerda doblada en dos a lo anchu del duernu. Darréu métese'l gochu en duernu pámpana abaxo enriba de la cuerda y empieza a echáse-y penriba agua ferveiendo que se tien preparao en potes grandes. Cola cuerda que primero punxeron debaxo va dándose-y vueltes tirando dende los dos llaos de los cabos de la cuerda pa que l'agua lu *pele* bien y vayan cayendo los pelos del pelleyu; dempués pásase-y un cuchiuellu p'acabar de pelalu bien. Cuando se termina con esto sácase de la duerna y dáse-y la vuelta a ésta otra vegada. Llántase'l gochu enriba de la duerna y

entamen a pelalu pa que quede curiosu. Darréu d'acabar de pelalu cuélgase y ábrese-y el bandullu pa saca-y tolo de dientro.

Una vegada que se-y saca lo de dientro y col sangre que se sacó de coralu, les muyeres, que tuvieron revolviendo'l sangre pa que nun cuayara, diben al llavaderu a llavar les tripes. Con esti sangre van facese les *morcielles* y los *pantrucos*. Pa facer les morcielles mécese'l sangre con cebolla y un poco de farina, dependiendo de cómo queramos que quede la masa d'espeso, y dempués van *embutiéndose* na tripa con ayuda de la máquina d'embutir. Los pantrucos fáense de forma asemeyada a les morcielles, solo que lleven más farina y que s'endolquen en fueyes de berza cocíes. Ye lo que nel conceyu se conoz como *mondonguiar*, ye dicir trabayar o embuchar el *mondongu*. Tamién al otru día se mondonguia al facer los chorizos.

Mentanto, los homes, cuando finen de saca-y tolo de dientro dexen el gochu enfriando hasta'l otru día. Esti día ye'l de *despostar* el gochu: espiezalu y dir sacando toles partes que son aprovechables, que como tol mundu sabe ye tol gochu por completo, nun hai nada que seya pa tirar, too ye comestible. Dempués de despostar y separar la carne pa *chorizos*, tol restu métese nuna masera con sal durante más o menos un mes pa que sale. Esi mesmu día, ye dicir el día del desposte faise'l *picadillu* cola carne que se separó pa facer chorizos. Esta carne prepárase con ayu, sal y pimentón picante o dulce dependiendo del gustu de los de casa. Esti picadillu déxase que repose un día pa probalo y ver si ta bien de sal. En casu afirmativu entama a embutise'l chorizu cola

tripa que se sacó del gochu dempués de llavalo. Pa embutir, los informantes dicen que siempre se fizo con una *máquina de rabil*, chando'l picadillu direutamente de la masera a la parte superior de la máquina.

Volviendo al día de la matanza, yera vezu nes cases convidar a tolos que veníen a echar un gabitu na matanza a sopes de *fégadu* y *fégadu encebolláu* pa la xinta. Pa preparar les sopes de *fégadu* ye perimportante tener pan duro metío durante dellos díes en bolses de tela pa que seque bien; dempués cuezse'l *fégadu* munchu tiempu acompañáu con grasa de gochu, pimentón dulce y picante y el pan duro del que falamos. Amás de les sopes de *fégadu* y el *fégadu encebollao* yera vezu tamién convidar a la xente qu'ayudaba a corderu o cabritu y a borona pa con ello.

Finalmente y a mou de resume intentaremos falar de los productos que se saquen de la matanza. Per un llau tán los *xamones* y los *llacones* que podíen tener dos emplegos: podíen *salase* y colgase d'un gabitu nun sitiu secu o bien podíen picase pa facer chorizos. De los primeros pue dicise que yera tamién vezu'l reservalos pal tiempu de la yerba, pa que los homes, que quemaben munches enerxíes na yerba, les repunxeren. Tamién yera vezu en tiempu de la yerba, amás de comer el xamón, almorzar *tocín ente-venáu fritu* con güevos. Tamién tán les *fueyes de tocín* qu'acompañuen los potaxes durante l'iviernu, amás de como yá diximos servir d'almuerzu en tiempu de siega. Les *pates salaes* tamién yeren aprovechaes pa guisar y teníen un usu asemeyáu al *rabu*, la *careta* y dalgún güesu que quedara saláu. Too yera aprove-

chable pa da-y gustu a cualesquier potaxe. Anque en dalgunes cases teníen por costume'l comer toes estes coses “en frescu”, nos díes siguientes al samartín. Otros productos conocíos son los chorizos y les morcielles. Los chorizos podíen tener la carne mezclao de xatu y de gochu pa qu'asina quedaren menos grastientos. Yera vezu *l'embotar* los chorizos en grasa de gochu, pero ensin zarrar nin facer dengún tipu de vacíu, solamente metiéndolos en grasa pa que se conservaren. Esta grasa sácase de parte del tocín derritiéndolo pa cubrir los chorizos. Esto tenía que tar fecho enantes de ponese a enlatalos pa, calentándolo, cubrilos. Los chorizos pa metelos en grasa, había enantes *qu'afumialos* y pa ello teníaase una habitación pequeña de la casa, una bodega o un quartu cerca de la cuadra que nun tuviera ventanes pa ponelos a afumiar con grana de yerba y alloru verde. Les morcielles tán feches de sangre, cebolla, *untu*, un poco de farina y pimentón dulce o picante, según el gustu. L'emplegu normal yera l'acompañar toa clase de guisos y potaxes.

Y pa finir dexamos el productu típicu del conceyu y de dellos conceyos del oriente. Esti nun ye otru que'l *pantrucu* o *emberzáu*. Na so ellaboración emplégase cebolla, grasa del gochu o sebu, farina de maíz y sangre. Toes estes coses mécese y amásase too de forma que quede una masa duro, pa dempués facer boles del tamaño d'un puñu un poco más y endolcales con fueyes de berza tierno pasaes per vapor d'agua pa que tean más suaves y seya más fácil endolcar el pantrucu y amarrales con xunclos. L'emplegu de xunclos p'amarrar foi desanicándose cola comercialización del filu de bramante. El con-

sumu del pantrucu normalmente ye “de frescu”, pudiendo comese “fritu” o echalo al pote como los otros embutíos. Pero tamién yera posible colgalu col restu d’embutíos a secar, emplegándose normalmente enantes de que pasara un mes.

Informantes:

Gracies a Avelino Rosete Blanco *Ino*, Luisa Sánchez Fuentes y José Sordo Gonzalo *Pepe* pola so ayuda, ensin la qu’esti trabayu nun existiría.

El samartín en Tárañu, parroquia de Grazanes (Cangues d'Onís)

M^a AURINA GONZÁLEZ NIEDA

La matanza'l *cochu* siempre foi una fiesta con mayúscules na mio familia. Motivu d'alegría, de conxusta a la vez que de munchu trabayu. Güei faise cuasi como ayeri, cola diferencia de que los adelantos modernos vienen a facilitar un poco'l *samartín*, como ye'l casu de les picadores eléctriques y automátiques de la carne o de los sopletes pa chamuscar los pelos del animal. En Tárañu¹, el pueblu de la parroquia de Grazanes onde nació mio madre, mátese el gochu tolos años. En Borbudín², casería de

¹ Vid. M^a Aurina González Nieda, *Toponimia N° 68: Conceyu de Cangues d'Onís. Parroquia de Grazanes*. Uviéu, Academia de la Llingua Asturiana, 1998.

² Vid. M^a Pilar Arduengo Gutiérrez, *Toponimia N° 38. Conceyu de Llanes. Parroquia d'Ardisana*. Uviéu, Academia de la Llingua Asturiana, 1996.

la parroquia d'Ardisana que vio nacer a mio padre, yá non, pero pa eso ta l'alcordanza de mio güela, pa revivir un llabor que tenía un raigañu tan fondu. Pero vamos velo too ello despacio, como ritu que ye y qu'a los güeyos de la rapaza que yo fui tomaba tintes máxicos, presidíos pol golor ferruñu de la sangre, l'agriu del mondongu, el fuerte y cálidu de la cebolla y la morciella, el de los ayos y *l'adobu*, el de les mazanes cociendo na grasa, que casi emborracha de lo dulzón y empalagosu que ye, el de les sopas... Pa los guah.es, testigos mudos del procesu, la matanza ye xaréu y colores cambiantes que van y vienen nos díes que dura tou esi vértigu de llaboriosidá.

LA CRÍA, LA CEBAL COCHU Y EL CUBIL

La xente que tien gocha cría *coíninos*, porque soluciona la papeleta asina, y la que non, cómpralos "de chicos". Les *coches paridiegues* tienen que tar mui bien cebaes, y cuenta mio güela de Borbudín que "paicía que non s'enllenaben con ná". Un exemplu de "lo perezés" que taben ye'l que sigue darréu: en Borbudín teníen una d'estes goches nun cubil que tenía una rendixina per debaxo la puerta, y per ellí metióse una tarde que llovía y facía fríu un corderín roínín que taben criando a mamona en casa. Cuando foren a cebar la gochona, atoparen los güesinos de "Xacobín", que asina-y llamaben al infeliz corderu. Les goches de cría comen maíz, *llavaza* con fariña de maíz, panoyes un poco verdes, patates cocés y lo que pillen. Mio madre cuéntame qu'en Tárañu tamién-yos

echen remolacha, calabaza, castañas y berces. Delles vegaes inféstense les cases de ratos porque nun se-yos pue echar velenu por si van al cubil de los gochos y éstos los comen y envelénense depués. Cuando una gocha pare, hai que cudiala unes nueches pa que nun mate los fíos echándose enriba d'ellos sin dase cuenta, porque los gochinos anden como formigues revoltoses per ente la madre y cuerren peligrosu asina. Los *coininos* mamen hasta'l mes y mediu o los dos meses y ye entós cuando empiecen a comer daqué al mesmu tiempu que mamen dalgo tamién. Comen patates cocíes con lleche y un poco de fariña. A eso de los cuatro meses llámense *llebancos*, y suelen capase nesa edá si nun se dexen pa *verrones*; asina la carne nun sabe a *cochu verríu*.

Los gochos que van matase tienen que tar bien cebaos. Si tán con otros que nun son pal samartín, hai que cambialos pa otu cubil, pa da-yos de comer y engordalos dafechu. Hai quien-yos echa lleche, pero lo normal ye cebalos con más llavaza y más fariña de maíz y maíz en granu. Mio madre cuenta qu'en Tárañu había xente que los echaba pal puertu pa que pastieren y comieren abeyotes, y asina diz que salíen perbuenos los xamones. Esta ceba debe aniciase dos meses enantes de la matanza.

Per otu llau, el *cubil* onde se tienen los gochos ye un casopiu chicu que non suel tar mui limpiu porque, como diz el refrán "según come'l mulo, caga'l culo", y los gochos, eso de comer entiéndenlo bien. De toles maneres, sácase-yos tolos díes el *cuchu*, que ye bastante más aguao que la *moñica* de les vaques.

EL TIEMPU Y LA LLUNA

Los meses más adecuaos pa matar el gochu van d'avientu a febreru, pero too depende del tiempu; siempre que faga fríu y nun anden moscones d'esos gordes que puen echar a perder la carne, pue facese'l samartín. La lluna tamién se tien en cuenta por dalguna xente. Mio güela diz qu'en Borbudín nunca se miraba, pero mio madre sostién qu'en Tárañu miren que tea menguante y non creciente, sin fuerza, pa que nun arrevienten les tripes.

LA MATANZA, EL *RAPÁU* DEL GOCHU Y EL *DESENTRELLIZÁU*

La nueche enantes de matalu nun se ceba'l gochu, pa que nun tea tan llenu'l buche y poder llavalu meyor. Avísase la xente pa que vengan a ayudar: son los homes y les *mondongueres*. Ellos pa *matar* y *despostar*, elles pa escoyer y picar la carne, faer la morciella, los chorizos, meter en sal y cocinar les sopes. El "víspere" tamién van preparándose delles coses pal día venideru: pélase y pícase la cebolla y l'ayu, tayadéase'l pan pa les sopes y pícase la calabaza. Del mesmu mou, les *mondongueres* de casa ocúpense de tener pastes, chocolate y demás llambiotaes coles que conviden a les otres muyeres que vienen, amás de dalguna botella d'anís, coñá o lo qu'a los homes-yos guste tomar. Delles vegaes puen cambiase los papeles, aunque ta meyor vistu un home llambión qu'una mondonguera aficionada al copaxu.

El día de la matanza, pela mañana tempranu yá ta la casa col revuelu lóxicu. Los homes van al cubil, ún abre

la puerta y, según sal l'animal, échase-y un gancho debaxo la barba pa tener per elli y arrastralu. D'aquella mesmo tírense toos sobre'l gochu, gárrenlu peles pates y pel rabu y tírenlu enriba d'un *bancu* (Borbudín) o d'un *duernu* (Tárañu), de llau, pa *coralu*. El *matachín* espeta-y un cuchiu grande y bien afiláu pel gorgoberu, de llau a llau, y el gochu da unos gruxíos mientras lu *coren* que s'oyen dende lloñe. La xente avezao a facer los samartinos yá nin se da cuenta, pero pa los que vayan a ver cómo se fai la primera vegada y pa los rapazos, la del sufrimientu del animal ye la peor parte de toes, la más cruda. La sangre del gochu recuéyese nun calderu según va cayendo a chorro llimpiu, mientras una muyer regüelve sin parar pa que nun cuaye. Con ella faráse depués *la morciella*. Cuando'l gochu ya morrió y sangró casi tou, el matachín saca'l cuchiu de *la coradura* y mete un palucu con un filu que s'aprieta pa cerrar la ferida con esi tornín.

Hai dos maneres de quita-y los pelos al gochu: pue *rapase* con agua ferveiendo o *chamuscase* de varios moos. Güei cuasi siempre se chamusquen cola ayuda d'un soplete, pero en tiempu mio güela pelábase l'animal echándo-y l'agua ferveiendo per tou elli y llueu rapándolu con cuchiellos, navayes o con una gadaña pa quitar "lo más gordu". Tamién se chamuscaben los gochos prendiéndo-yos los pelos con manoyos de *berezos*, *árgumes* o paya y llimpiándolos depués con trapos o con calderaos d'agua.

Na más quita-y los pelos, pónse'l gochu panza arriba y ábrese en canal. Sácase-y el *mondongu* (*buche* y *tripas*), el fégadu, el corazón y la *corada* (pulmones, *pasavida* y *lluenga*). Depués cuélgase peles pates d'atrás nuna viga que nun seya mui alta y pónse un palu tra-

vesáu d'un llau a otru onde les costielles, pa que nun se cierre'l gochu y enfríe asina la carne.

Llámase *desentrellizar* a preparar les tripes y el buche pa facer les morcielles y los chorizos. Lo primero hai que sacar *l'entrelliz* o grasa que ta ente les tripes (que ye lo que s'usa llueu pa facer les morcielles) y el *pañuelu* o grasa que ta enriba'l buche o *botiellu* (que se-y echa a les sopas del gochu). Depués de separar les tripes hai que cortales; les gordes son pa la morciella y cada una tien que medir una cuarta. Les fines son les del chorizu y córtense más llargues, polo menos que midan un metru. Agora llávense nun chorru d'agua qu'eché fuera la mundicia. Antes en Borbudín díbase a una fonte que-y llamen *La Pasada Calvu*, y cuenta mio güela qu'una vegada había una enguila na poza l'agua que-yos llevaba les tripes. En Tárañu diben al llavaderu'l pueblu, *La H. uente Baxu*, pero güei casi toos llavenlo en casa. Suel pelase'l botiellu si se quier facer morciella con elli y tamién hai que rapar les tripes del chorizu pa que queden fines. Hasta que s'embute, les tripes pónense en cacharros con llimón y sal, y delles vegaes tamién con ayu. Lo siguiente ye coser la tripa per un llau con un filu blancu y suave acorde pa ello.

LA MORCIELLA, LOS EMBERZAOS Y LA MORCIELLA DE BRANU

Les mondongueres piquen fino la cebolla y los ayos y mézclenlo con fariña de maiz (la mitá de la cebolla medío *n'embozaes*) nuna *duerna* o *desca*. Échase-y agora la grasa *l'entrelliz* picao fino, sal y sangre y amásase bien hasta que sal una mestura nin

mui dura ni mui blandia. Depués embútense les tripes metiéndoyos esta mestura cola mano o con un *embudu*. Tien qu'enllenase como la mitá de la tripa. Entós cuésense o amárrense y échense a cocer. Les morcielles échense en calderones llenos d'agua ferveiendu y van pinchándose con una buya gorda pa que nun-yos quede aire dientro y nun arrevienten mientres van cociendu, per espaciu d'unes tres hores.

Cuando s'acaben les tripes fácense los *emberzaos* cola mestura que sobra. Les muyeres echen más fariña y más grasa hasta que-yos queda más dura la mestura. Llámense *emberzaos* porque ponce una berza ensin el tueru como base y échase como una *manteguina* allargada de mestura enriba la berza. Depués engüélvese ésta alreduro y amárrase d'atrás alantre y con una güelta al mediu con un xunclu. Esti foi primero buscáu, mayáu con un macete, fechu ataos, colgáu y secáu al aire na baranda'l corredor. Cuando se van emplegar pa facer los emberzaos, los xunclos tán mui torpes y hai que metelos n'agua ferveiendu pa que remueyen y llueu cuélgense a recudir. Les berzes meyor que seyan grandes y buenes, tamién puen curase y depués ablandiase n'agua ferveiendu, pero valen lo mesmo fresques. Como les morcielles, los emberzaos tienen que ferver unes tres hores enantes de sacalos del calderón.

La *morciella de branu* ye la que se-y echa a la fabada, y lleva cebolla, grasa, calabaza, perexil, pimentón dulce y picante, sal y sangre. Les tripes d'esta morciella son gordes y llargues y cómprense pa esi fin. Embútese igual que lo otro pero cuécese munchu menos tiempu, solo hai que meter cada morciella n'agua ferveiendu y sacala d'aquella mesmo porque si non, ránciase.

Depués de fechos estos tres productos, cuélguese a curar nunos palos llargos na cocina o nun sitiü zarráu onde se pueda atizar col propósiu de secalos y d'afumalos. La morciella de branu necesita más fumü que la otra y que los emberzaos; convien atizar “con lleñe verde y con morgazu”, que ye la mestura de lleña y tierra que queda nos lleñeros. El tiempu de curación ye alreduor d'un mes.

EL DESPOSTE

En cuanto se fai la morciella y los emberzaos los homes empicipien a *despostar* el gochu, pa lo que faen falta cuchiellos perafilaos y maña bastante. Ente unos cuantos descuelguen l'animal y pónenlu enriba una mesa. Lo primero sáquen-y les *untaces*, que ye la grasa que tien apegao per dientro, marcándolo col cantu la mano y despegándolo d'elli. Depués sáquen-y los *solo-millos*, quíten-y les *costielles*, sáquen-y los lomos, quíten-y'l *rabadal* (d'atrás alantre dende'l rabu hasta'l pescuezü), córtten-y los *tocinos*, la panceta, los *xamones*, los *llacones* y la *cabeza*. Ésta ábrese al mediu, sáquense-y los *sesos* (que se cuecen y llueu pue facese una tortiella con ellos), delles vegaes córtense-y les *oreyes*; el *focicu* tirábase en Borbudín, pero en Tárañu cómenlu fritu.

LOS CHORIZOS Y LOS SABADIEGOS O CHORIZOS DE SÁBADU

La carne pa los chorizos tien que ser bueno, cuanto meyor seya, más sabrosos saldrán los chorizos. *L'untu* ye

malo pa ellos, y por eso hai qu'escoyer bien tola carne. Gárrase carne del pescuezu, tocín, llacón, y el xamón ye lo meyor, pero muncha xente prefier curar los xamones que echalos a los chorizos. Depués hai que picar la carne y la grasa bueno cola ayuda d'una máquina de rabil o eléctrica. Lo siguiente ye adobalo con bien d'ayu machacao, pimentón dulce y picante y sal. Amásase perbién y déxase nuna desca hasta otru día o dos o tres días depués. A más tiempu, meyor toma la carne l'adobu y meyores serán los chorizos. Pasáu'l tiempu d'amorosar, pruébase en crudo la mestura, que se llama *adobu*, a ver si ta bien de too. L'adobu pue comese asina, sin embutir, frito en cazu, y suelen guardase dalgunes boluques pa gastar en casa nos días siguientes. Pero la mayor cantidá embútese con una máquina de rabil o eléctrica, axustando la tripa al pitorru de la máquina y metiendo l'adobu pel embudu de la mesma. Asina van enllenándose les tripes y van poniéndose enriba d'una mesa grande p'amarrar los chorizos. El filu usao pa esti llabor ye gordo y fuerte, y cada ún amarra los chorizos como quier, más llargos o más cortos. Los rapazos suelen ayudar a facer esto, y según van cansando, los chorizos van "creciendo".

Los *chorizos sabadiegos* son, como les morcielles de branu, productos fechos con ingredientes peores, más apropiaos pa dar gustu a la fabada que pa comelos. En Borbudín nun se facien, en Tárañu sí. Los sabadiegos lleven la carne sangrao, la corada ensin la *lluenga* (ésta cómese cocida o guisada), pelleyes y dalgunes veces los riñones y la *paxareta* (el bazu). Les mondongueres piquen toes estes coses y mézclenles con cebolla, calabaza, ayu, sal, pimentón dulce y picante. El restu del procesu ye'l mesmu que pa los otros chorizos.

La cuelga ye igual que pa les morcielles, y tamién tienen que curar un mes, tanto los chorizos buenos como los sabadiegos.

EL SALAR Y EL CALTENIMIENTU

El duernu onde s'echa a sal yera de madera en Borbudín y ye de lladrillu en Tárañu. Hai qu'atapar "lo baxeru'l duernu con sal gordu" y depués van poniéndose les pieces que se quieren caltener, los xamones, los llacones, la cabeza. Les costielles y el tocín puen echase a sal o adobase con ayu, sal y pimentón unos díes y llueu colgalo. En duernu, cúbrense les pieces con bien de sal y nun puen tocarse ente sí, hai que meter sal per ente medio d'una y d'otra. Depués atápase bien el duernu con tables pa que nun entre l'aire ni ratos nin nada y tiense un mes la carne en sal.

Un mes depués, sácase de sal y van colgándose les pieces. En Borbudín colgábenlo unos díes na cocina y llueu n'horru. En Tárañu cuélgase na cocina y la bisagüela Covadonga metíalo nun arca entre vaines de fabes. Los xamones, que son lo más apreciao, engüélvense nuna saca de tela pa que "nun los piquen les mosques".

Los chorizos y les morcielles caltiénense hasta un añu enteru metiéndolos n'untu como sigue darréu. Pasáu'l mes, descuélguese, córtense los filos de la riestra pa que queden d'unu nunu, llímpíense de polvu y ceniza con un trapu y métense en tarros de barru o en latones d'aceite y depués atápanse col untu, que tien que tar templao. L'untu ye la grasa'l gochu dilío y dalgo

de tocín. Píquense dambes coses nuna pota grande y pónse enriba'l fueu pa que se desfaga. Cuando la grasa ta casi too desfecho, échense allá mazanes. Mio güela y mio madre alcuérdense d'unes mazanes pardes mui al casu pal untu, pero vien a valir cualquiera si nun ye mui mala. Les mazanes van cociendo n'untu y enllénase la cocina d'un golor empalagosu y mui buenu. Amás, asina l'untu pierde'l golor a "gochuzu" y al paecer caltiénse meyor, pues delles vegaes sobra y emplégase en samartín venideru. Depués, les mazanes sáquense y pónense a recudir. Tamién se saquen los cachinos de grasa que nun se desficeren; son los *turros*. Estos tán un poco rustidinos y dellos tienen dalgo de carne. Pónense nun recuidor y estrípanse pa que vayan soltando grasa. Los turros cómense coles mazanes cocies y... "tou xuntu, gloria"; eso sí, nun convién pasase porque ye una comida perfuerte.

De la mesma manera, tamién se metien n'untu les *h.ebres*: el lomo y el solomillo. Frefense primero les tayaes de cada cosa, adobaes con ayu y sal y atapábanse depués col untu, calentándoles cuando se diben comer.

GALLETES DE TURROS

Los turros puen comese con mazanes, pero tamién puen facese galletes o tortes con ellos, como les que facía mio bisagüela Covadonga en Tárañu. Estes galletes lleven fariña, güevos, azúcar, un poco anís, un poco lleche, dalgo d'untu de lo que sobró de meter los chorizos y turros. Échase la fariña nun cacharru y faise un furacu en mediu, onde se van echando los turros, la sal, los güevos, l'untu, la lleche y l'anís.

Amásase too, estírase la mestura con una botella y van faciéndose galletes o una torta grande de turros. Métese al fornu y sácase cuando se vea que yá ta listo. Les cantidaes dependen de la masa que quiera facese, y'l tiempu en fornu depende de lo atizada qu'esté la cocina de lleña.

LES SOPES DEL COCHU

Llámase asina la cena que se da a tola xente que collaboró en samartín y que tien como platu propiu una sopa fecha con pan y fégadu del gochu muertu. Lo tradicional yera facer les sopas la mesma nueche de la matanza, pero en Tárañu yá va años que la mio familia les da otru día, pa que nun s'amontone tantu trabayu de golpe. Suel esperase al sábadu pa que pueda axuntase tola familia, los que viven ellí y los que tamos en Xixón.

Yá diximos enantes que'l víspera de la matanza les muyeres van preparando'l pan de les sopas, "taya-deándolu finu". Esti pan que s'emplega encárgase unos díes antes al panaderu, y son unes *rusques* con mui poca migaya y muncha corteza que, depués que se corten, métese nuna saca de tela pa que vayan rustiendo.

Namás abrir el gochu, sácase-y el *figadu* y les mondongueres píquenlu en *chichos* chicos y adó-benlu con sal y ayu. Tamién píquen *el pañuelu* (la grasa de percima'l buche) y pónenlu a desfacer nun cazu y cuando yá ta listu echen bastante cebolla allá, pimentu dulce y picante y depués d'un pocu, el fégadu. Cuando la mestura ta frita, váciénla na

potona de la sopa, n'agua que yá ta ferviendo, con una rama de perexil. En Borbudín echaben amás un buen tarazón de manteca de casa, y diz mio güela que la sopa quedaba más suave. Depués tien que ferver un raticu y cuando-yos paez, les mondongueres echen el pan allá, xunto con dalgo de picante y sal. Estes sopes tán cociendo unes dos hores. Y pa ser bien, tienen que comese acompangaes con *borona*.

Aparte del platu más carauterísticu de la cena de samartín, na casa onde se fai la matanza prepárase un banquetazu: pitos de casa con arroz, carne con patatinos, arroz con lleche (el de mio bisagüela Covadonga ye mui famoso per aquellos llugares), tartes de casa, quesu y dulce. . . Depués, les muyeres a fregar y a charlar un raticu y los homes a xugar la baraxa y a tomar el café y daqué copaxu. Pa los rapaces del pueblu ye una ocasión d'echase tarde y xugar al escondite aprovechando les solombres de la nueche, que daquella nun da mieu y ye motivu de fiesta y d'alegría.

Informantes:

Esti artículu nun sedría posible ensin la collaboración de mio madre, M^a Josefa Níeda Pérez. Axunto tamién datos de Borbudín (Ardisana), según les alcordances de mio güela Secundina Cueto Foyo. Entrambes muyeres son *mondongueres* espertes.

El samartín n'Onís

MANUEL GONZÁLEZ GONZÁLEZ

EL GOCHU NA ECONOMÍA FAMILIAR

La cría de gochos ye una actividá que vien desendolcándose n'Asturies dende la nueche los tiempos. Paez ser que yá nes dómines protohistóriques alcontramos güelgues de la existencia de rebaños de gochos. Más exautes son les noticies que nos da Estrabón na so *Geographika* so la calidá de los xamones cantábricos, asina como la referencia que fai al usu del untu de gochu en cuenta del aceite mediterráneo. Por eso, puede dicise que'l gochu vien siendo un complementu perimportante na alimentación del asturianu dende fai más de dos milenios. Si tenemos en cuenta la importancia que tenía na dieta del campesín enantes del so prácticu desanicu a fines del sieglu xx, podremos camentar la que debió tener a lo llargo de tola hestoria d'Asturies enllena de llaceries y fame.

El samartín, que fai referencia tanto a la matanza como al conxuntu de lo que se mata y se come tol

añu, yera la base de l'alimentación na casería asturiana. Nesta economía de subsistencia yera casi la única fonte de proteínes. El samartín yera consideráu como una collecha más, esto ye, un llabor cíclicu que tendrá unos resultaos afayadizos si se procede afayadizamente na cría del gochu. El resultáu d'esti procesu yera perimportante na consideración y prestixu de la casería y asina había cases que teníen fama pol samartín que facíen. Tamién yera vezu valorar la riqueza d'una casería según el samartín que ficiera. La muerte prematura de los gochos yera dafechu más sentida que la d'otros animales porque suponía un gran quebrantu na economía familiar y dexaba en precario l'alimentación de la familia a lo llargo de tol añu.

El samartín suponía la fin de los principales llabores del añu. Cuando se mataba yá se pañaran el maíz, les mazanes, les castañes, etc. Yera la cabera collecha del añu y una de les más importantes. Suponía'l ritu cíclicu de pasu de la escosura a l'abundancia. La casería yá tenía les reserves necesaries pa pasar el llargu iviernu, aunque tamién yera la época de pagar les rentes. Tenía asociada una mena d'ayuda mutua asemeyada a la d'otros llabores de la casería como l'andecha, la esfoyaza, etc. A la casa que-y echaben un gabitu pa la matanza taba obligada a facer lo mesmo cuando fuere menester. Asina llográbense xuncir intereses comunes p'aforrar mano d'obra y poder esplotar caseríes que nun se podríen trabayar si nun fuere por esti sistema.

Otru de los aspectos importantes del samartín ye'l papel que xuega la muyer en tol procesu. En primer llugar, ye la responsable única de l'alimentación de

los gochos, ye la que decide lo que van comer y la forma de cebalos según la etapa de crecimentu na que s'atopen. Na matanza será la encargada de que too tea a puntu y que se faiga como ye vezu. Ye la que fai l'embutíu y la que tresna tol samartín. Y pa lo cabero ye la qu'alministra'l samartín durante tol añu pa qu'algame hasta la próxima matanza.

LA CRÍA DE LOS GOCHOS

El sistema intensivu ye'l que s'usó hasta hai pocos años n'Onís, y n'Asturies, pa criar los gochos. Yera vezu n'El Quartu Arriba (Bobia Abaxu, Bobia Arriba, Camonéu y Demués) criar una *llechugada* o dos, d'ente seis y nueve *coínos* cada una, y baxala col carru y les vaques al mercáu de los miércoles en Benia. Polo xeneral, los gochos mercábenlos los homes, igual qu'otra triba de ganáu, aunque nun yera raro ver muyeres tratando de gochos. Mercábense dempués de fechu'l samartín aunque había xente partidario de facelo munchu enantes, lo que suponía doble gastu na cebera diaria y doble trabayu. Aparte del mercáu de Benia comprábense tamién nel de Cangues los domingos.

Dempués de tener los gochos en casa la responsabilidadá yá yera toa de la muyer, que ye la que s'ocupaba de crialos. Pasarán casi tolo que-yos quede de vida, unos diez o once meses, nun espaciu reducíu llamáu *cubil*. La distribución d'esti ye percenciella: tien una parte que ye onde duerme l'animal llamada *cubiligea* y un moblame que, nel meyor de los casos, solía tar compuestu por una *tabla con mullíu*, p'ais-

llalu del suelu y pa que durmiera ensuchu; la otra parte del cubil ye onde ta *la duerna* pa echa-y de comer al gochu. Ésta solía ser d'una pieza: de piedra o de madera de castañar. El cubil, igual que se fai cola corte, hai que llimpialu y tenelu tresnáu.

N'Onís, igual que n'abondos conceyos d'Asturies, el gochu de cría llámase *coín* hasta que tien más de dos meses. El *llabancu* ye'l gochu que tien ente tres y ocho meses más o menos. Dientro d'una llechugada, el caberu en nacer suel ser más ruín que los demás, a esti coín llámase-y el *guardacubil*; al gochu enteru (ensin capar) llámase-y *verrón* y a la gocha en celu *ventosa*. A vegaes les goches paríen más coínos de los que podíen criar, y había que destetar a los sobrantes y crialos aparte. Les goches suelen parir dos veces al añu y dempués de dos o tres desempeñando esti llabor son sacrificaes pal samartín. A diferencia d'otros animales domésticos, como vaques o caballos, a los gochos nun se-yos ponía nome propiu.

L'alimentación de los gochos ye un llabor perimportante yá que de cómo se faiga dependerá'l resultáu del samartín. La dieta yera natural y programada, na más que comíen productos naturales y según diba llegando la hora de matalos aumentábase les cantidades de comida asina como la frecuencia d'éstes. Los gochos yeren los únicos animales de la casería pa los que se cocía la comida, acercándose nesti sen al estatus del home. Solía facése-yos un *cocíu* de patates y berces al que se-y añadíen pulgos, pan y toa triba de desperdicios de les comíes. Tamién yeren importantes les castañes na base alimenticia de los gochos y solíen comeles pelos castañeos cuando salíen a pastiar pela seronda. Otru

menú típicu yera la *llavaza*, esto ye, l'agua de fregar los platos, onde quedaben grasas y sustancias sobrantes de la comida de los miembros de la casería. Naturalmente esto facíase cuando nun s'usaba xabón y nun había agua corriente nes cases. A esti agua puerco solía echáse-y el sueru resultante de facer el quesu, lleche, maíz, etc. Los gochos comíen tres veces al día: pela mañana, al mediudía y pela nueche. Na cebera de los gochos observamos una forma d'aprovechar los desperdicios nes sociedaes rurales que coincide, nos aspeutos fundamentales, coles modernes teoríes del reciclaxe. La llavaza cumple esta función y otros importantes na mentalidá del campesín, como ye la de completar un ciclu na alimentación humana: la llavaza (desperdiciu) cómela'l gochu y l'home al comer el samartín xenera nuevos desperdicios que cierran la cadena. Esta "necesidá mental" llevaba munches vegaes a delles caseríes a mantener la cría de gochos a la escontra de criterios económicos que nun la facíen rentable.

A los dos o tres meses había qu'allambrar los gochos pa que nun *h.ozaran*. Consistía esta operación en pone-yos nel llabiu superior dos o tres aros cola fin de que se mancaren al *h.ozar*, esto solía facelo l'amu de la casería. Tamién yera vezu pone-yos una *torga* pa que nun entraren nos semaos. Yera una especie de collera de fresnu con un travesañu horizontal que facía más difícil entrar peles portielles y cerradures. Nos pueblos d'El Quartu Arriba solíen echar los gochos a *pastiar* pela rodiada, pelos castañeos y per El Cotu cuando s'abría. D'esta mena los gochos comíen de too: castañes, nueces, ablanes, etc. Esta práutica, prohibida hai munchos años, tovía per-

siste como confirman los bandos del Ayuntamiento d'Onís¹. Al paecer, na parte d'El Valle del Güeña los gochos nun se soltaben pelos pueblos pol peligru que suponía la carretera. Tamién la xente que xubía al puertu pel branu solía llevar dalgún gochu p'alimentalu coles sobres y col sueru del quesu, éstos yeren perapreciaos yá qu'andaben tol día sueltos peles mayaes y teníen menos grasas que los criaos nos pueblos.

Cuando los gochos son tovía llabancos hai que *capalos* pa que la carne nun sepa a montés. Cápanse los machos y les femes; a los primeros cápalos l'amu quitándo-yos los coyones. La operación nes femes yera más delicada y encargábase d'ella el capador de la comarca qu'apaecía pelos pueblos col so mandilón escuru y tocando'l chiflu. La operación consistía en quita-y la matriz a la llabanca faciendo una incisión nel sitiú afayadizu y, metiéndu-y los didos más llargos de la mano, sacába-yla pa estirpala. El "post-operatariu" yera delicáu yá que podía encetase la ferida y morrer l'animal. En rellación con esta práutica solía dicise de la xente colos didos llargos: "Esti val pa capador". La figura del capador tenía conotaciones negatives pa los críos yá que yera vezu asustalos y mete-yos mieu con elli. La espresión "Si nun fais esto o aquello va llevati'l capador" tien dellos asemeyos con otres, tamién negatives, referíes al home del sacu, al probe l'untu o a la Guardia Civil.

Pel tiempu'l maíz planificábase la cabera estaya na vida de los gochos: aumentábase la cebera y nun se

¹ "Cerdos y gallinas sueltos: bando". Conceyu d'Onís. Benia, 1988.

sacaben del cubil pa que nun ficieren exerciciu y engordaren más. Cuando rondaben l'añu de vida y pesaben unes diez arrobes² yá taben llistos pal sacrificiu, anque la xente mayor dicía que pa facer un bon samartín los gochos teníen que tener *dos agostos*. La matanza prematura de los gochos siempre tuvo mal vista, y más qu'un sacrificiu, considerábase un crimen económicu.

EL DÍA DE LA MATANZA

El ciclu vital de los gochos tenía unes llendes determinaes nel tiempu, que podíen camudar dependiendo de dellos factores. Ún de los determinantes yera la escosura d'alimentos. Los gochos consumíen sobre too maíz y patates, que yeren elementos fundamentales na dieta familiar d'una economía de subsistencia y, pa encima, los gochos, como tolos animales, cuanto mayores son más comen. Otra causa qu'acelera'l sacrificiu ye l'aumentu de pesu y la fuerza de los animales, lo que supón delles vegaes un peligru pal que los atiende.

Pero, anque lo dicho enantes ye perimportante, les circustancias que facíen que'l samartín se ficiera un día o otru teníen un calter distintu. La estación del añu na que se mata ye determinante. Fáise'l samartín na seronda y nel iviernu. Escoyeránse los díes más fríos con aire del nordés y si xela, muncho meyor. Tamién hai que ponese d'acuerdu colos vecinos pa nun coincidir nel día y que puedan ayudar

² Una arroba son 11,502 kilos.

na matanza. Y, pa lo cabero, mataráse cuando la lluna tea en *menguante*. Esti vezu, con reminiscencias rituales prerromanes, ye'l mesmu que s'observa n'otros llabores del campu asturianu como semar, cortar madera, inxertar árboles, etc.

Los díes enantes de matar fairánse los preparativos pa que too tea dispuesto pa “la hora la verdá”. Convidarás a parientes, amigos y vecinos pa qu'echen un gabitu a los de la casa y pa que compartan esti ritual que celebra la bayura d'alimentu pa la temporada d'iviernu. Tamién dirán les persones curioses pa *corar* el gochu, facer les *morcielles*, etc. Esta ayuda recíproca ye paecida a la que s'establez n'otros llabores del campu y obliga a los sos participantes a echar el gabitu cuando se-yos pida. Tamién se dexarán preparaos tolos avíos y cacíos necesarios: el *duernu* de matar, el de *salar*, la sal, calderos, trébedes, *llarias*, cuchiellos, *pica-dora*, *embutidora*, el *pintor*, etc.

El día de la matanza entamaba al riscar l'alba. Díbase a pol gochu, que pasare la nueche anterior a dieta pa que tuviere l'intestín lo más llimpiu posible, y amarráu per una pata llevábase hasta onde se diba a matar, ellí llantábase-y un ganchu na caxada inferior y echábase nel duernu garráu por cuatro o cinco persones. Siguidamente corábalu'l *matachín* fendiéndu-y el *corón* nel piscuezu. El cuchielu tenía que dir a los vasos, esto ye, a l'arteria yugular, pa que'l gochu sangrare unos siete o ocho llitros y nun morriere nel actu, sinón al cabu d'unos ocho o diez minutos. Estos llabores fáenlos los homes, la muyer ye la que s'ocupa de recoyer la sangre nun balde y revolvelo pa que nun se formen tarazonas, dempués

colaráse y dexaráse pa facer les morcielles. Al gochu pondráse-y un espitu de madera atáu con un cordel pa cerrar la ferida. Siguidamente métese'l gochu nel duernu, échase-y *l'agua ferviendo* y remuéyase bien, pa dempués ponelu encima'l duernu pa *rapalu*. Esti llabor requier munchu percuru pa que l'animal quede lo más llimpiu posible, sobre too nes partes más revesoses: pates, oreyes, focicu, etc. El siguiente pasu ye *abrir* el gochu d'arriba abaxo. A los machos hai que quita-yos el *meán* o *meanu*, que s'usará dempués pa engrasar ferramientes y, antiguamente pa untar la exa del carru'l país. Dempués d'abiertu, quitaráse-y la *toquilla* o *sobrepanza*, formada pola *mantega* o *untaza*; el *fégadu*, quitándo-y con munchu cudiáu la *fiel*; el *mondongu*, les *coraes* (pulmones y corazón), que s'usaba pa facer los chorizos sabadiegos; la *vexiga*, que s'inflaba con una h.ortiga y se colingaba nel horru a ensugar pa usala cuando hubiere qu'*informar*³ una vaca, facer llavatives al ganáu, etc. Dempués de bien llimpiu'l gochu colingárase nel estragal, pa ello descubriránse-y los dos tendones de les pates traseres pa mete-y un travesañu de madera, el *pintor*, con unes muezques feches al efeutu. Tamién se-y pon un palu horizontal na barriga pa que quede abiertu y se ventile bien. Dexaráse *serenar* asina un día o dos. Mentanto, les muyeres yá tarán en ríu llavando y *desentrellizando* l'mondongu pa facer les morcielles pela tarde. Esti llabor faciáse nel ríu porque nun había agua corriente na

³ *Informar* una vaca consiste en mete-y una vexiga na matriz, inflala y sacala pa simular un partu. Fáise pa que críe un xatu qu'ella nun parió y que se-y pondrá al llau en cuantes se-y saque la vexiga

mayoría de les cases. Al desentrellizar quitábase-yos la grasa qu'había ente les tripes y tresnábense pa facer l'embutíu.

Dempués d'acabar los llabores de la mañana llega la esperada xinta. Nella los participantes nel samartín acurtien los llazos d'amistá y solidaridá nun ritu que refuerza la xuntura del grupu. El menú d'esti día ye, xunto col del día de la fiesta'l pueblu, el más abundante y variáu. Nun pue faltar la *sopa de fégadu*, que se fai col del gochu recién matáu, pa calecer a la xente que tuvo tola mañana trabayando, sobre too a les mondongueres. De segundu comíase arroz o patates con carne de pitu. Pa lo cabero llegaba'l quesu de Camonéu que ye perabundante na zona. Los cafés y les copes d'anís d'andrinós daben pasu a les llargues sobremeses onde se falaba de tolo que tuviere interés pa la comunidá. Na cena, el grupu ye más reducíu, suelen ser namás los miembros de la casa y la xente que tuvo faciendo les morcielles. La novedá nel menú son los *turros* y *les mazanes*.

La *morciella* o *moscancia* facienlo les muyeres el día que se mataba pela tarde. Ye un llabor que requier muncha curiosidá y llimpieza. La morciella lleva como ingredientes "cebolla y grasa bien picáu, la sangre del gochu, calabaza, sal, pimientu dulce y picante, fariña y perexil". Mécese too y déxase reposar pa dempués embutilo na tripa del gochu, que tará yá cosida per un llau y escoyida, dexando les más pequeñes pal chorizu y les mayores pa la morciella. El llargor d'éstes dependerá del númberu de miembros de la casería yá que námás que s'echaba una nel pote, poro tenía que ser proporcional a la cantidá de comensales. Dempués d'embutada hai que

cosela pel otru llau y *cocela* n'agua una hora más o menos. Al cabu d'esti tiempu sacaránse, con munchu cudiáu pa que nun s'espiacen, nun zardu fechu d'ablanu pa qu'ensuguen y enfrien. Al día siguiente colgaránse nunes *vares* mediante una llazada, que se-yos dexa previamente, *p'afumales* y *curales* durante quince o venti díes.

A parte d'esta morciella, diremos qu'estáandar, hai otres que tienen la forma de la parte del intestín cola que se faen. Asina tendremos el *botiellu*, la *ciega* y la *redeña*, que se comíen "en frescu" y nun se curaben. Los *probes emberzaos* son otra mena de morciella fresco que se facía a lo cabero del procesu cuando yá nun quedaba ónde embutir. A esta masa añadíase-y más fariña y envolvíase en fueyes de berza pa cocelo dempués de la morciella normal.

TRABAYOS Y PRODUCTOS QUE RESULTEN DE LA MATANZA

A los dos díes de matáu'l gochu había que *disponer*, esto ye, escuartizar l'animal pa da-y el tratamientu adecuáu a cada parte del mesmu. Nesti llabor tamién suel haber un repartu del trabayu por sexos: l'home ye'l que dispón mentes la muyer *escueye* la carne. Dirán separtándose les partes del gochu según pa lo que se vayan a usar dempués: *meter en sal*, facer *chorizos*, *meter n'untu*, etc.

Pa meter en sal dexábense los *xamones*, el *llacón*, el *tocín*, *pates*, *oreyes*, *focicu*, *cabezu*, *espinazu*, *rabu*, etc. Nun duernu echábase una base de sal, dempués la carne y pa finar recubríase too con sal. Esti

duernu solía ser el mesmu que s'usare pa matar anque había xente que tenía unu namás que pa echar en sal. Esti tipu de conservante nun lleva más ingredientes que la sal, colo que se frotarán toles pieces según se van metiendo nel duernu. Esto faciálo cada casa col so samartín y nun tengo noticies de que se fixere de forma comunal, asina cada casa alministraba la so reserva d'alimentos dependiendo de les sos necesidaes. La carne dexábase nel duernu cola sal unes tres selmanes, al cabu de les cuales sacábense los xamones, los llacones y el tocín pa, dempués de llimpia-yos la sal, ponelos a curar nun llugar frescu y secu. Al restu de la carne que se metiere en sal apartábase-y esto y dexábase nel duernu pa dir consumiéndolo, xeneralmente nel pote diariu. Esta carne solía conservase unos dos o tres meses más. El *costiellar* y el *sollombu* adóbense con pimentu, sal y ayu. Déxense dos o tres díes col adobu pa dempués llimpialos y ponelos a afumase tres o cuatro selmanes. A lo cabero podíen echase n'untu pa conservalos más tiempu.

Los chorizos fáense dempués de disponer, a los dos díes de matar. Entamábase *escarniando* la carne que se diba dedicar pa facelos, principalmente l'espínazu, la *h.ebra* del tocín, un llacón, etc. Dempués mécese col tocín, tamién picao, nuna proporción de cinco partes de carne y una de tocín. De siguió añádense-y pimentu dulce y picante, sal, ayu, perexil y fáise una masa con ello. Esta parte del trabayu faciénela les muyeres. Dempués dexábase reposar hasta l'otru pa que *lligare* y prebábase "fritu" pa ver cómo taba de sal, de picante, etc. Cuando yá taba nel puntu xustu de sazón, *l'adobu* embutíase en

llonganices. Como yá diximos, reservárase una parte de les tripes del gochu pa facer los chorizos, éstos tendrán que volver a llavase. Dempués de tar fecha la llonganiza hai *qu'enchorizar*, esto ye, amarrala pa dividila nuna docena chorizos na mayoría de los casos, anque tamién había cases que variaben esti número. El siguiente pasu ye colingar los chorizos nunes vares d'ablanu nel *cuartu del samartín*, onde ensugarán y s'afumarán con lleña de carbayu durante dos selmanes, más o menos, pa dempués metelos n'untu. Aparte d'estos chorizos facíase una pequeña cantidá de *chorizu sabadiegu*, que llevaba menos carne y en para d'ello echábense-y les coraes del gochu.

El métodu de conservación más espardíu nel conceyu, xunto al de salar, ye'l *d'echar n'untu*. Con-sérvense mediante esti procedimientu les morcielles de branu, los chorizos de diariu y los sabadiegos, les costielles, el sollombu, la llingua, etc. El procedimientu consiste básicamente en desfacer, nuna pota con un poco d'agua, la untaza o mantega del gochu hasta que vaya soltando la grasa y queden los restos que nun se desfaen: los *turros*. Cuando ta desfecho échense-y mazanes preparaes y llimpies como si fueren p'asar y déxase cocer xunto. Al paecer fáese pa quita-y al untu ciertu sabor a rancio que pudiere tresmitir dempués a la carne. Al cabu d'unes dos hores de cocimientu sáquense les mazanes, cuélase y déxase enfriar ensin que llegue a cuayar. Al mesmu tiempu tará yá dispuesto'l samartín que queremos conservar nunos recipientes afayadizos nos qu'echaremos la grasa hasta superar bien los productos de la matanza pa que, al cuayar,

queden bien cubiertos. Les mazanes y los turros que sobraren tamién s'aprovechen y constituyen un postre perapreciáu. Calentaránse nel fornu pudiendo añadir dempués a los turros un poco d'azucre y unes gotes d'anís. Esti postre duraba nes cases una bona temporada dempués del samartín y yera motivu de gayola pa los rapaces.

Nel conceyu d'Onís, a la par que meyoren les instalaciones y el serviciu del suminiu llétricu, entamen a apaecer los *conxeladores* que se xeneralicen en casi toles cases. Con ellos la forma d'afrentar el samartín ye diferente que col sistema tradicional; yá nun se dispondrá igual y casi tolos sistemas de conservación van desaparecer por mor d'esti lletrodomesticu. Yá nun ye necesario salar la carne nin preparalo pa echalo n'untu y si añadimos a ello les máquines *d'envasar al vacíu* vemos que'l cambiu ye radical. Agora nun ye necesario más qu'afumar y ensugar los chorizos y les morcielles pa dempués envasalos al vacíu y tenelos llistos pal consumu durante tol añu. El conxelador fizo camudar tamién el propiu conceutu de samartín yá qu'agora nun ye necesario esperar a determinada época pa matar. El samartín podemos dicir que ta desestacionalizáu, agora pue matase en casi tolos meses ensin mieu a que se pierda la carne. Otru factor que vien a incidir nos camudamientos que tuvieron llugar al rodiu del samartín nel caberu quartu de sieglu son les campañes médiqes escontra'l consumu de carne de gochu que faen que se maten más xatos o corderos y, yá dafechu, ensin la mentalidá de "facer el samartín".

Dempués de pasar l'afoguín del samartín yera vezu *dar la preba* a la xente qu'ayudare, asina como a parientes y vecinos más cercanos nel tratu. El conteníu de la preba variaba d'unes partes a otres, pero nos más de los casos taba formada por algo de *morciella frescu*, *adobu* de los chorizos y un *güesu* pa echar nel pote. Esti vezu tien ciertu paralelismu coles práutiques d'ayuda mutua como l'andecha, la sestaferia, etc. que tan frecuentes yeren nes cases asturianas. Como elles, la preba ye recíproca, esto ye, a la xente que se-y dé tendrá que correspondete de la mesma forma cuando fai-ga'l so samartín.

El consumu de la carne del samartín fáise a lo llargo de tol añu. El *pote de berces* o *les fabes* lleven productos del samartín na so ellaboración: chorizu, morciella, llacón, tocín, etc. anque, a causa de la escurura, poques vegaes concurrién toos xuntos. Asina había que distribuyir les distintes partes del gochu a lo llargo del añu pa qu'algamaren hasta'l samartín siguiente. El xamón nun yera vezu vendelu, anque namás se comía n'ocasiones puntuales; pasaba otro tanto col sollombu, col llombu, coles costielles, etc. que se guardaben pa la fiesta'l pueblu o pa cuando se celebraba daqué.

CAMBIOS NA CRÍA Y MATANZA DEL GOCHU

Toes estes formes de trabayar vienen desapareciendo nel conceyu d'Onís dende los caberos años setenta pola mor del camudamientu de les estructures productives na sociedá rural. La economía tradicional de sub-

sistencia ta dexando pasu a otra más abierta con aportación de recursos esternos a les propies esplotaciones: pensiones, subvenciones, etc. Esta apertura al mercáu evita-y al campesín concentrar l'acopiu d'alimentos nuna época determinada del añu. Sabe que la so economía va permiti-y mercar alimentos cuando quiera. Otra consecuencia de lo anterior ye'l vezu, cada vez más xeneralizáu, de mercar los gochos yá criaos y llistos pal samartín. Según diz la xente, resulta “munchu más baratu que rialos en casa tol añu”, aunque los que nun se críen na casería causen ciertu recelu al nun saber cómo fueron cebaos y trataos.

Les consecuencias d'esti procesu entamen a facese evidentes a mediaos de los años ochenta col inxerimientu na casería asturiana de dellos elementos (arcón conxelador, envasadora al vacíu, etc.) que faen camudar les necesidaes y los llabores referíos al samartín. Tamién ye perimportante toa una riestra de normativa sanitaria que regula estes práutiques. Asina, la Consejería de Servicios Sociales establez nes sos instrucciones dellos requisitos que deben cumplise si se quieren matar gochos⁴. Tamién l'Ayuntamientu d'Onís⁵ incide nestes normes, lo que vien a confirmar l'enraigonamientu y interiorización que tienen estos vezos ancestrales na sociedá rural asturiana.

⁴ “Campaña sacrificio cerdos: normas sanitarias”. Consejería de Sanidá y Servicios Sociales. Uviéu, 1994. Nestes circulares dizse, ente otres coses, que namás se podrá matar ente'l primeru de payares y el trenta d'abril; que será exclusivamente pa consumu familiar y qu'habrá que facer el reconocimientu obligatoriu a los animales pol serviciu veterinariu correspondiente.

⁵ “Matanza domiciliaria de cerdos: bando”. Conceyu d'Onís. Benia, 1988.

Estos camudamientos faen que vayan desapareciendo dellos elementos fundamentales de la cultura tradicional asturiana asociaos al samartín, aunque nun sean exclusivos d'elli. Asina van desanicándose los sistemes d'ayuda mutua, andecha, setaferia, etc. , que fueron ún de los sofitos de la economía tradicional p'aprovechar al máximu la escosura de mano d'obra. Estos sistemes queden nel conceyu d'Onís descontestualizaos y de forma residual, rellacionaos más con llazos d'amistá y parentescu que como elementos fundamentales de la economía rural. Antaño yeren frecuentes n'Onís les ayudes pal samartín, pa sacar les patates, pa pañar les mazanes, pa los acarretos, pa la escapulla o esfoyaza, etc.

Estos procesos, xuníos a la influencia de los medios de comunicación, al turismu, a la emigración, etc. tán faciendo que la sociedá rural pierda los sos referentes culturales y asuma como propios otros que poco tienen que ver con ella. Y nun ye sólo la sociedá rural la que ta afectada por esti fenómenu, sinón que como consecuencia d'esto la sociedá urbana, que representa la mayoría de la población asturiana, queda güérfana a la hora d'alcontrar referencies culturales na sociedá rural, onde una gran parte tien raigones familiares y afeutivos. Esto ye, tamos nun procesu d'aculturación qu'afecta a tola sociedá asturiana y que ta llevándonos a la gueta de referentes culturales foriatos.

Bibliografía

- FERNÁNDEZ GARCÍA, JOAQUÍN (1994). “El bautismo de los animales. Onomástica astur-lleonera de los animales domésticos”, en *Lletres Asturianas*, 53. Academia de la Llingua Asturiana. Uviéu.
- FIDALGO, JOSÉ ANTONIO (1996). *El Gran Libro de la Cocina Asturiana*. GEA. Xixón.
- GARCÍA MARTÍNEZ, ADOLFO (1996). “La matanza: un fenómeno económico, social y ritual”. *Lletres Asturianas*, 36. Academia de la Llingua Asturiana. Uviéu.
- GÓMEZ PELLÓN, ELOY (1994). “Sociabilidad e identidad en la comunidad rural”, en *Enciclopedia de la Asturias Popular*. T. III. *La Voz de Asturias*. Uviéu.
- GONZÁLEZ-QUEVEDO, ROBERTO (1987). “Agricultura y Ganadería”, en *Enciclopedia Temática de Asturias*. T. 8. *Etnografía y Folklore I (Etnografía)*. S. Cañada. Xixón.
- “La cultura del gochu”. *Cultures*, 2 (1992). Academia de la Llingua Asturiana. Uviéu.
- SECRETARÍA GENERAL DE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN (ED.) [1996]. *Inventario español de productos tradicionales*. Secretaría General de Agricultura y Alimentación. Madrid.

**Reciprocidá equilibrada y comensalidá
al rodiu del matanciu nel
Oriente d'Asturies**

ELOY GÓMEZ PELLÓN

L'actu más aquello de comensalidá nes comunidaes rurales d'Asturies, xuntamente coles propies del consumu de la sidra, yera nel pasáu y yelo nel presente'l que tien que ver cola matanza del *gochu*. Esti animal xugó un papel importante na economía doméstica del campu asturianu, en cuantes que xenerador destacáu de proteínes y caloríes na dieta del grupu familiar. Pero a la importancia na provisión enerxética, dende llueu más importante nel pasáu que nel presente, hai qu'axuntar la sociabilidá que naz al rodiu de la matanza, sociedá que ye fonte d'identidá na vida de la familia y de l'aldea, de manera que'l sacrificiu del *gochu* convirtióse nún de los grandes elementos simbólicos de la cultura popular del Principáu. L'actu en sí mesmu constitúi una

puesta n'escena maraviosa que pon a los participantes nuna de les festividaes más destacaes del añu.

Nel Oriente d'Asturies, en xeneral, y nel Valle d'Ardisana, al que voi referime nestes llinies, en particular, el gochu nun se sacrifica polo xeneral na seronda, sinón nos meses de xineru y febreru. Na espresiva frase "hai qu'esperar a que marche la mosca", ta la sabia idea de que la conservación ye meyor col fríu del iviernu. Pero hai otres razones qu'aconseyen reservar estos primeros meses del añu pa la ocasión. Antes d'estos meses, los llabores del campu llévense entovía con puxu, porque ye cuando se recueye'l maíz, cuando se prepara la sementera del vallicu y cuando se recueye la *h.ueya* nos praos y *valleyas*. Daquella llíndense tamién les vaques, siégase l'últimu verde del añu y faise lo que nun pue dexase pal iviernu.

Munches vegaes vi l'acontecimientu de la matanza y siempre sentí una vivencia perfuerte. Nes primeres horas de la mañana, mucho antes del riscar, empieza a sentise un trasiegu de xente na aldea. Toos, xeneralmente homes, van a la casa onde va faese'l sacrificiu y ellí los recibe tola familia dándo-yos daqué pa picar, nun faltando'l café y dalguna copina de llicor. Sentaos, falen y comenten anéudotes d'otres matances qu'en munchos casos yá nun tienen a los vivos como protagonistas, siendo especialmente aquello l'alcordanza de la xente que fuera parte de la familia anfitrióna. Mientres beben y anque ye ceo, fumen y suelen tar tamién los neños de la casa escuchando les alcordances y les hestories. Percíbese la distensión nel ambiente y vese qu'a la xente-y presta esti platicar esperando que salga la lluz del sol.

N'acordando que ye la hora, los homes van pol gochu y dende esti momentu tien más aquel la figura del *matachín*, qu'entra na corripa con un llargu *ganchu* en forma d'ese y mételu nún de los llabios del animal p'arrastralu al centru del corral. Cuando'l gochu ta yá fuera perchillando, ayuden al matachín los otros, que garren al gochu peles oreyes, el rau y les pates pa llevalu al *bancu de matar*, que ye una tabla cóncava d'una altura de trenta o cuarenta centímetros y con pates como les d'una mesa. En poniendo al gochu nel *bancu* y cola ayuda de los d'alredor, el matachín méte-y el cuchiellu pel pesquezu, buscando la vena yugular, de la qu'empieza a salir sangre abondo. Mientres los homes tienen quietu al animal, entren n'aición les muyeres, na división del trabayu que manda. Poniendo un calderu embaxo la ferida na que furga'l matachín, una muyer, en dellos casos cola ayuda d'otra, revuelve ensin aparar la sangre que sal entovía caliente pa que nun cuaye. Mientres l'animal agoniza y chilla cada vez con menos fuerza, les muyeres recueyen les últimes gotes de sangre. Atraviésase un palín dientro la ferida, fixándolu con una cuerda pa faer una incipiente sutura.

Los homes que participen na operación dedíquense a quemar el pelu del animal, o seya, a *chamuscalu*. Pa ello úsase'l *rozu*, fundamentalmente a base de *h.elechos*, anque nos últimos tiempos ye más frecuente cada vez usar *h.ueya d'ocalitu*, gracias a qu'hai árboles asgaya d'esta especie y a que les sos fueyes prenden perbién cuando tán seques. El *h.elechu* o la *h.ueya* que cubre l'animal fai una foguera con munches llames (cosa que la xente aprovecha pa

calecer ente'l fríu de la mañana y charlar de lo que va de matanza) y fumu a embute. Esti *h.umu* ye la señal que diz a los vecinos que la matanza va como tien que dir.

Cuando entovía nun s'apagaren les brases que tán enriba'l gochu, los homes echen dellos calderaos d'agua fría pel animal pa faer más fácil afeitalu. Con cuchiellos y cachos de teya, a les que llamen *rascas*, dexen la pelleya del gochu ensin pelos y medio blanca y rosada y tamién afeiten les pates, el focicu y les oreyes. Ayúdense d'un trapu que lleven en bolsu d'atrás del pantalón y van moyándolu y pasándolu "pa quitar el pelu quemáu". El fríu de la mañana y los cambios de postura faen que los paisanos cada poco tengan que llimpiar el moquín que-yos sal.

Lo qu'importa nun ye la llimpieza o la hixene, sinón la matanza bien fecha. En rascando la barriga del gochu, que ye la última parte que se llimpia, llega, hora y media dempués d'entamar el llabor, la hora de comer un poquín, ente les bromes propies d'un día asina. Vien una muyer de la casa con taces de caldu de pita y copes de llicor hasta onde ta matándose'l gochu. Entovía llamen a esti pequeñu almuerzu *la parva*, anque yá nun ye, como antaño, con copes d'aguardiente. Pero sí sigue alitando siempre la sociabilidad y el bon ambiente.

N'acabando la parva, anque non la imparabile conversación, los paisanos ponen el gochu boca arriba y el matachín, dempués d'afilar otra vuelta'l cuchielu, fai dos cortes paralelos ente les pates, cortes que terminen xuniéndose na papada na parte delanteru y nel anu pela delanteru, sacando entós una *tapa* llarga y espesa de tocín y carne. Un rapaz, si lu hai,

cosa que ye mui probable, y si non una muyer encárgase de coyer la sangre del animal con una xarra. Asina trabaya meyor el matachín y ponse entós a sacar les vísceres, primero'l corazón y dempués el fégadu o *paxareta* y tamién l'envoltoriu grasu llamáu *trapu*. Saca tamién les otres vísceres, poniéndoles toes na masera o nuna bañera, mientras el rapaz sigue coyendo la sangre que sal.

Agora'l matachín descubre los tendones de les pates d'atrás pelos que pasa una tabla preparada pa ello y pa colgar al gochu. Ente tolos homes lleven al gochu a la parte baxa de la casa, que ta fresca, y llévántenlu y cuélguenlu atando con una cuerda la tabla a una viga. Suel ponese una tabla pa estremar les costielles y los xamones pa que l'aire-y dea a la carne. Les gotes de sangre qu'entovía pinguen del *h.ocicu* del gochu caen nel calderu con ceniza. Los paisanos marchen pa les sos cases y el gochu queda ellí hasta la nueche o hasta l'otru día.

Empieza entós el trabayu duro de les muyeres, que carguen les tripes del *gochu* y llévenles al ríu pa llavales de rodiyes xunto al agua. Coles manos insensibles pola mor del fríu, van separtando la *camisa* o película de grasa que tienen les tripes per fuera y van *rapando* o quitando la capa interna de les memes tripes. Y entovía tienen que volver pa casa a terminar d'iguar la comida.

Esi día ye importante y vien a comer muncha familia, hasta xente que vive fuera del valle, anque entovía ye más fuerte la cena. Pa comer faise la *sopa de menudos*, fecha con pan, y tamién hai carne, *boroña*, *bolas* o *probes*, feches con grasa del gochu, fariña de maíz y cebolla, y postres. Pero

pela cena entovía hai más abundancia y los asistentes son el matachín y los qu'ayudaren a matar. Asina, la comida val pa dar puxu a los llazos familiares que pudieron estropease a lo llargo del añu, mientras la cena val p'afitar les rellaciones vecinales, que puen tar perxudicaes polos pequeños enfrentamientos.

Les families de los vecinos qu'ayudaren na matanza reciben tamién unos díes más tarde un regalu como un poco de carne y dellos chorizos o morcielles pa que tola familia pueda comelos. Paez un detalle pa comprobar que la matanza foi bona, pero tien una finalidá más fonda, que ye asegurar la reciprocidá y solidaridá ente vecinos y families.

Gracies a la matanza ígüense circuitos de colaboración vecinal que van desplazándose según les iniciatives de les distintes caseríes. Asina, *el matanciu* o *samartín* ye, amás d'un fechu económicu perimportante, un mecanismu qu'igua un espaciu tupu de sociabilidá, organizada con muncha ritualización. L'ayuda de los miembros de les unidaes familiares más próximes da-y puxu a la solidaridá que necesiten les caseríes y van iguando sucesivos compromisos de seguir participando.

El matanciu ye, entós, una de les munches formes que reviste l'ayuda recíproca y la bona vecindá. En dellos casos, lo que se-yos da a les otres families que participen en circuitu ye mano d'obra pa cuchar, pa la yerba, pa coyer el maíz, pa mayar les mazanes o pa otros llabores. Ésti ye'l casu del *matanciu*, anque equí la comida que da la casa ayudada ye muncho más aquello, como señal de la importancia que se-y da a la celebración.

Igual que nos otros llabores de bona vecindá, la llacuada con que se convida a los otros nun desancia la obligación de devolve-yos el trabayu nes otros matances del circuitu, nin los invitaos pierden la obligación convidar a los demás. El convite da-y puxu a la continuidá de les ayudes y de los regalos y más convites. Ye un casu claru de reciprocidá equilibrada, porque inclúi a tolos participantes nuna rede de rellaciones na que toos tán obligaos a devolver les ayudes y los regalos nun tiempu prudente de forma asemeyada.

Obsérvese tamién que les interrellaciones ente la xente que participa na matanza faise d'acuerdu con una perfeuta división del trabayu, na que los homes dan la fuerza pa garrar y matar al gochu, chamuscalu y *estazalu*, mientras les muyeres tienen que preparar la carne ya iguar los embutíos. Mientras na primera parte, al matar, l'home ye'l protagonista, llimitándose la muyer namás a coyer la sangre, na segunda parte inviértense los papeles con claridá. Pero lo importante ye qu'homes y muyeres convierten esi importante día nun oxetu de confraternización y d'amistá, afitando les rellaciones familiares y vecinales y dando puxu al vieyu compromisu que xune a les unidaes familiares participantes.

Ye evidente que la matanza del gochu encuádrase nel compromisu que naz de la bona vecindá, que tanta importancia tien na vida comunitaria igual no tocante a la economía que no tocante a les rellaciones sociales. El mecanismu de funcionamientu ye'l mesmu que'l de los llabores d'ayuda interfamiliar, en cuantes que s'afita na reciprocidá qu'obliga a los que participen en circuitu a facer la devolución en

tiempu y forma. Si nun se cumple'l compromisu, hai entós una dixebra pergrave na vida comunitaria. Pero tamién la matanza hai que la ver como un ritu social de calter ecolóxico-cultural, en cuantes que se fai na seronda-iviernu, cuando les condiciones naturales son favoratibles al tratamientu y conservación de la carne que va usase nes dietes de los meses que vienen darréu. Otramiente, nun momentu de dificultaes como ye l'iviernu, la circulación de carne al rodiu de la matanza, igual no tocante a les llacuaes que los regalos, val p'apurrrir les necesidaes calóriques que piden eses époques del añu.

La importancia enerxética del gochu y la tradición cultural axuntada a ella manifiéstase na asociación con dellos rituales ivernales. Caltúvose hasta hai poco nel oriente d'Asturies el vezu de faer ufiertes a un santu milagrosu y perqueríu nes comunidaes agraries como San Antoniu Abad, siempre llamáu San Antón. El 17 de xineru va muncha xente con partes del samartín a les ilesies y ermites onde ta la imaxe de San Antón y lleven especialmente lo más apreciao, como los llacones, pa pidir pola salú de los animales sanos y la cura de los que tán malos. Ye un sacrificiu, pero tamién da la seguranza de qu'en terminando l'actu relixosu, al subastar los llacones votivos pa les necesidaes relixoses, diben alcontrar xente que diba querer tenelos.

Nos meses siguientes, la carne del gochu convertiráse na vida de les despenses: el tocín dará la grasa pa condimentar les comíes diaries, los xamones y chorizos y morcielles valdrán pal compangu de la fabada, ayudada siempre pol *pantruque* fechu con grasa de gochu y fariña de maíz. Y mientres pocuñín

a poco diba consumiéndose y dosificándose la grasa y el samartín, al llegar la seronda entamaba la preparación cíclica de la matanza, gracias a la que se llograba amás de la dieta calórica necesaria la fonte de la solidaridá campesina qu'arruinaba en delles ocasiones y que garraba bon puxu gracias a esti llabor del samartín.

La matanza del gochu en Cistierna

JESÚS FERNÁNDEZ REYERO

MERCAR EL GOCHU

Los gochos mércense cuando tienen siete o ocho selmanes d'edá, nos mercaos. Los que compren gochos son xente llabrador o ganadero o tamién otra clas de xente, siempre que tuvieren *cubiles* y manera de da-yos de comer.

La compra ye pel branu, nel mes d'agostu, aunque si se contaba faer una gran matanza podíen mercase enantes d'agostu. Los gochos compraos más tarde matábense tamién más tarde, p'hacia marzu y llamábanlos *marciales*.

Si se mercaba más d'un gochu, vendíase ún al carniceru o a otra persona que lu mataba. Vendíase un gochu porque matábase tamién una vaca y si se podía vendíase la mitada a otra familia. Si la familia yera grande usábase entera la vaca: faíase con ella la *cecina* y los chorizos *sabadeños*, fechos con carne vaca y de gochu.

El mercáu de los gochos cebaos faíase xeneralmente'l día Santa Catalina, el 24 de payares. A vegaes axustábase esi día'l preciu, pero'l gochu llevá-

base'l día de la matanza, al rodiu del día de Santa Bárbara, el 4 d'avientu.

LA CRIANZA DEL GOCHU

Los gochos críense de marzu a avientu o d'agostu a marzu pa los *marciales*. Aliméntense con patates, berces, remolaches, envolviéndolo too con *tercerilla* y *salvao*: esto mecíase y dábase-yos dos veces al día. El nome d'esti pote cocíu ye *afecho*.

A mediudía dáse-yos granu crudo: cebada, centén... y si sobra comida de la familia axuntábase al *afecho*. Los dueños de les fondes daben les sobres pa comer los gochos, anque en dellos casos dábase-yos a les pites.

Les families más probes pañaben pel monte pa los gochos *gamones*, unes yerbes de montaña que nacen de llau de los carbayos y tamién fuyes de *negrillo* y de carbayos tiernos. Esta xente que nun tenía tierres, patates y berces abondes coyía los cardos qu'en febreru nacen xunto al trigu y dáben-yoslos, escaldaos y con farina, a los gochos.

El sitiú onde se cuida'l gochu ye *un cubil* o una esquina de la cuadra, que tenía meyor temperatura, estremáu de les vaques con unes tables y con un requexu de paya pa dormir. Esti sitiú hai que lu llimpiar tolos díes y pa ello usábase *la rayadera*.

LA MATANZA

Nun hai una fecha concreta pa la matanza: un día ensin llabranza, un día con fríu nel que nun se sal al

campu, anque nevara, si s'avisó antes a la familia. La familia xúntase y entama'l llabor, que tien siempre un aquel de xuntura de familiares y vecinos (en dellos casos, tamién criaos) porque faen falta munches manes. Los neños pequeños suelen tar ellí, col permisu'l maestru, porque siempre faen falta pa cualquier trabayucu.

N'empezando, el momentu más difícil ye poner al gochu nel bancu, porque fai falta la fuerza de tolos homes qu'anden per ellí. El cuchiu remánalu siempre un paisanu esperiméntau y si nel pueblu hai un bon matador llámenlu de les cases. Lo meyor ye tardar en dar col cuchiu al corazón, pa que nun se pierda la sangre. Había llabores propios de muyeres: una muyer ye la que s'encarga de coyer la sangre del gochu que muere y dempués serán tamién muyeres les que llaven les tripes y preparen les llacuaes y los embutíos.

En sangrando'l gochu, quémase hasta que-y salen vexigues o salta la piel al raspalo con *cuelmos*, que son ramos de trigu ensin granu y que se tenien preparaos dende'l branu. Dempués hai que pelar el gochu, xeneralmente con un cuchiu, y blanqueábase resfregando na piel con mediu lladriellu macizu o con un cachu de teya.

En llimpiándolu bien, faise un tayu a la llarga, pero pasando non pel centru, sinón xuntu a les pates pa saca-y *la barbada*, que ye lo que llamen *panza* del gochu y que nun ye propiamente tocín, sinón más bien grasa. Dempués sácase *el manto*, grasa que tapa les tripes y con él sal el bazu, al que llamen *pajarita*: la *pajarita* ásenla darréu. Sepártense dempués les tripes de les costielles y llevábense los intestinos nun

barcal hasta la mesa onde s'estremen les tripes gordes de les delgaes. Sepárase tamién *el collarín*, que ye la capa de grasa qu'hai alrededor del intestinu. En llavando les tripes dáse-yos la vuelta y pónense nuna cazuela con oriéganu y ayu pa quedar a puntu pa embutiles.

El resto del gochu cuélgase en portal, baxo techu, dos o tres díes mientres esfrez hasta que *s'estaza*.

Al otru día de la matanza, mientres el gochu ta colgáu, fáense les morcielles. El nome del conxuntu de tolos ingredientes ye *chinchurro*: cebolles picaes, cazuela de sopas de pan arreglaes con grasa de gochu, un pocoñín d'arroz y otra cazuela de pan picao y moyao cola sangre. Axúntense unos clavos y échase pimentón dulce o picante, según preste más. La morciella tien que saber según diz el dichu popular: "morciella hermosa, picantita y sosa".

En tando a puntu *el chinchurro* fáense les morcielles pa les que la xente usa l'intestinu delgáu. En cada una de les morcielles métense unos trozos del *manto* del gochu, que picaren enantes. El cachu del intestinu usáu en cada morciella cuésese per una pica y átase pela otra. Dempués cuécense nuna caldera puesta al fueu en suelu, dando-yos vuelta con una *perca* o cucharón de madera. Na *trébede* pónense unes payes y escúrrense nelles antes de colgales pa secar.

ESTAZAR EL GOCHU

A los tres díes hai *qu'estazar* el gochu. Pártese nuna mesa, empezando pela cabeza, dempués les

pates (*manitas*) y más tarde pártese pela mitada estremando l'espínazu pa sacar los *lomos* que tán de llau y los *solomillos*, dempués les costielles, *los brazuelos* (pates d'alantre) y los xamones. Llaman *medianas* a les tires de tocín ensin xamón nin *brazuelo*. *Los brazuelos* desgüésense guardando los güesos pal cocíu, la carne desgüesao ye pa los chorizos y si se quería más cantidá había qu'esfacer un xamón.

Guárdense los güesos, tocinos, costielles y llingua tapaos con sal nun arcón de madera y a les dos selmanes cuélguese al aire untaos d'adobu. *Los lomos* y *el solomillo* tán ocho díes nun *barreño* con adobu y dempués cuélguese pa secar.

Mientras too esto ta nel sal, pícase la carne pa los chorizos. Esta carne tien que s'íguar: pimentón, oriéganu, sal, delles guindilles, too ello permecío y dexao a reposar un día hasta que se probaben *las jijas* y si hai que cambiar daqué cámbiase.

La tripa enllénase con una máquina con un rabil. Hai dos formes d'enllonar: como llonganices o como chorizos. N'atándolos, cuélguese los chorizos de *los varales* y a los quince díes hai dos posibilidaes. Una ye dexar curar unos pa comelos guisaos: si hai bon tiempu val con dexalos secar namás, pero si'l tiempu ye malo fai falta'l fumu d'una foguera que se fai nel centru de *la hornera*. Otra posibilidá ye freir los chorizos y, n'enfriando, guardalos en potes cubiertos de grasa, que se mecía con aceite pa que nun se punxeran duros al sacalos de la pota. Faise lo mesmo col *lomo*.

Al final esfáise la cabeza de la que saquen *las piqueras* (la papada) pa torrendos, les oreyes y la *cara* o frente del gochu. De la cabeza aprovéchense tamién los güesos y los sesos (*sesada*).

La primera preba del gochu yera'l día que s'estazaba y yera una degustación d'unos filetinos de *solomillo* que'l xefe de la casa asaba na chapa la cocina, probando los neños esa carne. Otramiente, lo primero que se comía'l día de la matanza yera'l fégadu, guisáu o encebolláu. A lo llargo de tolos díes de la matanza había siempre una mesa con pastes de casa, bollos, *sequillos* y, pa beber, vinu blancu y oruxu.

OTROS PRODUCTOS DEL GOCHU

Otros productos que tienen que ver col gochu son *los androjos*, fechos con grasa, fariña, pimentón y dalguna especia y que se meten nel cocíu. Otru ye *la chanfaina*, que ye una sopa con cachinos de fégadu y *chinchurro*. Al desfacer la grasa del *manto*, *la pajarita* sal nuna pieza que llamen *toquilla*: el mantu ye'l cachu más grande y úsase pa los chorizos y la grasa que nun llega a dilise tien el nome de *chichos*. Con *chichos* nuna tartera y con sopa de pan fáense *las migas*, revolviéndose hasta que'l pan reblandez y axuntándose azucre. *La torta de chichos* faise echando *chichos* y azucre nuna masa, quedando un productu perprestosu.

Otru productu del gochu, pero que nun tien que ver col comer sinón colos xuegos, ye *la zambomba*, fecha cola vexiga del gochu llavada, enllena d'aire y con un par de garbanzos dientro y que val como xuguete pa los rapazos.

A matanza del cocho nel conceyo del Franco

XOSÉ MIGUEL SUÁREZ FERNÁNDEZ

El importancia qu'el cocho ten tido na economía da xente llabradora failo motivo ben interesante al hora de describir todo el que ten que ver cua súa crianza, matanza y aprovetamento. Así y todo, as cousas mudaron abondo dende qu'este animal era el centro cuase único d'aporte de carne pral llabrador. Non sólo mudaron nestos últimos anos senón tamén al llargo da primeira metá de siglo. El qu'imos cuntar aquí vén ser úa descripción de cómo se criaba, mataba y aprovetaba el cocho nel conceyo del Franco, sin esqueicer os cambios que dende todos os puntos de vista se tán dando nestos tempos.

Anque houbo casas unde se tían cochass pra parir, pinta qu'el sistema máis avezao pra ferse cos cochos, a lo menos nel acordanza dos máis veyos —falamos das primeiras décadas del siglo—, era el da compra nos mercaos da zona. Íbase andando ou con úa caba-

llería, as más das veces a muitos quilómetros, y volvíase del mesmo xeito cos cochíos prá casa.

“Eu antes iba buscallos nun caballo y tríalos en sacos. Teño perdido cochos, porque os cochos furaban nel saco y a lo miyor, íbas a Bual y subías a Penouta y igual vías con un cocheo namás” [Llobredo].

“Llevábamos se cuadra un caballo y poñíamos un cocheo en cada saco y entrepernábamolos allí y vían así. Eran dous; nun tríamos senón dous, agora trainse más. Naquel tempo tríanse dous. En todas as casas, a ún y a dous. Y trouxen eu úa vez ún dende A Caridá d’un brazado, y chovía a montón col paraugas así cuberto y col outro así, nun brazado” [Villarín].

El mercao de cochos más nombrao na zona era el da Caridá, qu’era a os martes al pé del iglesia, unde vían *cocheiros* —tratantes de cochos— da parte oriental de Lugo (Riotorto, Meira) y da occidental d’Asturias (Tinéu, Cangas). Agora eso d’ir á feria xa nun s’estila y vein polas casas a vender. Os cocheiros cos sous chambróis chamando a os clientes pra que visen veryes a mercancía y éstos mirando y remirando, escoyendo entre os cochos da niada, é xa cousa del pasao.

“Allí delante del iglesia pos iban os cocheiros d’un llao y del outro, gallegos, en carromatos los llevaban, y tían úas niadías (a min nun me tocóu vellos, iba mía madre) d’ellos, tían cada ún a súa

niadía. Os cochíos llevaban úa lía, qu'era como úa trinca de xungos, y amarrábanlos os cocheiros pa que nun escapasen. Y allí se xuntaba toda a xente nel mercao y escoyían nellos y taban axustando. Entonces pidían pollos cochos, en cóntos rales, 'aque'l parécame miyor', 'aque'l nun me gusta', 'éste ten máis llargura', 'el outro ta máis esfondao', 'ten máis barriga pa baxo', y algún dicía: 'Non, ése é mui pálido, é miyor aque'l que ten a sangre máis viva, que ta coloradín, aque'l é de medrar'" [Valdepareas].

"Del cocho mirábamos que tuvesen as oreyas grandes y as pernas gordas, qu'é qu'iban a ser grandes; se tein as oreyas mui piquinías parecíanos qu'habían a ser pequenos. Escoyíamoslos das oreyas grandes" [Villarín].

Os cochos mercábanse einda ben novíos, d'úas nove semanas, porque conto máis grandes eran máis caros. Eso si, había el peligro de que che morreran al criallos, col que se perdían os cuartos que costaran, as máis das veces producto da venta dos xamóis da matanza. El asunto de cónto se pagara polos cochos era ún dos sacretos miyor guardaos. Nos meses condo se mercaban andábase pequizando na xente pra saber cónto pagaría fulano ou zutano polos sous cochíos. Agora xa se train máis *sacaos*, máis grandíos, d'us vinte quilos, anque xa nun se teña caseirío de llabranza però quira ún asegurarse da calidá da carne y el embutido que cume. El quiz ta na cebadeira. A carne del cocho criaio de granxa, polo común, mengua muito al embutilla, éntrayes aire nos chourizos y rancían.

Os primeiros momentos da súa crianza coincidían cos meses en que se sacaba pouco que daryes da terra. Había xeitos de ceballos según a muyer que lo fixera y, claro ta, según as podencias da casa, porque antano os cochos criábanse mal, qu’había muita fame.

Había quen yes tiraba a *caldada* —qu’é como se chama a cumida que se yes amaña— pra que foran *fendo el óso* pra, máis tarde —condo chegaban el meiz, primeiro verde y despóis en farina—, engordallos. Era entós condo *olecían* —miyoraban, poñían búa traza— de verdá. Tamén se botaba lleite na caldada pr’alimentallos miyor. Outra muyer cúntanos que nos primeiros meses había que daryes ben de trigo porque se non quedaban brandos.

“Y polla mañá úa caldadía, ás doce y á noite, pro entremedias dábamosyes dél de trigo. ¡Se viras qué ben yes gustaba! Oi, non, claro. Pro mira, éche ben miyor agora, qu’aquello... Dábamosyes el caldo, si, pro el caldo... ¡Ai, Dios, valía a vida que yes dábamos muito trigo! Se non poñíanse, ¡po-pá!, todos mui blandos. Nun é como agora qu’agora é pienso y beben el augua, que la tein estalada allí, beben como queren y cumen el pienso y nun dan un llabor... pro antes si que daban xeira” [Villarín].

Tres veces al día, chamándolo cua voz de *quino*, *quino*, el cocho recibía a súa ración de caldada nas *bacitas* de pedra qu’había nel *cubil* ou *corteyo* undetaba hasta qu’era un pouquinín máis grande y xa lo ceibaban dalgúas horas del día por ei, pra que fozara na terra das corradas y camíos, ou pra que buscara

nel monte as castañas y as llandras dos carbayos, al cuidao de dalgún neno da casa.

“Ás veces ceibábamoslos y andaban fozando polla corrada y corrían y pa metellos nel cubil víamonos negros porque os cochos nun che saben pa únde van, paece que nin ven, porque nun queren entrar y había que tar empuxándolos y correndo us por un llao y outros por outro pa que salisen... Más ben se sacaban condo iban sendo así grandes de mata. Úa vez perdera un tío meu que vera de Cuba un gran anillo d’oro y un cocho fozando sacóulo. Porque todo se yes volve fozar na terra” [Valdeparees].

A caldada fíase calentando os poucos restos da cumida, *caldos* cuase sempre, cuas *llavaduras* —el augua de llavar os cacharros con toda a súa grasa—, con herba, berzas, nabos, remolacha... Al cabo, el qu’houbera naquel tempo y se pudiera botar. Allí tamén se mezcraba, como se foran papas, a farina de meiz. Os patacos verdes del eiro y as parazas de pelar as patacas cocíanse y amañábase con todo úas caldadas búas verdá.

“Despós había más alantre quen yes botaba algo en crudo y comíanlas. Claro, tían fame. Hoi se yes das os pulgos crudos nun chos comen; nun vexo a naide que yos día y nun creo que chos quiran. Porque, claro, agora tán ben chíos, ben fartos” [Valdeparees].

Desde os cochos tían us meses, que xa eran grandíos y arredondiaos y chegaban ei camín dos cen

quilos, chamábaseyes *magotos*. Non todos medraban igual y, se eran dous, se cuadra, podía quedar ún más arruinao. A muyer, a encargada da súa mantención, siguía cadaldía cómo iban medrando y olecendo os cochos:

“Despós habíalos algús que tornaban ún al outro y dicían: ‘Ves, éste cómeye al outro a caldada nun momento y el outro nun olece’. Igual hasta lo tornaba y el outro grillaba, cocoraba nél, acoraba nel outro pal outro llao y comíaye toda a caldada” [Valdeparees].

El cocho criábanse ei alreduor del ano. Condo era xa *cocho del ano* ou *de mata* era condo ye tocaba. Así y todo, condo se fía el ano igual había casas unde pesaban douscentos y pico quilos y outras unde pesaban centu cincuenta. Era según a mantención, claro. Xa diz el refrán qu’*a búa caldada fai bon cocho*.

“Unde el meiz fía falta pa cumer os nenos, os cochos nun lo cumían. Os cochos cumían el que yes dabas. Eu teño ido hasta a os tarrellos pa treyes a os cochos. A caldada fíase todos os días. Había que daryes d’almorzar, de xantar y de cenar. Se nun había más qu’augua, pos con augua. Tían úa fame negra. Os probes nun fían más que roñar, roña, roña de fame, porque nun había con qué. Claro, a xente tía fame. Dicían: ‘Ai, Dios, condo hai fame na xente tenla el gao tamén muita más’ porque primeiro é a xente. Entonces, claro, se ye daban el meiz, qué

cumías; se ye daban el trigo, qué cumías; se ye dabas as patacas, qué cumías... Era un problema. Había allí un vecín que m'acordo que compróu úa cría el probe, tía dez ou doce nenos, y compróu un cochín y andábayes polla cocía y tía por riba todo úa costra, como se foran escamas. Quería mantello con nabos dos eiros, cumendo nos nabos dos eiros dos demás, que nin ellos tían. Y el probe cocho nun salía del tarrén, nun tía más que barriga, como se tuvera hinchao d'aire y os ósos todos de fora. Y, ai, Dios, nun tía qué darye. Y nun fexo nada el probe" [Llobredo].

Os cochos, ademáis da fama de cotrosos pero tamén mui dellicaos, tein fama de ser de bon dente y mui carniceiros: "*unde te piye, unde te morda, nun solta*".

"Oi, aquí teinche cumido pitas, conexos... Vivos. Piyábanlos. Mecagun su madre. Taban nel cubil, agora non, qu'é de cemento, pro antes era de tabla y tían así veirías y metían el focico por allí y acórdome que tíamos conexos y piyaban os conexos... Y pitas. As pitas engalaban algúa y se cayera nel cubil xa nun salía" [Villarín].

Cúntanse abondos casos de nenos que yes cume-ran úa mao ou úa oreya de pequenos, mentres taban deitaos nel berzo y os cochos andaban ceibes. Tamén os poucos restos da matanza que nun s'aprovetan volven cumellos os cochos y hai quen yes coce el toucín máis gordo y yelo dá.

A CAPÍA

Os cochos había que capallos einda de pequenos, condo igual nun llevaban un mes na casa. A carne d'un cocho macho sin capar ten un mal sabor que se quita se se capa. Ademáis favorécese el engorde. Nel caso das cochas a esto hai qu'amecerye que, al capallas, nun tein periodos de calentura y afórrase d'estropiar el sabor da carne se cuadróu que se matóu a cocha tando en celo. Prá fer a capía vía el *capador* que, nel acordanza de condo nenos dos que nos cuntaron estas cousas, sempre vía d'un xeito mui característico:

“Vía el capador nun caballo y vía polla mañá con úas nevadas y úas xeladas blancas, blancas... Chegaba el capador y vía chifrando, tía un chifro mui chocante, chifraba d'úa forma pa que soupesen qu'era... Y chegaba á casa al ameicer xa desde A Viguía con un frío que nun se resistía, con úas xeladúas blancas... Entonces había que ter úa palangana y sacaba el capador úa cuitellía pequena y un filo como de breimante y botaban úa cousa, nun sei se era d'eso de sulmá ou qué será... como se chame... era algo colorao y desinfetaba na cuitella y del cordel y en todo y había que tar aguantándoye nel aguya... Despós cosíalos. Capábalos y despós cosíalo él mismo y allí se metían os probes cochos entre a paya. Botábamoyes dous brazaos de paya y metíanse debaxo como se fora nun nío. Allí taban encuruxaos. Ás veces empezaban a beber algo más cedo... según s'encontraban porque era úa operación. Y iban

tomando gotíos d'algo, d'augua con un caldín ou así hasta que s'iban poñendo miyor, porque éranche mui dellicaos" [Valdepare].

Tamén capía y capadores foron acabando: al mercarse agora os cochos máis grandíos xa vein capaos.

Os cochos sin capar eran os cochos *enteros*. Al poder fer máis anos botaban us queiros —dente aguzao dos dous qu'hai entre os molares y os incisivos— llarguísimos, conocidos en Mántaras (Tapia) como *lárgalas*, que s'usaban nel Antroido pra fer de rabiari. Nun sabemos el porqué pero tíase nel bolso, sacábase de repente y enseñábanse entre risas dicindo: "¡Lárgala!".

OS MALES

A os cochos, como a todos os animais del caseirío, podíanse dar muitos males. Ún mui característico dos cochos era el que recordan col nome da *bóchiga* porque yes salían úas bochiguías por dentro da boca, pañaban úa calentura y nun cumían. Frotábanse con cinza y cortábanse aquelas berbuyías pero muchos morrían.

Tamén había el *mal rojo* —coincidindo col tempo del meiz y favorecido pol cambeo d'alimentación—, úa infección que yes salían úas ronchas coloradas y, desque iban maduras, poñíanse mouras. Botábaseyes un pouco de vinagre por unde as ronchas ou a tona del leite. Tamén había quen los frotaba con barro amasao.

Condo nun s'atopaba esplicación pral mal del cocho sempre se podía botar a culpa al embruxa-

mento de dalgúa veyá que lo mirara mal. Nese caso, a cintura d'un calzón posta nel sou pescozo úa temporadía, pra queimalla despóis, dicían qu'era bon romedio.

A MATANZA

Condo el cocho tía xa el ano máis ou menos, que xa taba gordo, poñía el llombo ancho y empezaba a pasar el tempo deitao, era el momento de matallo. El época miyor vén ser alló pol mes de decembre ou xeneiro. Hai abondos refráis qu'aconseyan sobre a fecha miyor ou que critican el deixar pasar muito tempo: *Por San Andrés coye el cocho pollos pés; en abril, mata el cocho nel cubil; en mayo, máatalo d'un ano.*

Anque dependía muito del alimentación que tuveran, había cochos que *daban máis de sí* y medraban máis, mesmamente anque foran todos criaos igual. Pra saber el que medraran midíanse por cuartas, dende el rabo al *cocote*, na reiz de detrás da cabeza. En conto al momento pra matar, dicían os veyos qu'era miyor matallos con llúa menguante.

El día da matanza é un día especial pra todo el mundo però muito máis pra os nenos. Esa mañá hai muito que fer y entano einda máis. As muyeres tían que poñer a ferver el augua pra pelar, ter el llume ben vivo, ir amañando el almuerzo... Toda a xente mayor recórdase ben del ilusión que yes fía condo eran nenos y dos momentos emocionantes que suponía a matanza pra os pequenos:

“Dicía mamá: ‘Agora nun tein espera, hai pouco que daryes. ¡Hala, nenos, ide buscar lleña seca a ver únde s’encontra pa ferver el augua y buscar el matachín a ver se nos pode vir agora matar! Preparái todo ben, que sía lleña ben seca pa ferver el augua’. Tábamos mui contentos condo iban matar. Era úa festa peroó llevábamos tamén úa búa xeira” [Valdepare].

Matar os cochos podía fello el veyo da casa peroó el máis normal é que vese un *matachín*, del lugar ou de cerca. Al chegar xa preguntaba se taba el augua fervendo. El augua fía falta pra pelar el cocho peroó tamén la querían pra darye el café a él y a os homes da vecindá que vían axudar, y con úas gotas de ron ou caña, que son mañás mui frías as da matanza.

Os matachíos eran xente mui respetada pola súa edá y el sou arte. Faláronnos de dalgún matachín veyo al que se ye poñía con toda a cerimonia úa banqueta pra que se sentara al pé da cabeza del cocho mentres os demáis tían pol animal.

PINCHAR

Pra piyar el cocho agarrábase polas oreyas y el rabo entre tres ou cuatro y outros polas patas. Zampábase despóis nel chao d’un banco ou núa *bacia*, *bacita*, *bañal*, *baño*, *maseira* ou *maseirón* emborcao —que de todos estos xeitos se ye pode chamar al recipiente de madera de sección trapezoidal—. El matachín avezaba a enganchar el

cocho pol focico con un *gancho* ben afilao. Pr'afilar a ferramenta botaba mao d'úa barra d'aceiro, a *chaira* ou *cheira*.

Piyao el cocho ben fito polas pernas y con un home posto derriba d'él calcando, xa chegaba el momento pral matachín de *pinchar*¹. Esto fíalo nel pescozo del animal con un cuitellón. Pra pinchar, el cocho tía que tar deitao, máis ben cua cabeza dalgo baxa. Deixábaseye que *sangrara* nun caldeiro mentres todos taban tendo mao del cocho. Desque sangraba abondo por allí, morría.

Cúntanse entre risas casos de cochos que tardaron muito en morrer, de tar matando xa el cuarto cocho y tar roucando ainda el primeiro, ou de cochos qu'escaparon col matachín entrepernao derriba d'ellos. Però nunca houbo indultos por causa da necedá del cocho.

“Igual algúa vez pos nun acertaban ben al pinchar pro nun s'iba, non. Tardaría algo más. Posto a matar nunca escapóu ningún, meus probes; non, desque tán allí, ¡ai Dios...!” [Villarín].

En muitas zonas del conceyo os veyos matachíos desaparecieron y tuvo que ser dalgún rapaz novo quen coyese el relevo y matase por compromiso tamén os cochos dos vecíos. Os cochos, claro ta, sempre acaban igual però os avances técnicos quitaron xeitos d'actuar al hora de matallos que xa nun tein razón de ser enguano. D'ei os comentarios de dalgúa xente mayor: “*Agora mátanlos y nun los piyan sequera. Atanlos y hala...*”.

¹ En Mántaras y A Roda (Tapia), *espetar*.

SANGRAR

El sangue, en conto el matachín pincha el cocho, xa allí mesmo, hai que tar revolvendo nél que nun cuaye. D'eso encárgase úa muyer igual que lo de ter pol cocho é cousa dos homes. Hai que mirar de que bote todo el sangue y pra eso el matachín dáye nas patas de delante al cocho, pra que lo tire ben. A aquel sangue bótaseye sal, revólvese ben y cólase. Despóis ha tar máis gracioso condo se fagan con él as *morciyas*.

PELAR

Antias d'abrir, primeiro hai que *pelar* el cocho con augua calente, ben pelao, pra quitarye ben todas as *sedas* del *peleyo*. Antigamente el augua poñíase a calentar na llareira núa caldeira aporondada da *gamayeira* ou posta derriba del *caballete*, pero últimamente, se a cocía nun tiraba abondo, fíase un bon llume fora, nel cabanón ou na *bodega* —casía apegada á casa unde ta el forno pra cocer el pan—. El augua calente era un problema en muitas casas porque tía que tar fervendo fervendo y as muyeres tían que tar sempre al tanto. Iban botándose cazaos d'aquella augua y desde el cocho taba ben *escaldao*² pelábase con us cuitellos ben afilaos, llabor que fían os homes.

Últimamente que se matan cochos máis novos, de medio ano, el que se fai é botaryes augua fría pri-

² En Mántaras (Tapia), *caldiao*.

meiro pra que nun los escalde muito el augua fervendo porque se non pelan mal.

Tamén a esta parte da matanza chegaron os adelantos. Hoi, nel sito del augua fervendo, bótase mao dos sopretes de gas. Dicen qu'asina marchan abondo miyor as sedas al pasaryes el cuitello.

El momento de pelar é mui divertido porque se xuntan mui ben de vecíos y, mentres se razpa cos cuitellos, fábase muito, cúntanse casos y quítase el frío bebendo dalgún qu'outro vaso de viño ou de café.

COLGAR Y ABRIR

El cocho *cólgase* na corte ou nun cabanón. Pra eso sácaseye el nervio dos xamóis y asina poden enganchar as patas treseiras nos estremos d'un palo de madera ben dura —de teixo ou carbayo—, el *chambaril* ou *chimbiril*, que despóis s'aporonda d'un torno y s'ata a un gancho ou a úa viga. Desque ta el cocho colgao, llávase ben y *ábrese* dende el cul á cabeza. Debaxo hai que poñer úa tina ou úa cesta con un trapo branco ou un cacho de saba veyá pra botar allí as *tripas* ou *coradas* y que nun se dexoben. Son todo el que ta dentro del *arca*: el *fégado*, el *corazón*, a *paxarella*, os *riles*, el *buchello*, os *pulmóis* y as propias tripas. Todo s'aprovetá agá a *fel*, vexiga que sempre se tuvo por velenosa. Os *pulmóis* y el *gorgoleiro* cua *llingua*, que sal xunto, llávanse nun caldeiro con ben augua, y hasta se deixan nella, que se quite ben toda a sangrumada, y cólganse nel *chambaril* allí al llao. Hai quen pon un palín atravesao pra qu'el corpo del cocho quede ben aberto y colga os *pulmóis* d'aquel palo. El augua que piyóu el corpo al pelallo y el san-

gre qu'einda ye poda quedar recude d'este xeito todo pr'abaxo y asina queda el cocho ou cochos toda a noite hasta que s'escuartice al outro día.

DESURDIR

Según s'abrían os cochos, xa taban as mueres aguardando pra que sacaran el *mondongo* y ir *desurdindo*³ as tripas, sacándolas d'entre a grasa que las arrodía. Botaban el *buchello*⁴ ou estómago del cocho —qu'en Valdepareas tamén anotamos col nome de *zoco*⁵— y todas as tripas —as *dalgadas* y as *gordas*, hasta el última, a *tripa culeira*⁶— núa canada que poñían na cabeza ou que llevaban entre dúas pola mao, y iban llavallas al río.

“As tripas valían cuartos. Nun é como agora que yes sacas el fégado y os cayos y compras as tripas. Però naquel tempo aproveitabas toda conta tripa había” [Llobredo].

Era ésta úa xeira durísima:

“Pasabamos muito frío porque íbamos al río llavar as tripas, qu'había muito muito frío y que-

³ En Mántaras y na Roda (Tapia), anque tamén se conoz este término, úsase máis *desingrir*.

⁴ En Mántaras (Tapia), *buchelo*.

⁵ Recibe este nome por que s'asomeña al calzaio de mader. Tamén en Mántaras (Tapia) se ye atopa esa asomeñanza y chámaseye *galocho*.

⁶ En Mántaras (Tapia), *couceira*.

dábanche as maos xeladas y coloradas que tías que soprar nellas, porque había que matar nel inverno, que nun é como agora qu'hai congeladores que se mata todo el ano” [Valdepareas].

Ás tripas iban *ripiándose* dende el empezo hasta el acabo valíndose del dido gordo y el furabollos ou d'un garabuyo de salgueiro dobrao fendo de mordaza. Así se yes iba quitando toda a cotra. Llavábanse muito ben, dábaseyes a volta, botábanse na canada ou na tina outra vez y poñíaseyes despóis vinagre ou llimón pra que quitaran el *fresquío* —olor ou sabor da carne del animal matao de pouco—. Mirábase muito qu'as tripas tuveran ben llimpas prá presencia qu'iba ter despóis el embutido:

“Despós quedaba a tripa mui guapía, cristalina y mui guapa, y ¡hala! Pos, se non, entonces, ¡cómo iban a tar os chourizos! ¡Oh, virgen! Tían que quedar que se vise a carne que parez que nun ten tripa sequera” [Villarín].

ESCUARTIZAR

Vía el matachín al outro día, afroxaban el cordel que tía mao del chambaril, deitaban el cocho na maseira y allí iba trabayando el home con úa bro-sía y us cuitellos. É el que chaman *escuartizar* ou *escortizar*⁷. El primeiro que s'aveza a quitarye al cocho é a cabeza y hai quen aproveta pra sacarye

⁷ En Mántaras (Tapia), *partir*.

os dentes y as oreyas da que s'abre aquélla. Ponse derriba d'un taruco y cua brosa ábrese y sácanse os *sesos*, que sempre hai quen los quer núa tortiya. As oreyas y el *focico* ou *focín* iban separadas pra salar, anque había quen ye deixaba el focico na cabeza. Noutras casas a cabeza córtase al cocho antias de colgallo y tense xa antias en augua pra que solte toda a sangrumada.

El orde d'ir cortando as partes é según el matachín ou el qu'escuarta. Hai quen primeiro ye quita os *llacóis*, as patas de delante. Apártanse as *untazas* ou *foyas* —tiras de grasa ou *unto* que cubren el abdome— y sácase a *costella*. Queda despóis úa *tira* ou *solombo* en cada llao⁸, que son dúas pezas llargas que chegan hasta os *xamóis*. Nel medio quítase a *solá* ou *espiazo* del cocho, qu'el matachín parte en cachos. Córtanse os *xamóis*, y el outro é todo carne y toucín. Tanto nos *llacóis* como nos *xamóis* córtaseyes os *pataricos*, *pezuños*, *uños* ou *uñancos*; nos *llacóis* por derriba da rodiya y nos *xamóis* por debaxo del corviyón.

D'estos llabores d'amañar as pezas pra salar encárganse os homes, mentres qu'as mueres son as qu'empezan a amañar os montóis de grasa y de carne pra *esmondongar* —fer el embutido— ou pra cumer nel día.

⁸ É curiosa a castellanización d'estos términos, dando mesmamente resultaos inesperaos como *solombo* condo tería qu'esperarse **sollombo*. El vocablo *tira* describe a forma da carne pero úsase como sinónimo das outras dúas palabras mencionadas, anque hai quen diz cousas como “*Llevéinye úa proba de tira de lomo*”. Pras tiras máis pequenas, y einda máis apreciadas, namáis atopamos a forma castellana *solomillo* ou a distinción entre *os solombos grandes* y *os solombos pequenos*.

AS CUMIDAS

A xanta pra os que tuveran axudando na matanza nun podía faltar. Era ése ún dos días distinguidos del ano, úa festa, y a cumida nun podía ser a de cadaldía. Fíase úa búa sopa, ou arroz ou garbanzos con ben compango.

El fégado del cocho matao xa se xantaba el mesmo día. Y igual se cumía con dél de pan de trigo, pan que namáis na matanza, nel día d'Antroiro y nel da festa de pote —a del llugar—, se probaba. Botábase na tixella un puñadín de grasa pra derritir, fritíase cebolla naquella grasa y botábase perexil, el fégado picao y un pouco de sal y pimento dulce y picante. Tamén se poñían úas patacas a cocer y derriba d'ellas botábase todo aquello.

Tamén s'apartaba dél de sangre pra fer as *fiyolas*, úa especie de fereixolos a os que se yes botaba tamén farina de meiz.

Al outro día, condo s'escuartizaba y salaba, tamén se fía úa búa xanta pra todos os qu'axudaran tostando tayadas de solombo —as *chuletas*⁹—, que nun se cumían en todo el ano, acompañadas de viño y animación. Nun era pra menos. Tamén ese día se cumían os *roxóis*¹⁰, outro dos platos centrales da matanza. Son a grasa das tripas¹¹ que se yes quitóu al desurdillas y

⁹ Nos conceyos occidentales de fala gallego-asturiana que podemos conocer, y mesmamente en Cadavéu (Valdés), llugar de fala asturiana, chaman *chuleta* ás tayadas de carne sin óso pra tostar.

¹⁰ En Llobredo tamén usaban el término *rinchos*, propio de Navia y Cuaña, sin duda pola cayida que ten este llugar contra esos conceyos. Mesmamente, el metá de Llobredo é de Cuaña.

¹¹ En Mántaras (Tapia), *grasa da cordela*.

que se pon na cocía a *derritir*. Tamén se ye podía amecer unto a esta grasa. Os llaragotos que quedan sin derritir son os roxóis y el resto da grasa é el *pingo* que se vai usar pra meter nél el embutido y pra usar pra tostar. Con roxóis tamén se fain empanadas, *rapón* de pan de meiz con roxóis ou *torta de roxóis* con paraza de llimón rillada y azucre.

FER AS MORCIYAS

El día da matanza, ou al outro día, fainse as morciyas. Xa el mesmo día, despóis d'ir llavar as tripas al regueiro, taban as muyeres picando cebolla, ayo, perexil... todo el que fía falta pra fer as morciyas. A este proceso de picar a mao a cebolla cóstaye caro modernizarse porque se se pica a máquina dicen que se pon toda enaguada y nun val.

As cantidades de cada ingrediente son según os gustos da casa però toda morciya ten que llevar sangre, toucín, cebolla, perexil y ayo. Tamén hai quen ye bota canela, pan ou lleite pra cuayalla.

Desde *s'amasan* todos os ingredientes ben picaos *remásase* —vólvese amasar— todo aquello col sangre que se colou al pinchar el cocho. Hailos que dicen que conto máis sangre teña a masa miyor tayada han a fer anque opinións hai pra todos os gustos:

“Tein que llevar sangre. Non muito. Como a cebolla nun admite sangre, nun chupa sangre... El que lo chupa é el pan. Y nun fai falta botar un montón porque é el pan el que se ten qu'enchumazar. Pan branco, de trigo” [Villarín].

Bótaseye sal, pimento picante según gustos y ben del dulce pra que tían coloradas al cortallas. A masa embútese nas tripas gordas del cocho con úa máquina, anque antias fíase con un embudín de porcelana y máis antias con úa cuyar. Cada morciya queda fendo úa volta como se fose úa dopra de cuase dúas cuartas y a todas se yes deixa un pouco de cáñamo ou breimante pra colgallas.

El paso que vén despóis d'embutillas na tripa é cocellas en augua. É el que se chama *entoirar* (Llobredo), *salcochar* (Valdeparees) ou *recochar* (Villarín) as morciyas¹². Déixaseyes cocer d'un cuarto a media hora, ben cocidas, que se non avinagran. Hai que pinchallas con úa aguya al cocer porque unde yes queda aire dentro rancia.

Eran momentos de muita actividá pra todo el mundo y máis pras muyeres:

“Había que derritir, había que ter muita lleña, qu'entonces nun había muita, todas as casas tían cocía y non todo el mundo tía montes y poñíamunos a derritir... Pasábase muito calor y había que salcochar as morciyas. Llevábamos úa búa xeira porque na nosa casa ás veces nun deixábamos pa dous ou tres días como algúa y igual tábamos toda a noite salcochando morciyas” [Valdeparees].

Antigamente, pra deixallas enxugar y esfrecer, estendían as morciyas derriba de paya de trigo, botábanye outra tonga de paya porriba y despóis outra de morciyas y así amañaban un montón. Condo se

¹² Na Roda (Tapia), *recochar*.

deixóu de mayar xa veu el estendellas derriba de sacos. Desque tán frías —que se non rompen— xa se poden colgar nun *varal* pra que curen. Así y todo había qu'ir cuméndolas axina porque picábanse fácil.

Estilábase tamén fer *morciyas dulces* nel intestino cego —el chamao *perico*, *periquín* ou *xanín*—, con pan, azucre y canela, que diferenciaban das outras, as *morciyas d'ano*, que nun llevan azucre y fainse nas tripas gordas, pero máis estretas qu'as outras, pra que curen ben.

Tamén hai casas que fain as *bollas*, que llevan cebolla, perexil y grasa como as morciyas pero que s'amasan con farina de meiz un pouco amesturada con trigo, azucre y canela. Amáñase úa masa que se poda fer en bolas, enfarínanse y cócense en augua muito tempo. Al outro día xa se poden cumer fritíndolas en rabuadas dalgadías y espolveirándolas d'azucre.

FER OS CHOURIZOS

Pra fer os chourizos hai que picar a carne desque tía ben fría porque se non nun *adoba* ben. Eso fainlo as muyeres desque s'escuartiza el cocho. Escoyen a carne y van picándola, llabor qu'agora se fai con máquina. Toda esa carne vai pra úas tinas ou pra un bañín de madera máis pequeno qu'a maseira de matar y salar. Despóis bótaseye ayo, pimento dulce y pimento picante y hai quen bota un pouco de viño branco y dél d'azafrán desfeito nél. Estos detallíos finales xa son cousa del gusto de dalgúas casas porque dicían qu'ulían miyor os chourizos y taban máis molles pra remasar, pero nun se fai en todas.

En acabando d'amasar muitas muyeres fíanye nel medio da masa —chamada *enayada* (Valdeparees) ou *picadiyo* (Villarín)¹³— úa cruz, como se fai tamén na masa del pan.

El enayada ta de dous a cuatro días repousando y adobando però todos os días hai que remasalla y ir mirando cómo sal precisa. Hai qu'ir remasando, botando y probando. Pra esto sácase a proba y frítese na tixella.

Desque pasa el tempo xa s'embuten nas tripas dalgadas del cocho que, condo fían falta máis, había que comprallas. Anque antigamente fíase con úa cuyar hai tempo que xa se bota mao da máquina d'embutir, qu'é a mesma de picar anque cambiándoye úa peza. Úa muyer vai dando al *veo* ou manivela mentres bota nel embudo y outra vai estirando na tripa y enchéndola. Vaise, d'este xeito, fendo *corros* ou *restras* de chourizos, d'un metro ou máis de llargo, según el llargo da tripa. Cada corro divídese despóis en pedazos atándolos col breimante.

Chega el momento da curadeira. Nun ou dous varales, postos normalmente na cocía ou na bodega del forno, unde se cocese y houbese fumo, van colgándose osorros. Allí tán curando quince ou vinte días, según cómo veña el tempo.

Desque tán curaos os chourizos báxanse dos varales y córtanse ún por ún. Lo mesmo que cuas morciyas, antigamente os chourizos metíanse en *pingo*. Aquel pingo, condo einda nun esfrecera del todo —que se taba caliente toyíanse os chourizos—

¹³ Na Vigüía (Tapia), al pé da parroquia franquía da Braña, *magaya*. En Mántaras (Tapia), *engayada*.

botábase en *cazolas* ou *ollas* de barro, anque tamén s'usaban muito as potas de porcelana y as latas valleiras d'aceite y as de pimento. Hoi el que se fai é envasallos al vacío en plástico, qu'aguantan muito miyor y nun *rancían*.

Outro embutido é a *llongueiza*, *pulmonada* ou *chourizos de pulmonada*¹⁴, que lleva a mesma amasadeira y a mesma adobadeira qu'os chourizos de carne, anque el ingrediente fundamental son as coradas del cocho. El peleyo del cocho, que quedara ben pelao, cocíase hasta que lo pinchara el tenedor, deixábaseye esfrecer, picábase, y tamén aquel peleyo iba pra os chourizos da pulmonada. Einda en Villarín (A Braña) s'acordan de qu'había que quitarye as dúas aurículas del corazón —que tamén se botaba— porque dicían que daban perlesía. Todo eso, ben llavao, mezcrando carne del outra ou da carnuyada que quedaba unde os *sangradeiros* del cocho, fai us chourizos muito bus pral caldo, guisote base del alimentación del llabrador a base de patacas, fabas, rabas ou berzas, y dél de compango. Os escúpulos gastronómicos da sociedá d'enguano fain qu'esta afirmación sía discutida por dalgús informantes máis novos.

OUTROS APROVETAMENTOS

Nel *buchello* del cocho antigamente botábaseye un puñao de morciya, cocíase como ellas y guardábase nel pingo, anque el que s'estila máis é picallo pra fer os *cayos*. Tamén se podía guardar pra salar metén-

¹⁴ En Mántaras (Tapia), *llongueiza* ou *chourizos de corada*.

doye carozos d'espigas de meiz pra que se matuvera hinchao. Condo se quería cumer, poñíase a moyo y cortábase.

A *vexiga* del cocho tamén s'aprovetaba. Entre outras cousas valía pra fer llavativas, anque el uso máis avezao era el gastronómico. Inflábase con úa canaveira ou úa paya por el *mexadeiro* y amarrábase con un breimante. Despóis de tar colgada secando, fíase nella *deventre* pol Antroiro. El *deventre* llevaba de todo y os ingredientes variaban según a cocieira. Amasábanse ovos, farina ou miga de pan, úa cuyarada ou dúas de pingo, perexil, ovos, úa pouca de cebolla, llimón y muita azucre, metíase na *vexiga* y cosíase. Outras muyeres namáis ye botaban ovos, miga de pan, azucre y canela. El *deventre* poñíase a cocer nun pote d'auga con cuidao pra que nun romperá a *vexiga* al dar nel fondo. Pra eso poñíase un prato ou atábase a *vexiga* al asa. É este un prato que xa cuase nun se fai y, mentres dalgús lo recordan con seña dá outros recórdanlo con noxo: “*Sabía a mexo como un rayo*”.

Tamén se deixaba dél d'unto sin salar por que sempre valía pra *emboutar* —engrasar— sogas, dopras, botas, etc.

SALAR

Al outro día de matar, desque ta fría a carne y despóis d'escuartizar el cocho, é condo se sala. Pra salar hai primeiro qu'amañar el *baño* ou *bacita* unde se vai fer, qu'era de pedra y taba na corte ou nun cabanón, sempre en sitios ben fríos y al aveiro. Unde nun había *baño* salábase na mesma maseira unde

escuartzara el matachín, dándoseye a volta. El sal antigamente había qu'ir buscallo llonxe.

“Aquí antiguamente vía de Navia. Acórdome qu'un bolo meu foi buscar al hombro cen quilos de sal a Navia” [Llobredo].

Llavábase ben el baño y botábaseye úa toiría de sal por baxo. Tamén se fía úa *salmoira* ou *salmueira* botando sal nel augua hasta que nadara úa pataca; se fundía era que nun taba ben einda a salmoira. Con esa salmoira *salsiabase* ou barruzábase porriba el baño pra que se conservara miyor a carne. El sal veyo del outro ano aprovetábase pra botar nos ósos y nos toucíos y el novo guardábase pras pezas de máis valía como os xamóis.

El primeiro que se sala son os xamóis y os llacóis, aunque en muitas casas nun se salaban porque se vendían. Había qu'*amasallos* ben pra que botaran todo el sangre que, se non, *amaraba*, quedaba allí cuayao, y podrecía. Os xamóis, como pezas dellicadas y valiosas que son, poñíanse núa esquina del baño y hasta se yes podía poñer un saco húmedo porriba pra cuidallos einda máis. Avezábase tamén a moyallos en salmoira antias de metellos nel sal.

As pezas van dicindo todas y allí entremedias vanse botando os pataricos, el *dente* ou *queixada*, el *rabo*, etc., pezas pequenas pra forrar, que se non lleva muito sal. Vaise *macizando* mirando que nun se toquen as carnes pero sempre trancando os furaos. Despóis bótanse as foyas de toucín, os untos, a solá, as costellas, as cabezas, as *paletas* y outros osos que piyaban el sal antias pra que quedasen derriba y a

cocieira, en conto tuvese, se cuadra, oito días salando, quitar un cacho de cabeza ou dalgún óso pra fer un caldo. A llingua, se nun se picaba pra carne, tamén se salaba, que sempre foi un bocao mui apreciao, sobre todo condo s'iba ás ferias, pra llevar daqué pra cumer. Tamén podía ser pra pagar en especie dalgún servicio como el del médico.

Poñíaseye a cobertoira al baño y taba allí salando dúas ou tres semanas hasta que se sacaba. Se cuadraba que vía tempo caloroso había quen poñía porriba sacos húmedos ou regaba con salmoira.

Máis alantre xa había quen podía matar un xato ou úa vaca y salábalo en salmoira núa pipa, como se fora úa barrica grande de viño. Metíase a carne en cachos allí y iba sacándose y desalándose pra fer guisos y caldo.

A PROBA

Del que se mataba, búa parte iba pra dar a *proba* a os vecíos. Igual se repartía a dez ou quince entre achegaos y amigos. De todos os xeitos, nesas fechas da matanza, cruzábanse probas de todas as casas y acabábase recibindo máis ou menos el que se dera.

“Case se repartía el amitá pro despós volvíancho. El día da matanza igual se guardaba un pedacín de llacón del outro ano pra botar nos garbanzos y tamén se guardaba lo que che trían de proba d'outra casa. Dicían: ‘Hai que nun cumello pra que, desde mate fulano, matamos nosoutros’” [Llobredo].

Sempre se mandaba a os nenos a levar a proba y era avezo que na casa unde se recibía yes desen dalgún cuarto. A proba podía ser chuletas, fégado, della de costella, della d'enayada... Tamén se daba a proba ás casas que nun mataban, xente qu'era sola, etc.

“Dábamosyes tamén a outras casas que nos volvían a proba condo ellos mataban pero dábamos muito tamén a quen nun mataba un cachín de grasa pa que fritise un cachín de fégado, que nun tían con qué amañallo” [Valdeparees].

As morciyas tamén se repartían anque era un embutido que daba un pouco de noxo se nun era de confianza y cada casa tía el sou xeito de fellas.

A *vergayeira* cua súa pouca de grasa da parte entre os xenitales y el rabo del cocho, guardábase pra dar a os xitanos, que fían con ellas revenques.

Pol Antroiro tamén se daba a proba de dalgo de carne salada como, por exemplo, un cacho de solá. Esto avezaba a ferse cuas casas que nun tían.

FENDO POL COCHO

Desque acababa todo el proceso da matanza, el embutido y el salallo, el que vía despóis era fer por todo pra que durara el máis posible, cousa mala de fer naquellos tempos y máis, nel caso que tamos tratando, nos de despóis da guerra.

“Cumías quince días nellos según taban secos, curados, na vara pero daquela, boh, habíache que

fer muito por ellos. Nel corenta matábbase aquí un cochín como un can porque el meiz tíamos que cumello os nenos. Igual se sacaban corenta chourizos ei núa vara. Condo taban curados os chourizos y los iban meter en grasa nun olla de barro, dicíamos: ‘¿Nun nos ha dar un chourizo, mamá?’. Y dicía mamá: ‘Se rompe dalgún, algo vos ha tocar’. D’aquellos que taban dobradíes na vara y a lo miyor penso eu qu’igual rompía adrede dalgún pra qu’aquel día los tocásemos, porque tocar nun los tocábamos más. Os chourizos eran pa condo vía don julano ou don citano. A aquél era al que ye tocaba el chourizo. ¿Pos qué ye iban a dar? Se tían que darye a xanta pos amañaban un chourizo y a os nenos mandábannos pañar tarrellos pra que nun ulisemos el olor” [Llobredo].

Esta visión dos chourizos como úa llambuada é dalgo común en todos os testimonios:

“Condo íbamos meter os chourizos en grasa sempre mía madre, pra os tres más pequenos, pos fía un bollín al cocer como úa rosca y metíanos un chourizo entero dentro, como se fora un bollo preñaio. Relloucábamos” [Valdeparees].

En pasando dúas ou tres semanas, desque taba salao, sacábbase todo pra fora, secudíaseye ben el sal, llavábbase y deixábbaseye recudir ben colgao núa vara del desván: os toucíes, as cabezas, os xamóis, etc. , pra ir cumendo nellos. Chegaba axina el antroiro y había el avezo de botar al pote rabo de cocho, focico, queixada... Tamén pol antroiro había que botar mao del

pingo que se guardara porque con él fíanse us *ferei-xolos* muito bus anque quen nun tía pingo tía que tentar de sacarye a un peleyo del toucín a pouca grasa que ye quedase pasándolo pola tixella.

Os xamóis cuase nun se cumían porque as máis das casas avezaban a vendellos pra sacaren cuartos y asina mercaren cochíos prá cría. Por eso poucas veces chegaban a verse xamóis a os que yes salise el *saltón*, viermo que sal na carne salada que xa vai veyá.

Os chourizos íbanse botando nel caldo anque non muito, qu'había trescentos sesenta y cinco días nel ano.

“Igual de dous cochos, el que fía muitos fía setecentos chourizos y entonces, claro, nun tías, que na mía casa éramos oito ou dez. Tía que ser pa dar sabor, non pa comer como agora qu'hai abondo, qu'hai de todo. Os chourizos había que repartillos pa todo el ano pero había algúa casa que nun tía goberno y entonces comíanlo como se dice, de mamello, a fartar case. Entós, claro, en cuatro días comes un cocho, nun mes ou dous. Entonces, ¿qué fías en todo el ano? Aquello nun era pa comer compango, era pa comer un potecao de caldo qu'érache un pote qu'igual llevaba quince ou vinte llitros pa todos” [Valdeparez].

Tamén se ye iba botando al caldo un cachín d'*untaza*. Os *panales* ou foyas d'*untaza*, desque taban salaos, enrollábanse ben enrollaos, amarrábanse con un cordelín y colgábanse pra d'ei ir sacando el *unto* pra fer el caldo.

“Nun era bon cortar muito agá así como dúas onzas de chocolate porque despós llevaba chourizo y algo de morciya y toucín..., quen podía. Había que repartir; se non, comíanse os cochos en dous meses; había que repartir pa todo el ano” [Valdepare].

Igual ás veces toyíanse dalgo os chourizos, branquiaban polas puntas y sabían rancios.

“Dábaseye a culpa que nun fose bon pimento. Outras veces é que nun los cubría ben a grasa porque iban rapar algo de grasa por encima, que taban nas latas, rapallos pa botar algo más grasa entre a verdura però claro, todos os días rapando, ¡d’ónde iba salir!, quedaban al aire y ranciaban” [Valdepare].

Col toucín, condo se cocía pan, fíase úa especialidá mui apreciada: el *rapón*. Como en todo el que teña que ver cua cocía, aquí entra a variedá y el gusto. El toucín picao cocíase con augua y cebolla y botábase derriba d’úa masa estrapellada de meiz posta núa berza enfarinada. Primeiro metíase a berza un pouco nel forno pra qu’esmourecese y quedara máis molle.

EL COCHO HOI

El papel del cocho nel xeito de vida da población rural ta mudando ás carreiras. Xa nun hai un época pra matar porque al haber conxeladores el tempo atmosférico tanto dá y xa nun se precisa salallos.

Tamén agora estíbase muito matar cocho y xato. Hai muitas casas que botan el cocho, sobre todo os xatos, nel camión y vén xa da cámara. Sobre todo se se mata nel brao. Son as comodidades da vida moderna.

“Cocho sigue matándose nas casas porque xa é nel inverno que ch’esfrece ben, pero xa aquí en Llobredo xa nun hai quen pinche. Nun é que sía nin caro nin barato matar un cocho. Os matachíos había quen cobraba pero eu mataba gratis pra todo el pueblo. Agora vénche aberto del matadero y pousancho ei bárbaro pra escuartizallo” [Llobredo].

Os reximes novos d’alimentación, núa poboación tamén mui envejecida, fain qu’el cocho s’empece a desterrar das mesas. Anque se chufe el muito ben que sabe y el feito de que nél todo s’aprovetá, tamén se fala das grasas y del colesterol. Nel outro llao da balanza ta a garantía d’úa carne y un embutido que se sabe d’únde salíu y con qué se cebóu, y máis nestos tempos d’aditivos y hormonas.

EL RASTRO DEL COCHO

El importancia qu’el cocho ten tido na vida llabrador non sólo queda reflexada en todo el qu’espuxemos nesta explicación senón que tamén se deixa ver na súa presencia nel léxico que nun ten que ver con él propiamente.

El feito de vivir fozando entre a llama y a bulla fexo qu’el calificativo de *cocho* s’use pra falar da

persona qu'é cotrosa, del que nun é amigo da llimpeza y, d'ei, del qu'é ruin y fai malas accióis. Però tamén *cocho* quer dicir “agarrao, tafuño”: e de muito uso a espresión, *ser máis apretao qu'un cocho*, poñendo a este animal como exemplo de falta d'arrogancia. *Condo Dios dá, nun é cocho*, ou *Conto máis rico, máis cocho*, dicen os refráis. Relacionao col arrogancia, chamábase *cocho* al neno encargao de coyer y guardar os cuartos que se ganaban pidindo el guinaldo. Outra comparanza con cualidades del cocho é a da memoria que, pol que se ve, é grande: *ter máis memoria qu'un cocho*, dizse.

Einda ta el capador encima da cocha é un ditame ben conocido pra dicir qu'un llabor einda nun se rematóu. Lo mesmo se pode dicir del refrán qu'advirte de que, ás veces, as apariencias engañan: *Unde pensas qu'hai chourizos (ou toucín), nun hai nin tornos pra colgallos*.

Tamén se chama, a lo menos en Mántaras (Tapia), *cochín*, *cochinín* ou *cochín de Dios* al *Porcellio scaber*, ese bichín pequeno que vive en sitios escuros y húmedos y que s'enrosca fendo úa bola, y *pelo de cocho* a úa clas d'herba pequena y dalgadía, sin foya, que sal nos regos unde paróu el augua ou nas poceiras secas.

En muitos sitios había el avezo de ter un cochín ceibe al qu'alimentaban polas casas y que despóis se vendía ou puxaba prá festa de San Antonio: el *cochín de San Antonio*, término que quedóu tamén pral amigo d'andar cumendo polas casas.

Informantes:

Fóronme de muita axuda as explicacións que me deron en Cá'l Carbayo (Llobredo), Cá Xuana (Villarín-A Braña) y Cá Chita (Valdepareas), ademáis das aclaracións de Xabiel G. Menéndez, veterinario nel Franco.

Bibliografía

- DÍAZ LÓPEZ, JACINTO & GARCÍA GALANO, MANUEL (1996). *Vocabulario d'A Roda (Tapia)*, 2ª edición miyorada. Serviciu de Publicaciones del Principáu d'Asturies. Uviéu.
- GARCÍA GARCÍA, JOSÉ (1983). *El habla de El Franco (Una variante lingüística del Occidente de Asturias)*. Instituto Bernaldo de Quirós. Mieres.
- La tradición gastronómica del Concejo del Franco*. Asociación Muyeres Esqueicidas, 1993.
- SUÁREZ FERNÁNDEZ, XOSÉ MIGUEL (1996). *Vocabulario de Mántaras (Tapia)*. *Aportacións al léxico del gallego-asturiano*. Xeira. A Caridá.

El samartín nos Ozcos

SARA ÁLVAREZ PÉREZ
JOSÉ ÁLVAREZ CASTRILLÓN

Se cuadra, ningún outro aspecto da vida tradicional dos Ozcos se conservóu tan idéntico, hoi día, como el que ten por protagonista al cocho, el que vén sendo toda a vida, xunto col pan, el principal referente alimentario —hoi, afortunadamente, xa poderíamos dicir gastronómico— non sólo dos Ozcos, senón de todo el occidente asturiano, como é fácil que corresponda a un animal tan relativamente fácil de manter, dado el sou carácter omnívoro y a súa pouca necesidá de cuidados, y a os sous derivados, que tan ben se prestan á conserva e que tan amplias prestacióis tein á hora del consumo.

Dende xacando el cocho ocupóu pois un sito principal na economía doméstica da zona. Neste sentido imos botar mao, outra vez, al Catastro d'Ensenada¹

¹ Pérez de Castro, José Luis: “El Coto de Villanueva de Oscos según el Catastro de Ensenada”, en *BIDEA* 78, xeneiro-abril, 1973, páx. 21.

pra deixar ver cómo, por exemplo, nel concello de Vilanova cénsanse, nel ano 1752: "ciento y sesenta y un cerdos, y trescientos y ochenta y nueve cerdas de vientre con trescientas y cuatro naciones", pra úa población de "ciento y cincuenta y dos vecinos inclusas veinte y seis viudas", el que nos indica que nun había casa que nun cuntara con ún ou varios cochos.

El conto qu'inda hoi se cunta dos monxes del monasterio de Vilanova cumendo cocho en tempo de vixilia despóis de tiralo al río e rescatalo, porque así xa era "pescado", pode ilustrar a realidá del difícil que tradicionalmente ten vido sendo pensar úa cumida sin que calquer derivado del cocho tuvese presente nela. "*Quen dixo cumida dixo cocho*".

Hoi día, a consabida revolución da vida tradicional ten alcanzado el aspecto alimentario como a poucos, diversificando úa dieta hasta hai poucas décadas centrada nel cocho, os cereales y el que producían os hortos; se a eso lle amecemos os consellos médicos qu'avisan contra el colesterol y otros demos propios d'úa sociedá que se presume xa opulenta, déixase ver que se consume muito menos cocho qu'antias; empureso, inda queda cuase sin tocar todo el rito da matanza, revivindo inverno tras inverno esos días de festa rematados al calor da cocía con amigos e parentes xunto á caldeira dos roxóis, que se vein dando idénticos dende hai siglos nun ambiente como nun se dá en ningúa outra reunión, e que —era bon labor— ha siguir vivo mentras téñamos memoria.

El que sigue é úa modesta esposición dos traballos y el ambiente d'esos días tan estimados por todos os da zona, da que sin ser oficial faise ela sola a festa

por antonomasia calquer día de novembro ou de decembre, xuntando a cada clan alrededor del lume: a matanza.

A CRÍA Y OS CUIDADOS

Agora os cochos inda vein criándose nas casas dende que son novos, pro xa nun nacen na casa, senón que se compran nas granxas pra cebalos cada ún al sou xeito. Maisque a xeneralización dos pensos cambiara un pouco esas costumbres nos últimos anos, na época da ceba inda é normal darlles castañas, landes, patacas e verduras cocidas, cereales ou faría, y as *lavazas* (desperdicios da comida da xente).

No noso tempo tamos avezados a figurarnos máis qu'a ver os cochos todo el tempo metidos nun cortello escuro pisado de toxo ou nel cubil nel que durmen estrados de palla, pro antias el cocho era un animal de corral que taba ceibe a máis del día, que se levaba al souto ás castañas e ás landes e que se recollía col sol. Pra que nun derramase muito fozando poñíase un alambre nel focín pra que se lastimara al fozar e xa nun había duda.

As casas máis fortes eran as que mataban máis cochos, núa proporción variable pro qu'en delas casas taba cerca de ser d'ún por persona. Era normal ter úa cocha pra criar durante varios anos, vendendo delas crías e criando as outras; chegado el tempo matábase tamén aquela e poñíase úa filla no sou sito mantendo así a cadía. Os cruces facíanse cos cochos *borróis* (sin capar) que tían en delas casas, e que cobraban polo servicio; porque non todos

podían manter un cocho sin capar xa qu'a carne d'ellos nun era apreciada polo sou mal sabor. Así, en cada zona había un capador que capaba, nos primeiros meses de vida, os machos y as femias que s'iban matar; entonces había que telos a dieta us días antias e despóis.

El máis normal é que na primavera a xente teña os cochos comprados pra cebalos na casa; el que non, espera al último e compra xa os cochos mantidos e listos. A partes d'último hai quen bota úa cocha no monte cuando ta en celo pra que cruce col xabaryl y engordar as crías, pro nun parece ser úa moda qu'aprenda.

A MATANZA

Entre os meses de novembre e xeneiro *chegoules el hora*. Inda hoi muita xente busca pra matar os días de menguante, pra qu'a carne teña millor, por causa dos fluxos da sangre, pro antias as manías chegaban a descartar os días que tuvesen erre como pouco propicios ou amañados. Inda as poucas cochas que se matan —quérense millor machos— nun se matan se andan al cocho, porque a carne nun sala como é debido. Dende el día antias os cochos teinse en ayunas pra qu'as tripas y el estomago teñan máis limpios. É tamen el día de poñer a amollo as maseiras y el *baño* de matar, nel que despóis tamén se bota a carne a salar e qu'acostumbra a ser un tronco de carballo ou castañeiro partido polo medio que se valeira con úa axola. Hai qu'afilar os cuitelos —y, agora qu'as hai, as cuitelas da maquina de picar a carne, porque

antias, ¡xa ora!, picábanse tamén col cuitelo—, hai que picar a leña pra calentar el auga, revisar os *chambariles* unde se colgan os cochos a serenar, limpiar a caldeira que se ten sólo pra este labor, preparar el caínzo unde se colgan os galleiros cuas carnes pra curar, y al cabo comprar todo el que fai falta pral mondongo: sal gordo, pimento, bramante y, estos últimos anos, tripas que veín xa preparadas e que dan muito menos labor qu’as feitas na casa.

El mesmo día hai que madrugar pra ter todo preparado (ás tres ou ás cuatro) y el auga fervendo que fai falta pra *escaldalos* e quitarlles as sedas. Cuando ta todo listo e xa chegaron os que van axudar a matar, sácase el cocho del cortello entre us cuantos e tumbase derriba del cu del baño unde el matachín lle chanta el cuitelo nel pescozo mentras os máis tein mao del animal y outro recolle a sangre nun caldeiro con sal e cebola, revolvendo todo el tempo pra que nun cualle, hasta qu’enfríe pra poder botala nas morcillas.

Desque ta el cocho sangrado bótase aparte e cúbrese con palla pra que nun enfríe, e vaise buscar el outro cocho facendo todo igual hasta el último. Desque tán todos mortos, dáselle a volta al mesmo baño nel que se matóu y échese d’auga fervendo na que se van metendo os cochos por testa pra ir pelando as sedas con úas cuitelas a propósito. Desque xa tán todos os cochos pelados descúbrenselles os tendóis das patas d’atrás con un cuitelo e pásase por elos un pao con forma d’arco chamado *chambarril* de xeito qu’os extremos del arco teñan mao de cadunsúa pata pra poder colgar os *chambariles* con úa corda d’algúa viga que teña mao. Entonces hai

qu'abrir os cochos pra sacarles as tripas, el fégado, a paxarela, a vexiga, el pulmón, el corazón, a lingua..., en fin, todos os órganos. Desiguída hai que *desingrir*, quere decir, separar a grasa qu'envolve as tripas pra que queden desenroladas y en tiras que se lavan nun regato e se lles dá volta. A tripa delgada queda en tiras de metro e medio máis ou menos. A estos pedazos inda hai que quitarlles úa peylla que traen aper-tándolos con un *garzo* de salgueiro ou d'alambre que la leva consigo al arrastrar a tripa por entre medias. Con ela será cua que se fagan os chourizos despóis. A tripa gorda vai cortarse en pedazos según se quei-ran de grandes as morcillas. Déixase ver el grandí-simo labor que dá el amañar as tripas, e por máis qu'as caseiras señan máis apreciadas nos chourizos, porque pode cumerse todo, cada vez máis a xente compra us rolos de tripa que vein mui ben amañados das fábricas: por un lado nun dan labor ningún e por outro en todas as casas cada vez fainse máis chouri-zos e guárdase menos carne, así qu'as tripas del mesmo cocho xa nun chegan pral labor y nun queda outro remedio qu'ir comprar.

El estómago del cocho lávase tamén y escáldase, quitándolle con un cuitelo a peylla de dentro; en delas casas bótase nos callos, y en outras échese d'ósos adobados pra facer *botelos* ou pícase pra outros botelos.

Ese mesmo día fainse as morcillas, que poden ser de dúas maneras: *asturiana* e *dulce*. A *asturiana* leva cebola, toucín, sal, pimento dulce e picante, perexil, sangre, e, según as casas, allo e grasa das tripas; des-que ta todo picado e ben revolto embútese nas tri-pas. A *dulce* leva pan duro, amolecido antias nun bon

caldo de carne fresca, arroz cocido con manteiga fresca de vaca, azúcar, mel, sal, pimento dulce, ovos batidos, y hai quen lle bota noces e avellanas. Tanto úas como outras, desque tán atadas, cócense delos minutos e, cuando enfríen, poinse a curar.

Ese primeiro día hai que levar al veterinario un pedazo da lingua y outro del pulmón pra que día el visto bon, “*nun vaya ser el demo que teña a triquinosis*”. Antias a xente guiábase polo color da carne, pro agora xa hai outros medios máis seguros.

El segundo día é el de *partir e desosar*. Báxase el cocho del chamberil e ponse derriba del mesmo baño de matar dado volta. Na primeira sácense as *untazas*, quere decir, a grasa pegada ás costelas que cubren os *riles* y os *solombos*. Despóis sácense os *lacóis*, a *cabeza*, a *solá*, os *toucíos* e os *xamóis*. Despezado todo recórtanse os *xamóis*, cortándolles as patas, y a cabeza pártese en cuatro pedazos ou *cacholas*, os dous de riba chamaráanse *cabeza* y os dous de baxo *dente*. Sácanselles os ollos pra os cais —tamén elos antroiran esos días— y os sesos valen pra facer *chúlas* —bolas fritas d’úa masa d’ovo, farina, auga e formento— ou tortilla. Despóis hai que *desosar*, separando el peello da carne e dos ósos. El peello, xunto col toucín y a carne máis ruía, apártase pra facer os *roxóis*. A carne y el toucín córtanse en tiras y a millor bótase pra os chourizos. Os *pulmóis* van darlle el nombre a us chourizos especiales que se fain con elos e col corazón, os riles e dela carne e dél toucín; son os máis apreciados en muitas casas, pro hai que cumelos axina porque duran pouco tempo.

Dende que ta todo partido inda é costumbre dar úas frebas ou un trozo da costela a os vecíos máis achegados y a os que viron axudar a partir, igual qu'el día que se mata se reparte el fégado entre os que viron matar.

Todas esas partidas de carne que se separaron hai que picalas, agora cua máquina de manivela ou, ás veces, eléctrica, qu'antias facíase col cuitelo. Dende que ta todo picado bótase cada parte en cadunsúa maseira y adóbase con sal gordo, allo picado, auga, pimento dulce e pimento picante, y amásase ben todo pra que quede ben mezcrado.

As costelas y outros ósos como a *paletilla*, despóis de quitarlles a carne, non toda, pártense en pedazos pequenos y adóbanse pra *botelos*, igual que se fosen os chourizos pro con máis pimento picante. Hai quen lles bota tamén pekellos.

Os *uños* hai que limpialos y *escamalos* ben con un ferro roxo que lles quite os pelos pra despóis botalos en auga fervendo un pedazo. Al sacalos razpíanse con un cuitelo e quítanselles as uñas se nun llas quitaron cuando pelaron os cochos. Se nun se cumen aquel día hai que botalos en auga caliente con un pouco de sal.

OS ROXÓIS

El tercer día hai que *grammar*, querse dicir, remover a *zorza* dos chourizos y os ósos botándolle un pouco d'auga pra que corran millor. Pro el máis importante ese día son os roxóis, porque é cuando se xunta toda a casarada y os amigos que veron axudar a matar.

Hai que picar os pekellos y os outros pedazos que se deixaron pra ellos e, desde tán picados, bótanse

na caldeira dos roxóis, grande e col cu redondo, botándolles sal e cerca de dous litros d'auga por cada cocho.

Durante seis ou sete horas un home curioso —debe ser a única cousa que cocinan os homes nos Ozcos dende veyo hasta hoi, y inda non todos porque nun sabe calquera— ten qu'ir derritíndolos al lume removéndolos con úa rasqueta de ferro enmangada con un pao largo, tando al tanto que nun apeguen, hasta que nun quede auga y aclare a grasa, pra poder sacar a máis gorda con un garfelo, y entonces hai que removelos máis axina y ir apertándolos con úa tapa mui furada pra que deixen a grasa toda. Cuando os roxóis tán cuase feitos, os nenos da casa xa tán xergando alrededor de cote devecendo polos *xipros*, que son os pedazos de cartilago cos que antroiran todos. Cuando tán ben derritidos apértanse nel fondo da caldeira hasta a noite. Os que nun se cuman hai que tapalos ben con grasa pra conservalos. A grasa que se foi sacando d'elos, el que se chama *pingo*, é a que se guarda pra conservar os chourizos desque teñan curados (dela tamén se fai xabón, y antias era muitas veces el aceite que s'usaba pra cocinar).

Xunto cos callos, os roxóis é el prato que se vai cumer aquela noite, seguramente a máis apreciada por todos, vai haber polavila hasta tarde, copas e partida. Todos os anos acostumbra a xuntarse a mesma xente, todos os da casa, algún vecín, y ún ou dous d'aquelas casas máis achegadas a os que se lles volve a visita cuando señan os roxóis na casa d'elos. Sabendo quén vai invitado a os roxóis de cada casa sábese quén son os amigos máis apreciados ou con quén se leva máis trato.

Falábamos antias dos callos y hai que dar a receta. Pártense os uños en pedazos, cocéndolos en auga adobados con perexil, allo, cebola e sal; noutra pota bótanse a cocer as fabas ou os garbanzos según mene. Desque ta todo cocido xúntase todo cos estómagos picados e bótaselle un refrito de cebola, allo e pimento dulce e picante, e xa tán.

EL MONDONGO

A os outros días é cuando se fain os *chourizos*, os *botelos*, as *androllas*, e cuando se bota a carne a salar. Antiguamente os *chourizos* embutíanse con un embudo, pro agora valen as máquinas de picar. Os *botelos* fainse enchendo as tripas gordas y os estómagos cosidos cos ósos adobados. Tamén s'embuten as linguas y os solombos adobados en tripas anchas. As *androllas* fainse con tripas gordas picadas, adobadas con sal, allo, e pimento dulce e picante, pra cumelas fritas d'alí a un mes que teñan curando. Despóis d'embutido todo el mondongo átase —con dous nós pra cada *chourizo* pra que nun se piquen al cortalos da restra— e cólgase nos galleiros a curar al fumo mirando que nun toque úa peza noutra. Hai que facerlles lume baxo todos os días con loureiro, toxo, uz ou carballo. Según teña el tempo húmedo ou non afumaráse máis ou menos tempo, anque acostumbbran a ser quince ou vinte días. A carne tamén se pon a curar, despóis de sacala del sal nel que ten que tar cuberta dúas ou tres semanas. Dende que ta todo curado pásase á despensa ou al horro se el hai. Agora ta mui estendida a moda d'envasar os chouri-

zos al vacío, pro inda muitos usan el mesmo pingo que se saca dos cochos pra bañalos con él e metelos núa lata. Agora tamén se guardan nel conxelador pezas qu'antias había que salar e afumar.

El consumo polo ano arriba de todas as pezas tará marcado por úa combinación del momento máis a propósito de sabor e conservación, y a roda de festas e xente qu'haxa na casa. A solá e a primeira carne salada que se consume, así como os chourizos de pulmón serán el primeiro embutido cuas morcillas. El botelo tómase el *domingo lardeiro* ou *d'Antroido*, as cacholas serán tamen pral Antroido ou prá mallega. Os lacóis son os máis apreciados pr'algúa ocasión especial qu'haxa xente de fora ou pra ir de merenda ás feiras de Santana, Samiguel ou Santa Eulalia. Chourizos ha haber abondos todo el ano; inda se lle vai dar a proba a muita xente. Os xamóis, que durante tantos anos foron velados mentras se devecía por elos hasta qu'un día el padre marchaba con elos pra pagar rentas, deudas ou obrigacióis, agora cúmense na casa ou véndenselle, á setena, a algún turista que sabe el qu'é bon, porque hai abondos na casa e nun se dan comidos. ¡Que se cambiaron os tempos!

El gocho en Pezós

DAVID RAPOSO ALBUERNE

A FERIA

Hai muitos anos que se celebra esta feria, anque, col paso del tempo perdéu abondo; d'us quince anos a esta parte a xente compra nas casas pero ten el inconveniente de que se pagan máis caros que se se compran na feria. Anantias na feria vendíanse de todas as cousas pá matanza, vían as paisanas de toda a contornada con cebolas, con ayos... Na feria pa un lao poñíanse as vacas y pa outro os gochos.

A esta feria vein dende Navia, Os Ozcos, Grandas, vén xente de Cangas... Alí celébrase al outro día: os tratantes vían aquí col ganao, marchaban al acabar a feria y d'aquí xa iban pá feria de Cangas. Antes, sobre a úa, chegaban os tratantes de por aquí da zona con *piadas* de ganao. Tamén vían de Cabanaquinta y de Teberga, pero xa hai muitos anos que deixaron de vir.

Agora namás hai gochos de cría y sobre a úa xa termina. Este ano dixéronme que “taba vendéndose ben y alto”.

“Aiquí, a costumbre qu’hai é pidir por quilo. Tán pidindo entre 350, 400; el amo del gocho pide a 400, eu ofrézoye a 350, se nun te pois d’acordo, pois a costumbre é: ‘vamos a tomar algo’, van, toman un vaso, siguen discutindo col precio, el que vai comprar el gocho fai que marcha, que nun ten interés de comprar, el outro fai como que nun ten interés tampouco en vendelo y al pouco tempo volven xuntarse y entonces é condo se fai el trato”.

El pago

Normalmente os gochos pagábanse sempre con cuartos. As vacas era outra cousa: a xente que nun tía cuartos coyía as vacas a medias. Xeneralmente os tratantes eran os que vendían d’esta forma.

“Él cedíache a vaca y cuando vendeses el xato el paisano que tía a vaca dábaye a mitá dos cuartos al amo. Se el paisano mantía ben as vacas, el tratante traíayes as meyores vacas; se nun las mantía ben, traíayes as piores qu’había, as que nun tía unde metelas, traíayes a él”.

Os gochos pagábanse ese mesmo día, pero as vacas, el mular y el caballar era distinto: vendíanse *a confianza* y como mínimo era un mes el prazo que se tían na casa sin pagar, se ese mular ou caballar nun reunía as condicióis que dixera el tratante, se daba patadas, se mordía..., entós podía devolverse.

Os tratos eran cousa dos homes. Elos eran sempre os que trataban, dábanse poucos casos de mueres que tratasen. En Pezós había dous paisanos que cuando vendían el xato ou a gocha xugaban os cuartos y tardaban dous días en volver a casa.

Xeneralmente, anantias de matar os gochos, xa tían trataos outros y dícenye al paisano aprosimadamente a fecha na que queren matar y poinse d'acordo con él porque se tein úa camada de cuatro gochos y venden dous, os outros dous al quedar solos comen muito más mal y quer sacalos á vez. El trato zárrase con frases como: *qué, ¿tratache?, ¿ta feito?, ¿acetas lo que che din?* y danse a mao: “Agora eso xa se ta perdendo. Os tratables de Galicia, en Samartín..., siguen dándose a mao y tan coa mao coyida media hora”.

Medios de transporte

Nos últimos anos os gochos xa vían en tractores ou vían en camióis, anque anantias vían andando y as vacas vían dende Teberga y Cabanaquinta nel tren qu'había a Grau y dende Grau vían andando por El Palo. En dalgús sitios tían xa apalabrao con xente da zona de Grau y pasaban alí a noite, metían as vacas nun prao a durmir y al outro día pola mañá seguían pá feria de Pezós.

A MANTENCIÓN

A mantención del gocho cambiou por completo. Nestos tempos xa se ceba muito más con penso qu'anantias y entonces hai muita diferencia de precio:

“Este ano mismo das 400 pesetas que tán pidindo na feria ás 290 pesetas que dicen que tán vendendo os da granja. A xente desconfía y dice ‘bueno, pos eu cómproye a un paisano qu’igual ta cebando con pienso, aunque nun ye dea tanta cantidá como na granja, però pa nun ser d’alimento como anantias nun me compensa. Val más pagalo a menos precio”.

A os gochos dáseyes patacas, castañas, remolacha y labazas.

“As labazas son os peleyos das patacas, se fais pote de nabizas, os picos das nabizas, os cotos das berzas y, cuando fregan os cacharros, a grasa que deixan os cacharros métenla nese caldeiro y é unde vain os peleyos, a verdura... Aiquí lo que se ten muito cuidao é separar os ósos, pa qu’el gocho nun se vaya torgar”.

Tamén se yes bota faría. Anantias a que más s’usaba era a de maíz y a de centén. Despóis pasóuse á de cebada y agora xa al penso composto, todo compra fora.

ENFERMEDADES

Hai muitos anos dábayes un mal que ye chamaban *el mal rojo*. Salíanyes úas ampolas por encima del lombo y se nun s’andaba rápido, morrían. A xente en cuanto ye vía úa ampola chamaba el veterinario, porque se nun acudía rapidísimo morriayé el gocho.

Daquela había muitos xitanos trashumantes y estos gochos que morrían queríanlos elos pa comelos.

EL CAPADOR

Normalmente, cuando se compran as crías os gochos vein capaos y as gochas cápanlas xa na casa anque, se medran mui depresa, a gocha nun sale al *ranch*o, y entonces ésa xa nun la capan.

Se a xente vai vender úa gocha sin capar, ten sobre cinco kilos de matriz de peso y entonces a gocha véndese muito pior qu'el gocho.

“Antias en Grandas había un capador que vía polos pueblos; amás criticábanlo, dicían qu'era mui amigo das muyeres y a cuitela de capar limpiábala no mandil das muyeres. Era el que capaba por aquí toda a zona. Pás gochas que xa pariran dúas ou tres veces, vía un capador de Silvela, da Fonsagrada”.

Cuando los capaban morrían muitos gochos, porque el sistema qu'usaban era salvaxe: a aguya coa que cosían chantábanla nas botas de goma, sin ningúa hixene. Tumbábase a gocha, el capador garraba a cuitela, daba un corte na barriga, metía os didos, buscaba lo que tía que cortar, sacábalo, metía aceite y despóis con esa aguya cosía y facía un noi. Se á gocha ye daba febre había que puerye penicilina pa tentar de salvarla.

Os gochos capaos tían que tar un día entero sin comer y quítabanyes hasta de mamar cuando eran pequenos.

A carne de gocha anque parira úas cuantas veces pode comerse però a de gorrón é malísima y sabe a mexo.

A CAMADA Y EL PARTO

Dicen qu'as gochas botan cuatro meses, cuatro semanas y cuatro días de preñez, úas traen camadas de 10, 12... Hai dalgúa que trai 15.

“Se nun teis cuidao, cuando paren comen as crías y hai que tar alí cuidándolas. Nel momento que se puían a mamar, despóis cada gocho ten a súa teta: nin outro ye la vai coyer, nin ela ye deixa; el gocho sigue mamando na que garróu a primeira vez”.

Eran os da casa os qu'atendían a gocha nel parto. Normalmente quedábase con cinco ou seis y delos morrían xa al parir porque se paraba de fer forza, afogábanse.

As gochas despóis de parir botan as libraduras. Pa que se libre rápido danye trigo tostao, y siguían dándoye os primeiros días de parida pa que se poñera dura y garrara forza. Esos días sempre ye daban más faría, polo menos us oito ou quince días más, hasta que se repoñera del parto. Mulían el cubil con paya mui seca, y poñíanla núa corte, aparte, que fora caliente.

El gocho que se ye bota a gocha pa que la empreñe chámase *rancho*. Buscaban ún que fora largo, y nos últimos anos buscaban que tuvera cruce

con york (úa raza que veu de fora y que ten mais freba y menos toucín), anque despóis el gocho de york nun deu resultao, qu'era mui fozón y desfacía todas as cortes.

OS PREPARATIVOS

No mes de novembre é cuando se fai a *matanza*. En dalgúas casas matábanse seis gochos y úa vaca pero agora xa baxóu muito a *matanza*: avezan a matarse dous ou tres gochos. Anantias a fecha era a partir del 15 de decembre. Os paisanos dicían “eu quero matar tal día”, tábase col *matachín* y poñíanse d'acordo.

Nun tempo pesábase en arrobas pero eso tamén vai desaparecendo: a xente mayor falaba d'arrobas y agora xa se fala de kilos.

El día antias de matar dábaseyes a comida de pola mañá y despóis xa nun se ye daba máis comida. En todas as casas buscábase paya ou folgueira pa, despóis d'escamar el gocho, poder pelalo en sito seco, y buscábase tamén leña seca d'uz ou de toxo pa *ferventar* el agua.

Había que reparar condo a gocha nun taba capada y salía al celo. Estoncias nun se botaba y antes de que pasaran os 21 días, mataban. Anque en muitos sitios se miraba qu'houbera menguante pa matar, nun parece qu'aiquí dese máis: “Eso namás se miraba pal viño”.

Normalmente a que máis peso levaba dos preparativos era a muyer da casa. El home sólo s'encargaba de buscar os que ye iban axudar pa matar. El ama da

se fían el mesmo día que se mataba, y compraba el pimento dulce y el picante. El día da matanza había un banquete y tía que preparar a comida pa seis ou oito personas.

Según el número de gochos qu'houbese pa matar empezábase ben cedo, ás seis da mañá, sin comer nada: un café y úa copa d'aguardente:

“Quando ibas pola mitá entós tomabas a parva y matabas el outra mitá. Agora, se matabas ún ou dos, xa se desayunaba y despóis iban levando viño, auguardente... Al matachín, qu'anda todos os días matando por ahí, el tafo d'abrir el gocho, nun ye fai bon estómago. Normalmente cuando empezaban a abrilo era cuando tomaban úa copa d'aguardiente pa quitar ese mal olor”.

Pal banquete había muita diferencia d'úas casas a outras. Na mayoría das casas namás matar el gocho, abríase y sacábaseye el fégado y entonces xa se arreglaba el potaxe y el fégado con patacas asadas en salsa, y despóis lacón ou cabeza.

Agora aveza a matarse en fin de semana pa que podan vir os familiares que tán fora.

EL SITIO Y OS AVÍOS

Búscase un sitio que sea seco, que teña aveiro pa colgar os gochos despóis de mataos y que nun coste muito trabayo el subilos pa colgalos. Cólganse nun palo que se chama *chamberil*, que normalmente ten

que ser d'úa raíz d'uz ou de freisno porque é más duro y xa ten úa forma ondulada. En cada extremo fíaseye úa nesga pa meter nela el tendón das patas.

Pa sacalo del cubil pa matalo entra un paisano que ye mete úa corda con lazo corredizo por detrás d'os dentes d'abaxo. "Al ser lazo corredizo xa lo tumbas y dominas el gocho". Esto é pal primeiro, porque os outros, como xa s'enteran, nun é tan fácil. Coye un paisano por cada oreya y despóis pola pata d'alantre, qu'é el que ye fai el quite pa tirar el gocho nel baño: cóyeye a pata esquerda, levántalo y entós el gocho cai encima del baño. Pa que nun gruña, coa mesma corda que ye ten atao el focín faiye un lazo alrededor y quítaye de gruñir. Necesítanse cuatro paisanos, ún pal focín, outro pas patas d'alantre, outro pas d'atrás y el outro el matachín. En delas casas había hasta oito paisanos.

No lugar había tres matachíos y eran os que mataban, anque había dalgúa casa que s'encargaba el amo de matar, se sabía. En todas as casas tein os cuitelos de matar y de pelar, y nun ten falta de levalos el matachín.

Pa matar el gocho deitábase nun *baño*, qu'é más estreto unde se ye pon pol pescozo, qu'iba directamente a que morrera desangrao y outra pol lacón, qu'iba al *arca* y morría más fácil el gocho. D'este último xeito a cabeza queda fora pa garrar a sangre y tamén é más amañado pal matachín chantarye el cuitelo. Despóis hai un baño pa *escamar* que tía que caber el gocho dentro, metíase el gocho alí, botábaseye el augua fervendo y dábbaseye voltas con úas cordas pa que se fora moyando todo. En todas as casas pa salar tían un baño que sempre taba nun sito y namás s'usaba pa salar.

Había dúas formas de matar, úa pol pescozo, qu'iba directamente a que morrera desangrao y outra pol lacón, qu'iba al *arca* y morría más fácil el gocho. D'este último xeito deixa el lacón pola veira con algo de sangre; pol pescozo, como xa é carne más ruía, quedan meyor os lacóis.

A sangre recóyese nun caldeiro, bótaseye nel fondo un puñadín de sal y revólvese con un *cazapelo* (un palo con un guincho que tamén s'usa pa fer as papas). Desque el matachín chanta el cuitelo, úa paisana vai recoyer a sangre, ta revolvendo col cazapelo hasta que coye a temperatura que ye parez qu'e fría y entós esa sangre nun cuaya, queda líquida y é a que se bota na masa das morciyas.

Últimamente os cuitelos siguen usándose os mesmos anque únicamente se puxo de moda, p'aguantar más a pelar el lombo y a barriga, as cintas de serra. A cinta de serra que ye chaman el *bascúa* é como se fora un arco y os mesmos paisanos córtanye un cacho y poinye un mango de madera.

El home lo que fai é matar, pelar, abrir y escuartizar, partir el gocho en partes grandes. A muyer después separa as pezas: lo que vai pá longaínza, pá morciya y pa os chourizos. Aiquí os lombos asábanlos y conservábanseyes todo el ano. El salar era cousa del amo la casa.

“As muyeres son as encargadas de partir, de separar a carne pa úa cousa y pa outra, de facer el embutido, atalo... É úa pila de nois os que fain y acaban cos didos chíos de mancaduras producidas pol filo d'atar. Tamén tein que guisar pá función. Tein muito trabayo”.

Despóis de matar el gocho y pelalo, ábrese, sácanye as *tripas*, *el pulmón*, *el fégado*, *a lingua*, *el gorbiozo* ou *gorgoleiro*, despóis acaban d'abrilo meyor y sácanye as *untazas* que xa las coye a paisana da casa y súbelas y xa empeza a picalas pa despóis fer as morciyas. Hai úa parte da untaza que la envolven, bótanye sal y despóis déixanla así envolta y dura pa todo el ano: é el *unto* que ye botan al pote.

Namás abrir el gocho, as muyeres da casa son as que s'encargan de *desurdir* as tripas. El *arca* é undeta el *corazón* y os *pulmóis* y ten úa pelexa que lo separa das tripas. A grasa que yes quitan ás tripas é a que se yes bota ás morciyas y da que tamén se fain os *roxóis*. Tamén eran as encargadas de lavar as tripas nel regueiro. En case todos os lugares hai un regueiro pequeno y era alí unde s'iba lavar. Agora van lavallo al río porque hai más augua.

Despóis de lavalas metíanlas con ayo. Á tripa delgada pasábanye úa *horquilla* del pelo pa pelalas, dábanyes a volta y quitábanyes el peleyo de dentro; esto fíase despóis de volver del río, alí nun facían más que quitaryes a porquería.

EL MONDONGO

El embutido fainlo as muyeres, a ama da casa é a que ta enchendo a tripa y outras atando.

Ás *morciyas*, que se fain el mesmo día que se mata pola tarde, bótaseyes *pingo*, un pouco toucín, pan, arroz (non en todas as casas), sangre, y, d'especias, un pizco loureiro y pimento. Úa muyer vai partindo as tripas gordas del gocho como quer fer as morciyas de

grandes y átanlas por un lao; pol outro meten un embudo, meten a masa y empuxan con un palo, átanlas pol outro lao y van botándolas nun caldeiro con augua fervendo. Alí pínchanlas con úa aguya pa quitarye el aire, hasta qu'a paisana ye parez que tán. Hoi sigue embutíndose d'esta mesma manera.

Al *chourizo* bótase lo meyor, lo que nun ta sangrao, que teña pouca grasa, tamén perexil y loureiro en dalgúas casas. Desque ta feita a masa dos chourizos, déixase *adobando* tres días. As amas da casa son as encargadas de probalo: meten el dido a ver se pica. Despóis frítese un pouco y dan a proba del *almuadiyo* ou *picadiyo* a todos os da casa pa que dean a súa opinión. Embútense coa máquina eléctrica ou coa de mao. As muyeres queren meyor a de mao porque vai más continuo y sal el embudo más chen. Na eléctrica, el embudo úas veces sal más chen y outra menos.

Pá *longaínza* vai lo que ten sangre, lo que ten grasa, os pulmóis, el corazón y os peleyos. A *longaínza* consérvase menos tempo qu'el *chourizo* y xa, a os poucos días de tar curando, a xente empeza a comela; el *chourizo* espérase más tempo.

El *mondongo* antes fíase nas mesmas cocías das casas. Era cocía baxa y había us palos por encima da cocía unde nun dese directamente a calor de lume, senón qu'houbera fumo, porque se ye dá muita calor derritíase a grasa que tuvese. Agora en case todas as casas tein un sito aparte, fora da casa, pa fer el *mondongo*.

“Al *mondongo* tán féndoye fumo hasta que yes parez que ta abondo afumao. Esto depende del

tempo: se che vén el tempo húmedo, ou vén aire d'arriba, ou aire d'abaxo, se xela...; col aire d'arriba seca muito primeiro, se xela seca primeiro que se ta chovendo... Quítanlo cuando ta ben curao”.

El fumo fainlo con leña, normalmente con troncos grandes, que dan algo de calor pero dan muito fumo porque van *aburrueirando* os troncos por baxo. A leña é de castañeiro. A de pino nun val porque garra sabor el embutido.

El *botelo* del gocho aquí énchenlo d'ósos y costelas, despóis cúranlo y cómese por antroiro y cuando vén daquén invitao. Había dalgúa casa qu'en vez de comelo todo nun día, iban sacando pouco a pouco, sacaban cuatro o cinco costelas y ósos pa botarye ás sopas.

A cabeza pártese en cuatro cachos, pártese al medio y despóis córtase el *dente*, qu'é a parte d'abaxo. El resto é lo que vai á oreya. A esta parte d'atrás, unde ten más toucín, qu'é el talón da oreya, chámanye *couciyón*.

A CONSERVACIÓN

Además de lo que se salaba, el embutido metíanlo entre pingo y aceite d'oliva. Según tuveran más ou menos posibles na casa, botábanye más ou menos aceite. Metíase en cazolas de barro, puían as morciyas y botaban a grasa caliente pa qu'entrara por todos os sitios. Tamén al chourizo que querían que chegara pal ano ou conservalo un tempo más largo. El resto dexábanlo pa comelo crudo.

El salao

El salar faciálo el amo da casa. A carne ten que tar como mínimo 21 días debaxo del sal. El sal de salar é más delgao qu'el sal normal. El que vén vender el sal xa yo dá bon pa salar. En dalgúa casa botábase el sal fino, el sal espuma, y con él *cofábanye* un pouco al xamón por encima. As primeiras pezas que van al baño de salar son os xamóis y os lacóis. Os xamóis poinlos debaxo del todo pa que garren ben el sal, qu'a salmoira chegue a cubrilo dafeito. Había que ter cuidao cos xamóis que nun levaran golpes y sacaryes a gota ben sacada porque se tein sangre nun salan y pérdense. A salmoira guardábase despóis pa cocer as castañas enteras, que taban riquísimas.

Nel mes de marzo é cuando más peligro hai del *sal-tón*, sobre todo alrededor del óso, unde ten el xogo el xamón, qu'é unde ás moscas más yes gusta picar, entós *derrámanse* os xamóis y empezan a pudrirse por aí:

“Vai abrirse el xamón y vesye por fora que ta ben y van cortalo y más da mitá ta podre. Os xamoneiros, pa saber se ta ben el xamón, con un palo d'uz, el espeto, chantábanlo por dous ou tres sitios y pasábanlo pola nariz y sabían pol olor se taba derramao ou non. Tamén, dándoye úas palmadas pola parte d'atras, sábese se ta ruín, se súa mal ten que tar mui derramao”.

Pa que nun entraran os ratos, despóis d'acabar de tapar el sal, puíase sal del ano anterior, más ou menos, tres ou cuatro centímetros.

El xamón vai curao igual qu'el resto del mondongo. Cuando sacan os xamóis del sal, xa levan os chourizos y as morciyas, como mínimo, 21 días, pero cuando che parece que xa tán abondo curadas, quítanse y os xamóis déixanse más tempo curando. El toucín cúrase igual qu'el xamón. Antes botábanye ácido bórico porque era el que quitaba que foran as moscas. Agora bótaseye dalgúa vez pimento, qu'è más sano.

EL CONSUMO

Anantias, en fresco namás se comía el fégado; lo primeiro quitábanye a *fel* y despóis guisábanlo. Agora cómese muito más en fresco, al outro día de matar: el que ta escuartizando xa come úa chuleta y os da casa lo mesmo. Agora tamén tán os arcóis, nos que se méte despóis de salar a cabeza y os lacóis.

A *solá*, qu'è a parte que vai dende el rabo hasta unde empeza el pescozo, tíanla tres ou cuatro días debaxo del sal y xa ta pa comer. Cuando fai falta, van cortando dous, tres ósos, según sean de xente na casa.

Os ósos y as costelas que sobraron de botar no botelo, adóbanse igual que s'adoban os chourizos, sólo que más salao y más picante, y vaise comendo os primeiros días despóis da matanza.

Os *lombos*, el mesmo día que se parte el gocho, córtanse en pedazos, despóis ásanse y cuando xa ta frío métenlo núa cazola de barro, bótanye aceite y pingo y dura todo el ano.

El *pingo* faise da untaza derritida. Despóis de derritida y ben recudida, lo que queda son os *roxóis*.

A noite que se parte el gocho invítase a cenar a todos os qu'axudaron a matar, más os amigos da casa. Había diferencia d'úas casas a outras pero os pratos más típicos eran a sopa, os garbanzos con chichos, con costelas y *uños* y despóis os roxóis con cachelos. En dalgúa casa puían doce ou trece pratos. Despóis os homes xugaban al tute y as muyeres á brisca y de madrugada volvían sobrecenar.

A os primeiros roxóis que se comían botábanye tamén a *paxarela*, en cachíos pequenos. Però namás se comía cos primeiros, non cos que se comían despóis en marzo ou abril.

El toucín había diferencia según as casas. En dalgúa deixábanye media costela y noutras nun ye deixaban nada. A costela qu'era más delgada, que taba xunta el lombo, quitábanla, però a que quedaba xunta a barriga, deixábanye un pedazo. Había dalgúa casa que vendían el toucín y había xente que ye gustaba que tuviese el *costeleiro* entero, però esto en poucas casas. Amás ese *costeleiro*, cuando ibas comelo, taba rancio, é carne que sabía mal y con esto de deixarye el *costeleiro* perdíase muita carne.

Por Antroiro comíase el botelo y a cabeza. Hai muitos anos, cuando había escasez de comida, había costumbre de qu'el gocho tía que chegar al outra matanza y entonces úa das cousas que se conservaba sempre eran a cabeza y un lacón. Pol ano, a carne del gocho vaise distribuindo según ye pareza al ama da casa.

Os xamóis, pa que tean ben curaos, tein que ter un ano. Antes vendíanse porque eran ún dos ingresos que tían p'axuda de comprar os gochos de cría.

“Había compradores de xamóis que despóis de sacalos del sal iban á túa casa, compraban os xamóis, cortábanlos según yes parecía a eles, puíanse d’acordo nel precio y vendíanlos pa Oviedo, pa Galicia...”

A vexiga hinchábase y había dalgúa casa que ye botaban manteiga, pero lo más que s’usaba era pa ter entretidos a os nenos pequenos. Cuando sacaban a vexiga dábanya, y dábanye úa paya. El neno puíase xunta el lume que taba de calentar el augua, iba apretándola y fíase úa vexiga enorme.

Cos sesos fíase tortiya de sesos anque a mayoría das casas tirábanlos.

Informantes:

Agradezo a colaboración especial de José M^a Montese-rín Álvarez Linera y de José Manuel Mera Monteserín.

La matada en La Degollada (Valdés)

ERNESTO GARCÍA GARCÍA
M^a ESTHER GARCÍA LÓPEZ

La matada vien faciéndose en La Degollada¹ ya alrededores tolos años ente los meses de payares ya

¹ La Degollada ya una aldea que pertenez a la parroquia de La Montaña de Riunegru no conceyu de Valdés. Al.lí puede chegase pola carretera que vei de L.luarca a Vil.layón.

El nome de La Degollada, posiblemente, ya una pallabra que ta en relación col l.latín *col.lum* que significa *cuel.lu* ya que s'aplica metafóricamente al terrén col significáu de *pasu, o pasu ente montañas, vaguada ente montes*. Del.los montes que tán alreor son la sierra de Las Cruces, Capiel.la Martín, Picu Verde, La Cruz de la Vieya, El Picu'l Cuernu, La Gamayosa, La Sierra las Tercenadas...

Según la etimoloxía popular, el pueblu l.lámase asina porque al.lí degollaron a los mouros, nun l.lugar que se l.lama *El Campu la Cruz* ya que si se busca bien, inda quedan restos de trincheras *no Zarru La Cruz*, un prau que ta al.lí cerca (Asina nos lo cuntó Ricardo García que nos informó d'esta ya outras lleendas).

avientu. Escuéyese un día que la lluna tea de *menguante* porque dicen que sinón el *toucín* ya los *xamones* crían saltones.

LA COMPRA

Anantes había feria nun pueblu de cerca, en Belén, tolas selmanas². Pero agora yá vei muitos años que nun hai feria ya vienen los *gocheiros* a la puerta a ofrecelos. Nestos pueblos nun hai tradición de tener *gochas de cría*. El que tien *cubil* suel compralos una temporada anantes de matar, pero xeneralmente mércanse dempués de matar, ensin dexar pasar muitos días porque sinón nun hai a quien dar la *llavaza* ya hai que tirala. Cómprense unos tres gochos en cada casa. Dalgunos venden ún pol añu, ou mátanlu pa dalgún de los fíos que tea fuera. Tamién hai casas que nesti momentu

Hai outras lleendas en La Degollada. Al.lí vive una *encanta* dende va munchos años, na fonte El Regueiru, un llugar propiu pa encantamientos, con carreiros que se pierden no monte ya un furacón que nun se sabe mui bien ónde acaba, no que paez ser que s'escuende un tesoru: unos bueis d'oru que namás s'atoparán si daquién llabra'l prau El Furacón con unos bueis ximielgos. Dicen qu'esi tesoru lleva escondíu dende que tuvieron al.lí los mouros ya inda naide foi quien a atopalu. La *encanta* sigue n'El Regueiru. A veces, algunos afirman que ven las bogadas de roupa blanca, que llava no ríu El Zurdu ya que tiende nas penas qu'hai enfrente, na sierra de Las Cruces ya na de Capiella Martín. Dicen qu'hai más d'una. Nos regueiros de la sierra de La Degollada tien outras compañeiras.

² Na feria había xatos, vacas, burros ya gochos, tanto de cría como dalgún de mata. La xente diba a la feria. Esi mesmu día pagaban el subsidiu familiar ya aprovechaban pa cobralu ya lllevar delos *enredos* pa casa.

sóbra-ys muito de los gochos tan grandes que matan, porque la xente son vieyos, yá nun se trabaya tanto nin hai *mayegas*, nin tantas *sementeras*. Anantes ayudábanse a *terrar*, a *semar*, a *sacar el cuitu*, a *recoyer el maíz*, el *centén*, las *patacas*, a la *yerba*, que duraba varios días ya agora colas máquinas ya los silos fanla enseguida; asina paez que nun fai falta que los gochos sean tan grandes pero la tradición sigue ya *cébanse* ya *mátanse* tres bonos gochos, ya sigue siendo un gran acontecimiento.

EL CAPADOR

Anantes los gochos comprábanse ensin *capar*. Había un *capador* o dos pa tola rodiada que venía de más l.loñe. Caún capaba col que-y fuera meyor ya si daquién garraba fama de que-y morrían gochos o que los dexaba mal capaos, nun volvían capar con él. Había que capalos de bien pequenos porque se recuperaban muito meyor³. Si nun se capaban la carne “nun había quien la echara al cuerpu, sabía a mexu”, ya si nun quedaban bien capaos, lo mesmo. Amás los gochos capaos miedran ya engordan muito más. Agora yá los compran capaos ya asina cuerren menos riesgos.

³ Esos días de capaos hai que tener más cudiaos. En vez de mul.lir el cubil con *ganza*, como ya davezu, mul.lense con paya, ya tiense cudiáu de que nun garren frú y el primer día dábase-ys l.leite con augua, ya pouco a pouco, diba dándose-ys l.lavaza más rala. Había que tener cudiáu de que nun tuvieran muito tiempu tumbaos pa que nun se-ys apegaran las tripas.

LAS ENFERMEDADES

El *mal roxu*: Ya un mal que-ys fai salir unas ronchas coloradas por encima'l l.lombu. Pa curalos dában-ys unas friegas con clara de güevu ya aceite. Agora puénen-ys una inyeición. Hai qu'andase rápido porque sinón muerren.

Otras veces dába-ys *fiebre*, pola mor d'una conxestión. Dában-ys unas friegas con payas de centén pa favorecer la circulación.

La *nacida* yera una buóchiga negra que-ys salía no cabu la boca. Había que cortá-ysla con unas tixerás. Dicían que salía cuando yeran pequeños por da-ys de comer mui caliente.

En La Degollada, dende hai muitos años, ya Pachu Bernaldón de Los Piñeiros l'entendíu, ya a quien inda güei van buscar cuando se-ys puón el ganáu malu, ya pa los partos. Agora sube muitas veces el veterinariu, pero a quien s'acude primeiro ya a Pachu.

EL CEBÁU

L'ama de casa que se precie tien que tener unos gochos bien cebaos. Dicen que "l'ama que ceba bonos gochos ye una muyer mui farta", que da bien de comer a toos ya tien tou bien atendíu. Cómpralos de pequeños. Los primeros días suelen da-ys l.leite pa qu'empiecen a medrar con puxu. Críanlos con l.lavaza, berzas, patacas ya farina de maíz. Si tán criaos con farina de maíz el toucín tien mui meyor gustu. Los que tán cebaos con piensu nun saben

igual. Cuando vei daquién de visita, o dalgún familiar a casa, suelen enseñáse-y los gochos pa que vean lo bien cebaos que tán.

Ya mui importante que nun entre xente envidiosa na *corte*, porque sinon igual nun *olecen* más. Si hai dalguna bruxa cerca hai que cudiar bien que nun pise *la corte* (*o'l cubil*). Que nun los vea nunca porque sinon embrúxalos ya deixan de comer ya empiezan a *engriñispase*⁴ ya pueden chegar a morrer.

LOS PREPARATIVOS

Ya un l.labor enforma importante na casa. Una selmana anantes hai qu'iguar ónde se vei fer *el mondongu*, ya ónde se vei *salar*; córtase ya prepárase, encomienzan los preparativos: l.lámase a la xente, vecinos ya familiares que van ayudar, chenase'l l.leñeiru de l.leña, l.límpianse las maseras, destórgase'l l.lugar onde se vei fer el mondongu, tamién el *saladeiru*. Ésti suel ser en l.lugar frescu pa que cuerra *la salmuoira*; en dalguna casa, nos últimos años tiénenlo fexo, nun sacan d'al.lí *la masera*, n'outras usan la mesma masera pa matar ya pa *salar*. Los homes

⁴ Cuntábanos siempre Ramira Pérez de Casa'l Peceiru, que nuna ocasión entró no cubil un paisanu d'al.lí cerca que yera bruxu ya namás ver un gran gochu qu'el.la tenía ya miralu con aquel.los güeyos d'envidia... "*Mi alma ya bien bon*" —dixo'l paisanu— y el gochu batíuse muertu, de repente. Hai más bruxos ya bruxas polos alrededores, tol mundu lo sabe, ya hai muiitu reparu en que nun entren nas cortes nin nos cubiles.

La xente con bon aquel, cuando entran nun cubil o nuna corte avezan a dicir "Dios los guarde" o "San Antonio los guarde". Al.lí ya a San Antonio a quien se-y ofrecen los gochos ya'l ganáu.

van buscar varas pa colgar *l'embutíu*. Tamién se llavan las envasixas pa coyer la sangre, los baldes pal embutíu, los cuchiel.los, etc.

La víspora ou la entevíspera veise a polos *enredos* pa la matada, tolo que nun hai en casa: tripa, pimentu, filu de breimante p'atar, sal, ayos ya del.las cebol.las si nun hai abondas en casa. Tamién del.las cousas pa facer la función pa los qu'ayudan. Esto siempre ya llabor de la muyer de la casa.

Unos días anantes avísase a los de siempre, vecinos ya familia p'ayudar. Hai que facelo con tiempu pa que nun dispongan de matar dos a la vez. Tamién s'avisa al *matachín* si nun *pincha'l* de casa. El matachín siempre ya un home, trai el cuchiel.lu, que suel ser d'él, non de la casa, ya un cuchiel.lu llargu ya de muita punta.

EL DÍA LA MATADA

Pola mañana, bien ceo llévántanse los amos, l'home pa encomenzar a prender el fou ya poner l'agua a calentar pa *pelar* los gochos, que tien que tar ferveiendo. Como normalmente se matan dous ou tres, mientras se pela ún caliéntase outru caldeiráu pa pelar l'outru.

La muyer fai l'almuerzu pa los que vienen axudar, que yá anantes de pinchar el primeiru, almuerzan fuerte. Suel haber llacón cocíu ya chorizos del añu, aunque nos últimos tiempos puónense filetes empanaos ya empanada, tortía... Yá van bien forraos pa encomenzar col llabor. Toman tamién café ya copa d'aguardiente.

Sacan el gochu del cubil, con axuda d'un gancho de fierru, hasta *la corrada*, que ya onde se suel pinchar ya tumban el gochu enriba la masera de salar puesta al revés. Hai cuatro ou cinco paisanos pa tener d'él, unos polas *patas*, outros pol *rabu*, polas *oreas*... El matachín pínchalu no pescuezu, procurando acertar bien porque si-y *toca'l l.lacón* nun s'a provecha con prestía, el cachu sangráu hai qu'echalu entós pa las morcías. Dicen que ya mejor que'l gochu *gruña* bien, pa que dea la sangre ya quede la carne l.limpia. L'ama la casa ya la que suel coyer la sangre, nun caldeiru con un puñáu de sal no fondu, ya tien que revolver ensin parar pa que nun se cuaye. Despuós, cuólase pa una cazuela (últimamente pa un tarru de cristal), ya puónse a enfriar pa guardala pa *las morcías*.

Despuós de pinchar, atan el gochu con unos cordeles pa poder movelu ya dan-y la vuelta a la masera pa *pelalu*. Échan-y l'agua caliente ya pélanlu ente tolos homes. Una vez peláu cuélgase onde se vei dexar *enfriar*, ábrese ya sácense-y *las tripas, el corazón, pulmones*... tolo que tien dientro'l banduyu. Las muyeres l.lievan las tripas nun balde pa la cocina, pa un sitiú que nun tea fríu ya asina poder *desurdilas* con más facilidá. Quítase-ys la *camisa a las tripas gordas*. Esta grasa val pa las morcías ou pa derretir. A las tripas delgadas envuélvelas una grasa que se llama *l'introlenciu*⁵ que tamién se-ys quita al desurdilas ya hai quien-y la echa a las morcías; outros tíranla porque dicen que tien como unos fillos fuertes

⁵ L'introlenciu guardábase pa tenelu pol añu pa untar los *corniales*, la *dopla* ya los *aparexos* del burru.

ou durezas que nun-ys prestaalcontralas. Sepárase'l fégadu, las untazas, los pulmones, la páxara, los riñones. La páxara ya'l primer banquete pa los perros, porque eiquí nun s'aprovecha. El matachín yá-y quita *la felén* al fégadu, pa que nun amargue. El fégadu suel comese a la cena, encebolláu ya con patacas fritas. Solían da-y un fervor pa quitá-y el *bravú* ya despuós yá lu guisaban. La *vexiga* hinchábase a la vera'l planchón, metiendo unas payas de centén, soplando con puxu ya refregándola al mesmu tiempu. Yera importante que quedara bien hinchada. Atábase ya poníase a curar colgada na cocina, hasta que chegara l'antroidu que s'usaba pa facer *el neno*⁶. Tamién s'usaba pa facer *zambombas*⁷ por Navidá pa que los nenos tocan villancicos na ilesia, ya pa dir cantar l'aguilandu.

Cuando acaban d'abrir el gochu, los paisanos ya encomienzan col outru ya asina hasta qu'acaban. A lo llargo la mañana llévan-ys caldu ya vinu caliente. Una vez que tán tolos gochos abiertos ya las tripas desurdidas ya preparadas pa dir llavalas, entós ya cuando se puonen a xantar. Quédanse tolos qu'axudanon. A la cena vienen tamién más familiares ya las muyeres. Pa xantar siempre hai cocíu de garbanzos, con llacón ya chorizos del añu, sopa ya de postre

⁶ *El neno* ya un dulce feito con pan moyáu en lleite, manteca, azúcar y güevos. Con esto chénase la vexiga, átase con unos espetos d'uz ya cuezse al bañu maría. Cuémese siempre por antroidu ya tá perbonu.

⁷ La *zambomba* ya un instrumentu musical feito con una lata de conservas vacía, un cachu vexiga zarrando ya una caña de maíz, metida no mediu, bien atada. Esta caña hai que moyala pa qu'esbarie la mano ya suene la zambomba. En La Degollada sabe facelas Esther López.

arroz con l.leite. De tarde los qu'axudaron vanse pa casa, menos las muyeres que van l.lavar las tripas al ríu El Zurdu, ya n'outras casas a La Fonte l'Avesú. Si son muitas muyeres, una suel quedase en casa recoyendo. Las tripas l.liévanlas al ríu nun balde ya tamién l.lievan trapos, cuchiel.los ya una horquía, pa quita-ys el filu a las tripas delgadas. No ríu yá tienen buscáu un sitiú onde cuorra bien l'augua, al.lí puonen los *l.lavadoiros*, qu'unas veces son una l.lábana bien lisa, ya outras sacábanse los de madera que siempre taban guardaos n'El molín del Xastre pa cuandu diban a l.lavar la roupa.

Las tripas gordas desocupábanlas ya enxuagábanlas bien, despuós metíanlas con l.limón hasta'l día d'embutir. Usábanse pa las morcías ya pal lomu embucháu. Las tripas delgadas había que *rasपालas* pa saca-ys el filu ya da-ys la vuelta; rásplanlas con una horquía del pelu o con unos espetos d'uz de los que se ponían pa suxetar el moñu. Hai que tar avezada a facelo ya ser mui mañosa, cuidando de que nun rompan ya que queden bien raspadas ya l.limpias. Tamién se l.lava'l *butiel.lu*^s, dáse-y la vuelta ya péllase. Una vez l.limpiu, dáse-y un fervor pa echa-ylu a la *l.longaniza*. Esto ya lo que más trabayu da no ríu. Cuando chegan las muyeres de l.lavar, aterecidas de fríu, hai vezu de tomar vinu blancu caliente ya café.

Al escurecer encomienczan a partir el gochu, a *escuartizalu*. Amás del fégadu, a la cena pruébanse

^s *Butiel.lu*, *butiel.lón*, ya *butiel.lín* llámase-y en sentíu despeutivu a los que son gordos ya del pescuezu encoyú o curtiu.

Embutel.lar dizse cuando una persona engorda muito ya ta como hinchada.

las chuletas ya *las costías* con arroz o con patacas. Vienen a cenar tolos qu'axudanon ya los más ache-gaos de la familia. Despuós de cenar los homes xuegan la partida, casi siempre a la brisca o al tute. Las muyerres aprovechan pa pulgar las cebol.las ya los ayos ya asina adelantan trabayu.

EL MENDONGU

Las encargadas de facer l'embutíu yeran las muyerres, las de la familia ya si facía falta dalguna vecina. El llabor d'esmendongar ya propiu de las muyerres. Los homes encargábanse de preparar las varas, *d'escocer* las morcías ya de colgar l'embutíu. Nos últimos años, *dan a la máquina* ya los más curiosos axudan a pelar ya a atar.

*Las morcías*⁹. Fanse al outru día de matar. Échase-ys grasa de toucín, tamién *la vieya*, grasa de la parte d'atrás de la barriga, ya *la redonda*, grasa que recubre la parte d'atrás de las untazas; la carne que ta sangrada ya que nun val pa chorizos, cebol.la, sangre ya pimentu dulce ya picante, un poucu d'ayu ya perexil. Anantes, en del.las casas, echában-ys especias. Hai casas que-ys echan el corazón. Las cantidaes échanlas a bultu, el pimentu ya la cebol.la van midiéndolos por *embozadas* según la cantidá de carne. La sangre ya lo últimu que se-ys echa, xustamente pa encomenzar a embutir. Embú-tense'l mesmu día, si hai tiempu ya sinón fanse al

⁹ En dalgún pueblu de cerca que son *vaqueiros*, échan-ys más carne, menos grasa ya menos cebol.la, ya pouca sangre; déi-xanlas adobar una selmana. Tien un sabor diferente, puede comese cruda y frita.

outru día. Anantes *picábase ya embutíanse a mano*. Esto foi evolucionando ya pasóuse a *la máquina* de mano ya agora a la eléctrica. Namás acabar d'embutir yá tienen augua ferveiéndose preparada, las varas pa colgalas ya una cama de paya pa *qu'esfrezan*. Según van acabando d'atalas, *escuécense*, van metiéndolas ya sacándolas n'augua ferveiéndose ya pinchándolas con una guya pa que nun revienten; colócanse enriba la cama de paya ya cuando yá esfrecieron, cuélganse nas varas pa ponelas a curar. Fáise-ys *fumaza*, igual qu'a los chorizos. Consérvanse entre grasa ya nos últimos años envasadas al vacíu. Tamién no conxelador. Cuando nun había tanta abundancia conservábanlas entre paya de centén, ou metidas entre las fabas.

El chorizu. Al outru día de matar, cuando la carne yá ta bien fría, pélanse tolos güesos ya los *costel.lares*. Pícase esa carne ya tamién puntas de lomu, recortes de l.lacón ya xamón ya tolo que seya magru. Échase-ys cebol.la, aunque non tanta cantidá como las morcías, ayu, perexil ya pimientu dulce ya picante, ya sal. Amásase bien, fáise-y una cruz, tápase con un pañu blancu d'algodón ya déixase adobando dos ou tres días, revolviéndolo bien tolos días pa que garre *l'adobu*, ya durante esos días vei probándose el *picadil.lu* hasta ponelu bien de sal ya picante, que tea al gustu de los de casa. Embútense na tripa fina del gochu, ya últimamente tienen que comprar del.las cordillas porque cola del gochu nun tienen abonda. Hai qu'embutilos bien apretadinos pa que nun garren aire, sinón puénense rancios, átanse en *doblos* l.largos ya *enchorízanse*. Al outru día d'embutir yá se-ys empicipia a facer *fumaza*. Según las casas cuél-

ganlos na *casa'l fornu*, o nun l.lugar a propósiu pa el.lo. La fumaza suel durar unos quince días, anque tamién depende de cómo venga'l tiempu, porque “si fai aire d'arriba”, curan enseguida. Hai casas que despuós de la fumaza tiénenlas unos días no *caramanchón* o nun l.lugar que cuerra l'aire. Cuando ya tán bien curaos, córtanse en chorizos, l.límpianse con un trapu ya anantes metíanse en grasa. Agora tamién s'envasan al vacíu. Outros mieten del.los no conxelador.

L.longaniza. Échase-y grasa, pulmones, los pel.leyos que quedan de pelar el toucín, los butiel.los picaos ya daos un fervor, cebol.la, sal, pimentu dulce ya picante. La l.longaniza nun se cueme cruda, échase-y al *potaxe*, da-y mui bon gustu. El procesu de curación ya conservación ya'l mesmu que'l de las morcías ya chorizos.

Choscu. Fáise con cinta de lomu adobada con sal, ayu, perexil, pimentu dulce ya picante. Miétense ente la pasta los chorizos ya tiense al.lí pa embutilos el mesmu día. Embútense na tripa *culera* ya na de la *péndiz*. Estos guárdanse pa consumilos en días señaos como fiestas, sementerás, etc.

Los griñispos. De las untazas ya'l toucín que se derrite pa meter los chorizos en grasa, hai que dir esprimiéndolu bien, esto faise col cazu las papas. Lo que queda son los *griñispos*, que se van comiendo con pan ya hai quien-ys echa un poucu azúcar. Tamién se fai con el.los un dulce que-y l.laman *torta de griños*¹⁰.

¹⁰ La *torta de griños* fáise con güevos, un pocu l.leite, farina, azúcar ya levadura.

EL SALÁU

Del gochu salábase tou a nun ser lo que s'embu-
tía. Nos últimos tiempos repártese ente saláu ya con-
xelador. El que sala ye'l matachín. A los xamones hai
que cudiar de *saca-ys bien la gota* pa que nun-ys
vaya la mosca pol añu. Si nun tienen la gota bien
sacada nun salan bien por bon tiempu que venga. El
saladeiru tien que tar en l.lugar húmedu ya, a poder
ser, avesú. Los primeiros días polo menos, tien que
correr la *salmuoir*, eso ya señal de que ta salando
bien. A los 21 días sácase del sal ya cuélgase too no
horru ou na panera.

EL CONSUMU

Hai del.las piezas que tolos años se cuomen el
mesmu día. *La caramiel.la, el rabu, la ore*a cuómen-
se'l día *d'antroidu*¹¹. Los *choscos* guárdanse pa días
señalaos, cuando vai venir daquién, cuando hai
sementera ou pa los días de fiesta¹². Tamién el xamón
ya los l.lacones son pa días más señalaos. Anque se
coman outros días pa esas fechas nun puede faltar ya
siempre tien qu'haber na mesa un platu xamón ou
l.lacón cocíu.

Lo demás había que lo repartir pa que chegara al
cabu l'añu. D'eso encargábase l'ama la casa. Si nun-y

¹¹ *Antroidu*, tamién se-y l.lama al que cuome muitu, al que
nun se ve fartu con nada.

¹² Cuando se vei de fiesta a comer a casa de la familia ou
amistae, dizse que *tien sopas en casa de... ta de sopas... vei de
sopas...*

chegaba yera un a *esvaldidora*, una muyer *sin arreglu* pa nada. Había casas qu'una misma morcía valía-ys pa *manteigar* varios días. Echábanla al pote ya en quantu daba un fervor sacábanla pa facer lo mesmo al outru día. Güei hai tantu reviciu que muitas veces van pa los gochos ya siempre sobran morcías al cabu l'añu.

El *toucín*¹³ échase-y al *potaxe*¹⁴, a la fabada, a los garbanzos, ya tamién se cuome fritu. Fritu en *torrenos* ya con un poucu cebolla ya pimientu, échase-ys a *los capones* que se comían muitos días p'almorzar. Tamién se comía colas *papas*, echándo-ys por encima. el *toucín* fritu ya la grasa que suelta.

Los *uños* cuómense salaos, échanse al *potaxe* ou a las fabas.

Los güesos aunque se salaban pelaos, échanse al pote porque dan mui bon gustu, ya entovía-ys queda dalgo de freba, ya la *canela* de dientro que ta mui bona.

La *l.lingua* tamién se cuome salada ya guárdase pa ocasiones especiales.

Las untazas, parte derrítense ya parte sálanse pa echá-yslas pol añu al *potaxe*. Córtase un cachín, estrúñase col sal que se-y vaya echar al pote ya échanse cuando las patacas.

¹³ Tamién s'emplea pa untar la payella cuando se fan los *freixuelos* ya derretíase pa tostar güevos cuando nun se compraba aceite.

¹⁴ El *potaxe* faise con augua, unas pocas de fabas, berzas ou rabizas, *toucín*, morcía, chorizu ya untaza, tamién güesos salaos, orea, el gurguleiru cuando lu hai. Almite quantu más compangu meyor, dicen las muyeres que las berzas son mui llambionas. Ya too un arte'l facelu bien. Hai que tener cudiáu sobre too que nun *encueiren* las berzas. Pa ello una vez que s'echan nun pue parar de ferver ya a fou fuerte.

REFRANES YA DICHOS

Alcuéntranse refranes ya dichos asgaya relacionaos col gochu. Dellos de los más conocíos son estos:

- *Ta gordu como un gochu.*
- *A tolos gochos-ys chega'l sou samartín.*
- *El gochu ruin comedor siempre deixa dalgu na masera.*
- *Por Samartín gruñe'l gurín no cubil.*
- *Ta feitu un gochu.*
- *Acoró* (por sorprendese ante dalguna noticia ou situación)
- *Inda ta'l capador encima la gocha* (dizse cuando daquién anda esfaroliando sobre algo que consiguió, ensin tar l'asuntu zarráu dafeitu).

Dedíco-ys esti trabayu a los mious pas: M^a Esther López García ya Ricardo García Pérez

La matanza en Tinéu¹

ADOLFO GARCÍA MARTÍNEZ

La *matanza*, como algunos outros l.labores tien una importancia ya un sentíu especial en tolas casas de la redolada, como d'outramiente tamién na case-ría asturiana tradicional en xeneral. Pue dicise que, xuntu colas patacas, el pan, el lleite... la carne de la matanza compuén la exa de la dieta de la familia rural tradicional.

El mes d'avientu ía'l mes de las matanzas. Dende muitas selmanas antes ya s'emprencipia a falar ya a pensar nesi día. Los parientes más al.lagaos que tán fuera preparan el viaxe, pues esi día hai que tar en casa pa reunise tola familia, xunto con algunos vecinos ya amigos. La xente de fuera, la bona comida ya'l trabayu son el sou porquéi d'esi día tan señaláu dientro'l ciclu anual. Asina que, ía mui normal escuitar de boca de la xente: "Los d'Uviédu nun venienon

¹ Esti trabayu ía una ampliación d'un testu que forma parte d'outru trabayu publicáu en *Lletres Asturianas* 36 (1990). Pero las correiciones, los añadíos ya los comentarios fan d'él outru trabayu distintu.

dende la matanza”; “la fía venu pola matanza”; “fulanu muríu tal día como güei polas matanzas”; “manganu casóuse polas matanzas”; “la casa de tal queimóu pola matanza”...

Pero las matanzas, además d’un motivu pa reunise los parientes ya los amigos nun ambiente de trabayu festivu ya hasta ritual, yeran tamién, d’outramiente, pal ama de casa un feitu que la aliviaba de dos trabayos: unu, pelear ya dar de comer a unos bichos demasiáu grandes, *los gochos*, ya outru cavilar qué vei dar de comer a la familia, pues la carne vieya yá ta acabada ya l.lueu nun tien casi nin con qué amañar el pote.

La matanza ía'l puntu final d’un l.largu procesu qu’emprenciaba cola compra ou separación ou col feitu d’estremar los *gorinos* de cría de la camada un añu antes. Vamos facer un rápidu viaxe por esti recorriu.

LA CRÍA YA L’ENGORDE DE LOS GOCHOS. UN L.LARGU RITU DE PASU²

Al emprenciar l’añu nuevu ya espueis de la matanza, tolas casas de la redolada mercaban la cría del añu prósimu, un l.labor que facía l’amu. Las casas que tenían *gocha de cría* deixaban pan casa los gorinos más rinos de la camada, los que s’estremaban. De tolas maneras, tanto nun casu como n’outru,

² El material de campu foi recochíu nas parroquias de *Zaradain* ya *Santulaya de Miñu*, nel conceyu de Tinéu. A tola xente d’estos pueblos muitas gracias pola ayuda que me dieron.

los gorinos de cría separábanse de la camada, una cousa qu'a los antropólogos trainos a la memoria'l primer momentu de los ritos de pasu: la separación.

Ía entoncias cuando emprencipia un l.largu camín pa la familia ya pa los animales: *la cría ya l'engorde*, l.labor que cuerre al cargu de las muyeres ya sobre-tou del ama. Demientres muitos meses, los gochos de cría tán a base de *llavazas*, osía un calderáu, dúas ou tres veces al día, d'agua con berzas crudas tayadas, un puñáu salváu ya los desperdicios de la cocina, entrín ya mientras que l.legan los meses d'engordalos bien yá de verdá, que son ochobre, noviembre ya avientu, colas castañas ya'l maíz. Esti periodu de casi doce meses alcuérdanos outra vez outru de los momentos de los ritos de pasu: la transición ou periodu liminal. N'efeutu, nesti tiempu los gochos nun se pueden matar anque en casa nun haya carne nenguna; son como animales sagraos: si una casa l.legase a matar los gochos antias de las fechas socialmente señaladas, sería mal vista ya duramente criticada, lu mesmu que si l.legada la hora de matar nun mataba. Paé que toas estas cousas apuntan a que la comunidá quería impedir que la xente ou las familias, l.levaos pola falta de carne, esbardiase los gochos matándolos cuando tovía yeran pequenos ya inda nun taban abondo gordos.

L.legada la hora, osía'l mes d'avientu, las casas de la redolada escatánanse todas buscando un día pa matar, porque *matachines* había pocos ya tenían qu'avisalu con tiempu pa que nun se comprometiese con outra casa. L'ama emprencipiaba a dicir: "Estos gochos cuemen ya estrozan muitu, son mui grandes, tiran las puertas ya nun se l.leva camín con el.los

puéis desamuéranlu tou, tán gordos abondu yá, ya además la carne vieya acabóuse”. Por eso hai que preparar pa matar.

LOS PREPARATIVOS

Dende unos cuantos días enantes la familia emprençipiaba a entamar tolo necesario pal gran momentu: la matanza, el términu d’esi llargu ritu de pasu que podía llamase integración, osía, los animales muertos ya preparaos pasan a integrase na cultura, como base de la dieta familiar.

L’amu llama al *matachín* ya a los demás homes necesarios ente los parientes ya amigos. Asina mesmu, compra’l sal, amaña ya acuriosa’l sitiú onde se sala, prepara bona lleña, *el caldeiru* ya *las gamayeyras* pa calentar l’agua pa *pelar*, prepara *los pintoiros*, *los cordeles*, *los cuchiel.los* ya *la bruesa*, *el carru* pa pinchar, *el bañal* pa pelar ya tolo demás que fai falta, igual que tolos años.

Las muyeres, polo qu’a ellas-ys toca, dende muitu antes emprençipiaban tamién a faer los preparativos. Llamaban a los fíos que taban fuera, ya parientas ya amigas, siempre las mesmas, pa que veniesen ayuda-ys. Mercaban tamién tou lu precisu pa la matanza: pimientu, filu gordu p’*atar* ya *enchorizar*, *tripa*... L’antevíspara, l’ama amasaba una bona fornada de pan de trigu que pa esta ocasión mandaba al molineiru que lu moliese bien ya que lu peneirare por una penera más fina pa que’l pan saliese más blancu. Tolas casas nas fiestas, ya la matanza yera una, tenían pan blancu ya tiernu.

Además nesta ocasión tamién se precisaba pan pa echar a las *murcias*. Las muyeres, ya sobretou l'ama, polas matanzas tenían muita responsabilidá, pues taba en xuegu un componente básicu de la dieta de la familia pa tol añu, lo que tamién-ys daba prestixu.

Anque yeran días de trabayu, tola familia taba deseando que llegase'l momentu, sobretou pola comida.

EL DÍA LA MATANZA

Esi día, tola familia se l.levanta bien ceu pa dir haciendo los preparativos, entrín que vei llegando la xente de fuera ya'l matachín. Nel aire pálpase l'ambiente festivu qu'envuelve la matanza. Cuando yá tán toos emprenpia la tarea.

El matachín, con un *ganchu* de fierru bien afiláu, entra'l primeiru na corte ya ayudáu por otru home, por norma unu de casa por si a manu vien, los gochos estrañan, engancha por debaxu'l focicu al primeiru que se puen a manu. Sácanlu fuera ya tumbanlu del l.lau izquierdu encima'l carru. Ente toos suxétanlu, entrín qu'unu echa un *reyu* al diente ya outru ata las patas d'atrás. El matachín, cuando vei que'l gochu yá nun se vei, *pínchalu* pol pescuezu metiéndu-y el cuchiel.lu en direición al corazón; pinchar bien pa que l'animal dea bien la sangre ya morra prontu yera una de las cualidaes del matachín, xuntu cola l.limpieza ya la bona manu pa salar la carne. Una muyer, la única que participa nesti llabor, cuéi la sangre pa *las murcias* ya pa *las figüelas*. Namás morrer l'animal miétenlu nel bañal colas

patas p'abaxo ya échan-y agua ferveiendo porcima'l l.lombu, entrín que dous homes van dando-y vueltas al gochu con un reyu que-y pasanon antes por baxo la barriga, mientras que los demás van *pelando* depriesa colas manos ya colos cuchiel.los.

Cuando'l gochu ta bien peláu, unu de los homes arránca-y *los uñinos* col ganchu, entrín que'l matachín miete'l *pintoiru* polos nervios de las patas d'atrás. Después cuélganlu cola cabeza p'abaxo. El matachín, entoncias, encomienza abrilu con muitu cuidáu pa nun cortar nin romper nenguna tripa. Las tripas ya lu demás cuéyense pa una artesa, ya deseguida las muyeres emprencipian a *desurdir* ya *desenbalustrar* las tripas. Si l'agua ta a puntu de ferver pinchan outru ya asina hasta acabar, haciendo un altu entre unu ya outru pa tomar algo. Los gochos quedan colgaos un día ou dous hasta que s'*estoucina*. Los homes esi día nun tienen más que matar ya colgar, ya entrín que lo faen, falan ensin parar de muitas cousas: "Tal vecín compróu ou vendéu tal vaca en tantu"; "en tal casa matanon tantos gochos"; "el fíu de fulanu foi pa la mili"; "vei casase la fía de zutanu"; "tal día como güei polas matanzas pasóu estu ou aquel. lu..."

Las muyeres entrín ya non, anque tienen muitu más que faer, tamién falan ensin aparar: "¡Chacha, nun dicen que la fía de tal salíu n'estáu del fíu de zutanu! Las mozas de güei perdieron la vergüenza"; "esti ungañu'l churizu taba saláu"; "los gochos de tal casa yeran bien rinos, ya esu que chufan bien, péme-que los tienen la mitá l'añu afal.lecíos, pues a veces paré que tiran las puertas..."

L'ama guardaba pal día de la matanza un *choscu*, unos pocos de *chorizos* ya un *llacón*, cou-

sas que nun se comían más que los días de fiesta ya cuando había xente de fuera, además de ser una prueba de que yera bona ama pues tovía tenía carne vieya.

Pola tarde namás xantar, las muyeres diban *l.lavar las tripas* al ríu ou al regueiru que menos *l.lonxe* taba, porque tenían que *l.levar l'artesa* na cabeza.

El mesmu día de la matanza, las muyeres *picaban la grasa* ya *embutían* ya *colgaban las murcias*, pa las que yá tenían la cebol.la picada. A las murcias echában-ys, además de grasa, sal, pimentu, sangre ya *pri-xil* ya faraguya de pan desfeita.

Al outru día pola tarde volvía'l matachín a *estou-cinar*, ayudáu por un home de casa. Una parte salábase —*los xamones, los l.lacones, los toucinos, la caramiel.la* ya *los uñinos*— un *l.labor* mui delicáu que facía tamién el matachín, ya una mínima parte comíase en frescu —*el fégadu, los riñones*, parte del *adobu* ya las *costiel.las*— ya'l restu, osía, tou lu que salía d'*escarnizar, picábase*, ya'l pulmón, el corazón ya los *pel.leyos*, pa *embutíu*. Despuéis d'*escarnizar*, las muyeres pican la carne ya *adóbanla*. *La l.linguaniza* ou *los chorizos* fanse de la carne bona que tien más freba, *las androyas* de la carne sangrada, del pulmón ya del corazón ya los *pel.leyos*, entrín que *los choscocos* faense de pedazos de la meyor carne. Despuéis d'*adobar* cada cousa por separtáu, deixábase tou tapáu hasta'l outru día. L'ama tenía bon cuidáu de correxir los defeutos del outru añu referente al sal, al pimentu ou a *la cura*, comentando colas outras muyeres: “Esti outru añu la *l.linguaniza* taba mui salada ya tenía poucu picante ya los homes queixábanse”; “las murcias taban algu floxas”; “dous

choscos perdiénonse, a ver si ungañu tenemos meyor manu...”

La preparación de la carne ya l’embutíu faise igual añu tras añu, casi de manera ritual, pues los cambios ou las modas, como diz la xente, pueden traer problemas ya estrozar el samartín, por eso ía l’ama, símbolu de la tradición, la que cuerre con tou. Asinamesmo, si una muyer tenía la regla nun podía andar cola carne, porque la carne nun adoba ya piérdese, pues la sangre menstrual ía una señal de muerte, entrín que l’adobáu ía vida ya conservación.

El segundu día queda la carne picada ya adobada ya tamién se separan aquel.las partes pa regalar a parientes ya amigos. Esi día cuémese yá carne fresca de la nueva ya esto fai que siga la fiesta. El tercer día pola mañana, ceo, las muyeres prueban el *picadiyu* ya dan a probar a tola familia pa ver si ta bien de sal ya de pimentu. Despuéis de da-y otra vuelta ya añadir dalgo si fai falta, una emprencipia a embutir, entrín qu’outras van atando ya colgando’l *mondongu* nas *varas*, nel sitiü de siempre ya como siempre.

El *mondongu* ou embutíu déixase tres o cuatro selmanas pa que cure al aire ya’l fumu. Las muyeres nesi tiempu tizan tolos días con cuidáu pa curalu bien con aire ya fumu, pero ensin muita calor pa que nun se derrita. Despuéis l.lévase pal horru ou panera ya vei gastándose d’eil.lí. La carne del sal sácase tamién a las cuatro selmanas, un l.labor que faen los homes, ya tamién se l.lleva pal horru.

Güei, cola l.llegada de los conxeladores, parte de los gochos nun se sala nin se pica, miétese nestos aparatos ya vei comiéndose en frescu. D’un tiempu a

esta parte tamién muitas casas compran un *matoncín* de confianza, un xatu de cientu ya picu quilos pal conxelador, pues muitos xubilaos, que nun pueden comer carne salada nin embutíu, cuemen d'aquel.lu frescu; d'outramiente tenían que tar tolos días na carnicería ya asina, además, dicen, “sabe unu lu que cueme, pues lu que se compra quién sabe de quién ía, güei tou ía química”.

LA PRUEBA L'ADOBU

Namás estoucinar, l'ama cumple colos compromisos de casa mandando *la prueba l'adobu* a diferentes casas de parientes ya amigos ya a personas a las que se-ys debe dalguna obligación —el médicu, el cura—. La prueba del adobu consiste nun cachu d'adobu, una costiel.las, un poucu fégadu ya un pedacín de grasa fresca pa preparalu tou. Casi tolas casas mandan a los nenos a l.llevar la prueba. La prueba l.lévase anque si pol añu hubo dalguña reña ente las casas, ya tamién se l.lleva a los probes que nun matan pa qu'asina podan participar de l'abundancia ya de la fiesta del momentu. Los que vienen a ayudar, ya sobretou los fíos, tamién l.llevan la prueba. Muita d'esta carne que se reparte recupérase, pues cuando las demás casas matan fan lu mesmu, asina que la prueba l'adobu nun escuende nengún ánimu de lucru, ya asina entrín que duran las matanzas funciona una reprocidá equilibrada porque la mayoría de las casas cuemen carne bona ya fresca durante casi un mes, entós cuando inda nun había aparatos. Agora, colos conxeladores ya las meyoras de la vida en tolas casas, la costume de la

prueba paé que vei perdiendo, “¡ía ta abondu bien!” dicen algunas muyeres, “pues la mitá de lu bonu veise en compromisos p’al.lí ya p’acul.ló, pues güei tol mundu puede matar si quier”.

Después que se quita l’embutú, a los parientes más al.legaos ya a dalguna persona a la que se-y debe dalguna obligación especial, dáse-ys tamién la prueba del embutú ou del samartín: una *cana* chorizos ou de l.linguaniza, una androya ya una murcía, ya si yera muita obligación, dase-y tamién un choscu. Esto tovía sigue güei, pues paé que cada día se tien en más estima lo de casa, entrín que d’outra-mente la xente de los pueblos prefier n’outros terrenos lo de fábrica ou lo que se compra a lo de casa ou a lo d’antias. Asina, güei nun se cuéi la fruta de casa —mazanas, zreizas, figos, nisas— ya mércase fruta nel comerciú, nun se pañan castañas ya cómprase piensu. Tamién pasa lo mesmu cola fala, colas fiestas, cola artesanía ya los oficios, colas bodas...

Cuando s’embuten los chorizos fanse algunos más pequenos pa los afiaos ya pa los nenos de la casa, son *los guinaldos*.

Dalgunos días después de la matanza, la familia invita a los que fonon ayuda-ys. Cuemen cachelos con costiel.las ya figüelas con sidra dulce. A esta cena l.lámanla *la figüelada*. Después facían filandón ya beil.laban.

L’USU DE LA CARNE POL AÑU

La carne de la matanza ía daque indispensable pa la familia durante tol añu, tantu pal diariu como pa

los días de fiesta. Asinamesmu, l'añu ía mui l.largu, nas casas hai rabaños de xente ya la matanza yera pequena, por eso l'ama tien que tener mui tinu ya alministrar bien la carne, d'outramiente si se-y acaba nun tien con qué amañar el pote, la exa de la dieta diaria, feitu a base de patacas, fabas ou berzas ya un poucu de carne pa da-y sabor ya'l sou aquel. El pote comíase a meudía ya a la nueite, con pan ya l.leite, ya despuéis castañas, papas, tortía, freisuelos... depende de la época del añu. Pero'l pote bien amañáu ía la meyor señal d'una comida normal ya a xeitu, entrín que la cantidá de carne que l.leva marca la diferencia ente una casa ya outra. Asina, ya por eso, vender carne de casa ía vender dalgu vital pa la familia, ía tanto como vender el sou quéi de la casa. Nun se viende más que los xamones pa sacar dalguna perruca pa los gastos ou pa faer los pagos. El vender los xamones taba asina estableció nas casas de tola redolada, ya comelos ía una cousa rara, casi un despilfarru. Outras veces cámbiase por toucín o polos gorinos de cría del añu veniente. Los xamones nun se tenían como carne pa comer en casa. Güei nun se viende nengunu, la xente agora ta farta ya viende toucín ya murcías, lo peor del gochu, ya compra xamones ya carne fresca.

La carne tamién yera'l porquéi principal de la comida de fiesta naquel.los pocos momentos del añu nos que'l paisanu salía de la dieta probe ya monótona: pol Antroidu, pola Pascua, el día de la mayada, el día de la fiesta, el día la matanza, ya en situaciones especiales como en dalguna visita importante, dalgún entierro ya boda, nel mes de la yerba..., d'outramiente la carne yera namás qu'un condimentu pal

pote o casi una melecina. Tamién se facían ofrecimientos a San Antonio ya a la Virxen de l.lacones o pitos, una prueba de lo valiosa que yera la carne pa la xente del campu.

Güei cuémese carne de la bona tolos días ya a tolas horas ensin tasa: “Tírase más carne agora que se comía antes”; “la xente ta ichada a perder, l.lou nun sabe una que-ys dar de comer”, dicen muitas amas de casa.

Namás matar cómpranse los gorinos, ya dicir, la cría pal próximu añu. Compralos corría por cuenta l’amu, pero crialos ya engordalos, como dixemos anantias, yera cousa de las muyeres ya principalmente del ama. Nas primeras selmanas cuécense patacas, berzas ou nabos, pues los gorinos son pequeños ya tán recién destetaos, hai que mul.lir maitu’l *curriel.lu* porque *coucipan* maitu ya tán tol día mayaos. Pero, col tiempu, l’ama deixa de coce-ys ya emprencipia a da-ys comida cruda ou un poucu escamada namás. Los dous o tres meses antes de la matanza dáse-ys más ya meyor de comer pa engordalos, como yá dixemos. Güei cómprase-ys cada vez más piensu, pues castañas nun se pañan ya maíz tampoucu apenas se sema, ya hai casas que nin siquiera crían gochos, cómpralos ya engordaos. Nos tiempos que tamos la matanza ya tolo que la arrodia, como tantas outras cousas propias de la cultura asturiana tradicional cambianon maitu perdiendo casi tol conteníu social, festivu ya ritual pa nun ser l.lou más qu’un feitu estrictamente económicu.

El gochu ya'l samartín no conceichu de Miranda

MARIANO ÁLVAREZ GARCÍA
MARGARITA FERNÁNDEZ MIER

El gochu yía ún de los animales más importante nas casas no conceichu de Miranda, de la mesma forma que lo yía no restu d'Asturias. En tolas casas hai una *gocha paridera* que se echa al *vurrón* —el gochu adultu ensin capar— ya desque queda preñada tarda tres meses, tres selmanas ya tres días en parir.

Güei las cosas yá nun son como anantias. Nos pueblos quedóu pouca xente ya en poucas casas hai gocha paridera. Entavía se fai'l samartín pero lo acostumao yía mercar los gochos a medias de criar pa nun tener qu'andar tras d'ellos desque son pequeninos.

Desque nacen los *bracos*, los gochino, —las mucheres yeran las encargadas de partalizalas—, déixanse a la gocha unas ocho selmanas ya l.lueu viéndense, dexando dalgunu pa criar ya pa faer el samartín; nun solían criase más de dos bracos. En dalgunas casas nun tenían gocha paridera porque

son gabelosas de curiar mientras tienen los bracos, hai que-l.lys echar muitas vegadas de comer a el.las ya curiar de que los bracos tean mamando, por eso yía mechor comprar los bracos pa faer la matanza. En del.las casas tamién se mercan los gochos yá criaos pa matalos. Si la gocha paría muitos bracos, en del.las ocasiones dalgunu quedábase ensin teta pa mamar ya debía criase con mamona; del.las veces dalgunu morría.

Los gochos guardábanse na *corte los gochos* —que tamién-l.ly chamaban *la curripa*— ya dientru la corte faíanse-l.lys unos corros pa el.los, dixebrándolos de las vacas; el sitiú au dormían yera *la cubil*, au se-l.lys echaba *muchíu* (pacha) pa que tuvieran daque ensuchos ya l.limpios. A la corte los gochos entrábase dende fuera la casa polo regular porquéi aunque yera normal que tuviera debaxu, nun se pasaba pa el.la dende la casa. Nel.las había *duernas* de piedra ya de madera pa la xinta de los gochos; a los grandes echábase-l.lys na de piedra ya a los pequeninos na de madera.

Las mucheres yeran las encargadas del l.labor d'e-cha-l.lys *la llavaza* a los gochos dous ou tres vegadas cada día. La llavaza faíase cona augua de fregar los cacharros ya tamién se-l.lys echaban castañas (cuando se diba al castañéu pañábanse todas, las bonas pa la xente ya las ruinas pa los gochos) ya dalgo de farina, maíz (las panochas enteras, conas fuechas), del.la l.leite (pouca), ya coucinábanse-l.lys las ortigas. Todas estas cousas yeran pa que medraran pal samartín. En muitos l.lugares los gochos salían a pacer pol día polas caleichas del pueblu ya l.lueu metíanse a dormir nas corripas. Desque se-l.lys

echaba l'almuerzu salían sueltos pol pueblu, ensin falta que naide los curiara; los güertos ya las quintanas taban zarradas ya había purtiellos en tolas caleichas pa que nun pasaran pa las llaborías ya pa los praos. Pol atardecerín volvían pa la corte ya echábase-llys la cena.

Pola seronda chevábanse pal castañéu pa que xintaran las castañas; cada vecín no d'él porque del.la xente nun tenía gochos ya nun podían andar xuntos pol monte, ya'l castañéu no conceichu de Miranda ta casi tou dixebrau ente los vecinos, nun yía comunal. Muitas vegadas deixábanse no monte ensin falta de curialos ya volvíanse pa en casa cuando se diban matar. Entavía güei no pueblu de Freisnéu los tienen pol monte hasta que chega la hora matalos.

Mientras tavía yeran pequeninos *alambrábanse* con unas aniel.las que se-llys metían pol focicu, ya cuando medraban ya se faían *llabascos* ou *marranes* —chámanse asina cuando tienen dos ou tres meses— poníase-llys nos focicos un alambre de pinchos de los que s'usan pa zarrar los praos. Nos primeiros meses tamién se *capaban*; un día pasaba'l *capador* pol pueblu ya capábalos toos. Cada vecín pagába-lly un tantu al capador, que lu cobraba n'escanda, “qu'enantes las cousas nun taban como pa pagar con perras”. El llabor del capador nun yía'l mesmu no casu d'un gochu que no d'una gocha; ellos cápanse por detrás ya sácense-llys los coyones; ellas cápanse por un llau pa quita-llys *la madre*. En Miranda enantes había un bon capador que yera de Boinás ya que andaba tol conceichu capando los gochos.

La matanza faise no mes d'avientu, cuando fai fríu abundu, “porque yía muiitu mechore pa la

carne”, que cuando *s'embute* tien que tar fría qu'asina piérdese menos. El día que se mata chamábase a xente d'outras casas, yera como un día de romería ya faíase mechor comida que los outros días, cousas que nun se comían de diariu: potax de garbazos, freixuelos... ya'l día enantes arrouxábase pa tener pan tiernu pal día de matar. La xente que diba a cada casa yera casi siempre la mesma, dalgunos de la familia ya vecinos más averaos. L'únicu del pueblo qu'andaba tolas casas yera'l *matachín*, el que mataba los gochos.

El día enantes de matar, amás de preparar pa comer mechor, axeitábanse las cousas precisas pa matar: l.limpiábanse *las duernas* au se diba matar, *el duernu* pa *salar*, axuntábase l.leña pa tizar pa calentar l'augua pa *pelar* el gochu ya pa tener l.leña abonda pa *l.lueu curar'l mondongu*. Tamién se compraban del.las cousas que nun había de casa pal samartín: el sal, el pimentu, dalguna tripa. Enantes aproveichábanse tolas del gochu ya si cuadraba mercábase dalguna *madeixa* por si las del gochu salían malas; agora yá nun se l.lavan las del gochu, yá se compran todas.

Mátabase ceu, a las 9 ou 10 de la mañana. La mucher de la casa echába-l.ly dalgo de comer al gochu ya los homes garrábanlu polas patas, atában-l.ly un cordel a una pata ya sacábanlu de la corte; garrábanlu polas *oreichas* ya tirábanlu enriba un *bancu*; el matachín atába-l.ly la cabeza con una cuerda ya *gorábalu* con un cuchiel.lu feitu d'un machete; una mucher recochía la sangre pa l.lueu echala a *las morciel.las*. Atában-l.ly una cadena de cortar alreduro, metíanlu nuna duerna, echában-l.ly l'augua caliente por enriba

ya diban dándo-l.ly vueltas cona cadena hasta que-l.ly la pasaban entera tres ou cuatro vueltas pa l.lueu *raspalu* con cuchiel.los feitos de gadaños viechos, pa dir quitándo-l.ly *las serdas*. Desque taba bien peláu, sacábase de la duerna ya poníase-l.ly *un punteiru* nas patas d'atrás, furándo-l.ly la piel que ta ente los tendones que tien xunto a *los uños —los pías—* ya colgábanlu d'una viga ou d'un gabitu ya desque colgáu, *abríase en canal*.

Lo primeiro que se faía yera saca-l.ly *las tripas* ya las mucheres diban l.lavalas a la fonte con abonda augua fría; raspábanlas con un cuchiel.lu ou un palu pa quita-l.lys la porquería. Las tripas desque taban l.limpias teníanse n'augua, ya cuando se diba embutir metíanse n'augua caliente “porque asina embútese mechore”.

El día que se mataba deixábase el gochu *sereando* hastal'outru día que volvía'l matachín a *estoucinalu* —a espiezalú—. Quitábase-l.ly *la calamona*, l.lueu *los l.lacones, los xamones, las untazas, las costiel.las* ya *los l.lombos* ya diban preparándose pa salalos: nun duernu diba echándose sal abonda ya las piezas enriba d'el.la: la calamona, los uños, los xamones, los l.lacones, *los toucinos* ya'l *rabadal*. Estas cou-sas que se salaban diban comiéndose a lo l.largo l'añu, el toucín comíase col *potax* —cocíu— ya los xamones ya los l.lacones deixábanse pa comelos pol tiempu la yerba.

En fresco comíase *l'adobu*, del.las costiel.las ya'l *fégadu* encebolláu. Conas untazas faíase grasa pa gastar en tol añu: dilíase parte d'el.las ya metíase na *vexiga*, colgábase no solciebu ya diba usándose pa cocinar.

Desque s'estoucinaba, había qu'*escarnizalu*. Sacábase-l.ly la grasa pa las morciel.las ya la carne pa *los chourizos*. Esi mesmu día faíanse las morciel.las cona grasa del gochu picada, sal, cebol.la, sangre ya perrexil. Nuna duerna amasábase *l'entruyíu* que se faía con todas estas cousas, l.labor que faían las mucheres. L.lueu embutíase na tripa gorda. Enantes esti l.labor faíase a mano: nun *embudu* de mano diba metiéndose la tripa ya diba echándose *l'entruyíu* ya calcando hasta que s'enl.lenaba la tripa. Tamién se picaba tou a mano porque nun había máquinas pa faelo como pasa agora. Las morciel.las amarrábanse con un bramante no cabeiro ya no postreiro pa faere *una dobla*.

Feitas las morciel.las, *enchourizábase*; la carne mechor del gochu yera pa los chourizos: del adobu, la carne que ta alredu de las costiel.las ya parte del toucín; tou el.lo xunto cono pimentón dulce ya picante, el sal ya los achos machacaos xuntábase bien ya amasábase na duerna; diba dándose-l.ly vueltas al *entruyíu* pa un l.lau ya pal outru de la duerna. Nesti l.labor ya perimportante qu'hubiera una bona *mondongueira* que supiera lo qu'había que-l.ly echar al *entruyíu* pa que salieran bonos chourizos. Estas *mondongueiras* yeran como'l matachín, andaban por tolas casas del pueblu.

Cola carne ruina del gochu, la carne sangrada ya de menos calidá, faíase'l *sabadiegu* ou *lluenganiza*: la *corada*, la *papada*, los *cueros*, la carne sangrada ya del toucín.

Desque s'amasaba el chourizu, dexábase serenar una nueite ya al outru día pola mañana probábase pa ver cómo taba d'adoberios ya dábase-l.ly dalguna

vueltuca más pa l.lueu embutilu na tripa delgada del gochu, que se faía con una *máquina de mano*. Tamién se faían dalgunas doblas pequenas —*las canas*— pa dir comiéndolas ou pa faer dalguna rosca de pan pa los nenos.

Tamien s'embutía *el xuan*, la parte más gorda de la tripa'l gochu, con del adobu ya la *l.lingua*.

Feitu'l mondongu, *curábase* enriba'l l.lar, no solciebu. Tizábase la coucina ya cola calor de faere'l pote diba curando; cuando s'entraba a las coucinas ya nel.las había un bon mondongu dicíase “¡Vaya solciebu que teneis esti anu!”; a los quince días chevábbase pal hurru ya empieza a comese pol mes de mayu, dexando daqué pa tener pal tiempu la yerba pa poder chevalo pa comer no prau.

El día que se mataba dábbase *la prueba* a los vecinos que tuvieran na casa aidando: del.las costiel.las, dalgún doblu de chourizu ya morciel.la. Pero non muncho, “qu'un gochu solu nun daba pa tantu”.

El mondongu en Teberga

X. LL. GARCÍA ARIAS

Na tradición tebergana la cría del gochu llogró bona importancia. Un vieyu puntu de referencia ufiértamoslu Xovellanos¹ cuando diz que'l conceyu, amás de ser nombráu poles sos *h.aques*, ye ricu, “en ganados de asta y cerda” y tamién cuando, viendo gochos pacer en términos de Somiéu, afite sintomáticamente que “parecen a los teverganos”. Delles referencies alcuéntrense tamién nel cancioneru y na paremioloxía asturiana que llega mesmamente, per una real “animalización”, a dar el nome de “los de la oreya llarga” a la xente de Teberga, en clara referencia a dalgún de los tipos porcinos que dieron nombradía a dellos representantes de la nuesa cabaña.

Afondando más nel tiempu nun sedría raro camentar que, quiciabes, na calidá de los bracos teberganos pudo

¹ Gaspar Melchor de Jovellanos, *Obras Completas*, VI. Uviéu 1994, p. 383 y 394; ed. de José Caso, cola collaboración de Javier González Santos.

xugar un papel importante l'intercambiu de rellaciones calteníes tradicionalmente a la vera mesma del Camín de la Mesa polos nuegos paisanos con pastores d'Extremadura que, a la gueta de temperatures benignes pa la so reciella, llegaben de branu a los puertos teberganos onde compraben na estación seca yerbes de brañes y mayaes². De toes maneres güei la xente refierse principalmente a los *gochos del país* qu'estrema namái pel color: *blancos/prietos/pezos* 'con manches'.

La documentación tebergana más antigua nun fala de la cultura porcina³ y, mesmamente, la llingua tam-

² Xovellanos (ibid. p. 383) escribe: "La Prida dice que un cura mejoró aquella casta (de cerdos) trayendo padres de Extremadura".

³ El datu gastronómicu medieval más vieyu referíu a Teberga conséñase nel llamáu *Llibru del Codu* de San Pedru que conocemos per llectura de 1792 fecha por Xosé Acevedo Villarroel, recoyida na *Colección de Asturias reunida por D. Gaspar Melchor de Jovellanos*, II. Madrid 1948, pp. 108-167. Esti llibru, con una llectura que nun respunde a criterios esixentes, conseña ente les *Ordenances* del monesteriu (llueu colexata), lo que pue tenese como primera referencia gastronómica tebergana:

"In Vigilia Santorum Apostolorum Petri et Pauli vel eius Mayordomus, tenetur omni anno administrare toti Colegio pig-tanciam hoc modo. Unicuique Canonico ministrabuntur singula marilucia; excepta mensura duorum digitorum de caudis pro eoquo cap... vis: Duo etiam frustra congeris singulis palmos continentia; pro paramento etiam cibaniorum piper et alia recipiant. Socii vero medietatem habebunt prebende integre de omnibus supradictis. Pretera vigilia directorum Apostolorum cui-libet canonico quarta parte unius arietis dabitur, et una petia vace; et sociis similiter medietas dicte quarte partis et petie tribuat-ur: Et gallinas singulas tam Canonici quam socii percipiat, et carnes trictas quae vulgo apelatur mortarolo, ad prandium hebe-ant et ad cenam; Intestina vace et arietum bene cocta, milibet prebende integre una cabrera vini, et medie prevende media exol-vatur. Janitor vero et Familia singulas portiones integras unus de canonicis capiatur de omnibus supradictis, frater...

poco nun ye mui esplicita nesta cuestión darréu que *gochu*, el términu non marcáu col que s'alude a la especie, talmente paez d'aniciu espresivu en delles llingües⁴. Esti fechu, que ciertamente tamién podría

Capitulum itaque Abati, vel eius Maiordomo duodecim arietes reddat, itaque quicumque tenuerit administrationes mensium nomine Capituli, pro unoquoque mense arietem unum Capitulo solvere teneatur; ad iam dictos arietes exolvendos coria arietum cogus Capituli, et duo petatia erurum dicte vace habebitur, sicut habere actemus consuevit".

Nesti interesante testu non sólo apaez lo que podría ser la primera referencia a la merluza (*marilucia*) sinón otres a los cóngaros (*congeris*), al pebre (*piper*), a la vaca (*vace*), corderu (*arietis*), pites (*gallinas*). Quiciabes lo más llamativo seya non yá la referencia al vinu en pelleyu de cabra (*cabrera vini*) de que llueu falará abondo'l *Llibru'l Codu*, sinón a les "carnes trictas que vulgo apelatur morterolo" y a los "intestina vace et arietum bene cocta". Nel segundu casu podría tratase de los ingredientes d'unos particulares "callos a la tebergana" a base de tripes de vaca y corderu que, en dalguna ocasión, podríen completase coles pates de la vaca si, como mos abulta, ha lleese más alantre "duo petatia *crurum*" y non "duo petatia *erurum*".

⁴ Pa Corominas-Pascual (DCECH s.v. cochino) sedría un deriváu de la interxeción *coch*, *coche*, *cuch(e)* emplegada en munches llingües p'apellar al *gochu*. Na documentación medieval d'Asturies conocemos en 1254 un home llamáu "Iohan *Cochu*" y en 1273 una muyer, "Elvira Rodriguiz decha *cochuna*", esto ye, a la que llamaben *cochuna* [(cfr. J. Fernández Conde et alii, *El Monasterio de San Pelayo de Oviedo. Historia y Fuentes*. I. Uviéu 1978, p. 186; J. I. Fernández de Viana y Vieites, "Pergaminos del Monasterio de Cornellana (Asturias) en el archivo de San Payo de Antealtares (Santiago)", *Asturiensia Medievalia* 4 (1981), p. 324]. Lo mesmo "cochu" que "cochuna" abúltame qu'han considerase nomatos. El masculín *cochu*, 'gochu' nun ha tracamundiase con otra espresión del mesmu calter, tamién conseñada na Edá Media, pero en clara referencia a daqué cocío, como se ve nel exemplu de 1287: "tres eminas descánlla pora en Rifitorio en pan *cochu*" (J. Fernández Conde, op. cit. p. 127); nesti casu ye claro que tamos delantre d'un participiu COCTUM que güei síguese nel ast. *cuechu*, 'tipu de papes'.

entendese dientro de la tendencia xeneralizada al eufemismu, pel que dellos términos teníos por peyorativos alcuentren sistemática sustitución a lo llargo'l tiempu, coincide tamién cola ausencia ente nós de tou elementu autóctonu de tipu **cerdu*, lo que nun dexa d'axuntar nueves duldes interpretatives. La novedá de *gochu* y l'ausencia de **cerdu* compaxínase perbién coles nuses suposiciones al nun se ver niciu dalu de los sos antecesores na toponimia⁵. En sentíu contrariu sí alcontramos continuadores de PORCUS, non sólo nel axetivu usual *puercu/puerca*, 'suciú' (sinónimu de *gochu/gocha*) sinón nel apellativu deriváu *porquera*, 'cubil del gochu' que, lo mesmo que l'abundancial *porcil* y otros, ufierten testimoniú toponímicu⁶.

Sin embargu un datu que podría falar de la vieya cultura porcina tebergana ufiértalu'l vieyu cultu a **San Antón*, en Carrea, que na nuesa opinión sustituyeron serondamente pol veneráu nel presente *San Antoniu de Padua*. Ye asina como pue entendese'l vezu inveteráu d'ofrecer al santu les calamones o cabeces salaes

⁵ X. Ll. García Arias, "De toponimia tebergana (XIII): Zoo-toponimia", *Lletres Asturianas* 38 (1990), 47-67, p. 54. *Cerdeño*, barriu d'Uviéu, paez qu'ha entendese como continuador d'un antropónimu.

⁶ Derivaos de PORCUS, PORCA son frecuentes na documentación asturiana pelo menos dende'l sieglu x; asina en documentos de San Vicente de 946 (p. 42), 948 (p. 46), 950 (p. 48), 1078 (p. 146), etc. Cfr. Pedro Floriano Llorente, *Colección Diplomática del Monasterio de San Vicente de Oviedo*. Uviéu, Idea, 1968. Anque l'asturianu, y en concretu la fala de Teberga, xeneralizó l'arabismu *xabari* o *xabalín* pa destremar el gochu domésticu del gochu montés ye perposible que dalgunos de los topónimos del tipu PORCUS faigan referencia a llugares frecuentaos pol xabari. Tampoco na terminoloxía porcina tebergana hai restos de *marranu*, *-a*, *guarru*, *-a* que namái viven güei como axetivos na aceición de 'suciú', con posibles aplicaciones metafóriques.

de gochu que, llueu de la misa, puyen los romeros nel pórticu de la ilesia na fiesta del mes de xunu.

LA CRÍA DEL GOCHU

La omnipresencia del gochu na dieta tradicional tebergana xustifica dos coses esenciales de la nuesa cultura: d'un llau la xeneralización de la so cría, d'otru un gran procuru p'algamar los meyores rendimientos. Frutu de too ello sedrá, ensin dulda, non sólo'l grau notable d'aprovechamientu llográu a lo llargo'l tiempu sinón una perapreciable repercusión na mesma especialización llingüística.

La dieta tebergana, fecha tradicionalmente de los productos primarios de la tierra más o menos iguaos pola especialización culinaria, cuenta con importantes aportaciones de carne. Ente ello ha citase necesariamente lo que proporcionen los gochos, les pites, les vaques, la reciella y, más o menos esporádicamente, la caza. Ente too ello namás el gochu ye base alimenticia que cumple les dos condiciones de ser xeneralizada a la totalidá de la población y a lo llargo tol añu. El restu de les especies fexo tradicionalmente actu de presencia na dieta pero de mou coxuntural o esporádicu y, en dellos casos, reserváu namás a les families más pudientes.

El gochu, darréu d'ello, mereció una atención particular. Toa familia debía facese, polo menos, con un exemplar na feria o mercándolu al vecín d'ente casa, pa llueu de sacalu alantre, matalu a la vera Navidá cuando yá podía algamar un pesu non menor de les diez arrobes. Los económicamente mayor asitiaos teníen una gocha pa criar. Cuando sal *verruela*, o se manifesta en

celu, fai falta llevála al *verrón*⁷, gochu semental del que dispón dalgún vecín en réxime d'esplotación. La gocha preñada paría a los tres meses, tres selmanes y tres díes una camada que, por alimentase de lleche nos primeros díes, tamién dalgunos-y daben el nome de *lechugada*⁸. Lo normal ye que caún de los gochinos acabante nacer tuviera una teta pa mamar. Nesi sen entienden que les cuatro tetes delanteres yeren les meyores, frente a les últimes d'atrás que resultaben menos nutritives. Si'l partu yera desigual (más críes que tetes) al gochu ensin teta llamáben-y *esquitón* y había que lu criar a mamona o lo que ye lo mesmu dando-y lleche per un biberón. El más ruin de la camada recibe'l nome de *güerre*, términu que llueu tamién pue aplicase a persones⁹. Los gochinos de cría van dir creciendo y recibirán el nome de *bracos*; anque dalgunos empleguen *bracu* cuasimente como sinónimu de *gochu* (términu xenéricu y ensin marcar como se dixo enriba) lo cierto ye que terminológicamente suel dase la gradación siguiente en referencia a la

⁷ Ye términu en rrellación etimolóxica col llat. UERRES; de la mesma manera ha entendese *bracu*, anque con sufixación destremada en -ACCUS; *verruela* tien el mesmu aniciu etimolóxicu anque'l so sufixu inxerse dientro'l contestu de les espresiones emplegaes pa referise a la fema en celu. Cfr. X. Ll. García Arias "Problemes d'etimoloxía asturiana", *Actas do XIX Congreso Internacional de Lingüística e Filoloxía Románicas*. II. Universidade de Santiago de Compostela, 1989. A Coruña, Fundación Pedro Barrié de la Maza, Conde de Fenosa, 1992, pp. 471-483, p. 475.

⁸ Ye claro que la espresión con l- podría nun ser del país, anque tamién ye verdá que podría tratase d'una disimilación de palatales.

⁹ Sobre *güerre* y **gorrín*, términu non emplegáu güei en Teberga, formóse'l verbu *agurrinar*, 'enruinar'. Tanto *güerre* como *agurrinar* inxérense dientro una gran familia de pallabres que puen tener un aniciu onomatopéyicu (cfr. DCECH s.v. guarro, gorrino, guarín).

edá y al desarrollu; asina pue dicise que semánticamente taríen contraponiéndose *gochín/bracu/l.labascu*¹⁰ /*gochu/matón*. Los gochos pa criar cómprense de cinco o seis selmanes. El gochu que llogró'l so desarrollu ye l'ideal pa proporcionar carne; lo meyor, na opinión de dellos, ye que'l gochu tenga enantes de matalu dos agostos fechos. Llegáu'l tiempu frescu ye'l momentu de *matar*; asina podrá salase ensin problemes. El gochu (o gochos) que se destina a matar ye'l *matón* o *gochu de mata* y va ser el verdaderu centru de la vida familiar en tolos trabayos relativos a la *matanza*, *mondongu* o *samartín*. Les tres maneres destremaes de referise a una mesma realidá débense al fechu de fixase los falantes en tres aspectos dixebrados en rellación al llabor de que falamos: la muerte (*matanza*), la llimpieza (*mondongu* < **mundonicum*, términu formau sobro *mundus*), la dómina en que se fai (*Samartín*).

Pero enantes de la matanza, al gochu hai que lu criar y, pa ello, habrá facese tolo posible pa que'l resultáu seya lo más afayadizu col coste más curtíu. Asina entamaráse *capándolu*, a nun ser aquellos que quieran reservase pa padres¹¹. Pue capar una persona daqué curiosa o tamién el *capador* (que vendrá pel

¹⁰ Ye perposible qu'en tola riestra denominativa *l.labascu* seya l'únicu elementu onde se caltién un elementu prerromán. La serie d'apellativos en femenín ye la mesma anque axuntándoy la terminación *-a*: *gochina/braca/l.labasca/gocha/matona*.

¹¹ Una canción popular a la Virxen del Cébranu, patrona del conceyu de Teberga, recueye la doble posibilidá:

*Virxen del Cébranu hermosa
yá sabes que tengo bracos:
la mitá son pa vendel.los
la outra mitá pa capal.los.*

(Recoyida por Antonio Alonso de la Torre García d'un vecín del conceyu de Proaza).

pueblu pela primavera y pela seronda), pero habrá curiase llueu que por un descuidu nun muerra del *mal de la capía*. Esi mal, de carecer d'él, habrá curase con sueru de lleche. Capar cápense enantes de vender, cuando entá mamen, porque resulta más fácil y menos doloroso. Al capar los gochos dáse-yos una tayada que corta los coyones; la mancadura suavízase con una gota d'aceite; llueu echaráse-yos enriba ceniza de lleña pa que nun los llamban. Les goches tamién se capen pero resulta más difícil qu'a los gochos polo que siempre fai falta la presencia del capador; cápense les que criaron pa que nun vuelvan quedar preñaes, y les que nun se quieren pa madres, cuando entá son pequeñines. Yera necesario capales porque sinón menguaben en carne y engordaben peor. Anque nun yera lo normal, lo cierto ye que les goches preñaes podíen matase pero facía falta faelo a mediu tiempu del preñáu que yera cuando se llograba una perbona carne. Los verrones tamién podíen capase pero la carne daba un tafu que lo facía poco prestoso pal so aprovechamientu na comida.

Dempués al gochu habrá que lu *alambrar* poniéndo-y dos grapes en focicu pa que, fozando con menos puxu, nun acabe con sebes, portielles y muries o cualquier otru elementu de contención. La vida tradicional, que favorecía que los gochos anduvieren paciendu, fozando y comiendo a lo llargo'l día per caleyes, caminos, castaños..., obligaba tamién a *torgalos* o, lo que ye lo mesmo, a pone-yos una especie de collar de madera en pescuezu, *torga*, que fexera perdifícil el so accesu a finques ayenes per cancelles, portilleres o furacos de tou calter.

La llibre salida per caminos y caleyes y, a vegaes, praos, nun garantizaba dafechu l'alimentación d'estos animales. Yera necesario, pelo menos nel tiempu que necesitaben más procuru pal engorde, da-yos un suplementu alimenticiu basáu nes posibilidaes y frutos de cada momentu (pataques, castañes, abiyotes, mazanes, etc.); nes épocas menos riques preparábense-yos grandes calderaes d'ortigues cocíes. De toes maneres yera la *l.lavaza*, agua de llavar la cacía colos restos de les comíes, lo que formaba'l so menú obligáu. A los gochos podía echáse-yos de comer nun duernu, nel corral d'ente casa o na mesma *cubil* o *porquera*. Pa munchos estes dos pallabres yeren sinónimes; otros, en sen contrariu, paez que destremaben lo que yera la *porquera* o corte propia del gochu, de lo que yera la *cubil* o requexu dientro la porquera emplegada namái pa dormir o echase. La corte de los gochos tamién pue denomase *corripu* o *corripa*, especialmente si tien forma exenta y redonda en monte o na braña. Pero dar de comer a los gochos nun yera siempre cosa fácil; dacuando, ye verdá, si andaben llibres pel corral o pela antoxana yera abondo llamarlos diciendo cenciellamente: *jino!*, *jino!*, o *jino-ín!*, *jino-ín!*; pero otres vegaes en que taben famientos, en sintiendo qu'una persona s'averaba, entamaben a ponese pernerviosos llanzando terribles gruñíos. *Gruñir* emplégase, davezu, de mou asemeyáu a *urniar* anque, otres, resérvase *urniar* pa referise a un gruñir más suave, contraponiéndolo tamién a *corcol.lar* que ye gruñir mui sele, particularmente la gocha cuando llama a les críes o-yos da de mamar.

LA MATANZA

Cuando'l gochu ta criáu, ente'l mes de payares y d'avientu especialmente, anque a vegaes podía facese más tarde, iguábase too pa facer lo que los más llamaben *faer la matanza* o, namái dellos, el *samartín*¹². Tamién dicen *faer el mondongu*, *andar de mondongu*, anque esta espresión resérvenla dalgunos pa los trabayos propiamente rellativos a manipular les coraes, menudos y, especialmente, l'embutíu.

La matanza, al necesitar de l'ayuda de más persones que les que davezu vivíen en casa y por tener unes notes clares de fiesta gastronómica, yera ocasión amañosa pa que la familia, y vecinos y allegaos, s'axuntara. Pal fechu físicu de la matanza facíen falta pelo menos cuatro o cinco persones, especialmente homes, pa que, garráu'l gochu, inutilizáu con un cordel col que se-y ataba'l focicu, lu punxeren enriba una *tachuela*, mesa o soporte llargu, y tuvieren por él aguantando los munchos tirones que, xunto con gruníos apavoriantes, diba dar mentantu durare'l sacrificiu. Pero matar el gochu esixía una persona con una conocencia particular de l'anatomía y bien amañosa pal cometíu. Poro, si nuna casa nun había quien lo facer, había llamase a otru vecín que, como verdaderu *matachín*, inclináu sobre'l gochu, actuare con gran procuru. El nome que se-y

¹² En Teberga esti términu conozse pero nun paez del país anque ye perfrecuente n'otres partes d'Asturies. Francisco González Prieto (*La Vida Asturiana e'nun cientu de sonetos*, Xixón 1921; ALLA, Uviéu, 1990, p. 83) titula asina ún de los sos sonetos qu'entama: *¡Eh, paisanu! ya pues rumber contentu / i comer bonés fabes con tocín. / Qu'al añu pa facer el Samartín / sueles matar un gochu per advientu.*

daba yera'l de *corador*, y el so compromisu yera *corar* el gochu, esto ye, matalu fayendo llegar un cuchiu llargu y afiláu, el *corón*¹³, hasta'l corazón de la víctima. Esti procesu yera llargu, non sólo por cuenta de les dificultaes intrínseques d'atinar col cuchiu sinón porque yera mui importante que'l gochu diera bien la sangre. Dar bien la sangre significaba qu'ello diba saliendo pela vía abierta na papada mentantu lu coraben, cayendo nun cacíu que sostenía una muyer escucarazada que, a la vera'l corador, diba al mesmu tiempu aballándolo. Lueu, depués de colalo, pa que nun cuayare, a la sangre había echáse-y un puñáu de sal. Namás asina aquella sangre cumpliría coles condiciones afayadices pa facer llueu bones morcielles. A midida que'l gochu se desangraba los gruñíos yeren más seles y asina llegaría'l final en que, dempués d'una estridencia, acabaría por morrer o, lo que físicamente yera una realidá, por *espurrrir la pata*.

PELAR

Darréu vendría la operación que conocen como *pelar*. Una duerna preparada aguarda nesti momentu qu'echen el gochu nel so interior, boca abaxo, sobre una soga allugada transversalmente y doblada en dos partes. Unos grandes calderaos d'agua ferveando serán los encargaos de que, escaldándolu, el gochu vaye pelando non sólo coles sogues con que lu esfrieguen sinón colos cuchiellos que pa ello se tie-

¹³ *Corar*, *corador*, *corón* son términos que, etimológicamente, guarden rellación col llat. COR, 'corazón'. Nesi sen *corar* guarda'l significáu de 'llegar al *corazón* (col cuchiu)'.

nen preparaos. Gracias a la soga podrá dase'l baltu con facilidá colo que se llogra non sólo poder seguir pelando sinón evitando que l'agua ferveiendo nun queme les tripes del animal.

Sigue llueu la operación d'abrir el gochu poniéndolu, otra vuelta, sobre la tachuela onde lu coraron. Al *abrir el gochu* alcontrábense cuatro coses bien dixebraes na mentalidá popular y que diben sacase per partes:

a) La *papada* que venía acompangada de la *l.lingua*.

b) La *cinta*, o tira de piel y grasa de gran pesu, que se cortaba d'atrás alantre ente les dos files de tetes. Facía falta cortala pronto porque asina podía ocultase al pesador del Ayuntamientu parte del pesu del gochu.

c) La *tripada* o *las tripas* que debíen echase llueu nun gran balde nel que se llevaríen enseguida a llavar. Ente les tripes va la *vichiriga* o *vexiga* que tamién se guardará porque nella podrá almacenase untu o sedrá d'emplegu pa llavatives o, mesmamente, pa facer un balón hincháu con que xugar los nenos. Les tripes, amás de llavales, habrá que les *disluir*, esto ye, separa-yos la grasa, y tamién quita-yos les *carnes muertas*, carne negra y blanda que se considera malo anque s'emplega pa les morcielles al escocelos.

d) *L'asadura* o los *adientros*, términu xeneral col que se referíen al conxuntu de vísceres como *corazón*, *polmones*, *butiel.lu*, *gurgüelu*, *páxara* ('páncrees'), *fégadu*. Con ello vien tamién la *felén*, única víscera que se tira porque consideren que ye como venenu y qu'estrozaría tola carne que tocare si rompiera.

ESCUARTIZAR

Llueu llega'l momentu de colgar al gochu n'alto, la mayor parte de les veces nuna viga. Cuélgase cola cabeza p'abaxo y les pates p'arriba pero faise necesario que les pates traseres queden abiertes, cosa que se llogra gracies a una estaca que s'inxe dempués d'abrir, na parte inmediata y posterior de los uños, los tendones de diches pates. El gochu deberá agora dexase *serenar* un día o dos en sitiü frescu. Llueu habrá aguardar a que llegue un empleáu del conceyu, el *pesador*, que deberá *pesar* el gochu, xeneralmente n'arrobos, pa que, en dando cuenta al Ayuntamiento, se paguen les contribuciones esixies.

Vendrá darréu *escuartizar* que supón dir dixebrando curiosamente les partes consideraes esenciales y unitaries, allugándose en frente de la víctima. El gochu agora ta descolgáu y echáu enriba de la mesma tachuela onde lu mataron. Pártense primero les pates pel *xuegu*; llueu córtase la cabeza o *calamona* xebrándola del cuerpu; estírense y córtense *los costellares* con cuchiellu y, si fai falta, con una zau, a la vera la columna; dempués sáquense *las untazas* que lleven con elles los riñones, que los más vieyos llamen *riñiles*, xunto col *untu* (que nes oveyes llamen *sebu*); debaxo alcuéntrase'l *sol.lombu* o *solomu*, distintu d'otres dos pieces más pequeñes que s'atopen xunto al xamón; llueu sáquense los *l.lacones*; darréu los xamones (*jamones*); ente xamón y xamón ta'l *rabadal* o pieza que lleva'l *rabu* con tocín y parte terminal de la columna; a lo cabero sepárense los *tocinos*. Pasu ente pasu les diferentes partes van entregándose a una muyer que, colos cacíos necesarios, ta al llau del qu'escuartiza como ayudante.

TRATAMIENTU DE LA CARNE

La carne del gochu va siguir, de magar s'escuar-tice, tres víes de tratamientu dixebraes:

a) Les vísceres o adientros sedrán de consumu inmediatu y mesmamente na xinta que sigue a la matanza yá se probarán delles (especialmente'l fégadu, la sangre frito...), anque les medíes sanitaries güei yá aconseyen nun lo facer enantes de que'l veterinariu nun garante col análisis la so bondá. Les partes más apreciaes d'estes vísceres del gochu, a lo que s'axuntará llueu *adobu* y *pica-diyu*, sedrá la *prueba* que, amás de gratificación obligada del corador, va dase en seña clara d'amistá y solidaridá recíproca ente los vecinos. Nos díes inmediatos va facese'l repartu. Esti repartu fadrálu, xeneralmente, un neñu de la casa que recibe asina un pequeñu aguinaldu de caúna de les cases obsequiaes.

b) Les pieces mayores (tocinos, xamones, l.lacones, l.lingua...) resérvense pa salase en duernes que s'alluguen nes dependencies más seques y fríes de la casa, xeneralmente n'horros y paneres. Salar bien la carne, esto ye que la carne garre bien el sal, ye perimportante porque d'ello va depender la bona calidá de la mesma y el que nun se pierda cola mosca o coles careses. Entiéndese asina que la fecha pa facer el samartín nun ye casual sinón bien escoyida pa garantizar tolos díes de la estación fría, la más afayadiza pa salar. Un día tres d'otru habrá dise pela mañana al horru pa curiar que nun falte enxamás la capa de sal protectora. Salábase a lo llargo quince o venti díes. Calculá-

base que facía falta un quintal de sal por gochu muertu. Na parte más baxa de la duerna diben los tocinos y los güesos, llueu na parte cimera los xamones. El xamón esixía, como midida complementaria del sal pa que nun se perdiere, saca-y *la gota*, esto ye, drenar bien el conductu de sangre de la parte del güesu, na parte media del xamón, lo que se llograba calcando y calcando con un trapu llimpiu preparáu al efeutu. Ente sal metíense tamién otres partes del gochu como'l rabadal (perapreciáu n'époques d'antroxu), les calamones (reservárense o non como ufrienda relixosa). Les calamones necesitaben un cuidáu especial porque podíen perdese con facilidá; necesitaben salase mui bien dempués de sacar los güeyos anque enantes yá se sacaren los sesos porque la *sesada* yera mui bien acoyida pa comer en tortiella. Podíen salase tamién, en llimpiándolos, los *uños* o *patos*; éstos partiense al mediu y llueu acompangaríen el cocíu de cada día o, en tiempos más nuevos, per Navidá, dando consistencia a los callos. Tanto la *calamona* como los *uños*, *las ureichas*, *el focicu* enantes de salalos avezábbase a *escamalos* o *mondalos* xamuscándo-yos los pelos que-yos quedaren sin pelar.

Falando del repartu estacional de la carne asina salao debemos conseñar que'l tocín acompañará a tolos tipos de pote y cocíu a lo llargo l'añu; en sentíu contrariu, el xamón resérvase principalmente pa de branu atender a les necesidaes del mes de la yerba, anque cuando va acabándose échase la parte terminal, el *tucu*, pa facer un perapreciáu pote de fabes o berces. Los llacones guardábense

pa feches mui concretes, especialmente pa dir de merienda a dalguna feria o romería, dempués de facer por desalalos cociéndolos ente berces.

c) Col restu de la carne va entamase otru procesu de tresformación de gran interés, *l'embutíu*, del que depende la calidá y conservación de los productos llograos. Pa embutir emplégase tradicionalmente la tripa del gochu, aunque cuasi siempre con dalguna cantidá que, lo mesmo que'l sal y el pimentu necesarios, merquen na tienda. El mesmu día de la matanza, dempués de la xinta, les muyeres diben a la fonte'l pueblu con toles tripes pa llavales; pa ello facía falta, a veces, llevar una canalexu, pa esviar parte del agua de la fonte y trabayar con más tranquilidá. Per otra parte diba preparándose tamién la carne que facía falta picar y amasar pa facer *l'embutíu*; ésti especialmente repartíase como sigue:

Chorizu. Entamaba picándose carne resultáu *d'escarniar* costielles, columna, cabeza, dalgo de tocín y otres pequeñes pieces; al resultáu del productu picáu, amasáu con sal, ayu, pimentu (especialmente dulce pero dalgo tamién picante, dacuando nun productu de mercáu conocíu col nome de *aldea*), llamábase *picadillu*¹⁴ que podía consumise pasándolo pel cazu inmediateamente o llueu d'embutilo, na tripa delgada, en llonganices (*l.longanizas* o *l.linguanizas*) que llograben una forma redondeada a la que tamién se-y dicía *dolcu*¹⁵. Cada

¹⁴ Trátase d'un préstamu llingüísticu darréu que la espresión tebergana habría ser **picadichu*.

¹⁵ X. Ll. García Arias, "Problemes...", p. 476.

dolcu o *l.longaniza* podía dividise, en tiempos modernos, en partes pequeñes d'unos 15 centímetros separtaes con bramante; caúna yera un *chorizu*; d'esti mou cada *llonganiza* podía tener seis, siete... chorizos. Lo normal yera que la carne picao (y pa que supliera más, a vegaes picábense hasta los xamones) fora de gochu pero delles veces, en dómines modernes, podía entremecese con carne d'otros animales, especialmente de vaca que, en dalgunes cases, mataben cuando los gochos o compraben per partes na carnicería. Dacuando, el *chorizu* podía guardase en cazueles de barru, ente aceite o ente grasa, pa que se conservare fresco llargu tiempu, evitando asina afumalo. Lo mesmo podía facese col *adobu* o *sol.lombu* que, acabante adobase con pimentu dulce, ayu y sal, tamién metíen ente untu delío; lo que llueu quedaba de rustir col untu yeren los *quispos*, de perbona acoyida por toos. A vegaes la carne picao embutíase en tripa d'oveya, muncho más estrencha; al so resultáu denomábase *salchicha*.

Un *chorizu* de segunda calidá, onde s'amestaben carnes variaes, delles procedentes de los adientros (butiel.lu, pulmones...), con abondos elementos grasosos, yera lo que, embutío de mou asemeyáu, llamen *l.longanizote*, *l.linguanizote*¹⁶ o *sabadiegu*¹⁷. A

¹⁶ El llat. LUCANICA, 'embutíu de La Lucania' col influxu de LONGA, 'llarga' ye responsable del ast. *l.longaniza*; esti términu, mediatizáu per LINGUA, 'llingua', ye responsable de la espresión *l.linguaniza*. A *l.longaniza* y *l.linguaniza* améstase-yos el sufixu despeutivu *-ote* xeneralizándose la espresión desvalorizadora masculina, creándose, asina, los términos *l.longanizote* y *l.linguanizote*.

¹⁷ Paez indiscutible que la espresión fai referencia etimolóxica a un 'productu *propiu del sábadu*'.

diferencia de la *Llonganiza*, el sabadiegu enxamás se come crudo, pues siempre lo reserven pa facer el pote onde se destrema perbién del verdaderu chorizu o llonganiza.

Morcielles. Nel pueblu de Carrea yo conocí dos tipos de *morciel.la* de gochu feches a mano, con un embudu que s'inxerta nun cabu de les tripes gordes y se ceba empuxando l'ingrediente col deu gordu: la primera lleva'l nome de *morciel.la negra* o *morciel.la prieta* y na so fechura entra principalmente la sangre recoyío al corar xunto con una salsa preparada de *cebol.la*, sal, pimientu picante y untu. La segunda conozse como *morciel.la blanca* y fórmase ensin sangre, que se sustituye por clares de güevos batíos, con pimientu dulce, sal, cebolla y carne de la papada. A diferencia de la prieta, la morciella blanca nun se fai en toles cases porque ello supondría furtar parte de los ingredientes al chorizu; la blanca ye perprestosa pa colos garbanzos pero lo mesmo una qu'otra son mui apreciaes pues el pote y les fabes nun podría entendese ensin la so presencia. De toes maneres nun ha escaecese'l dichu popular qu'aconseya: *La morciel.la sabrosa, picante ya sosa*. Otres amestances pa formar morcielles puen dase modernamente en dalgunes cases pero nun se considera productu propiu del país. Hai, eso sí, otru tipu de morciella muncho más grasa y menos xeneral, fecha d'oveya, que conocen como *moscancia*.

El Xuan. Otru productu perapreciáu y particular conozse col nome de *xuan* o *xuanicu*. Ye'l resultáu d'embutir nel ciegu del gochu tou un conxuntu de perbones tayaes (de tocín y de la

papada) adobaes tamién con sal, pimientu y ayu; reservábase pa dalgunes ocasiones especiales como la época de mayar les fabes prietes o pal antroxu.

AFUMAR

Una de les particularidaes del embutíu ye que mui poco se comía en verde. Lo normal yera comelo curao o seco. Ello llográbase, una vez fecho, allugando les pieces embutíes nunes vares estreches y allargaes que s'asitiaben na dependencia de la casa que llamen *cocina de lleña*, suspendíes de la zarza o techu de la mesma enriba'l fueu; ésti tízase unos venti díes con lleña del país que dea munchu fumu; asina afúmense chorizos, morcielles, xuanes, en parte tamién el xamón, y sequen tando en disposición d'emplegu pal pote de berces, fabes y pa otros potaxes y cocíos. Cuando yá secó too bien llévase al horru onde se guardará pal consumu bien ocasional bien diariu.

La matanza en Somiéu¹

ANA M^a CANO GONZÁLEZ

1. Como n'otres munches partes d'Asturies, el *gochu* (*cochu*² o *guru*) ye, en Somiéu, ún de los elementos centrales de la economía familiar y base de l'alimentación de la xente del conceyu. D'esti animal aprovéchase too, hasta'l rabu.

Anque van camudando les coses —anguaño práuticamente tolos pueblos tienen lluz y carretera y en casi toles cases hai nevera y, en dalgunes, un arcón de conxelación, colo qu'esto tien de facilidá

¹ Los más de los datos qu'equí s'ufierten recoyilos pa facer la mio tesis doctoral sobre la fala del conceyu de Somiéu, nos años 1972-1974. Pa los informantes vid. l'entamu del mio llíbru *El habla de Somiedo (occidente de Asturias)*, Separata de los n^{os} 4 y 5 de *Verba*, Universidá de Santiago de Compostela, Santiago de Compostela, 1981; y pa les definiciones de la terminoloxía específica —marcada en cursiva—, asina como pa la so distribución xeográfica, vid. el mio *Vocabulario del bable de Somiedo*, IDEA, Uviéu, 1982. Aquellos datos completáronse con otros más recientes.

² Tamién como insultu: *jmal cochu te focé!*

pa la compra y conservación de tou tipu de comida— acordies col desendolque social y económicu del conceyu, que va, de toles maneres, muncho menos aprieta de lo que sería de desear; y anque se ta poniendo de moda matar, además del gochu, un xatu, hasta fai bien poco —y entá güei en muchos casos sigue siendo asina— en cada casa críabase un gochu pa matar, que yera práuticamente la carne que se comía en tola rueda l'añu, teniendo en cuenta además qu'había que reservar sobre too xamón y chorizu abondo pal mes de la yerba. Poro, nun ye chocante que se curiaren con muncho enfotu pa qu'algamaren un bon pesu a la hora de facer la matanza³ y pa que la carne resultare de lo meyor y más sustancioso.

2. Hasta fai unos venti años, por un regular en cada casa críabase un gochu pa matar; y en dellos casos, si la familia tenía más posibles, dos. Nes cases fuertes, podía además *matase media vaca*, esto ye una vaca a medies con otru vecín.

Si na casa había gochu ya gocha podíen dexase sin capar pa que criaren o *capar* namái'l gochu; entós llevábase la gocha —facíalo la muyer—, cuando anduviera *vurruela*, al *vurrón* de dalgún

³ Porque “a tolos gochos-l.lys chiega'l sou samartín” (Cano González Ana M^a, *Notas de Folklor Somedán*, Academia de la Llingua Asturiana, Uviéu, 1989, 23 [=Folklor Somedán]; el dichu pue aplicase en sentíu figuráu a les persones pa indicar que cuando daquién fai dalguna barrabasada acaba pagándolo) y yá se sabe que “al gochu gordu, unta-l.ly el rabu” (*Folklor Somedán*, *ob. cit.*, 22), dichu que s'emplega pa indicar que se com-baya coles persones poderoses.

vecín —el *vurruneiru* o *vurronera*— o, sin nun lu había no pueblu, a dalgunu de la rodiada. Antes había unu en La Pola. Por echales al *vurrón* había que pagar; costaba lo mesmo qu'echar una vaca al *buei*. N'otros casos, si nun había *braquinos* de casa, había que mercalos. Comprábense dos, de cinco selmanes de tiempu, nel mercáu d'Aguas-mestas —había unu tolos meses—, antes de matar o acabante facer el samartín, porque en casa, sin gochu, nun se taba nunca, pa poder aprovechar les sobres de la comida. De los dos braquinos que se mercaben, unu yera pa matar y l'otru llevábase a la feria de San Pedro n'El Puertu, el 29 de xunu. Colo que se sacaba d'esti gochu traíase lo que faía falta pal mes de la yerba: vinu, aceite, azucre, arroz... o pagábese lo que se debía, o parte d'ello, en Castro, en La Pola o en La Riera, onde se mercaba de fiao lo que se precisaba pal gastu diariu de la casa tol añu. En Vil.larín, por exemplu, como hasta va bien poco nun había carretera (fíxose nos años 80) había que llevarlos andando hasta El Puertu per Redigobia ya El Valle:

“Siempre había problemas pa emponelos na Ponte'l Palaciu, porque son mui necios⁴; ya nun había quién-l.lys fixera pasar la ponte; tiraban pa Veigas o pa la casa la escuela, que yá nun existe —pasóu la carretera porcima—. Ya una vez, a una de casa Milia cuando iba por L.lera,

⁴ En Somiéu, el prototipu de la neciura son les goches del vecín conceyu de Teberga. D'ehí que cuando daquién ye perneciu se diga que “ya más neciu qu'una gocha tebergana”.

más allá de la braña d'Urria chegando yá pa contra El Puertu, afogóuse-l.ly el gochu, de la calore. Faía tanta calore ya'l gochu taba tan gordu... Menudu escuachazón l.levóu aquel.la probe mucher. Tuvienon qu'ir con un burru a buscalu. Hai que tener mui cuidáu con el.los, son mui delicaos. Nel fondu L.lera había siempres l.lamarga ya los gochos aprovechaban pa refrescase revolcándose nel.la. Valía-l.lys mui⁵".

Dacuando tamién se podíen comprar a un vecín al que-y pariere la gocha, pero nacieren en casa o non, criábense siempre nella. Güei ye frecuente compralos yá cebaos o a lo menos más grandinos. Podíen encargase en casa Pepe'l Molín, en La Pola.

Los braquinos mercábenlos los homes, pero siguiendo los consejos de les muyeres. "Pa que foran guapos teníaen que ser l.largos ya redondinos, col focicu curtiu ya las ureichas grandes, que se vieran sueltos⁶". Pela cueta, vendelos yera trabayu de les muyeres.

Agora a los gochos cápalos *l'albeitre*, pero antes venía un *capador* pel pueblu a capar tolos gochos ya goches que los vecinos queríen. Faíase na corte o en corral. El capador daba anuncia de la so llegada con un xiplu que tocaba. Esi día yera un día especial. Axuntábense varios homes p'aidar a tener pol gochu ya los neños a mirar cómo se facía. Como les condiciones nes que se facía nun yeren siempres les más

⁵ Informante: Elena González, 76 años (Vil.larín).

⁶ Vid. nota 5.

amañoses y el capador podía nun ser mui dueitu, nun yera raro que dalgún animal morriera. Les goches capábense pa que nun anduvieren al *vurrón* ya los gochos pa que nun anduvieren tres elles cuando andaben *vurrueles*. Además, asina la carne resultaba más sustancioso.

Colos gochos *roncochos*, que son los que tienen un coyón más arriba que l'otru, ha tenese cuidáu porque al capalos podía asoceder que se-yos quitase'l d'abaxo namái y que quedaren enteros. De toles maneres hasta que'l capador nun punxere puntu al so llabor nun se podía dicir que'l gochu tuviere capáu. D'ehí que se diga que “tovía ta'l capador encima la gocha” cuando se quier dexar afitao qu'entá ta unu a tiempu de finar lo que tien ente manes.

Quando la gocha paría había que tar mui al tanto. Les muyeres son, tamién nesti casu, les encargaes de too, de que la corte tea llimpia ya la gocha a gustu. Había que vixilar que los *gochinos* (*bracos*, *braquinos* o *gurinos*) nacieren bien, que la gocha nun se tumbara enriba d'unu ya lu afogara, etc. Desque nacen presta velos, tan blanquinos, tan llimpios ya nidios; de grandes tán siempre puercos —anden tol día fozando y revolcándose ente la llamarga⁷—, tienen el pelleyu ásperu ya enllenu de serdes. Nun yera raro que la

⁷ D'ehí que s'apelle *gochu* (tamién *bracu*) a quien ye puercu, mal amañáu o poco curiosu pa facer les coses; figuradamente dizse del que tien un comportamientu poco noble, poco sinceru, sobre manera en construcciones como “portase a lo gochu”, “faer [algo] a lo gochu”; y como tolo que tien que facer esti animal ye comer pa engordar, a la persona que nun se preocupa de nada aplícase-y el dichu “el que come ya caga, gochu se chama” (*Folklor Somedán, ob. cit., 26*).

gocha pariera más gochos que tetes tenía pa da-yos de mamar, asina qu'unu, siempre'l de menos posibles, el más ruin de la camada, quedaba sin lleche. Ye'l *guarre*, *güerre* o *xiblón*⁸. Al *güerre* había que crialu a mano, da-y la lleche con una mamona.

“Una vez una paisana del pueblu, que-l.ly pariera la gocha, diou-l.ly, a mia mai, el braquín más ruin de la camada, que nun valía pa nada, porque la gocha nun tenía teta pa él. Mia mai crióulu en casa con muitu procuru, dába-l.ly l. leite caliente con una mamona ya'l gochu medróu muitu, ya fixo un gran gochu pa matar; ya desque cebáu, aquel.la mucher quería que mia mai-l.ly pagara algo pol gochu porque del gurín qu'el.la-l.ly regalara saliera un bon matón. ¡Mira, tú, si-l.ly lu iba a dar, si'l gurín que-l.ly diera nun valía nada!⁹”.

3. Del cuidáu diariu de los gochos ocupábase l'ama la casa, ayudada dacuando poles neñes o pola güela. Ye la muyer la qu'echa la gocha al *vurrón*, la que la atiende cuando pare, la que da la mamona al *xiblón*, la que diz al home cómo tien que ser cuando se merca, la que llimpia la corte, la que-yos prepara y-yos echa de comer.

De nueche dormíen na *cubil*¹⁰ o *cubilera*, que yera la parte de la corte onde dormíen les vaques, nor-

⁸ Dase tamién esti nome al neñu más pequeñu o más ruin d'una familia.

⁹ Vid. nota 5.

¹⁰ N'El Puertu, *el cubil*. Tamién, *pocilga*, *pocilguera*. El *pocilgu* ye'l parásitu del gochu.

malmente la que taba debaxo de casa (o nuna casa vieya ya onde yá nun se vivía), atrocada pa ellos; o nun *curripu*, especie de corte pequeña.

Pela mañana echábase-yos de comer nel *duernu los gochos*, que yera de madera y taba dientro la corte. Habíalos que comíen un bon dornáu. Pel día andaben sueltos pel pueblu. Volvíen a comer a les doce y al escurecer. Pa qu'acudieren bastaba con salir al picu l'escalón o al corral, facer sonar el calderu onde se-yos llevaba la comida y llamaslos: “¡yin, yin, yin, ...!”¹¹. A veces llevábense pa dalguna campa o pa dalgún prau zarráu. Los *gochos d'engorde* teníense más de corte, sobre too al final. Too ello dependía tamién del tiempu que fixera.

La comida yera a razón del tiempu que tuvieren. Hasta les cinco selmanes —que yera'l tiempu que teníen cuando se compraben—, mamaben la gocha. Dempués, a los *braquinos* dábbase-yos debura o lleche caliente si lo había, con algún puñadín de farina y pulgazos y patacos cocíos; desque más grandinos, de dos o tres meses, facíase-yos la comida cola *llavaza* —agua de fregar la cacía y les sobres de la comida— que se diba axuntando a lo llargo del día nun calderu qu'en munches cases guardábase sol escañu la cocina, y onde s'echaben berces, pataques y pulgazos cocíos. Como l'agua de fregar se daba de comer a los gochos, había que fregar sin xabón y col agua mui caliente pa que marchara la grasa de los cacíos. A los que somos d'ellí, esto paecíanos lo más normal, pero a la xente foriato chocába-yos enferma. A los gochos grandes, cocíase-yos tolos

¹¹ Pa espantalos: “¡ch..., goch..., ch... chinos!; chí... no!; atsal.lí, atsal.lí!”.

díes, según les posibilidaes de cada casa y la época del añu, un potáu o un bidonáu: los *pulgazos* de les pataques del día, pataques —davezu les más pequeñes y les más ruines—, berces, nabos, remolacha, etc. Lo que se cocía daba pa tres veces, mesturábase cola *l.lavaza* y amestábase-y dalgún puñadín de *pulpa* —qu’había que comprar—, cocío o dempués de tenelo a mueyu un pedacín n’agua caliente pa que medrare, de *farina de maíz*, de *salváu* o de *tercerilla*, que tamién se compraba. Como s’amasaba cada quince díes siempre había dello de salváu. Nes cases onde había molín (unu por pueblu o unu pante varios) siempre teníen más que comer. Como diz el dichu, “gochos, los del molineiru; ya fichos, los del taberneiru”¹². Pel branu podía dáse-yos en crudo. Entós, pa la *l.lavaza* entriyábense les berces, les pataques...

Y si nun había que-yos dar, díbase a les ortigues. Andábase a elles onde les hubiere. En Villarín, baxábenles les brañeres de la braña, de Campos de Gobia, en sacos. A la vera’l pueblu, mandábennos a los neños a por elles: “llevábamos un caldeiru o un balde pa traelas; un calcetu o un guante, cuando lu había, viechu ya rotu, de l.lana, que se ponía nuna mano pa garralas; ya con una fucina que manexábase cola outra mano cortábamoslas pol pía”; los neños tábemos convencíos de que si les garrábemos cola mano con fuercia y sin respirar que nun nos ortigábemos y, de toles maneres, el remedi u pa les ortigadures teníemoslu bien cerca: rustriles bien con tierra de lo que tienen elles mesmes nes raíces o con

¹² *Folklor Somedán, ob. cit., 28.*

tierra vicioso, como lo de les topineros. Les ortigues cocíense o machacábense con un porru y mesturábense cola *l.lavaza*.

Pa echa-yos ente hores, en crudo, íbase a los *margazos* o *badul.los* (*Heracleum sphondylium*), que se daben nos praos lletos; y a la *curruela* o *curruyuela*, que miedra muncho nes tierres ente la cebera. Ya cuando había *bechotas* o *l.landes*, echábase-yos una embozadina d'elles pal duernu pa que les rucaren. Pa Villarín, por exemplu, traíense en sacos no burru, del monte Navachos, d'El Camín del Carru en Grandarrionda, o d'onde hubiera munchos ya bonos carbayos. Les beyotes yeren muncho bones pa engordalos. Yá lo diz el dichu, "*el gochu que va a la l.lande foi pequenu ya vieno grande; ya'l que foi a la foi* ('fayucu, de la faya') *vieno como foi*"¹³. Pa engordalos tamién se-yos daba maíz, en farina, mecío cola comida, o dalgún puñáu en granu, sin moler, que se-yos echaba en duernu ente hores.

Ún de los males que-yos podía dar yera'l *corbín*, qu'ataca a la cabeza y a les tripes. Cuando carecien d'él, pa que sanaren había que pone-yos una *encernada*, que se facía mesturando ceniza de lleña y agua, no llombu y tapalos con un sacu. Pa prevenir esti mal, dábase-yos de comer ceniza.

Como andaben sueltos munchu tiempu había que tener procuru de que nun estrozaren lo que nun debíen. Asina, pa que nun entraren pa les tierres o pa les güertes que taben zarraes atábase-yos al pesquezu un palu n'horizontal (la *torga*). Hai un cantar bien popular n'Asturies que fai referència a ello:

¹³ *Folklor Somedán, ob. cit., 35.*

*Torga la gocha, Antona,
tórgala bien torgada;
tórgala que nun foce
la mia corrada¹⁴.*

Pa que nun fozaren y estrozaren la corte, el corral o los caminos, *alambrábanse*, poniendo-yos unos aros d'alambre en focicu, que nun-yos estorbaben pa comer, pero sí pa fozar. A veces na corte estronconaben munchísimo. Y ye sabío que “el gochu más ruin ya'l que más revuelve na cubil¹⁵”.

4. *Matar el gochu, andar de matanza o faer el samartín* ye una de les actividaes más importantes de la vida familiar ya social del pueblu. Faise en payares o n'avientu, según tea'l tiempu ya los gochos de gordos. Los vaqueiros, unos maten en Somiéu ya otros *nas brañas d'abaxo* onde pasen l'iviernu (más o menos dende finales d'ochobre a finales d'abril).

Esi día ye casi como un día de fiesta. Como pa la yerba y pa otros llabores, la xente ayúdase uno a otro. Además de los familiares axúntense, na casa, el *matachín* y los paisanos del pueblu que vienen a ayudar a matar y a preparar la carne; pa preparar el *mondongu* y *l'adobu*, ya facer les morcielles ya los chorizos, acuden les vecines.

De comida siempre hai daqué d'extraordinario. Los que vienen de fuera ya los homes comen na

¹⁴ *Folklor Somedán, ob. cit., 62.*

¹⁵ *Folklor Somedán, ob. cit., 25.*

casa. Faciense garbanzos; matábase algo: una pita, un gallón, un corderu o un cabritu; pa detrás, arroz con lleche; ya vinu, vinu a resbalar. Además pue preparase *chanflaina* o *fichuelas* cola sangre del gochu. Pa la *chanflaina* hai qu'amestar a la sangre, mollena de pan ya grasa; pa *las fichuelas*, prepárase un batudu con un poco de lleche, sangre, farina blanco, sal y un güevu, y, dempués, tóstense nun cazu.

De víspera, teníaase al gochu n'ayunes pa que tuviere les tripes lo más llimpies posible. Pa matalu hai que *sangralu* o *coralu*. Ente varios homes agárrenlu peles oreyes y pel rabu, túmbenlu enriba del *bancu de matar*, tienen mano d'él pa que nun bulla y espétase-y el *cuchiel.lu de matar*, un cuchielu llargu y afiláu, pel pescuezu hasta'l corazón pa que salga lo más de la sangre. L'home que cora'l gochu apéllase *matachín* (*matador* o *corador*). Solía haber más d'un en cada pueblu. Si nun yera asina, venía d'otru pueblu. La sangre va cayendo pa un *caldeiru*. Échase-y un poco sal y una muyer abállalo de siguío hasta qu'enfríe pa que nun cuaye. Queda en calderu hasta que se faen les morcielles.

En tando sangráu, pásase pa la *duerna* onde se-y van echando perriba calderaos o bidonaos d'agua ferviendo, al empar que se-y va dando vueltes, pa poder pelalu. Sácase llueu pal *bancu* y *pélase*. Pa ello, hai que quita-y *las serdas* raspiándo-y el pelleyu. Esti trabayu fáenlu tamién los homes: *el matachín*, a *gadañu*; y los otros, dos o tres, con cuchiellos.

Desque peláu, ponse pates arriba y ábrese en canal, con un cuchielu, d'alantre a atrás, empri-

mando pel pescuezu. Sáquense-y *las tripas, el butiel.lu, la flen, la páxara, el corazón, el plumón, el fégadu, la l.lingua, las carnes muertas, las untazas* ya *los riñiles*. La *flen* tírase entós mesmu. Llueu, pa que recuda, hai que colgalu, col focicu p'abaxo, per un palu —la *estaca (lantal.la, pezuñeiru, pintoriu o pintoiru)*— que s'espeta nos tendones de les pates d'atrás. Pa que tea abiertu ya nun zarre pónse-y atravesáu un tochu hacia la mitá del cuerpu de manera que torgue que zarre. Asina seca meyor. Por un regular suel tar colgáu un día enteru o daqué más.

Un pedacín del fégadu mandábase, a La Pola, al albeitre p'analizar y comprobar que la carne podía comese.

Les tripes llávenles les muyeres no ríu'l mesmu día de la matanza. Los *riñiles*, cómense. Pa prepara-los llávense bien llavaos; pa que llimpien bien, échase-yos daqué de vinagre y llueu tóstense con ayu y cebolla, como'l fégadu pero sin pimentu. Los *plumones* aprovéchense pal *sabadiegu*, lo mesmo que'l *butiel.lu*, o tírense. *Las carnes muertas*, que son pedazos de carne que'l gochu tien ente la grasa, tírense porque si van, por exemplu, pa la *morciel.la*, después arrevienta. El *corazón*, límpiase —ábrese y sácase-y la sangre— y pícase pal *sabadiegu*. La *páxara* pue comese como'l fégadu o tirase. La *l.lingua* hai qu'es-camala n'agua ferveiendo, raspala y adobala, pa después embutila nuna tripa. Los *entrel.lienzos*, que son una especie de tela que ta ente la *páxara* y el *fégadu*, píquense pa la morciella, lo mesmo que *las untazas*.

El mesmu día de la matanza o al día veniente repártese la *prueba'l samartín* ente los vecinos más amigos: un pedazu del *fégadu* con un pocu d'*untaza* pa

tostalo. Pocos díes dempués repártese *la prueba del adobu*, que ye'l picadiellu col que se faen *las llinguanizas*, y qu'asina en fresco cómese tostao, y la del *sol.lombu*. Dacuando tamién se da una morciella fresca, dependiendo de la rellación d'amistá. Si dalgún vecín nun mataba, los otros vecinos llevaben-y siempre la prueba y yeren más arrogantes; dáben-y tamién dalgún güesu, dalgún pedacín de carne... Ya a los parientes que yá nun vivíen nel pueblu mandábase-yos tamién la prueba, a lo menos una *l. llinguaniza* ya una *morciel.la*.

Anque los homes son los que coren el gochu, los que lu pelen, lu abren ya lu cuelguen, les muyeres tienen tamién munchu trabayu. Elles son les encargaes de la comida, de poner l'augua a ferver al fueu dende bien ceo pa pelalu, d'apurir a los homes lo que-yos faga falta, de llavar les tripes no ríu...

5. El llabor siguiente ye'l d'*escuartizar* (*estoucinar, tachar* o *espedazar*), esto ye partilo en pedazos pa ponelo a salar. Faenlo los homes al día veniente cuando la carne yá ta frío y duro pa poder partilo. Pa ello ponse'l gochu boca abaxo, enriba del *bancu d'escuartizar*. Córtase-y la *cabeza*, dexando *las queixadas d'abaxo*. Dáse-y la vuelta y sáquense los *solomillos*, que son dos pieces pequeñes y esguetes de carne mui fino, más pequeñes que los *sol.lombos*, que tán una a cada llau del *zarráu*, de munchu apreciu, que despeguen soles cola mano. Dempués, cola *bruesa* van dándose cortes, a un llau y a otru, a lo llargo del *zarráu*. Dáse-y vuelta otra vegada y agora con un cuchiu, pel llombu, sácase-y el *zarráu*. El

gochu queda asina partíu en dos. De les quexaes d'abaxo, queda una pa cada llau, con cada una de les partes del gochu.

En tando separtáu'l *zarráu*, sáquense los *xamones*, los *llacones* ya los *toucinos*. Llueu, los *costellares*. Sepártense tamién los *sol.lombos*, que tán arimaos al *espinazu*, percima de los *costellares*, unu per cada vera. Los *tocinos*, *xamones* y *llacones*, recórtense pa da-yos forma. A los *llacones* y *xamones*, córtase-yos el *patu* pel xuegu. Les tetes córtense y píquense pal *chorizu del buenu*. Los *patos*, enantes d'echalos en sal, caliéntense enforma pa quita-yos los uños y rásense bien.

La carne que se quita a los güesos (= *escarnar o escarnizar*) aprovéchase pa facer el *chorizu del bonu*, asina como lo que se saca al recortar o arredondiar los *tocinos*, los *xamones*, los *llacones*, les *quexaes*, etc.

A los *xamones* y a los *llacones* hai que *saca-llys la gota* pa que nun se pierdan: desque tán recortaos, enriba d'una superficie llana, apriétense bien coles manes dende la parte d'abaxo escontra arriba pa que suelten unes gotes de sangre —les caberes— que-yos quedaben. Si nun se saquen, piérdense.

Del *zarráu*, la mitá d'alantre échase pal *chorizu*. Al pedazu que queda, segótase-y el güesu per varios sitios pa que garre'l sal y sálase.

En tando escuartizáu'l gochu, hai que *salar la carne*. Sálase lo más d'ello: los *toucinos*, los *llacones*, los *xamones*, la parte d'atrás del *zarráu*, los *patos*, la *cabeza*. Na *duerna de salar* o *salera* (ésta ye de cementu) échase sal ya va poniéndose la carne con sal percima de cada pieza. La carne pa que sale bien tien que quedar anubrío de sal. El líquidu que va sol-

tando la carne na duerna ye la *salina*. En sal tiense unos quince díes.

Los *sol.lombos* nun se salen, cómense en fresco, en raxes y si sobra un pedazu pue embutise.

La *cabeza* llímpiase y prepárase: sáquense-y los güeyos y ábrese col segote o con un hachu en dos mitades, a lo llargo; los *sesos* queden partíos en dos y sáquense pa un platu pa dempués cocinalos. Hai que quita-yos la telina que los arrodia, que sal muncho bien con agua templadino, escócense pa qu'endurezan, pártense en cachos y tóstense rebozaos en farina y güevu. *Las oreichas* ábrense un poco pa llimpiales y pa qu'entre'l sal. Dánse-yos unos cortes tresversales pa que seya más fácil partiles cuando se vayan a comer.

6. L'embutíu

La preparación del *embutíu* ye tamién llabor de les muyeres.

El *mondongu* de *las morciel.las* prepárase'l mesmu día de la matanza a la tarde o a otru día. Hai que picar *las untazas* con unes tixerres, les cebolles y una cabeza d'ayos o algo menos.

Nuna *artesa* o nuna *duerna* va colocándose en capes l'*untu*¹⁶ y la cebolla. Por cada platáu d'*untu* échense dos de cebolla. L'*untu* pue sustituiise por sebu. Percima échase'l pimentu, el sal, los ayos y

¹⁶ L'*untu* úsase tamién pa untar *las cornales* de xunir les vaques pa ablandales. Cuando se fai trabayar a la fuercia a una persona más de lo normal dise que "se-y saca l'untu".

un poco de perrexil. Aproximadamente pa cuatro copinos de *mondongu* échense cinco puños de sal y seis de pimentu. Dempués, entremezse coles manos y déxase posar un poco pa que tome l'adobu.

Pa saber si'l *mondongu* tien bastante pimentu y sal, hai que probalo. Pue faese de tres maneres: a) garrando colos dedos un plizcu de cebolla y d'*untu* y comelo; b) tostado nun casu un poco de *mondongu*, dempués d'amesta-y la sangre, y comelo; la sangre pue echase nel mesmu casu; y c) fayendo una morciella pequeña col *mondongu*, dempués de mesturao cola sangre, cocela y comela.

En tando preparáu'l *mondongu*, améstase-y la sangre, entremezse too bien y embútese. Si les morcielles se faen coles tripes del gochu —consérvense meyor na tripa del gochu que no comproa—, hai que *desurdiles* o *xibrales*, o seya desenredales, quitándo-yos la grasa que tienen apegada, pa llavales bien llavaes y raspales. Llávense nel ríu y ráspanse en casa con una horquilla del pelo o con una varina delgada de salguera doblada.

Si ye comproa hai qu'ablandalo. Lo comproa ye *tripa de mazu* —un *mazu* vien a tener unos 30 metros de tripa salao, nuna sola pieza o en varies—. Hai que pasa-y agua per dientro pa qu'ablande bien.

Pa pasa-yos l'agua, métense, nuno de los cabos de la tripa, el dedu índiz y el del mediu de la mano derecha pa abrila y pa que pueda entrar l'agua. Cola otra mano va baxándose la bolsa d'agua per tola tripa.

El *mondongu* embútese na tripa con un *embudu*. Pa ello, encáxase l'*embudu* nuna punta de la tripa,

tiense por él cola mano izquierda, va poniéndose'l mondongu dientro l'embudu cola otra mano ya calcándolo col dedu gordu pa que pase pa la tripa; ya hai que dir apertándolo dientro la tripa pa que nun quede aire.

Otra muyer ha d'ir atándoles con filo gordo. Átense les dos puntes de la tripa xuntes, dempués dáse-yos dos vueltes col filu a cada una d'elles por separao y pol llau d'adientro y pa rematar vuelven a atase los dos cabos xuntos. El llargor del filu ye aproximao'l del brazu d'unu, dende la punta del dedu gordu hasta'l coldu. El tamañu de les morcielles depende del de les tripes. De toles maneres nun se dividen; si dalguna sal mui grande déxenla asina. Según se van faciendo van poniéndose nun balde o nun fontón. Hai muyeres mui dueches qu'embuten y aten soles. Acabante faceles puen *escocese* pa que cuaye la sangre. Cuando enfríen, cuélguense. Suel comese una morciella en fresco, qu'hai que cocer sola, despacín, ya con munchu procuru pa que nun arreviente. Diz el dichu que la morciella pa ser bona ha de ser "sabrosa, picante y sosa".

Los *chorizos* fáense de dos clases: el *chorizu* o *chorizu del bonu* y el *chorizu sabadiegu* o *sabadiegu*.

Pal *sabadiegu* échase *la carne ensangrentada, pel.leichos de toucín, los plumones, el corazón, el butiel.lu*, etc. Al *butiel.lu* quítase-y la mierda no ríu. En casa, vuelve a llavase con agua templao y despégase-y el pelleyu de dientro (= *desvestir*), "faise asina como colas muñuzuelas de las pitas". Dempués *entóuriase* (métese, picáu en pedazos, n'agua ferviendo ya escozse un poco pa qu'endureza) y pásase pela *máquina de picar*. Tamién s'*entourian* los pelle-

yos y otres partes dures del gochu, pa dempués picales y embutiles.

Pal *chorizu del bonu* échase la carne que s'*escarnóu* y el pedazu de *zarráu* que se separara pa ello.

Pa preparar l'*adobu* pa facer los chorizos, pélese casi un quilu d'ayos, que se pasen dos o tres vegaes pela *máquina de picar* pa que queden bien picadinos; píquense en trozos pequeños los dos tipos de carne con lo que se van a facer les dos clases de chorizu y pásense pela máquina. "Si la carne queda apelmazada dise que ta amastraconada". Pue pasar si ta caliente.

La *máquina de picar* va fixa a un bancu con cuatro torniellos. Tien una cuchiella en forma de cruz ya una criba pa picar la carne. Pa que funcione dase a un rabil.

Adóbense por separao les dos clases de carne, dempués de picaes, con sal, l'ayu qu'ha tar yá preparao y dello de cebolla. Entremezse too bien. Al día veniente, pruébase ya añádese sal o pimientu si nun tien bastante, ya vuélvese a amasar. Esi día a la tarde (o a otru día) faise'l chorizu.

Pa las *l.linguanizas*, si la tripa nun ye de casa —por exemplu, las *tripas del brazu*, que son les dos que tán a la vera del *butiel.lu*, son enroscaes ya fees pa las *l.linguanizas*—, cómprase *tripa de moñu* —un *moñu* tien 15 metros— y ye más estrecho que lo de les morcielles. Si'l *moñu* ye d'una sola pieza, pártese en pedazos. Dicen que ye meyor que la tripa nun venga en *cabos* —cada pedazu del *moñu* ye un *cabu*— porque si vien asina uno pue venir bono y otro malo o uno estrecho ya otro ancho. Si nun vien en *cabos* ye más fácil saber si ye too bono.

Las l.linguanizas embútense cola máquina, sustituyendo la cuchilla y la criba pol embudu de tubu llargu. Nel tubu del embudu encáxase una tripa entera. Pa enllenala d'adobu, gárrase cola mano izquierda'l cabu del tubu y cola derecha dase al rabil. La tripa va soltando, enllena. Nun s'aten. Basta con doblar les puntes. *Las l.linguanizas* queden enteres, nun se dividen con filo bramante en chorizos.

Pa que l'embutíu seya de confianza repárase muncho tamién en que les muyeres que lo preparen seyan llimpies y curioses. Yá lo diz el dichu, "carne en calceta, que la coma'l que la meta"¹⁷.

Las costiel.las hai qu'adobales. Pa ello cúbrense con un *batudu* fecho con agua, sal, pimientu de bona calidá y ayu, too machacao. Dempués colóquense nun balde. Faise lo mesmo colos *sol.lombos*, *la l.lingua* (dempués d'escamala), los *serriel.los* —"son la mitá d'alantre del zarráu que quedóu dempués d'escarnar"—. En tando adobao, déxase reposar hasta'l día veniente.

Hai que pasar tamién pel adobu les tripes del gochu nes que s'embute'l *chorizu*, *la l.lingua*, los *sol.lombos*, etc. , dando-yos la vuelta pa que lo tomen pelos dos llaos. Asina consérvase meyor l'embutíu.

El *xuan* faise na tripa más gordo del gochu que nun tien salida, con pedazos de *l.lingua*, de *sol.lombu*, de *toucín adobáu*; dalgunes muyeres metíen-y *güesos adobaos*, la *papada* de la cabeza; desque taba curáu, iben sacando d'él *güesos*, *pedazos de toucín*, ..., según lo que tuviere ya fixere falta, pal pote.

¹⁷ *Folklor Somedán, ob. cit., 23.*

Las androchas prepárense cola *l.lingua* y los *sol.lombos* que s'embuten na tripa gordo del gochu. "Algunas mucheres faíanlas con toucinos adobaos".

El *choscu* ye un embutíu fechu con *sol.lombu* en tripa gordo.

"Después cuélgase tol samartín nas varas, na gabitera, n'escarpías. En tando colgao, tízase debaxo pa que cure. Tien que fer fumu. Faise con podas de los madreñeiros. Las mucheres cháman-l.ly buil porque yá mui menudu pa fer fumu".

Afúmense los *xamones*, los *l.lacones*, los *toucinos*, los *costel.lares*, *las morciel.las*, *las l.linguanizas* y los otros embutíos. Nes cocines d'antes, *nas l.lariegas*, aprovechábase'l fumu del *l.lar* pa curarlo. Agora llévase a les cocines de les cases vieyes onde yá nun vive naide y tízase ellí pa que faga fumu abondo. Teníase al fumu quince díes o un mes, hasta que se llevaba pa la panera o pal hurru onde siguía secando y quedaba ellí hasta que se comiere.

Tener un bon *samartín* yera seña de riqueza ya la meyor garantía de poder pasar bien l'añu. Daba muncha tranquilidá al ama la casa porque asina tenía con qué aviar el pote tolos díes, con qué mantener a los yerbeiros...

El samartín na parroquia de Bisuyu (Cangas del Narcea)

XOSÉ MARÍA G. AZCÁRATE

Los samartinos ya matanzas de gochos caltienen anguano las mesmas pautas ya carauteres que n'outras dóminas, tou ello a pesar de los cambios ya la vertixinosa tresformación de la vida rural nos cabeiros anos. A lo llargo de muios siglos, la vida social nos pueblos del conceyu, como no restu d'Asturias, sofitábase na agricultura ya ganadería, ya dentro d'esa economía de subsistencia, la cría ya matanza del gochu xugaba un papel perimportante como sustentu básicu d'una dieta de mantenimientu que vive fasta güei.

Pal final de la seronda en tolas casas de la parroquia de Bisuyu, asitiada na fastera occidental del conceyu de Cangas del Narcea, al igual qu'en cualquier outra parroquia del occidente asturianu, fáense los primeiros entamos d'esta tradición llariega que caltién las nuestas pautas ya modos. Amás d'un tra-

bayu n'andecha yía una celebración a base de tolas sustanciosas ya nutritivas carnes del gochu, nunas dóminas onde se xuntaban las yá poucas reservas de comida colos males del iviernu. Esti sentimientu de relación vecinal dase tamién na preba del gochu, que la casa reparte ente los familiares ya la xente más achegada de la comunidá del llugar.

Güei, el papel del gochu na economía doméstica rural vei desapaciendo, pero non asina dellos comportamientos sociales de participación qu'aguantan el puxu de los vezos urbanos ya las costumes que chegan de fuera. Nesti contestu tola xente de la casa vive daféitu los días antes del samartín, cada ún na sua estaya ya cometú, mientras que chaman a familiares ya vecinos pa tar preparaos pal día escoyú, lo que-llys da a los samartinos un caráuter social de primer orde.

La reconocencia de la casa dá-bala'l númeru de gochos que se mataban pol samartín, mui to más que pol pesu, porque según se reconoz nesti dichu, cada gochu, más ou menos, siempre tien lo mesmo:

*Nin me lo cuentes
nin me lo digas
que cada gochu tien
siete morcías.*

Dende'l día 11 de payares, fiesta de San Martín, ábrese la veda nas *corripias* de los gochos. Ya cuando escomencipian a apaecer las primeras nieves na sierra de Cazamosa ya las xeladas fáense sentir nos valles, requisitos fundamentales pa la conservación ya saláu de carne, yía la señal induldable pal niciu del vieyu ritu.

L'antenuete del samartín prepáranse con cuidáu *los duernos, cuchiel.los* ya *llurias*, mientras las muyeres ya ayudantas pican las cebol.las ya l.limpian *las bacías* ya caldeiros, onde preparar el *mondongu* ya cocer las *morcías*. Al mesmu tiempu tiénense los gochos ensin comer pa que l.limpiesen las tripas ya faigan más fácil el trabayu de l.limpialas más tarde ya la sua conservación.

El día nomináu pa la matanza debe ser, como diz la tradición, cuando la lluna tea en *menguante*, porque según cuentan los más vieyos, la carne de los gochos mataos en menguante sala mejor.

Al riscar del alba danse los primerios gruñíos de los gochos sentenciaos. Los gañanes van acorralando al gochu ya prepáranlu pa que'l *matachín-l.ly* clave'l l.largu gancho de fierru debaxo'l morru p'arrastralu ya ponelu enriba'l *bancu* de matar. D'esta forma las caleyas camúdanse por unas horas n'esceñarios espontáneos de sacrificiu, que cada anu cuenta cona mesma decoración, intérpretes ya outru protagonista central. En tando bien atrapáu no bancu, el matachín, con pulsu de ciruxanu, cláva-l.ly el cuchiel.lu d'*espetar* ou *sangrar* nel pescuezu con final no corazón, al mesmu tiempu que los gañanes van echándose enriba'l gochu pa que nun se mueva. La operación dura unos minutos, el tiempu necesariu pa qu'una muyer recueya nun cubu la sangre que sal a chorru, mientras que se vei revolviendo pa que nun cuaye, porque sirvirá pa faer las *morcías* ya *fiyuelas*. Con esta sangre tamién puen faese las *sangradiel.las*, que se faen con sangre cuayada, cocida pa poder freila con fégadu ya cebol.la.

En desangrando'l gochu hai que lu meter nun gran duernu de madera y échase sobre él un bon caldeiru d'augua ferveiendu pa que vaya escaldándose poucu a poucu pa poder *rapalu* ya *pelalu* meyor, trabayu que faen los gañanes depriesa ayudaos de cuchiel.los afilaos ya *rapones*. Bien l.limpiu ya peláu, cuélgase boca abaxo conas patas traseras abiertas con un *pontoriu*, *llancín*, *polín* ou *talín*, pa que'l matachín pueda abrir en canal el gochu a la vez que-lly saca pa una *bacía* la *bandouga*, las *untazas* ya'l fégadu. Asina déixase'l gochu hasta l'outru día pa que la carne tea fría ya dura pa poder partilu.

A lo l.largo d'esta primera xornada las muyeres, amás de *desurdir* ya *llavar* las tripas, faen el mondongu de las morcías a base de la sangre, cebol.las, pimentón, ayu, perexil ya grasa, nunos porcentaxes que guardan con mui celu las mondongueras, según los gustos de la casa. L'ama casa chama p'ayudar a estas l.labores a parientas ya vecinas, que días más tarde resultan correspondidas cona vuelta de las tareas. Las morcías embúntense a mano ya van cociéndose unos minutos ya enfríanse nuna cama de paya antes de colgalas a curar.

Al outru día escomencian los l.labores mui ceo, partiendu'l gochu n'ocho partes, dando dous *llacones*, dous *xamones*, dous *tocinos*, el *cerráu* ya la *cabezada* ou *caramiel.la*. Unas partes sálanse, mientras qu'outras son la base pa faer los *chourizos*, *botiel.los*, *choscos* ya *andochas*.

Los choscos fáense del pescuezu del gochu, pa las andochas métese'l "lomu" na tripa culera del gochu, ya nos botiel.los métese los güesos partíos ya adobaos. La carne ya grasa separtada pa los embutíos pícanla las muyeres, que preparan el

mondongu a base de sal, pimentón, ayu ya augua templada en proporciones al gustu de la casa. La carne pa los *chourizos* tien que tar bien picada anantias de d'adobala, probando las mondongueras los chichos pa comprobar el bon sabor ya la cantidá de sal ya pimentón. Yía un l.labor precisu, onde la sapiencia de muitos anos algama unas mezclas prestosas, tanto pal sabor como pa la conservación a lo l.largo del anu. La importancia na preparación del mondongu vien determinada pol ritual qu'el.lo supón, porque amás de nun aconseyar que las muyeres cona regla metieran las suas manos no mondongu, dempués de revolvelu ya amasalu bien, palméase la bacía ya faise una cruz enriba pa garantizar la sua conservación.

Xunto a estas propias l.labores del samartín, las muyeres tienen recomendada la preparación de la cena de la matanza conas chuletas d'adobu. Yía la culminación d'un l.largo día de trabayu ya relación conos parientes ya xente más cercana, que cumplen cono ciclu d'interrelación, d'ayuda ya sofitu nos l.labores agrícolas ya ganaderas nuna sociedad cada día más reducida pola emigración rural. Esti aspeutu festivu ya ritual, que tien l'escenariu na casa que mata, igual que n'outras celebraciones anuales, al.lárgase fasta altas horas de la nueite, aprovechando'l tiempu pa contar ya repasar los muitos acontecimientos de la vida del campu.

Al tercer día las mondongueras dedícanse a embutir ya atar el mondongu, andochas, choscós ya botiel.los, que van colgándose en varas p'*afumalos* ya *curalos*. Quedan quince días d'afumáu diariu del embutíu hasta la sua perfeuta curación.

Reconozse muito bien la importancia de la carne del gochu nas celebraciones anuales: nos primeiros días gástase lo que nun pue conservase, el fégadu, que la xente xanta picáu ya encebolláu, ya la sangre nas fiyuelas. Asina, nas cenas navideñas los botiellos tienen la preferencia nas mesmas, dexando pal antroiru las carramiellas. Pal siguiente samartín déxase un llacón ya un choscu, como muestra que duróu toul anu.

La matanza del gochu en Palacios del Sil: alcordanza d'un nenu

ROBERTO GONZÁLEZ-QUEVEDO

UN DÍA DE FIESTA, UN VIECHU RITUAL

Hai tiempu estudié la economía del gochu en Palacios del Sil (cf. González-Quevedo, 1992), pero nesti trabachu d'agora quiero más filvanar del.las alcordanzas que respeto a esti asuntu tengo espeta-das na memoria. Seguramente la nueite más emocio-nante pa mi cuando yera nenu yera, dempués de la de los Reis, la nueite antias de la madrugada pa matar los gochos en Palacios. El samartinu yera un día festivu, pero ensin las cousas que cansaban muito nos días santos: mudar la roupa, misa, etc. El samar-tinu yera un día de fiesta onde namás había lo mechor: los nenos yéramos importantes ya los gran-des faíannos cousas pa danos rabias, comíamos cou-sas mui prestosas, nun había escuela, yera un día guapísimu.

You tardaba en dormire ya en cuantas que los paisanos chegaban ya estroldaban pola cocina de mia buliquina l.levantábame ya baxaba corriendo las escaleras. Yera nueite piechu, pero la cocina taba yá bien cal.lente, con muitos platos de pastas, galletas ya tamién una gran feisolada. Los paisanos que venían d'outras casas p'ayudar bebían coñá ya outra bébora que golía a alcohol ya nun dexaban de contar cómo fuera la matanza un anu ou dous antias, de lo que-l.ly pasara a un vecín con una gocha, de las muitas arroubas qu'anguanu pesaban los gochos de nun sei quién.

Pero esi día la xente amiraba muito pa nós. Embizcábannos diciendo que yera mui importante que los nenos tuvieramos mano del rabu del gochu, nun fuera a pasar lo que-l.lys pasóu a los d'en ca María, que resulta que cuando salían cona gocha pal corrál pegóu-l.lys un focicazu ya tiróulos a tous ya corríu ya metíuse nuna corte ya tuvienon tola mañana detrás d'el.la ya nun fuenon a garrala más que pola tarde. You cuando escuitaba aquel.las hestorias —siempre yeran las mesmas— zarraba los puños ya dicía que non, qu'esta vez garraba you a la gocha pol rabu ya nun marchaba.

En pasando un gran ratáu de conversación chegaba'l momentu decisivu ya marchábamos a la corte pa sacar el primer gochu o gocha. A mí dicíanme que nun tuviera mui cerca pa nun estorbar, pero que tuviera preparáu pa garrar el rabu del gochu. Ya entós, cuando lu sacaban, entamaba la berrida del probe animal, chillaba como enxamás sentí chillar. La berrida del gochu yá nun paraba hasta que morriera ya yera como la música de la fiesta, porque

por aquel.los días de samartinu siempre se sentía esa música pol pueblu, yá dende bien ceo.

Sacaban al gochu ya poníanlu enriba'l bancu ya entós aproveitaba you pa tener mano del rabu, anque cada pouco adelantábame pa ver cómo'l matachín diba matando al probe animal. Salía la sangre ya revolvíanla pa que nun cuachara ya'l gochu pouco a pouco diba dexando de chillar. Hai que lu sangrar bien, dicían, ya por eso'l matachín presumía de que'l gochu tardaba en morrer.

Dempués la emoción seguía al escaldar al gochu, al colgalu, al partilu, al faer los chourizos, las morciel.las, las l.linguanizas ya las outras cousas que daba l'animal. Venían las mucheres del ríu de l.lavar las tripas ya cona sal que se mercara antias ya cono bramante diba igualándose ya preparándose lo que diba ser lo mechor pa comer pol iviernu ya toul anu, bien curáu pol fumu de la l.lariega de mia buliquina. A mi lo que más me prestaba yeran las morciel.las. Na mia casa tirábase *la paxarina*, anque paez que dalguna xente metíala ferveiendo conas untazas ya comíala.

Yera tou un ritual: ensin necesidá de pensar yá taba perfeutamente encadenáu aquel procesu, aquel.la filera d'aiciones ya de feitos que convertían al gochu en comida. Al animal que tuviera alimentándose cona l.lavaza, cona comida de nós, faíamoslu chourizu, l.linguaniza, morciel.la ya choscu. Yéramos, entós, protagonistas ya testigos d'un cambiú de sustancia, un cambiú de ser, de ουσία, que diría Aristóteles, ya pa la mente del nenu (ya pa la del ser humanu en xeneral), aquel.lo tenía un pouquín de misteriu ou misteriu abundu.

MÁS QUE LA MATANZA

Pero'l gochu nun yera namás un ser presente los días de la matanza. Non. Toul anu veíamos la bacita na que se recochía dempués el samartinu ya na que comía'l gochu, un xeometría perfeuta de tabla mui fina ya bien feita. Toul anu andaba por casa'l cuchiel. lu l.largón que namás s'usaba un día. Siempre pola mañana había na cocina un pote de caldu pa la xente de la casa, pero, paralelamente, nun caldeiru bien grande cocía'l caldu pa los gochos, diferente del de los humanos, anque del mesmu tipu: verdura, patacas, etc. Los gochos comían, entós, de cocidu, pero tamién comían de crudu, yeran bien escochidos, muito más que los outros animales: los gochos yeran más "humanos" que los outros animales. Dábanse-l.ly tamien l.lande, que-l.lys presta muito, cousa que vien dende cuantayá: "hoc pecus alitur maxime *glande*" [cursiva mía] (Verrón, 1985: 36 -2, 4. 6-).

Alimentábase al gochu pa que más tarde él nos alimentara a nós. A mí impresionábame ver los gochos colgando, dempués de mataos, al l.lau de la escalera de la mia bulica. Tenían la bouca abierta como pa rise. Yera entós cuando you sentía un pouco de tristura, porque nun m'impresionaba'l cuchiel.lu, nin la sangre saliendo, nin el chillar metálicu del so cuerpu, sinón velos ail.lí colgaos ya solos, ensin nadie alredu, ensin fiesta que los acompañara. Los gochos quedaban colgaos solos, silenciosos xunto a la escalera, a escuras, sin bromas nin fiestas: eso yera triste.

Había outru día grande pa los nenos: el día de la capía. Cuando chegaba'l capador dexábamos la

escuela ya díbamos a las cancel.las de las casas siguiendo las operaciones. Pa onde diba'l capador díbamos toos corriendo ya asperábamos hasta que saliera ya siguiámoslu a outra casa. La capía pal gochu yera menos complicada que pa la gocha, pero siempre nos impresionaba ya seguramente por el.lo una de las nuevas diversiones yera dir a la ouriel.la del ríu Sil ya tirar una piedrina de cantu: faía un "chop" xordu nel augua ya entós dicíamos que "capábamos el gochu".

Tamién los gochos taban presentes nos xuegos, como yía'l casu del xuegu chamáu *la cocha*. Dizse cuando unos xuegan con una persona ya rinse d'el.la ya trátanla mal que *xuegan a la cocha con él*. Nun conocí l'apelativu "pezu" pa referise a los gochos pintos, pero sí m'aluerdo perfeutamente del dichu del xuegu *la cocha*:

*Allá va la mia cocha peza
sin rabu ya sin cabeza.*

El gochu yía un animal pa comer pero tamién pa xugar, porque inflando la sua *vixiga* xugábamos, tamién, a la pelota los nenos.

EL GOCHU YA LAS CLASES DE GOCHOS

Pero ¿qué yera el gochu? Yera una categoría d'animal difrente de los outros bichos de casa (cf. González-Quevedo, 1991: 34-35). Yía verdá que nun tenía nome, pero vivía cerca de nós: comía cousas que se paecían a las nuevas comidas, engordaba conas sobras de nós, cona llavaza; comíamoslu dempués a él.

El gochu yía un espectacular tresformador de la realidá: él tresforma la l.lavaza (los restos de comida ya la fregadura) na comida de más calidá (el samartín). Seguramente por eso tien un aquel especial na economía campesina en xeneral (cf. González-Quevedo, 1992: 195-196; 1997), en cuantas que'l gochu ciarra perfeutamente un ciclu alimenticiu no que vive la familia como unidá de producción ya consumu. Cuando yá nun yera un nenu, escribía you unas l.linias nas que destacaba que'l gochu yía un animal tróficu, que ciarra na microcosmovisión de la comunidá un círculu perfeutu, de manera que dalgunos informantes nun son a maxinar un mundu ensin gochos que comieran la l.lavaza (R. González-Quevedo, 1992: 207).

La hestoria particular del gochu na casa entama de dúas maneras. En del.los casos va dalguién de casa a mercar un gochín al mercáu *cochiqueiru* n'alguna feria de la rodiada ou mércase la cría a un camión que pasa vendiéndolos. Pero n'outros casos el gochín naz en casa porque hai una gocha que nun se capóu ya queda preñada.

En casa mia bulica pa que la gocha quedara preñada había que la l.levar al *vurrón*, que yía'l gochu ensin capar. Cuando había vurrón nuna casa del pueblu l.levábase ail.lí, pero cuando nun lu había en Palacios tenía que dir dalguién de casa a outro pueblu cona gocha. Podía dise andando o nun camión: poniéndose d'alcuertu dalgunos vecinos contrataban un camión pa dir conas gochas. Tardábase muito cuando se diba andando cona gocha pola cuneta la carretera, porque la gocha podía nun querer dir p'al.lá. L.levábase una vara ya un cubu con castañas

que diban chándose pa que fuera p'alantre. Poníase necia muitas veces ya entós, si querías que la gocha fuera p'alantre lo mechor yera tira-l.ly del rabu p'atrás: cuandu a un gochu-l.ly tiras p'atrás del rabu siempre cuerre p'alantre.

En quedando preñada la gocha, había qu'asperar a que pariera. Dende que quedaba la gocha preñada hasta que paría pasaban cuatro meses menos ocho días. La paridura yera difícil: la gocha respiraba con muita fuerza ya había que la vixilar pa que nun comiera los gochinos que diba pariendo. Había que dormir na corte al pía d'el.la dous ou tres días pa que nun matara los gochinos. Al gochu pequenu chámanlu en Palacios gochín o *gurín*. Cuando hai más gochos que tetas na barriga de la gocha, al que queda ensin teta yía más rin ya chámanlu *el furón*.

Dientro de los gochos, amás de las categorías de gocha, gochín, gochina, gurín, gurina ya burrón tán *los rincochos*, que son los gochos que quedan mal capaos ya tienen namás un testículu.

LOS GOCHOS YA LA VIDA SOCIAL

Yera difícil llograr bien tolos gochos, porque son animales delicaos ya you alcuérdome de que muitos morrieran pola mor de la fueira. La viecha cultura del gochu tien previstas fórmulas al mercar, por exemplu, las gochas, con fórmulas nas que se-l.ly diz al vendedor si las gochas que vende yá pasanon la fueira: "Quidam adiciunt perfunctas esse a feбри et a foria" [cursiva mía] (Verrón, 1985: 36 -II, 4, 5-). Esta

fueira o diarrea yía perfrecente nos gochos nuevos ya cúrase cambiando la comida. Pero yía un ser mui productivu, por exemplu, ritualmente. La economía del gochu nun pue estremase de la vida social en xeneral ya menos entovía cuando hai pol mediu cuestiones de ritual. Los gochos en Palacios yeran siempre un termómetru del poder ya del prestixu social. Asina, la casa más rica del pueblu faía los gochos más gordos ya las casas probes mataban gochos pequenos. A la matanza na casa más rica tábamos invitaos muita xente del pueblu ya repetíamos las muitas arroubas que pesaban los gochos d'aquel.la familia...

Outramiente, cuando entamóu la emigración ya muitas familias quedanon namás conos más viechos nel pueblu, el samartín convirtíuse nun mediu de comunicación colos que trabachaban l.luenxe: mandábase-l.lys chourizu, l.linguaniza, morciel.la, xamón, choscu, etc. pa seguir afitando los l.lazos del l.linax. Más entovía, creo qu'a la hora d'afitar estos l.lazos nun hai un símbolu más fuerte que'l gochu, alimentáu conas sobras de casa, cona l.lavaza, con pote harmanu del de la xente... Comer la familia los gochos de casa yía una especie d'autocomunión del grupu de parentescu familiar, alimentándose cona sua propia sustancia (cf. González-Quevedo, 1992: 207-208). Entovía güei, los viechos que quedan en casa matan pero nun puen comer, matan pol aquel de l.lograr una coherencia cognitivia respetu al mundu ya a lo que-l.lys paez que yía "tener que comere", pero'l destín de los gochos de casa son la xente nueva, que vive na emigración.

LA BARBARIE

Tamién l'alcordanza del samartinu yía pa mi una alcordanza de la barbarie. Daquel.la you entamé a ver qu'había xente que tenía una forma muiitu rara de faer las cousas. La primera cousa bárbara que vi foi cuando un día de samartín viniera un pariente de la ciudá ya resulta que nun yera p'aguantar la berrida del gochu al clava-l.ly'l cuchiel. lu ya marchaba pa la cocina. Alcuérdome de que sentí muita pena pol familiar, que me paecía un bichu rarísimu, al que nun-l.ly gustaba escuitar chillar festivamente a los gochos.

Percibí outra barbarie cuando m'enteréi de qu'había xente que pa quita-l.ly las serdas al gochu nun lu escaldaban; sinón que lu queimaban. Queimar al gochu ya nun lu afaitar con augua cal.lente paecíume un síntoma de poucu progresu social ya tamién de pouca sensibilidá pal probe animal.

Más tarde enteréime d'outra cousa bárbara respeutu al samartín, cuando supe qu'había morciel.las feitas con arroz. Esto rompía dafeitu los mieus esquemas ya yera tamién un error incalificable.

ENTAMU DE COUSAS

Cuando l.leí la obra yá clásica del antropólogo R. A. Rappaport (cf. 1968) respeutu a los rituales de los gochos, nun m'extrañó nada aquel.lo que tanto sorprendía a outros. Hai tiempu comenté que yera imposible estudiar el samartín ensin tener en cuenta'l sou xacer ritual (cf. González-Quevedo, 1987), el sou

aspeutu festivu ya marcador del pasu del tiempu a lo llargo del anu.

Nun yía casualidá que'l movimientu a favor de la nuesa l.lingua entamóu en Palacios con un calandariu nel que, debaxu del dibuxu d'un hurriu de teitu, escribíase esti refrán perpopular:

*María si vas al hurriu
del toucinu corta poucu
muitos meses tien el anu
ya yera pequenu'l gochu.*

Outramiente, seguramente nun yía tampouco casualidá que nel l.libru *Poesía completa (1980-1991)* d'Eva González, la primera poesía que pue l.leese yía la que se titula "El Samartinu" ya entama asina:

*Después de los Santos
por estos pueblinos
entama la xente
los sous samartinos.*

You conocía a los gochos namás nas cortes, pero en Palacios antano andaban sueltos los gochos pol campu comunal de *La Cuérguila*, onde fozaban ya revolcábanse. Esto nun yía denguna cousa estraña, porque dende l'antigüedá los escritores qu'estudianon los vezos de los animales salvaxes o domésticos tienen feito muitas alusiones a que los gochos andan polos campos semaos ya cultivaos. Asina, diz Eliano (1984, II: 58, -X, 16-) qu'en dalgún país dexábase entrar a los gochos nas tierras acabante semase pa

qu'afondaran los granos ya nun los l.llevaran los páxa-ros ya'l mesmu autor fala de la fantástica creencia de que cuando los gochos chegan a los campos yía que va escampar (cf. Eliano, 1984, I: 309 -VIII, 8-).

Nesti sitiü chamáu *La Cuérguila*, onde hai augua, los gochos taban bien porque fozaban ya andaban revolcándose pola l.lueza ya'l barru. Tolos estudiosos clásicos de la vida de los gochos tienen dicho lo muito que-l.lys presta metese pola l.lueza: Aristóteles, Columella, Pliniu ou Varrón, que diz: "In pastu locus huic pecori aptus uliginosus, quod delectatur non solum aqua sed etiam luto" (Verrón, 1985: 36 -II, 4, 5-).

Na tradición oral de Palacios sigue presente la vida de los gochos fuera de la corte. Sentí muitas veces, de nueite, contame'l cuentu de "La gocha ya los siete gochinos". Agora, poucas nueites al dir a dormir nun m'aluerdo d'aquel.la gocha madre que defendía a los gochinos, especialmente al furón, cuando quería comelos el l.lobu (cf. González-Quevedo, 1983, 1986). La gocha-madre díu-l.ly un fucicazu ya tiróulu a la presa ya nun aparóu hasta caer nel molín, onde daba vueltas alrededor del rodenu. Dicia-l.ly, entós, el l.lobu al rudenu:

*Para, bil.larón,
para, bil.larón.*

Ya contestaba'l rodenu al l.lobu:

*Para tú, que you non,
para tú, que you non.*

Bibliografía

- ELIANO, CLAUDIO (1984). *De natura animalium (Historia de los animales)*. Madrid: Gredos.
- GONZÁLEZ, EVA (1991). *Poesía completa (1980-1991)*. Uviéu: Academia de la Llingua Asturiana.
- GONZÁLEZ-QUEVEDO, R. (1983). “El mundo de los animales en el cuento infantil astur”, *Los Cuadernos del Norte*, 20: 84-90.
- (1986). *Xuan ya Maruxa*. Uviéu: Academia de la Llingua Asturiana.
- (1987). “Agricultura y ganadería en Asturias”, en ENCICLOPEDIA TEMÁTICA DE ASTURIAS. T. 8. ETNOGRAFÍA Y FOLKLORE, pp. 127-190.
- (1991). *Roles sexuales y cambio social en un valle de la cordillera cantábrica*. Barcelona: Editorial Anthropos.
- (1992). “La cultura del gochu”, *Cultures*, 2: 191-209.
- (1997). *Economía y cultura. Cambios económicos y cambios culturales n’Asturies*. Mieres: Editora del Norte.
- RAPPAPORT, R. A. (1968). *Pigs for the Ancestors*. Londres: Yale University Press.
- VARRÓN, M. TERENTIUS (1985). *De re rustica, II*. París: Les Belles Lettres.

El gochu en L.laciana

NÉSTOR BAZ

L'ENTAMU LA MATANZA

El gochu en L.laciana mátese pol outuenu ya aprovéitase esta matanza pa comer muito al xuntase xente d'outras familias que vienen a ayudar al *samartinu*. Agora yá poucos tienen gochos en casa, pero va unos anos tolas familias engordaban gochos pa comer una carne qu'a tola xente-l.ly presta muitísimo. Del gochu sácense muitos productos que quedan guardaos en casa pa dir comiéndolos cuando cuadre.

Fai falta mercar las cousas que faen falta pa qu'haiga un bon samartinu: sal, bramante, cebol.la, etc. La nueite antes de la matanza déxase'l gochu sin comere, pa que tenga l'estoxu l.limpiu a la hora de saca-l.ly las tripas. La xente tien que madrugar muito ya na cocina prepáranse dalgunas cousas pa comere.

Lo primeiro'l día la matanza yía l.llevantase bien ceo pa preparar la caldera con muito l.lume ya esto

tarda unas cuantas horas pa que fierva bien l'augua. L'augua que fierve aiquí usaráse pa *escaldar* el gochu esvaciándola encima d'él después de sangralu.

EL MATACHÍN

El *matachín* yía l'home que siempre fai los l.labores de *sangrar* y *vaciar* el gochu. El *matachín* siempre yía'l mesmu tolos anos ya fai la matanza pa cuasi toul pueblu.

Cuando chega'l *matachín* tán preparaos los homes ya mucheres que son familia ya vecinos que vienen a ayudar.

Pa sacar al gochu de *la cubil* úsase un gancho de fierru qu'hai que clavare umbaxo'l focicu. L.lueu túmbase'l gochu encima del bancu de matar y el *matachín* sangra'l gochu. La sangre sal con muita fuerza ya una mucher recueche nun caldeiru con sangre, pa faer *las morciel.las*.

En matando'l gochu, al animal hai que raspalu na *masera* con aquell.a augua que fervía na caldera. Pa raspalu úsase una *chapana*, o seya, un cuchiel.lu feitu con una fuecha de gadaña viecha.

Más tarde ábrese'l gochu ya hai que-l.ly sacar las tripas ya tamién *el xiplu* (esto yía, la parte del gargüelu). L.luéu sácense las *untazas*, que yía lo qu'equival a la *pantana* de las vacas. Sácase tamién *el fégadu*, los pulmones ya'l corazón. En cuantas a *la paxarina*, en L.laciana tírase. La *vixiga* aprovéitase pa que más tarde xueguen con ell.a los nenos, inflándola. Efeutivamente, a los nenos présta-l.lys pol vivire xugar cona *vixiga* como si fuera un balón.

Mientras, las mucheres tuvienon que trabachar l.limpiando las tripas, porque con estas tripas fairán los embutíos más tarde. Antias tenían que dir a dalguna fuente o al ríu pa dexalas preparadas.

El gochu déxase n'algún sitiú de la casa colgáu un día pa qu'enfríe bien, cona cabeza p'abaxo. Asina van pingando las últimas gotas que cuelgan del focicu.

PARTIR EL GOCHU

Las mucheres tienen que preparar l'adobu de las morciel.las, que se faen en L.laciana con cebol.la, sangre, grasa ya un pouquín d'hortelana. Esta hortelana hai que la recocher pola nueite de San Xuan.

Chega asina la hora de *partir* el gochu. L'home va sacando *los xamones, los llacones, los lomos, las costiel.las*. Yía importante tamién *la cachola* (o seya, la cabeza separada del gochu). A la cachola sácense-l.ly dúas partes: por un l.lau *el focicu* conas *ourechas* ya por outru l.lau *la barbada*. En L.laciana aprovéitase tamién *la sesada*.

Conos güesos a los que-l.lys queda un pouquín de carne fáense *los choscós*, que son una de las cousas que más-l.ly presta comer a la xente ya que reservan pa fiestas como l'Antroidu.

Agora faise menos, pero alcuérdome de pequenu que se faía la *manteiga de gochu* cona grasa. Dilíase nuna caldera pouquín a pouquín, metiendo unas mazanas dientro pa que goliera bien. En derritiéndola, chenábase un cántaru de barru con el.la ya quedaban unos *xixos* que comíamos con azúcare ya que taban pa rel.lambese.

LAS MONDONGUERAS

A las mucheres que faen los chourizos chaman-llys *mondongueras*. En realidá las mucheres nun aparan de trabachar, porque tuvienon toul anu cebando'l gochu ya pola matanza encárganse de faer la comilona de casa, llavar las tripas, trabachar de mondongueras, etc.

En cuantas a los *chourizos* fai falta dicir qu'hai dúas clases: los de carne ya los de cocere, que se faen con callos ya pulmón. Los primeros son los que más gustan ya llévanse como *preba* a las familias conas qu'hai muita amistá ou qu'ayudanon na matanza de la casa propia.

El gochín pequenu ou *gorín* mércase en primavera ya hai tiempu yera nesta época del anu cuando chegaban vendedores d'El Bierzu. Pol anu comen los gochos cousas del güertu. En setiembre, outubre ya noviembre comen muitas mazanas, d'esas que caen de las mazanales. Tamién comen remolacha ya un pouco de farina de centenu, tou ello mezcláu conas *llavazas* (ou seya, los restos de la comida que se faía en casa). Pero dalgunas familias crían los gochos en casa ya pa eso necesitan una gocha sin capar ya tienen que la llevar a un *vurrón*.

Cuando nacen los gochinos hai que los cuidar muito ya la xente de casa, las mucheres más bien, pasan la nueite al llau de la gocha. Sicasí, criar los gochos yía mui delicao ya muitas veces los gochos muerren d'enfermedá, especialmente de fueira, de cagalera.

LA VECERA LOS GOCHOS

El gochu produz la comida más prestosa pa toul anu ya recueche las sobras de lo que come la xente

de la familia. Agora los gochos nun puen sacase, pero en tiempos pasaos había qu'aproveitar las yerbas ya tou de los caminos ya los campos pa qu'engordaran.

Polo acabante dicise, anguano tamos avezaos a que los gochos tean nas casas ya, si nun entras na corte, nun sabes si se crían o non gochos. Pero antiguamente había *vecera de gochos* ya la xente turnábase pa l.levalos pa un sitiü ya pa outro como si fueran las *ogüechas*. Asina, nel pueblu chamáu Robles de L.laciana'l barriu d'abaxu chámase *El Barriu los Gochos*, porque yera aquí onde se xuntaba la vecera pa salir colos gochos del pueblu a comer por un l.lau ya por outro.

Según los más viechos, los gochos criaos en vecera por fuera de casa sabían mechor ya criaban más freba.

Agora, en dalgunas casas matan gochu pero nin lu crían siquiera, mercan el gochu pa matalu. Ya dalgunas familias lo que faen yía comprar la carne directamente, non el gochu enteiru, ya las mondongueras faen los chourizos ya los outros productos que tan importantes yeran pa la cultura l.lacianiega. Nas casas l.lacianiegas la vaca ya'l gochu son los animales más importantes pa la economía familiar ya la vida de tola xente andaba alrededor d'estos animales domésticos.

La cultura del gochu en Quirós

ANTONIO ALONSO DE LA TORRE GARCÍA

A naide se-y escapa la importancia que tuvo ya tovía tien la crianza de gochu na economía familiar asturiana. El presente trabayu fai por describir lo más fonderamente posible la so significación ya los trabayos rellacionaos con él nes families de les tierres quirosanes, asina como les tresformaciones que se dieron nos últimos años.

El conceyu de Quirós ta asitiáu al sur de la fastera central asturiana. Tien catorce parroquies. Llenda pel norte colos conceyos de Santuadrianu ya Morcín; pel sur con L.lena ya Babia; pel este tán Morcín, Riosa ya L.lena ya al oeste Proaza ya Teberga.

La so estensión supera los 200 km² ya tien altures que pasen de los 2.000 metros, siendo especialmente nombraes les xerres de L'Aramo, L.lena ya Sobia. El perconocíu Gamoniteiru llega a los 1.782 m.

LA CRÍA DE LOS GOCHOS. LOS MERCAOS

Non tol mundu tenía una *gotsa paridiega*. Por eso lo normal yera mercar los gochos “pequeniños”, d’un mes ya mediu aproximao. Los gochinos mercábense nes feries de San Xosé, San Miguel o n’otres de Bárzana onde solíen trayelos de Grau. Pero otros vendíenlos na so mesma casa porque *las gotsas* paren una vez al añu ya pa cada casa abastaba con ún o dos, pudiendo vendese’l restu a los vecinos que los necesitaren.

Podíen tener *camás* enormes, de catorce o quince *bracos*, que ye asina como se llamen los gochos pequeños, anque lo normal ye que parieren de seis a diez. Esta ye la razón de que, si había tiempu pa ello, se criaben dellos a biberón ya a estos “notábase-l.lys bien” porque siempre taben más ruinos. Nun yera raro entós que morrieren munchos de fame, porque la gocha taba mal atendida, mal alimentada. Amás recién paríes “yeran malas, de mala castaña, poníanse bravas” ya podíen morder al quita-yos los gochucos de la so vera; incluso puen llegar a comelos, matalos o aplastalos, anque más alantre yá los queríen. Por eso fai falta muncha vixilancia nos primeros díes, pa que los bracos nun sufran peligrosu.

Lo normal yera “saca-l.lys un partu al añu”. Tán preñaes aproximao ciento catorce díes, por eso la xente diz que la preñadura dura tres meses, tres selmanes, tres díes ya tres hores. A *las femas*, cuando tán en celu dizse que tán *verruelas*. Ye cuando hai qu’echales al *verrón*.

Nel pueblu o pueblos averaos siempre había quien criaba gochos pa semental. A ésti, como acabamos de

dicir, llámenlu *verrón* ya suel ser el más guapu que sal de la camada, anque habíalu en poques cases; al restu *capábanlos*. La operación llámase *la capaúra*. A los gochinos capábalos cualquiera, “las mucheres mesmamente”, ya sinón nun faltaba nunca dalgún vecín curiosu en pueblu. Suel faese namás mercalos, cuando tienen seis o siete selmanes. Yeren tan pequeños que nin s’enteraben. Pero pa la gocha la operación ye bastante más delicada. Normalmente venía’l *capaor* tocando la xiblata ya solía cobrar un tantu por cabeza. Capar la gocha llevaba’l so tiempu, yera llaborioso ya por eso se diz cuando a unu lu apuren nuna tarea “tranquilu, tovía ta’l *capaor* sobre la gocha”. Habíaes qu’hasta morríen al capales, pero eso solucionóse “desque vien el veterinario”.

Capándolos, amás d’engordar consíguese “mechorar el sabor de la carne”; suel faese primero de xebralos de la madre ya tien que ser enantes de los siete o los ocho meses porque si non yá desarrollen ya anden tres de les goches o los gochos ya entós da mal gustu la carne. A esta edá yá son *l.labascos* o *l.labascas*.

EL CUIDÁU DIARIU DE LOS GOCHOS

La muyer ye la que lleva’l pesu del trabayu no rellacionao col gochu. Ye ella la que lu atiende tol tiempu. Únicamente si hai que dir por nabos o dalgo pa “cocé-l.lyslo” podía dir l’home. Pero ta bien estremao lo que-y corresponde a cada sexu. Ella ye la que *l.limpia* a diario *el corripu* (o *la corripa* o *la cubil*), que suel tar na mesma cuadra o a la so vera, la

que-l.lys quita'l *çutsu*, que se pon colu de les vaques o, como ye de peor calidá, pue tirase a dalguna cantariya. Ella ye la que-yos prepara *la camera* onde duermen ya ella la que-yos fai *la comida* ya-yos la echa en *duernu*. La muyer invierte munchu más tiempu que l'home nos cuidaos del gochu a lo llargu l'añu.

La comida que se-yos da depende de si son pequeños o grandes. Como los gochinos nuevos yá se mercaben un poco primero de matar los grandes, compartíen el corripu un tiempu ya metíense polos grandes, comiéndu-yos de lo d'ellos, que nesi tiempu ye mui abundante. Amás, a los gochinos "dáse-l.lys las deburas, que ye lo que sobra de mazar la lleiche, la lleiche deburao". Si se vía que nun llevaben mui sacaos, había quien-yos daba un poco lleche hasta que yá fueren comiendo patacos ya otres cosas.

Más alantre dánse-yos *las llavazas* o *esllavas*, que yera lo que sobraba de fregar la cacía. Echábase-y un poco de farina maíz con ello ya yá taba, d'esti mou diben "miedrando". Asina ye como los sosteníen hasta'l mes de setiembre que ye cuando tienen qu'entamar a engordar: "Entós métense-l.lys tamién nabos, patatucos pequeños, ortigas, remolachas, berzas... yá empieza a haber castañas ya cocíase too xuntu nun caldeiru grande que se ponía enriba las pregancias ya daba pa dos o tres días"; d'él diba sacándose pal gochu, pa dos o tres comíes diaries; tamién se-yos echaba un poco farina maíz ya con eso abastaba. La farina "yera tercerilla, farina malo ya gordo, o arenilla, tovía más grebo". Enantes nun había piensos, dábes-yos lo que sobraba, pero daquella sobraba poco. Asina ya too había qu'andar con cuidáu porque si se-yos da demasiao de comer pues atascalos

ya entós van tar unos cuantos días ensin comer, perdiendo munchos kilos.

Agora échen-yos cebada ya más coses. Les castañes dicen que ye lo que meyor gustu da a la carne, pero antes namás-yos echaben el *bolleco*, que yera lo más ruinaco de la castaña porque'l restu, lo bono, guardábase pal consumu humanu nel xardu, que taba puramente enriba'l llar. Tamién agora ye frecuente avezalos dende pequeños a comelo too crudo.

LA MATANZA

En llegando'l mes de payares había gochos que pesaben ente 12 ó 13 *arrobas* (11 kilos ya mediu cada arroba). Teníen casi dos años ya muncha grasa ya antes teniense en muncha estima los que más *toucín* tuvieren, cuanto más blanco meyor porque facíen munchu más apañu d'ello que güei. Usábenlo pa dililo ya pa sazonar los potes, sacáben-y l'aceite nel sartén quedando los *rispios* que tamién se comíen, o freíense *tachás de toucín* que llamaben *torreznos* ya comiense con borona. Antes hasta había xente que llegaba a cambiar los *jamones* por tocín. Agora ye al revés, resulta que nun te lo quier naide. Güei prefierse matar los gochos primero, rondando l'añu. Tienen meyor carne, menos grasa ya más *freba*. Tamién ye verdá que cola actual forma de vida de la xente quémase menos grasa qu'antaño.

El casu ye qu'en llegando'l tiempu frío ye cuando se pue facer *la matanza*, porque la carne tien qu'*enfriar* bien pa poder *salase* depués. Si nun ta frío en condiciones, nun queda como debe ya pue perdese.

La matanza podía durar una selmana, pero'l primer día yera'l más importante. Yera un ritu, una ceremonia. Xuntábense munchos: fíos, hermanos, pas, tíos, vecinos cercanos... "toos s'esfoitaban na xera" ya vivíase un ambiente festivu, la xente daba la parpayuela, había hestories ya cuentos ambute...

De nueu s'aprecia claramente la división sexual del trabayu, igual que cuando van a la yerba; agora sí son los homes los protagonistas pero les muyeres, como veremos, nun van quedar quietes.

Lo primero que se fai col gochu ye *coralu* pa lo que, ente cinco o seis paisanos tumbenlu nuna *carriel.la*, átenlu ya entós, el más amañosu o'l más avezáu, el *matachín*, cláva-y el *cutsel.lu* de matar, que ye mui llargu ya afiláu ya que se llama *corón*. Munchos coraben per detrás de los brazos, pero per ehí nun son a sangrar bien los gochos; ye meyor coralos pela garganta. Si se fai mal llueu, al abrilos panza arriba tienen que recoyer la sangre que-yos quedó dientro con una *garfiel.la*. Al coralos, los gochos *berran* tanto que se siente per tol pueblu. La sangre hai que dir recoyéndolo ya revolviéndolo cola mano pa que nun *cuache*. Na mano va quedándote una especie de fibra que vas apertando ya que ye la que fai que la sangre cuaye, por eso hai que sacalo fuera ya tiralo. Si nun se fai dafechu toparemos *cuacharones* de sangre *nas morciel.las*.

Depués hai *qu'escamar* bien al gochu, hai que quita-y *las serdas* ya la porquería que puea tener na pelleya ya dexalu del too *l.limpiu*. Pa eso hai qu'atizar el fueu ya calentar agua, meter al gochu dientro pero con cuidáu, porque si l'agua ta demasiao caliente entós *entoria* ya ye mui malu de pelar por-

que la piel reblandez. Tien que tar l'agua nel puntu de ferver, porque si rompe a ferver ye como si cociera. Ye entós cuando se pon enriba una masera ya va moviéndose d'un llau pa otru ayudándose con unes cadenes de fierro; si ta nel puntu sólo con pasaya la mano yá se quiten serdes abondo, lo que queda pélese con un cuchiu.

Tando yá llimpiu ábrese, entamando perriba, quitando-y la *l.lingua, el fégado, las tripas...* Tien que quedar en canal, bien llimpiu ya ensin una gota sangre ya ye entós cuando hai que lu colgar tol día ya tola nueche pa que quede la carne duro ya frío. Si'l tiempu nun ta lo bastante frío, hai que metelu nuna bodega o nun sitiu asemeyáu, polo regular soterranu ya que tea bien frescu. Por eso si ta bon tiempu la xente nun mata, aguarda qu'entame a xelar. Tampoco maten si ven que l'aire ta revuelto.

¿Que fixeron mentanto les muyeres? Nun pararon. Pulgaron ya picaron la *cebolla*, prepararon l'almuerzu ya la comida, *l.limpiarón las tripas* del gochu na fonte pa embutir depués nelles, iguaron toles coses pa los días siguientes...

Esti primer día ye de fiesta; comen toos xuntos los que trabayaron, hai comida ya bebida abondo. Ye típico entamar con *sopas d'escanda* ya comer del gochu namái'l fégadu. Antes había quien cocía parte del gochu pa comelo esi día, por exemplu un *llacón*. Güei yá nun se come nada de carne hasta que lleguen los resultaos de *las muestras* que se manden al veterinariu, por mieu a la triquinosis.

El restu les operaciones tovía podía durar una selmana: *partir, rabilar, amasar, da-l.ly vueltas* pa que tome bien el sal ya'l pimentu, preparar la cebolla... etc.

EN QUÉ SE CONVIERTE'L GOCHU

Depués de tener al animal polo menos un día enfriando ye cuando *s'escuartiza*, “córtas-l.ly las costiel.las d'atrás alantre pelos dos l.laos, a raíz del rabadiel.lu”. *Las costiel.las adóbanse* bien, con sal, pimientu ya *achu*, llueu *afumábase*; d'esti mou *curaban*. Pero duren dos o tres meses, en cuantes vean el calor hai que comelo porque ye un adobu floxo; amás nun importa porque presta comelo tierno. Col *rabadiel.lu* pasa igual, pícase en cachos ya adóbase pa dir gastando nes berces, el pote, etc. , porque, aparte del gustu, nunca queda bien escarniáu ya d'esta manera presta atopalo nel pote pa comer bien la carne que-y quedo apegao.

En dellos sitios meten nel *botiel.lu* cachos de bones frebes (*l.lingua, l.lacón, sol.lombu, xamón*, etc.) ya a esto llámenlo *xuan* o *xuanicu*. De sollombu salen dos tires llargues que se meten en tripa gordo (la parte del ciegu) ya tamién s'adoben. El *xuanicu* ya'l *sollombu* duren tol añu ya ye de lo más apreciao.

Del gochu aprovéchase too, sólo se tiren *las calzas* qu'envuelven *los uños* (tírase d'elles con un gancho ya salen); tamién solía tirase la capa de grasa que se llimpiaba de la tripa. La *cabeza* sálase entera, hai que quita-y *los güechos* porque nun se salen ya más entá, si se sala con ellos entama a perdese per ehí. A la cabeza tamién se-y llama *calamona*. Suel gastase nel pote o pa coles berces. Hai que tener en cuenta que *las orechas* sí se comen aparte, tamién la llingua ya *los sesos*, fritos o en tortiella.

Al *xamón* hai que quita-y bien *la gota*, apertándolu mui bien pela vena, porque sinón piérdese;

depués tiense quince o venti díes en sal, sácase, llímpiase bien ya llueu afúmase nel *llar* un mes aproximao, xunto col chorizu, los sollombos, la morciella... hasta que tea bien curao. Llueu cuélgase too na panera o nel horru.

Los llacones son les pates d'alantre, del coldu p'arriba, esto ye "vien a ser la paletilla". Tamién se meten en sal ya lo mesmo'l toucín. Xamón, llacón ya toucín son los únicos que se meten en sal.

Pa facer los chorizos prepárase la carne, desgüesándolo o *escarniándolo* bien ya va xebrándose lo más duro, los *pel.lechos*, el *corazón*, los pulmones ya lo que tuviera sangrao pa un llau (esto queda pa facer el *sabadiego*) ya la carne más bono pa otu (pa facer los chorizos de primera o *llonganizas*). Lo del *sabadiego rancea* primero, hai que dir comiéndolo primero ya normalmente échase a cocer. Lo bono dura tol añu ya ye más pa comelo en crudo.

La carne mécese bien con sal, pimentu... *nas maseras* o *nos barcales*. Cola *máquina de picar* embútese'l chorizu nel *intestín* delgáu. Hai qu'afilar bien les cuchilles de la máquina porque si non nun se muelen bien los pelleyos que lleva'l *sabadiegu*, que tán malos de *rabilar*. Por eso primero los fervien, pero si tovía "siguían duros, yera l'acabóse con el.los". Agora eso duro cuezse pal perru, qu'a menudo nin lo quier. Güei la xente suel facer el chorizu sólo d'un tipu, métenlo too allí ya nun se fai *sabadiegu*, anque entós *rancea* too primero; amás nun presta alcontrar pelleyos duros mentes lo comes, pero agora faenlo asina "porque afórrase trabachu".

En cuantes al *untu* (el sebu), tien munchos usos. Siempre se guardaba un cachu en casa pa freir, pa

sazonar el pote, pal adobíu, pa faer galletes... El restu pícase bien menudo cola sangre ya échase mitá d'untu ya mita de cebolla, pimentu, sal ya un poco d'ayu. Lo que resulta ye la *morciel.la negra* (hai quien echa tamién calabaza, pero los menos). Otru tipu yera la *morciel.la blanca*, que se fai con *picadillu*, güevos, un poco cebolla ya en delles cases arroz; lo más reseñable ye que nun lleva sangre ya que ye más nutritiva pol picadilu ya los güevos. La morciella embútese nes tripes anches, les del intestín gordu, que si taben llimpies ya curioses teníen muncha grasa ya faciáse d'elles mui bones morcielles. Como son “más caldosas” nun les lleva la máquina d'embutir, “vuélvelo p'atrás” ya ésta ye la razón de qu'haya que les embutir a mano, cola ayuda d'un *embudu* fechu de cuernu, que se cocieron primero ya quedaron blandos, pudiendo facer d'ellos lo que te pete, como por exemplu saleros pa llevar el sal al ganáu al monte o mesmamente estos embudos tan práuticos.

Toos estos productos de los que tamos falando son los que se llamen *el samartín*.

Otres cosas que se saquen del gochu puen ser *la páxara* (el páncreas), que nun suel comese; el *cuacheiru*, que se fai del estómadu ya que, con corteza de naranxa úsase pa *cuachar* la lleche rápidamente. Tamién s'aprovecha la *vexiga*, que s'hincha “con una pacha” ya queda como papel; depués métese-y lleche de vaca recién parida, los *culiestros*, con un embudu ya un plizcu de sal ya ponse a secar al fumu; d'esti mou ye como se fai'l *queisu de bota*, que ye mui fuerte ya “un pocu que pongas ente lleche tamién lo fae cuachar aína”.

Yera frecuente que si'l gochu nun durara pal añu se matara tamién una cabra, hasta podía ser de parte branu, porque al nun ser tan gorda enfría fácil, tien menos presión. Amás la cabra cómese más bien en fresco, échase un poco de sal ya métese en sitiü frescu (agora nun *arcón*). Teníen munchu menos toucín que los gochos. De la cabra faciáse la *moscancia*, picando'l sebu, la sangre ya la cebolla.

COSTUMES VIEYES

Hai años la familia que nun criaba gochu en casa ye que yera mui probe, pero los demás vecinos nun los escaecíen ya siempre los teníen en cuenta. De manera especial pel antroxu, tiempu nel que se-yos mandaba un cachu de toucín, morciella, chorizu... a los que nun mataben. Precisamente a esti fechu tan solidariu nomábenlu *dar* o *llevar l'antroxu*. En toles cases había esti vezu, especialmente nesi día, martes, que taba mui marcáu gastronómicamente. Tampoco solía la xente escaecese de llevar dalguna cosa al cura. Agora tolos que viven en pueblu tienen abondo ya nun hai la prohibú d'antes, nin se ve a la xente pidiendo tanto como antaño, anque "dicen los fichos al venir al pueblu que nas ciudaes ye al revés".

Peles fiestes de cada pueblu la xente nun s'escaecía del patrón ya, por exemplu, en Ricao, pa San Antonio, tol mundu llevaba al santu una cabeza gochu salada, chorizu, un llacón... caún lo que pudiera. Otros diben con *manteigas*, maíz o mesmamente dineru; xuntábense goxaes grandísimes de coses ya'l mayordomu subastábalo too delante la

ilesia. Lo que se sacare yera pa la romería, pal predicador... Yera “la limosna de San Antonio” ya agora va tiempu que yá nun se fai.

Tamién ta *la prueba*, que ye dar a los familiares que nun viven en casa ya que nun maten, porque viven nes ciudaes o por otres razones, *un vueltu* chorizu o unes morcielles. Solía facese recién fechu'l samartín. Podíes dalo si veníen de visita o si non mandalo por daquién que viviere cerca d'ellos (esto más bien más antiguamente porque taben peor les comunicaciones). Esti vezu entá se da bastante porque tovía en munches cases se sigue matando. D'esti mou consérvase la identidá familiar, porque anque seyan muchos los parientes que yá nun tán en casa, que viven fuera, puen d'esta forma participar de la carne del gochu criáu na so propia casa, nel so pueblu. Anque la familia tea estremada, el samartín refuerza los llazos que los venceyen. Asina se fai añu tres añu como si se tratase d'un ritu que fai por vencer la emigración.

CAMBIOS NA CRÍA YA MATANZA DEL GOCHU

Güei sigue matándose en casi toles cases, pero delles coses camudaron. Por exemplu, suelen mercase los gochos grandes, vienen yá bien gordos. Lo que se fai ye entós cebalos un poco más pa matalos enseguida. Puen tenelos en casa dos meses aproximao pero, eso sí, nesos dos meses comen castañes, nabos, ortigues, farina... “nada artificial”. Porque ta xeneralizada la idea de que l'engorde namái con piensos, como se fai agora nes granxes, pue ser mui

forzáu ya esto nótese bien nel sabor de la carne. Nes granxes dicen que lleguen a miedrar al mes hasta venti kilos ya que cuando tán en casa nun engorden nin la mitá, pero faenlo de mou natural. Colos piensos compuestos que-yos dan nesos sitios paez ser que retienen l'agua ya too ye más artificial. Lo mesmo pasa colos xatos, colos pitos, porque los de casa tienen la carne más roxo ya más sabroso ya sin embargo los de granxa ye carne mas blanco ya nun sabe a nada.

Otra novedá ye que *las matanzas* agora son mayores, porque ye normal matar tamién un xatu pa mecer la so carne colo del gochu. Antes esto enxamás se facía, anque la verdá ye que meyora muncho la calidá; elimínense grasas, tien más freba, sabe meyor... Entamaríase a facer esto hai unos venti o trenta años. Hai xente güei qu'incluso faen namái chorizu de xatu.

Too esto viose favoreció desque apaecieron los arcones conxeladores, que favorecen el conservar samartinos tan grandes. Muncha xente lo que fai ye meter la carne en bolses *al vacíu* ya nel arcón; hai unos años *enlatábase* ya había quien lo llevaba a facer en Noreña. Muncha xente que lo cuelga n'horrros o nes paneres como facien antes diz que se-y pierde la mitá'l chorizu, lo qu'enxamás pasaba enantes. Unos échen-y la culpa al pimentu, otros al sal... Coméntase qu'a lo meyor ye porque antes facíase poco ya como entós se pasaba más fame comíase aprieta, primero qu'agora. Amás, anque se perdiera, comíase lo mesmo.

Otra novedá que permiten estos arcones ye'l nun depender tanto del fríu, polo que pue matase más

alantre, pa xineru, febreru, o más allá; pero nun convién descuidase porque'l cocu sal mui fácil col calor ya si a la carne lo *pica la mosca* ye igual que lo metas n'arcón, esi cocu ye malu de matar.

IMPORTANCIA YA SIGNIFICACIÓN DEL GOCHU

El gochu yera de gran importancia pa les families. Tenía que dar pa comer pa tol añu. Anque se matase namái un animal había que dexar dello pal branu, pal tiempu la yerba, que facía muncha falta. Esa ye la razón de cantares como esti, con un significáu fácil de pescanciar:

*Maruxa si vas al horro
del toucín párteme un poco.
Doce meses tien el añu
semanas cuarentaiucho.*

El samartín tenía que dar pa toos ya que daquella les families yeren mui grandes ya si queríes que te durara tol añu (yá nel cantar-y recorten delles selmanes), “la tachá toucín tenía que ser pequena”, nun quedaba más remedi.

Asina ye que tener el gochu vese como imprescindible nesta cadarma socioeconómica que tamos viendo. Nun ye d'extrañar entós, como yá vimos, que los que nun ficieren samartín yera que nun podíen, yeren probes de solemnidad.

Esti fechu qu'acabamos d'apuntar pue ser el qu'esplique en parte'l qu'entá se siga haciendo'l samartín na mayoría les cases. A naide se-y esca-

pen los cambios tan fondos que se vienen sucediendo na estructura social ya na actividá económica de les tierras quirosanes ya del tol valle del Trubia en xeneral. Estos cambios empobinen a la xente a dir dexando pasu ente pasu los trabayos de la llabranza ya'l ganáu, que tan importantes fueron nesta economía ya cada vez se fala más de dinamización turística. Pero, sin embargo, xente asgaya sigue criando gochu o, polo menos, facendo samartín.

¿Esplicase esto namás por razones de prestixu? Efeutivamente, pue tar soterrada la idea de que'l que nun faga samartín ye porque nun pue ya entós tará pasando fame, como pasaba enantes. Anque tean de moda otres dietes o los médicos aconseyen comer otres coses, la xente sigue viendo la carne de gochu como lo meyor ya matar sigue siendo un vezu difícil d'escaecer. Pero déxense ver otres razones distintas.

Yá vimos que la xente agora suel mercar los gochos grandes, poco primero de matalos. Incluso hai quien los manda matar nos mataderos por nun faelo en casa. Pero resulta qu'asina sal-yos la carne más caro que trayéndolo de la tienda, porque per un llau pagues al gochu ya per otu lo que te cuesta matalu, alrededor de venti pesetes kilu. Nun aforren nada. ¿Por qué siguen faciéndolo? Toos respunden que porque d'esta manera comes lo de casa, sabes lo que ye ya como lo de casa nun hai ná. Lo que merques lleva muncho artificial, polo que lo fecho por ti tien que ser meyor, más natural. Amás hai que cuntar col fechu yá comentáu de que d'esti mou esti productu totalmente fechu en casa (xene-

ralmente polos vieyos) pues compartilo colos familiares que yá nun tán nesa casa (los más nuevos). Trátase del refuerzu del grupu familiar; l'esfuerzu caberu por mantelos cerca de la casa que, per xeneraciones, foi la d'ellos.

Informantes:

Milio ya Estrella, de Ricao ya Graciano ya Nati de San Salvador.

El samartín n'Ambás ya VÍU'l Picu (Grau)

M^a DOLORES ÁLVAREZ ALBA

Esti estudiu so la matanza féixose en dúas parroquias de la zona central del conceyu Grau, nos puebllos d'Ambás, perteneciente a la mesma parroquia ya en VÍU'l Picu, de la parroquia de Santamaría.

LA CRIANZA LOS GOCHOS

“Enantes casi tolas casas tenían una gocha paridiega ou *madriza* destinada a criar *bracos* pa vender nas ferias ya tamién pa matar en casa. Podía tener dous ou tres camadas al añu, pos venía tardando tres meses, tres semanas ya tres días en parir. Los bracos vendíanse casi toos en mercáu de Grau, ou a dalgún tratante que venía comprando polas casas. Deixábanse namás qu'ún ou dous pa matar en casa, ya si dacuando deixaban tres solían vender

ún más p'alantre pa poder comprar cousas que necesitaban pa casa".

Anque había muncha xente nas casas, pal samartín sólo se mataban gochos, poucas veces vaca ou xatu, pos vacas nun había más de cinco ou seis en cada casa ya teníanse pa trabayar las tierras, meter la yerba, baixar la lleña, etc. , considerándose casi como miembros más de la familia. Desque deixaron de ser l'elementu de tiru, suplidas pol tractor, ya l'agricultura foi abandonándose en favor de la ganadería, empicipióuse a sacrificar pal samartín dalguna matona, pero nunca una que fora criada na propia casa. El sentimientu que tenía la familia pola vaca yera mui distintu al que sentían pol gochu, vistu más bien como fonte d'alimentu, criáu namás que pa matallu enantes de finar l'añu, ou pa vendellu en mercáu.

Los gochos criábanse en *curripu*, que podía tar dientro la corte las vacas, ou bien aparte. Nuna esquina, la *cubil*, chábanse-ys unas paladas de paya pa mullilos. Solía haber dous curripes pa poder separar el gochu que se fora matar ya engordallu más qu'a los outros.

De da-ys de comer encargábase siempre l'ama que-ys daba pouco más qu'*esllavazas* ou *esllavas*, l'augua colas fregaduras de los cacíos, a la que dalgunas veces amestába-y berzas, pulgos de patacas ou salváu. Dacuando picában-ys ortigas ou cocían-ys patacas de las más ruinas; tamién se-ys chaba'l *suo-ru'l* queisu ya la mazada la manteca. Tou eso diba chándose nun caldeiru, ya cuando taba llenu baixábase pal corripu ya chábase en *duornu*. Antes tamién se sacaban a *fozar* pol camín, entós había que

llindiallos. La gocha cuando tenía bracos sacábase a pacer a los praos pa que se fartara un pouco ya tuviera *lleichi* pa criar la camada. Dellas vegadas la gocha nun andaba al *vurrón*, yera que taba muerta fame, entós chábase-y una fontada formientu ya a los dous días taba *virruola*. Los gochos polo xeneral cebábanse mui pouco, pasaban fame abonda casi tol año, asina ya que taban enforma ruinos hasta la seronda cuando venía'l tiempu las castañas ya las abellotas; entós yera cuando engordaban dalgo ya podían rondar los 100 kilos. Las castañas al principiu dában-yslas crudas ya enteras, pero dacuando atascábanlos ya despuós había que pelá-yslas, además según diban los gochos tando gordos yá nun querían los pulgos, entós había que pulgá-yslas. Castañas había enforma, ya yera colo que más s'engordaban, asina'l xamón salía mui bonu, con mucha freba ya pouca grasa.

LOS MERCAOS

De las dúas ou tres camadas de bracos que tenía la gocha al año deixábase ún ou dous pa casa, pa matar, los outros llevábanse a vender al mercáu, cuando tenían dous ou tres meses. Dende Los Víos llevábanlos al mercáu de Grau ya tamién a Balmonte.

Pa dir al mercáu salíase caminando'l víspora, bien ceo, la gocha delante ya los bracos detrás. Ocho ou diez días antes de llevallos a vender, sacábanlos pol *puoblu* pa qu'aprendienan a caminar.

Pa llevallos al mercáu de Grau desde Víu diban pol Camín Rial, salían a El Pedroucu, por Moutas,

ya dormían en Xorru, a la vera yá de Grau: “Cada vecín tenía una casa au solía faer nuoiichi ya au pudían meter los bracos a dormir. Vendíanlos en mercáu ya volvían caminando cola gocha pa casa. Despuós los bracos yá se llevanon en carru, tiráu pol burru. Metíanse en goxos ya llevábanse en carru colos llaterales. Más tarde empezaron a llegar los camiones ya entós yá se baixaban en camión”.

El día La Flor de Grau había una feria mui bona, solían vender un xamón pa sacar unas perrucas ya comprar una ovea que se mataba n’agostu, el día la fiesta’l pueblu.

CAPAR LOS GOCHOS

Los bracos, a las seis ou ocho semanas, había que capallos. Tenía que ser de pequeños, sinón después podía pasa-ys cualquier cousa ya morrer. Si nun se capaban, la carne tiraba muncho a vurrón, sabía mal; dicíase que sabía a *meixizu* ou *montés*. Las gochas, munchas d’ellas, matábanse ensin capar, pero los gochos non. Los vurrones que quedaban pa semental capábanse enantes de matar, pero sabían peor.

A Víu venía un capador que yera de Boinás, de Miranda, llamában-y “el capador de Boinás”. Venía tolos años col sou xiblatu, ya cuando lu tucaba n’El Pedroucu, yá s’oyía en Víu’l Picu. Corríase la voz: “¡Ahí ta’l capador!” Entós sacában-y los bracos que tuvienan pa capar ya él andaba por tolas casas.

“Primeiru afeitábalos, ya despuós capábalos cona cuchilla, cosíalos ya untábalos bien d’aceite. Durante los ocho días siguientes había que llava-ys

bien *la cortada*, pa que nun s'infestara ya sacallos a pasiar pa que-ys funcionara bien la tripa”.

Vurrones había poucos, solían tener unu por redolada. En Víu, cuando las gochas salían virruolas tenían que dir caminando con ellas hasta La Ponte San Martín, en Miranda; los de Restiellu llevábanlas a El Llanón, en mesmu conceyu Grau. En Ca Sanchu, d'Ambás, tamién había vurrón ya venían colas gochas de Llamas, Las Curuxas ya Sorribas. Baixaban las muyeres afalando las gochas camín abaixo porque había la creencia de que la que primeiro s'echaba al vurrón traía más bona camada.

EL DÍA LA MATANZA

El día la matanza de siempre foi una de las meyores fiestas del añu, comíase bien ya como se xuntaban muchos vecinos pasábase mui bien. Faise cuando ta'l tiempu fríu, meyor que sea en menguante: suel ser por Navidá ou por Reis, sinón puede perdese la carne ya la que se mata esi día tien que durar pa tol añu.

Pa matar “ponse toul puoblu d'alcuordu ya matan unos primeiru ya outros más tarde, p'audase todos ente sí ya que nun maten dúas casas a la vez”.

El día la matanza los homes son los protagonistas; las muyeres encárganse d'echar el pote, garrar la sangre al gochu ya baixa-ys l'apreciáu vinu fervú¹ a los que tán audando; tamién son ellas las encargadas de

¹ El vinu fervú ya vinu blancu con azúcar fervú, qu'entra bien na temporada'l samartín col fríu.

faer el repartu'l fégadu ya outras partes pa lleva-ys la *pruoba* a las casas qu'audanon el día la matanza.

“En tolos puoblos hai un paisanu al que se-y da meyor *gorar* el gochu, ya'l que mata tolos del puoblu ou la parroquia”.

El día la matanza invítase a comer al *matachín* ya los que vienen audar a tener pol gochu, n'otros pueblos invítase tamién a los parientes ya dalgún vecín.

Si'l gochu yera grande faían falta igual 6 ou 7 homes pa tumballu na duorna, agora como apenas queda xente nos puoblos, nun se puede contar con tantos, ya recúrrese a inventos pa nun tirar tanto, asina agora faise con roldanas, ya casi s'arregla un paisanu solu.

Pa sacar el gochu del corripu amárranlu polas patas ya'l focicu ya outro gárralu pol rabu; outras veces métese-y la cabeza nun cestu pa que salga de culu.

El gochu “túmbanlu derriba la duorna pa gorallu, tolos homes tíranse enriba'l gochu amarrándolu fuerte ya'l que va gorallu ponse por derriba la cabeza”. El *gorón*, cuchiellu llargu y estreichu que suel cortar polos dous llaos, tien que entra-y bien fondu, a mediu camín ente la pata derecha d'alantre ya la cabeza. Al mete-y el gorón el gochu urnia muncho pero si'l gorador ya bonu tarda pouco en morrer; según sal la sangre gárrase nun balde ou nuna pota pa faer las morciellas. Nesti balde échanse unas areninas de sal pa que se sostenga meyor la sangre, ya con un palu abállase bien. Lo cuayao estrúñese bien ya tírase, pa que quede la sangre líquida.

“Primeiru de matar yá se punxo l’augua nuna caldera a calentar al fuogu, ya cuando’l gochu muorre yá ta ferveindo, llista pa pelallu”.

L’augua tien que tar ferveindo ya los cuchiellos ya navayas bien afilaos tamién valían gadañas; cuando las *cerdas* taban bien amugadas tamién se pelaban rustriendo con sacos.

“Despuós de matallu, tírase de la *duorna* embaixo, enriba d’unos cordeles que se punxenon en suolu pa poder metellu dientru la *duorna* ya da-y vuolta”.

Pa colgallu átan-y las patas d’atrás con un cordel ya méten-y un *punteiru* polos tendones, de pata a pata pa que quede bien esparnúu, ya cuélgase d’un poste ou d’una viga. N’Ambás ponen el gochu derriba d’una escalera, pásan-y un *punteiru* polas patas ya amárranlu a la última traviesa de la escalera, qu’ariman a la paré cola cabeza’l gochu p’abaixo. Despuós ábrenlu ya sácan-y tolos adientros pa un balde: las tripas, el corazón, los pulmones tíranse, el fégadu (tien que quitáse-y la *felén* que ya velenosa), la *páxara* (que tamién se tira) ya sácase-y tamién la papada au va la llingua. La papada ya’l corazón pícanse pa l’*andoya*. Sácase l’*untu*, l’*untrienu*, ya sepáranse los *riñones*. Antes aprovechábase tou, las tripas escoyíanse pa un balde, las muyeres encargábanse de llavallas en regueiru, quitándoys lo mayor, anque l’augua xelada-ys deixara engarabidas las manos. “Despuós en casa metían las tripas n’augua templada con sal, dában-ys vuolta ya raspábanlas con una hurquiella pa quita-ys una teluca que tenían. La *vexiga* tampoucu se tiraba, metíase-y una paya, inflábase ya xugaban con ella los nenos ou deixábanla pa salire con ella por antroxu”. Tamién

solían curala pa llevalla con augua caliente pa la cama cuando ún taba malu.

El gochu queda allí colgáu un día ya una nueiche pa que recuda bien ya enfríe. A los dous días de la matanza pártese ou *estoucínase*’l gochu, córtase-y la cabeza, los ñños, los xamones, las patas d’alantre y el llacón que van pal *saleiru*; sácase-y *l’adobu* ou *sullombu* ya sepárase’l *costillar* ya los *toucinos*. “Lluogu escarnízanse los cachos pequeños, la freba cola que se fai’l chorizu”. Pícase, échense los aderiezos, el pimentu, el sal, l’ayu, ya tou eso, amásase ya déixase adobáu hasta que s’embute.

EL MONDONGU

Del trabayu de faer el mondongu encargábanse las muyeres; duraba tol añu colgáu de las varas en ciebu, hasta que al outru añu volvía matase; “había qu’estirallu mucho, chando namás un pouquinín en pote, sobre too de morciella, por dicir pa da-y sabor”.

Las morciellas ya lo primeiro que se fai, al otru día de la matanza, ya suelen faellas las muyeres. Unos días antes pican las cebollas las muyeres más vieyas que nun tán pa escarnizar ya fanlo poniéndose alreduro d’un balde falando como nun filón pequeñu. Las cebollas déixanse en baldes hasta que se faen las morciellas. “Despuós pícanse las untazas pa una duorna, ya la cebolla. Échase la mitá de cebollas ya la mitá d’untu, améstase la sangre ya’l sal ya abállase too bien. Hasta fai bien poucu embutíase con embudos, agora yá se fai con máquina; tampouco s’aprovechan las tripas del

gochu, qu'agora tíranse pa los perros; prefieren mercallas porque nun merez la pena'l trabayu que da llimpiallas”.

El tercer día las muyeres faían *los chorizos*.

“Pícase la freba pa una duorna ya échanse-y los aderiezos, pimentu dulce ya picante, ayu, perexil, uriénganu, sal ya cebolla ya adóbase. Las cantidades calcúlense a embuzadas ya despuós pruóbase en cruðu, anque tamién se fríe un poucu pa ver cómo ta de saláu ya picante. Tolas muyeres lo pruoban ya dan la so opinión”.

En cada casa gusta'l chorizu d'una manera, hailas que-ys gusta picante a rabiar ou alegre, ya n'outras más bien sosu. Déixase adobáu un día ou dous ya despuós embútese na tripa delgada del gochu. Antes *achurizábase* a mano, metiendo'l chorizu na tripa con un embudu, llueu vinienon las máquinas de rabil, ya agora hailas tamién de corriente.

“Ya frecuente comprar una máquina de faer chorizos ente varios vecinos, ou pa tol puoblu, pos al nun coincidir las matanzas puoden audase cola mesma. Pa matar la xente faía de pallabra comu un calendariu, colas fechas pa cada casa”.

Según se va faendo'l chorizu va amarrándose col filu bramante, bien namás un *doblu*, bien cada *cuarta* faéndolo en pedazos más pequeños. Cada chorizu faise en dous vuoltas pa colgallu polo que se llama'l *doblu*, ya van metiéndose los chorizos a la vara pa colgallos derriba'l llar a afumar. Una *varada* fai munchos chorizos ou morciellas, ya tiénense como medida de lo que da un gochu. Suel dicise: “Aquel gochu tan bonu díu tantas varadas”. Acabante colgar, como ta frescu, pingan abondo,

pero según se va atizando ya van afumando, van secando ya deixan de pingar. Cada poucu tiempu dase-ys la *vuolta* pa que curen por tolos llaus. El *fuogu* tien que faese con bona lleña; ya una ciencia tizar pa curar el mondongu, que casi siempre ya llabor de la vieya de casa, criada al pía los vieyos llares.

El chorizu comíase sobre too'l mes de la yerba. Nas casas había casi siempre un rabañáu de xente ya d'un gochu tocaban pa poucu, por eso había que deixar el chorizu ya'l xamón pa llevallu pol mes de la yerba pal prau.

El chorizu frescu enantes de meter a la tripa ya'l preciáu *picadillu*, que tamién se manda en bolsas de *pruoba* pa las casas que audanon a faer el mondongu.

L'adobu ya'l sullombu ya lo meyor del gochu; cómese muncho en fresco cuando se parte, bien machacao col morteyu ya con abundu ayu; tamién se da la *pruoba* d'ésti a los vecinos. Agora l'adobu métese n'arcones ya cómese en cualquier época del añu.

El fégadu tamién se come acabante matar el gochu. Fráncese bien ya adóbase con cebolla, ayu ya sal, ya fríese.

Antes de faer el chorizu comíase'l *picadillu* ya de pasu probábase si taba bien de sal, pimientu ya eso. "Yera costume, ya tuvía güoi se fai, dar la *pruoba* a los vecinos tanto del *picadillu* como del *fégadu* ya l'adobu".

Cola tripa más gorda fanse los *xuanes*. Métese trozos de *sullombu* ya llingua con sal ya pimientu, adóbase bien ya déixase curar. Los *xuanes* yera la xanta que solían llevar los homes pa las ferias.

Colos pelleyos ya la carne sangrada, o sea, las partes más ruinas del gochu, los desperdicios que nun valen pa los chorizos, embútense las *andoias*, na tripa delgada. Son como chorizos malos, con muncha grasa; tienen que comese bien cocíos. Ya una manera d'aprovechar tol gochu.

SALAR EL GOCHU

Del gochu unas partes cómense en fresco, d'outras faise'l mondongu ya las outras sálanse ya déixanse curar pa que duren tol añu. A los tres días de matar sálanse los xamones, los llacones, los toucinos, la calamona ya los uños. Los xamones poucas veces se comían en casa, más bien baixaban vendellos a Grau el día La Flor, ya colo que sacaban compraban azucre, fariña ya un cuadru enteiru de toucín.

El gochu tien que tar bien fríu pa poder salallu, por eso s'espera a l'iviernu (tamién pa que *la mosca* nun pique la carne) ya si hai nieve meyor, pa faer *la matanza*. Sálanse na *duorna* de madera, pero dende un tiempu p'acá utilízanse duernos de piedra ou cementu porque tán más fríos ya sala meyor. Ta salando unos quince días, dicen que “lo que nun sala n'ochu días yá nun sala más”. Después de salallu cuélgase de gabitos n'horru, diz el refrán: “hai gabitos peru los toucinos faltan”. Los xamones “colgábanse d'unas puntas fuertes qu'había nos cumales, sin tocar de nengún llau; los toucinos colgaban de las colondras”.

La calamona hai que comella ceo porque sinón rancia. Ya típico comella p'Antroxu.

CAMBIOS NOS PROCESOS DEL GOCHU

Tol procesu'l gochu desde se cría hasta que se xanta, cambióu mucho de va unos años p'acá. Mentanto qu'antes raro yera la casa que nun tenía una gocha que criara bracos, agora casi naide la tien, además, por un llau, la mayor parte las casas tán peslladas, ya, por outru, las que tienen xente sólo crían un gochu ou dous, namás compran los que vayan matar pa casa ou pa que los fíos lleven carne cuando vienen de la ciudá.

La ceba los gochos tamién cambióu abondo, agora las esllavazas ya nun se-ys echan porque tan contaminadas con deterxente, pero de la comida agora quedan munchas más sobras ya van todas pa los gochos. Acuantayá que nun se sacan tampouco a fozar al prau, nin se-ys echan abellotas ou castañas, además nun salen nada del curripu, ya eso na carne nótase tamién.

Pero si cambióu la crianza'l gochu, nun cambióu menos la xera la matanza, que tuvo que dir adautándose a la falta d'homes pa faer los trabayos de más *fuorza*. Si pa baltallu enantes tenían que xuntase seis ou siete paisanos, "agora con ruldanas puede arreglase casi ún sólu". *Cuolgan* la roldana d'un poste, átan-y las patas d'atrás al gochu ya va tirando hasta que queda colgáu, asina ya más fácil matallu.

Si enantes del gochu aprovechábase too, dende las tripas hasta'l pelleyu, agora las tripas pa embutir son de compra, las outras tíranse a los perros. Los pelleyos ya la carne más mala que se chaba pa las andoyas, agora yá nun s'aprovecha, yá nun se faen andoyas.

Nun se come tampouco tanta carne curada, pos col inventu los arcones puode comese carne fresca cualquier mes del año. Comer picadillu, adobu, morciella fresca, filetes ou chuletas yá nun ya esclusivo de la temporada la matanza porque l'arcón revolucionó'l mundu'l xantar.

“La pouca xente que queda nos puoblos, sobre too xubilaos, comen más vario qu'antes”; agora sube tolas semanas el pescadeiru ya outros vendedores ambulantes, lo que-ys permite comer alimentos más variaos, anque non siempre son los más apetecíos, pos el gochu cómenlu anque sea a escondidas pa que'l médicu nun los riña por tener altu'l colesterol. “Ya qu'antes nun podían comellu porque había escasez, ya agora qu'hai abondo nun pueden comellu porque ya malu pa la salú. Asina, nun ya raro que cuando se fala del pescáu nos puoblos de Grau la rispuesta sea siempre la mesma: ‘A mí'l que más me gusta ya'l pescáu de curripa’”.

Informantes:

Agradecemos-ys abondo la so colaboración a Celestina Sánchez Fernández, de Ca Sanchu, d'Ambás, ya a Adonina Nieto Álvarez ya Oscar Fernández Puente, de Ca Pachu, de Víu'l Picu, de la parroquia de Santamaría. De forma especial agradecemos-y a Xosé Antón Fernández, de Ca Sanchu (Ambás), tolos datos etnográficos que nos pasóu ya l'asesoramientu llingüísticu que siempre nos da, pos ensin él nun podríamos faer esti trabayu.

La matanza nel conceyu de Candamu

JAVIER FERNÁNDEZ CONDE

La matanza, tal como se facía nos pueblos asturianos hasta fai dalgunos años, yera ún de los acontecimientos más importantes de la vida d'un pueblu durante l'añu. El *compangu*, ye a dicise, aquello que debía acompañar al pan (*companaticum*) y a la comida del diariu, yera fundamental pa que les persones de cada familia pudieren espolletar y salir alante. Poro, el gochu representaba muncho pa cada familia y había que compralu nel mercáu de la localidá más cercana nel momentu oportunu. Debía mantense correutamente pa que la so carne fora bono y debía matase nel momentu xustu, nos meses caberos de cada añu, cerca de la fiesta de Samartín, pa que la carne pudiera salase y ponese en bones condiciones de conservación. Si la matanza yera en primavera, nunca se mataba en marzu, porque ésti yera un mes malu pa conservar la carne salao. La matanza mesma yera una fiesta grande y como un verdaderu "ritu de pasu" pa cada casa del pueblu y pal pueblu mesmu, que la preparaba y la celebraba como una fiesta

colectiva, onde tomaben parte tamién los nenos. Nesti trabayu queremos facer una síntesis perguapa y bien descriptiva de tou esti procesu, fundamental pa caltener una idega perfecta del mesmu y acolumbrar meyor la vida social de los pueblos asturianos.

I

En Candamu los gochos comprábense nel mercáu de Grau, que yera'l más importante d'aquella fistera y onde los paisanos diben a vender los productos de la güerta, nuna economía que taba mui cerca de lo "natural", esto ye, d'una economía cenciella d'intercambiu. El mercáu de los gochos yera'l domingu, non el miércoles. El gochu comprábase a *los gocheros* que teníen *gochas paridiegas*, vecinos de dalgunos pueblos comarcanos y que llevaben al mercáu *las camadas* nuna goxa grande. Cada paisanu solía comprar dos o tres *gochinos* de seis o ocho selmanes. Dalgunos, pocos, compraben tamién una gocha *pa vida* o lo que ye lo mesmo, para convertila en paridiega. Pero esto nun yera mui corriente.

Cuando llegaben los gochinos a casa, metíense na *corripa*, toos xuntos, pero había *qu'anialos*, "había que pone-ys un aniyu nel focicu" con una ferramienta especial, pa que nun *fozaren* y ficieren estropicios na corripa. L'ama de la casa tenía que cuidar muncho l'alimentación de cada gochín y cebalos bien na *duerna* de la *corripa* o *cubil*, que delles vegaes yera de piedra, pa qu'espolletaren desiguada y tuvieren un bon engorde a la hora de matalos. Los primeros díes

dáben-yos comida suave como leche o pote, porque veníen mui fartos del gocheru. Dempués, la ración de cada día podía ser más fuerte y componíase de patates o berces cocíes y mezclaes con fariña de maíz. Tamién se-yos daba la *esllava*, que yeren tolos restos de la comida diaria, dempués de fregar los cacharros na cocina y tenía un poco de cada cosa. Cuando faltaba pocu tiempu pa matalos, la comida escomenciaba a facese más fuerte, con maíz en granu, salváu, castañes y ortigues cocíes. Les muyeres, ocupándose siempre de les llaboríes más dures, pañaben estes plantes de les sebes o de los praos coles manes envueltas nun trapu, pa que nun-yos picaren. Nos tiempos más modernos dábbase-yos además piensu d'engorde.

A los gochinos que nun diben ser pa vida había que *capalos* y dalgunes vegaes veníen yá capaos del gocheru. Nos pueblos solía haber especialistas nesta tarea que nun yera fácil. Tamién había *capadores* qu'andaben pelos pueblos haciendo esti menester a tolos que-yos lo pidíen y pagáben-yos por ello.

II

Antiguamente, el gochu solía matase al añu de vida más o menos. Pero agora, con una alimentación muncho meyor y qu'engorda primero, mátese enantes, aunque quiciabes esta praútica nun seya tan bona pa la calidá de la carne y del embutíu. Delles vegaes, el gochu baldábase por dalguna causa y entonces yera obligao matalu enantes, pa que pudiera comese la carne de forma conveniente.

Al llegar el tiempu de la matanza había que falar col *matón* p'asegurar el día, porque nos pueblos solía haber un solu paisanu especialista nestes tarees. Tamién había que ponese d'acordies cola *mondonguera*, que yera asina mesmo especialista en facer el *mondongu*, pero ésta resultaba más fácil falar con ella porque solía haber más d'una y dalgunes muyeres de la casa sabíen facer elles mesmes el so mondogu o dar una mano a la especialista de la familia o de la vecindá.

L'oficiu de matón, de mondonguera, así como'l de capador, si lu había, yeren otres tantes funciones sociales feches por especialistas de cada pueblu y contribuyíen tamién a facer mas fuerte la vida social de les distintes aldees. Cuando terminaben les sos tarees respetives, nun se-yos pagaba con dineru, sinon que-yos facíen dalgún regalu, dando-yos una parte de la carne del gochu o del mondongu. Esto contribuía, asina mesmo, a facer más fuertes les rellaciones sociales de toos o de munchos de los vecinos entre sí.

El día de la matanza tolos homes y muyeres de la casa andaben un poco alloriaos pol "acontecimientu" y teníen la idega que yera un fechu perimportante pa la familia. Los mesmos neños nun diben a escuela pa echar una mano, si fuere necesario o pa participar, como espectadores, cuando yeren pequeñinos, naquelle función anual.

Lo primero que había que facer yera llenar hasta riba con agua un cacharru bien grande, pa calentalo, colgándolu de *las calambieras*. L'agua tenía que ferver bien y tar mui caliente, porque con ello había qu'escaldar la *pelleya* del gochu pa quita-y tolos pelos que tenía. El fogueru de lleña pa calentar l'agua podía facese na quintana, pero dalgunes caseríes

teníen una *casina* pequeña, “col llar, el ciebu y la teavana pola que salía'l fumu como Pedro por so casa”, onde se facíen estes llaboríes y se curaben dempués *las morciellas, los chorizos y las llonganizas*.

La llaboría d'atar el gochu peles pates y traelu arrastráu desde la corripa hasta la *duerna*, donde había que sacrificalu, yera siempre una llaboría mui complicada. Pa facela bien ensin que se-yos escapase el gochu facíen falta cuatro o cinco paisanos, que yeren tamién los que teníen que tenelu bien quietu encima la duerna, fasta que'l matón metiese de forma conveniente el *gorón* o *cuchiellu* llargu de matar.

El matón sacrificaba'l gochu picándoy en corazón col *gorón*. Yera importante facelo bien pa que l'animal nun sufriera y la sangre corriera bien y pudiere coyese nun cacharru preparáu pa esti menester. Recoyer la sangre yera un oficiu que facíen siempre les muyeres de la casa, sobretoo la *mondonguera*, y nun resultaba agradable. Cola sangre recoyío facíase'l *mondongu* pa les *morcielles* y nun podía perdese ná. Por eso yera conveniente que'l matón ficiera bien el so trabayu, ensin que'l gochu perdiera sangre per dalguna llaceria distinta del corazón y de la yugular.

Dempués de la muerte del gochu, entovía caliente, había que *pelalu* pa quita-y tolos pelos que tuviera y dexar bien llimpios los *tocinos*. Esta llaboría facíenla normalmente los mesmos paisanos que lu tuvieron quietu encima la duerna de matar. Munches vegaes, los rapacinos de la casa tomaben parte nella porque-yos resultaba prestosa. Pa facela bien, moyaben tol gochu col agua ferverdo y dempués utilizaben cuchillos bien afilaos, tapaderes de potes o *garcielles*, *raspándolu* hasta que tuviera bien llimpia la pelleya.

Cuando'l gochín taba perllimpiu, los paisanos colgábenlu d'un clavu del techu de la casa o de la casina onde se facía la matanza de les dos pates de tras. Estes dos pates traseres separábenles con un tronquín de madera seco, polo regular de castañal, espetáu nos nervios traseros de les dos pates y amarraben nél una cuerda, pa subilu p'arriba y atalu. Curiosamente, el troncu de madera llámase *pintor* (pintor < *pindor* < *pendere*). Pa subir el gochu hasta'l clavu del techu podía utilizase una escalera, si nun había polea.

El matador solía ser l'encargáu de fender el gochu en canal pa saca-y toles entrañes. *Las tripas* aprovechábense pa facer les morcielles y les otres vísceres yeren tamién mui apreciaes. El *fégadu*, por exemplu, solía repartise ente los vecinos y les families más cercanes y comíase desiguada. Los *riñones* podíen picase pa metelos col mondongu del chorizu y les vísceres de la garganta, que se llamaben la *gorada*. De la cabeza o *calamona* tamién se sacaben los *sesos* pa facer una tortiella que yera mui apreciada por dalgún miembru de la familia. N'algunes cases siempre había una persona que yera la que comía esti platu, porque nun-yos gustaba a toos. La calamona, bien *estocinada*, salábase pa utilizala dempués nos potes de fabes y pataques.

El gochu, cuando taba colgáu o fendíu en canal, teníaase asina un día enteru pa que recudiese bien la sangre enantes d'*estocinalu*, esto ye, de separar toles partes coles distintes clases de carne: unes pa *salar* y guardar na duerna pa comeles tol añu y les otres pa *picales* y facer l'*embutíu*. Solía ponese debaxo'l focicu un cacharrín pequeñu onde cayía la sangre a poquiñinos. Tamién se ponía unu o dos palinos delgaos na barriga abierta del gochu, pa que secase meyor.

Cuando terminaben estes llaboríes, tolos que participaran sentábense nel *escañu* o la mesa de casa pa facer una comida, aprovechando yá dalgo carne fresco, como yera, por exemplu, el fégadu.

L'oficiu d'*estocinador* solía facelu el mesmu matón, que yera péritu nestes coses, al otru día la matanza. La parte más difícil yera sacar bien los *llacones* y, sobretoo, los *xamones* del gochu, ensin que tuvieren muncha grasa. Tamién yera perimportante *quita-y la gota* a cada xamón enantes de salalu. Y esto facíase frotándolu con un pañu durante munchu tiempu. Una vez saláu'l xamón, colgábase en dalguna parte afayadiza de la casa, nel horru por exemplu, pa que secase, dempués de tenelu nueve díes o más na duerna cola otra carne, pa que tomase bien la sal. Munches veces, los xamones o, polo menos, dalgunu d'ellos, sobre too cuando la matanza yera de dellos gochos, picábase colos llacones pa facer bonos chorizos. Los tocinos metíense na duerna entre capes de sal, pa que duraren tol añu. Tamién se metía'l *rabadal*, esto ye, la columna vertebral. Ahora les coses fáense de otra manera, porque en munches cases tienen yá frigoríficos y nun ye necesario metelos na duerna pa que salen bien y conservalos durante l'añu.

L'*adobu*, que yera una parte persabrosa del gochu, taba apegada al rabadal, y solía comese desiguada y repartilo colos vecinos allegaos, dando-yos *la prueba*, o, en dalgunes cases, colos probes o colos más necesitaos del pueblu. Tamién-y llevaben la prueba al cura o a otra autoridá del pueblu, si la había. El *solomillu*, que tamién se sacaba col adobu, yera igualmentepreciáu y repartíu. Delles vegaes, cuando había munchos gochos, algunes d'estes pieces de carne sabroso picábense pa facer los chorizos más ricos.

III

Una parte perimportante de la matanza yera l'embutú que se facía cola carne del gochu, pa curalo y guardalo y asina poder comelo pel añu enteru. Si dalguna casa quería facer munchu embutú y nun tenía bastante carne de gochu, entonces diba al mercáu a comprar carne, que tamién podía ser de *noviella*, pa mezclala col gochu sacrificáu y facer asina más cantidá.

La mondonguera, que yera la encargada de preparar el mondongu y facer l'embutú, comenciaba a facelo y organizar toles llaboríes el mesmu día de la matanza. Pela mañana, dempués de sacaes les tripes del gochu, cuando s'abría en canal, había que dir llavales al ríu. Y diba dalguna muyer de la casa, polo xeneral les más moces, porque facía munchu fríu y l'agua taba xelao, resultando asina un trabayu perduru.

La cebolla yera siempre una parte fundamental de los embutíos. Había que picalo bien y procurar que nun tuviera agua. Pa ello yera necesario que se punxera a escurrir, "amasándola" durante dalgún tiempu nun barreñón. Tamién podían metelo nun sacu con furacos, pa que siguiera escurriendo durante tola nueche.

Enantes de facer l'embutú tenía que picase la grasa o la carne pa les morcielles, los chorizos y la llonganiza. Con un poco de masa del mondongu picao, facíase un platu de comida mui carauterísticu d'estos díes de matanza: el *picadillu*, que tamién podía dase a probar a dalgunos vecinos. Cola *untaza* de grasa que cubría *las costiellas* y el rabadal facíase asina mesmo otru platu mui típicu d'estos acontecimientos: los *griñispos*. Delles vegaes, amasábase pan con esta grasa.

El mondongu de les morcielles componíase de los sigüientes elementos: cebolla, grasa (la mitá de grasa y la otra mitá de cebolla), sangre, perexil y pimientu dulce o picante, según los gustos de cada ama de casa. La mondonguera probaba'l sabor de la masa, enantes d'embutilo, y dempués embutía la masa correspondiente a mano con un *embudu* cortín. Pero dende fai bastante tiempu, utilizaben tamién una *máquina* d'embutir. Depués de rellenos les tripes col mondongu, atábense cada una con una cuerda de bramante en varies partes y llueu pinchábense, pa que nun reventasen al calentar más tarde. Finalmente, *escocíanse* con agua ferveiendo y poníense nun pañu pa secar, enantes de que se colgaran.

El *chorizu* faciáse cola carne meyor del gochu, esto ye, colo de llacón, del xamón picáu y lo compraio de noviella. Como la tripa compraio pa este tipu d'embutíu yera muncho más delgao que lo de les morcielles, utilizábase un embudu llargu y metíase dempués ná máquina. Estes máquinas solíen facer el picadillu de la carne adobao con pimientu. Les *riestres* de chorizos tamién se ataben con cuerdes, como les morcielles.

La *llonganiza* tenía per fuera la forma del chorizu, aunque nun s'ataba en pedazos curtios sinón llargos: *las doblas*. Pero taba compuesta de carne que yera muncho peor que lo de los chorizos: de corazón, de pulmones y d'otres carnes males o *sangraes*, como les de la gorada.

En dalgunes partes teníen tamién un embutíu especial que se llamaba el *butiellu*. Como tripa, usábase la más gorda del gochu y el so estómagu y llenábase de la meyor carne como l'adobu o'l solomillu del gochu.

Cuando taba preparáu tol embutíu, llevábase a la casina del fornu y si nun la había, al *llar* de la mesma casa, pa *curalo*. Nos primeros díes yera conveniente atizar el fueu con lleña verde, pa que diera munchu fumu, y dempués de dalgunos díes con seco. Tamién yera aconsejable qu'esta lleña seco fuere gordonu y asina cada troncu tardaba en quemar y nun daba munchu calor. Esta última llaboría de la matanza podía durar 15 díes aproximadamente y el fueu debía tar siempre encesu.

Dalgunes cases metíen l'embutíu en grasa o n'a-ceite pa que durare tol añu y pudiere comese "fres-quín". Otros llévenlo a meter en lates de hoxalata o de cristal a les fábricas especializaes, como les de Noreña.

Con toes estes llaboríes cada casa tenía una des-pensa bien preparada para poder facer usu del *compangu* nos potes de fabes y de patates de tol añu, o pa comer el xamón, el tocín y los embutíos solos, con boroña o con pan d'escanda nos trabayos más duros de la llabranza.

Informantes:

Pa esti trabayu cuntamos cola información de Benigna Feijoo, de La Quintana, en Santisu.

El samartín en Castrillón

ESTER GARCÍA GARCÍA
M^a ESTHER GARCÍA LÓPEZ

En Castrillón matábense dos gochos en cada casa. El pesu calculábase por *arrobés*. Enantes matábense d'un añu. Teníen munchu tocín porque gustába-yos munchu y comíenlo nel cocú y frito... Agora nun lo quier naide. Col pasu'l tiempu foi variando, munches cases tienen conxelador y maten un xatu y tamién conserven carne de gochu en fresco. Enantes teníen que salalo pa que-yos durara tol añu.

Los gochos comprábense nel mercáu, *destetaos*, de tres o cuatro selmanes. Solíen comprase desque se mataben los grandes, cuando quedaba *la cubil*¹ llibre.

Pa escoyer la fecha pa matar tiense en cuenta la lluna, que tea *en menguante*, pola mor de que la

¹ La cubil estrábase con *yestru*, que ye'l berizu. Agora tán les cubiles de cementu y riéguese coles mangueres y de pasu *bañen los gochos*. En delles cases, a nun ser cuando son pequeños, yá nun se *yestra*, porque tampoco se necesita'l *cuchu*.

carne salara bien, pa que nun-y salieren “esas ratinas blancas que saltan” y tamién pola mor del celu de les goches si nun tán capaes. Hai della xente que mata en *creciente*, porque dicen qu’asina nun mengua la carne. Tien que tar el tiempu fríu y la época ye dende payares hasta abril. Xeneralmente ye la muyer la qu’escueye la fecha.

LOS GOCHOS DE CRÍA

Per equí nun ye costume tener goches de cría. Diben al mercáu d’Avilés, de Tinéu y de Cangas y d’otros llugares. Tamién solien compralos en La Peral, un pueblu del conceyu d’Illas, onde había un paisanu que se dedicaba a recriar gochos. A veces tenía gocha de cría y sinón solía traelos de Noreña y revendíalos. Él mesmu yera’l *capador*. En Las Vallinas nuna de les cases capaba l’amu.

Enantes había feries onde se compraben los gochos. En Avilés había un mercáu n’El Carbayedo. Comprábense, marcábenlos con una tiza y llueu pasaben a recoyelos. Llevábense nel autobús metíos nun sacu, nel maletón. Cuando la xente empezó a tener coche propiu llevábenlos nel maleteru. Otros teníen en cuenta que’l que vendía tuviera camión pa repartilos. Nel tratu siempre había la clásica *puxa*, y si nun había acuerdu metíase otru paisanu a mediar pa zarralu. Trataba l’home o la muyer, según quien llevara’l timón en casa.

El gochu que se-y echa a la gocha llámase *verrón*. Les goches echen tres meses y mediu de preñez y tienen camaes d’unos trece gochos.

L'ALIMENTACIÓN

Cebar los gochos casi siempre foi llabor del ama la casa. Enantes cocíen-yos dos bidones grandes, y dábase-yos la *llavaza*. Agora yá nun se-yos cuez, cómenlo *crudo*: pataques, berces, pan duro, lleche..., una paletadina de maíz y cebada mezclao y una paletadina de *tarcedilla*.

Los gochos agora “son tan señoritos” como les persones. Enantes diba cortase *gamón*, *ortigues*, *remolacha*, *nabos*, cocíase-yos de too. Agora nin siquiera quieren les pataques, pa que les coman hai que da-yos un fervor sinón *estrágalos* y entós nun comen nada. Lo que si comen bien son *las llavazas*.

LES ENFERMEDAES

Les más corrientes yeren el *mal roxu*, que son unes vexigues que-yos suelen salir pela boca y nun los dexen comer. D'esto si nun s'acude a tiempu muerren enseguida. Tamién pueden garrar *gripe* o *fiebre*.

EL CAPADOR

Enantes venía'l *capador* a casa. Tocaben un xiblatu p'anunciase. Traía *unas cuchillas* envueltos nun cueru. Siempre llevaba *las criadillas* pa comeles él. Agora los gochos vienen capaos y les goches, si nun se capen, hai que les matar enantes de que

cumplan l'añu, sinón “la carne nun se puede comer”. Estos últimos años el que los capa suel ser el veterinariu.

LOS PREPARATIVOS Y LOS PRESEOS

Barreñones, cuchillos, *peladeras*, un *gorón*, una *duerna* de madera, un palu d'unos 60-80 cm. de llargu, según el tamañu'l gochu y que se llama *pintor*, un bidón grande d' unos 50 l., lleña seco. Estos preseos o *preseas*, tiénenles propies polo regular en toles cases onde se fai el samartín. Había unos barreñones de zinc que yera onde s'amasaba l'embutíu. Güei sustituyéronse por barreñones de plásticu.

Unos díes enantes de matar les muyeres diben mercar les coses que facien falta: tripa, pimentu, ayos, cebolles... Los homes encargábense d'axuntar la lleña. El día la matanza lo primero yera calentar l'agua pa pelalos y quita-yos *las uñas*. L'agua tenía que tar a la temperatura adecuada, non *trebolgando*, pero calentino, “yera difícil ponela a puntu”. Xeneralmente yera llabor de les muyeres. Agora nun se pelen asina, pélense con fueu, con un soplete de gas, que se-y pasa al gochu según ta colgáu.

La *masera* o *duerna*, unos díes enantes poníase con agua pa que llueu nun perdiera. Preparábense los cuchiellos de pelar y el *gorón* que yera'l de *pinchar*.

LA MATANZA Y EL MATACHÍN

Matábase na quintana². El *matón* solía ser l'amu la casa, si sabía; sinón llamábase a daquién del pueblu que fuera matachín y facía la matanza pa munches cases del pueblu; enantes xuntábase muncha xente p'ayudar y comíase *l'adobu*. Yera la familia y los vecinos los qu'ayudaben. Agora cambiaron muncho les coses, como hai más comodidaes, la xente volvíose más individualista, la xente nun se xunta tanto, enantes había más unión.

Pa sacalos de la cubil había que procurar facelo ensin asustalos porque sinón “sangraban peor”; aténse per una pata d'atrás, pela izquierda y salen andando. Si se nieguen, gárrenlos ente tolos paisanos peles oreyes y llévenlos a la fuerza hasta *la masera*, que ta puesta boca abaxo pa poder tumbalu enriba. El matachín gárralu per una oreya y ponse per detrás aguantando al gochu per encima; con un cordel amárra-y el focicu y méte-y el *gorón*. Caún garrábalu per una parte. La muyer ta ellí con un cacíu pa *coyer la sangre*. Nel fondu'l cacíu échase un puñáu de sal pa que nun *cuaye* y hai que tar revolviendo hasta qu'entama a enfriar. N'otres partes nun-y echen sal, déxenlo cuayar, fan-y una cruz col cuchiu y guárdenlo pa echá-yoslo a *las morciellas*. Hai gochos que muerren mui pronto y otros que tarden más, depende de qu'acierten bien col pinchazu. Hailos que nun gruñen, muerren del sustu. A veces tarden en morrer, entá tán vivos cuando se-yos echa l'agua

² En Las Vallinas, nos caberos años y en dalgunes casas, yá se llevaben a matar al mataderu. Dicíanos Amelia qu'asina vien mui bien pelaos y preparaos pa partilos.

caliente pa pelalos, y algunos “daban botes porque nun taban bien muertos”. Unos pinchen nel pescuezu. Hai quien-y corta'l *gargüelu*. Otros matachinos pinchen pela parte'l *llacón*, al *corazón*. Si nun acierten piérdese parte del llacón. Hai que saber bien p'acertar³ y estrozalu lo menos posible, sinón queda sangráu y esa carne hai qu'echalo al *sabadiegu*. Había xente que-y daben na cubil un mazazu na cabeza pa que quedare atontáu, sacábenlu y nesi mesmu momentu *gorábase* pa que sangrara. Enantes pinchábase enriba d'una *duerna* puesta boca pa baxo pero agora, en delles cases “fanlo más fácil”: cuelguen el gochu nuna *roldana* nel mesmu sitiu onde s'abre y se dexa enfriar pa *escarnizalu*. El palu onde lu cuelguen peles pates d'atrás llámase *el pintor*⁴, onde yá va quedar enfriando y na posición p'abrilu y mátenlu colgáu. Dicen qu'asina muerre enseguida, anque-ye más difícil tener por él pa que se tea quietu y el matachín acierte. Cuando muerre dáse-y la vuelta a la masera y amárrase'l gochu con unos cordeles o cadenes pa poder dir dándo-y vueltes pa pelalu.

El matachín tamién fai' l llabor d'*escarnizar* o *escuartizar* y de *salar*. Esto facíase al otru día pela mañana pa que la carne tuviera frío; en dellos pue-

³ Según Ramón de Las Vallinas, “de mil aciertan dos al corazón, lo mejor ye corta-y el gorgüelu y sangran mui bien”. Hai matachinos que presumen de que-y lleguen al corazón “mira como lu toquéi” dicen dalgunos, pero ye mentira, “tócanlu al abrilu pa facese xente”, pocos acierten.

⁴ Pa colgalu nel *pintor* (*pintu* en Las Vallinas), sáquen-y *las cuerdas* (tendones) y atraviesen les dos pates pa que quede seguru y nun caiga. El pintor solía ser de madera de castañal y guardábase d'un añu pa otru.

blos yera llabor de los homes pero había dalgunes cases que s'encargaba la muyer⁵, porque siempre “tenía más cudiáu al partir”.

Prepárase *la duerna*⁶ y *el gorón*, que ye col que se pincha'l gochu pa que salga la sangre. Cuélgase pa poder pelalu col soplete, que ye un llabor muncho más fácil que cuando se facía col agua caliente. Después *rásplanlu* un poco pa quita-y lo quemao, llávase bien cola manguera y queda perbién peláu y mui blancu. *Ábrenlu* y sáquen-y *las tripas*. Güei casi naide aprovecha les tripes, pero antiguamente diben llavales al ríu⁷. Otramiente, les tripes ye lo primero que-y saquen al gochu cuando lu abren. Vienen cubiertes d'una *manta de grasa* que se llama *el pañuelu* y vien como si fuera *bordada*; esa grasa usábase pa les morcielles⁸. *Desúrdense* en caliente —esto ye llabor de les muyeres— y llueu diben llavales al ríu. Cuando se tuvo agua corriente nes cases yá se dexó de dir al ríu; sacábase una manguera y llavábense ellí mesmo. A les gordes vaciáben-yos la porquería, refregábanles con xabón sobre una piedra y esclarábense col agua del ríu, esfregábanles con sal y vinagre mezclado, volvíen esclarales hasta quedar llimpies y llueu echábase entre unes tayadines de llimón pa llevales pa

⁵ En Bayas, Maruja de Navalón, cuntónos cómo ella siempre s'ocupó de facer esti llabor porque sabía facelo perbién; les muyeres son más curioses y nun estrocan les pieces.

⁶ La duerna onde se mataba tamién s'usaba pa salar.

⁷ Les muyeres de Las Vallinas diben llavar al ríu de La Pontona, a un llugar que se llama La Melandrea.

⁸ Agora nun se llaven, suelen tirales con grasa y con too; los llavaderos fueron esapaeciendo al tener les llavadores y como tienen grasa abondo pa les morcielles, dicen que nun-yos tien cuenta perder el tiempu, y tantu trabayu como dan pa llavales.

casa. Les delgaes había *qu'escamisalas*, saca-yos *el filu*, *la camisa*, colo que yá quedaben perllimpies. Pa saca-yos el filu dábese-yos la vuelta y con una horquilla de les qu'usaben les muyeres pal moñu diba tirándose d'ello y pasándo-yos agua hasta que quedaben llimpies. Les gordes aprovechábanse pa les morcielles y les delgaes pa los chorizos y pal sabadiegu o *sabadiega*⁹. La tripa culera, llámase *el pericu*, usábase pa embutir el *fariñón*.

L'EMBUTÍU

L'embutíu fanlo les muyeres de la casa, anque siempre tienen ayuda de les de la familia; asina van ayudándose unes a otres cuando-yos toca. Suel dicise que *son panes prestaos*. La carne pícase cola máquina *picadora*, enantes de rabil, y agora la eléctrica. Embútese cola mesma máquina cambiándo-y les cuchilles por un embudu.

Les morcielles faciense esi mesmu día pela tarde. Echábase-yos grasa de lo que se quitaba de les tripes después d'estocinar, la grasa más blanco, lo que tenía menos freba; tamién se-yos echaba sangre, cebolla y sal¹⁰ y en dalguna casa *oriéganu*. Siempre s'embutíen a mano con unos *embudos* especiales, cola boca de salida ancha. La cebolla pélenlo'l víspora, échen-y el sal y déxenlo recudiendo nuna saca de tela tola nueche. Asina nun encueyen tanto les morcielles y puen

⁹ En Peña Rei y en Las Vallinas, llámen-y *sabadiega*.

¹⁰ Enantes les cantidaes midíense cola mano, por *travesadas*. Cada travesada yera un puñáu. Agora en munches cases yá s'echa pesao: 35% de pimientu dulce, 1% de picante, 2% de sal...

embutise a máquina. Enantes *escocíanlas*¹¹ pa colgales, agora cuélguense namás acabar de faceles.

Los chorizos *adobábanse*¹² y nun s'embutíen hasta l'otru día. Solíen tenese adobando unes 24 hores. Había quien lo embutía'l mesmu día. Pruébase'l *picadillu* pa ver si ta bien de sal, picante, pimentu... y onde se echa too midió nun fai falta probalo.

EL FARINÓN

Dempués d'acabar de facer les morcielles, cuando queda nel barreñón un poco pasta, más o menos dos *embozadinas*, ábrense una docena o docena y media de güevos, un platu d'adobu picao, farina de maíz y faise una masa que quede más o menos como la boroña. Llueu embútese nel *xuan* o nel *pericu*. Cola masa que sobra fanse *unas pelotinas*. Hai que cocelu enantes de curalu y pa que sepa meyor échase un puñáu de la masa de les morcielles nel agua y garra el gustu a ello al cocer. Estes pelotes hai que teneles cociendo media hora. A la media hora sáquense y córtense

¹¹ *Escocer*. Poníen una pota con agua ferveiendo y metíen ellí les morcielles, un minutu, al tiempu que les pinchaben pa que nun reventaren.

¹² Según Amelia de Las Vallinas, el chorizu hai que revolvelo muncho pa que garre l'adobu. Si ye muncha pasta, repártese en dos barreñones pa poder revolver meyor. Llueu tápase con un pañu blancu d'algodón y al otru día vuelve a repitise la operación; prueben el picadillu a ver cómo ta de sal y pimentu y si ta bien, échen-y una botella de vinu blanco de lo bono pa entre dos barreñones, dan-y otru batíu pa que quede bien revuelto y déxenlo siguir adobando otres 24 hores. Diz ella qu'asina quedan unos chorizos riquísimos.

como si fuera chorizu. Tamién se-y pueden echar a les berces, a les fabes...

EL SABADIEGU

El sabadiegu o sabadiega ye'l chorizu pa cocer. Facíase cola carne más sangrao, cola carne muerto, lo más ruino, *los pelleyos, los pulmones, la páxara* y sal. Tolo que vien na *gorada o corada* y que se saca cuando s'abre'l gochu. En Bayas échen-y el corazón, los riñones (escocíos primero), la páxara... Pero en Teboyas el corazón, a veces, aprovecháse pa guisalu.

LA LLONGANIZA¹³

Lleva más freba y meyor carne; échase-y la carne d'escarnizar los güesos, lo de pelar les costielles y el tocín de la *falda*, tamién lo más ruino de los llacones y llueu les especies: pimientu dulce, pimientu picante, ayu, sal y en delles cases munchu perexil, n'otres nun-y lo echen. Tamién hai quien- y echa los pelleyos y quien les fai mitá y mitá dulces mitá picantes.

Enantes echáben-y carne de vaca, sin embargo dende que llegaron los conxeladores yá nun se-y echa más que la carne del gochu. Tamién se diferencia del chorizu na forma d'atar, la llonganiza déxase *en d'oblos* y el chorizu *enchorízase*. El filo d'atar tien que ser gordo y fuerte. En delles cases nos últimos

¹³ En Bayas llámen-y tamién *chorizu*.

años tamién fan salchichón¹⁴. Dicen les muyeres que “da pocu que facer”.

EL XUANÓN O XUAN Y LA MARICA

Ye lo que s’embute nel *buche* del gochu. Llávase bien y péllase, échase-y llimón y sal y cuécenlu pa los callos, coles pates y los morros, un poco de chorizu, adobu, pimientu picante...Tamién s’usa pa embutir el *fariñón*. Otra variedá del fariñón que se fai en Peña Rei y que se llama *el xuan*, faise con pasta de morcielles, farina y *gritones*. Col bazu, tamién rellenu de lo mesmo faise otra bola que se llama *la marica*.

EL FUMU

L’embutíu cuélgase nos *varales*¹⁵ que s’asitiaben nuna viga nel *fumeru* o *colgaderu*, llugar que variaba según les cases y el sitiú que teníen.

Fáise-y fumu unos ocho díes. Hai cases con más miramientos: ye importante la lleña qu’ha ser de castañal o de carbayu; n’otros pueblos de mazanal¹⁶ por-

¹⁴ Échase-y 3,5 kilos de freba de carne, 1,5 de grasa (tocín) y una bolsina d’especies especial que yá la venden asina. Embútese tamién nuna tripa especial y hai qu’embutilo mui apertao ensin que garre nada d’aire y curalo al aire, ensin facer fumu, nin se dexa tiempu adobar.

¹⁵ Los *varales* o *varas* solíen guardase d’un añu pa otru y teníen que ser de madera que nun diera olor; solíen ser de castañal o de carbayu.

¹⁶ Hai una casa en Las Bárzanas, onde les morcielles tienen muncha fama de tar mui bones, qu’afumaba con *vianda*, con *segao*.

que tampoco da olor. Hai que tener l'embutíu nun llugar ventiláu. Ponen los troncos entre dos chapas de lata pa que'l fumu nun-y dea de lleno y tiense abierto pa que cuerra l'aire, sinón quéda-y esi sabor a fumu que nun ye bono. Tamién ye importante que nun haya llama, lo meyor ye'l calor del *bras* que se produz al quemar los troncos. En dalgunes cases, dempués del fumu subíenlo too pal desván a curar al aire hasta que taba pa guardar pal añu.

LA CONSERVACIÓN

Enantes, lo que nun s'embutía *salábase* pa poder conservalu tol añu. L'adobu cortábase en chuletes y *freíase, cubriense de grasa* y conservábase perbién. Una *camada* de *raxas*, una de *grasa* y así hasta enllenar la cazuela. Güei nun fai falta conservalo asina porque se mete too al conxelador, a veces hasta l'embutíu. Agora, amás d'en conxelador, *l'arcón* pa conservar la carne, l'embutíu en cuenta metelo entre grasa como se facía años atrás, *enlátase* al vacíu. En dalguna casa tienen la máquina y envásenlo ellos mesmos. De febreru yeren enantes les meyores matances. Esto cambió tanto qu'agora permite matar un gochu a mediaos d'añu y puen conservalu igual en branu que d'iviernu.

El saláu

Enantes salábase tolo que nun s'embutía. Había que tenelo nueve díes¹⁷ debaxo'l sal, y probaben con un palu a ver si taba abondo. Dicíen que lo que nun salaba en nueve díes yá nun salaba. Sacábase, llavábase y había quien untaba los xamones de pimientu pa ponelos a curar, anque en Castrillón, al tar tan cerca la mar nun se-y da al xamón *el puntu* como n'otros llaos que ye más seco. Agora sálase parte del tocín, la cabeza, los güesos de *rabadal*, el rau, les oreyes... Pa que salara bien dicíen los antiguos qu'había que sudar *pa saca-yos la gota*; había que calcar bien con un trapu porque si quedaba mal sacada nun salaba. Los antiguos dicíen: "hasta qu'al salador-y salga'l sudor y al xamón-y saque la gota". Había muncha xente que se-y perdién los xamones y la cabeza, porque nun sabíen salar bien. Echaben una hora o más, frotábase bien con sal durante una hora. El sal tien que ser fresco siempre, nun val d'un añu pa otru.

Agora los xamones nun se salen, guárdense nel conxelador. El que sabe va espiezándolos peles vetes y repartiendo lo que val p'asar, p'arroz, pa guisar... Les costielles tampoco se salen, nin les manes, tamién les van comiendo en fresco.

¹⁷ Ramón de Las Vallinas infórmanos qu'él teníaos 21 díes debaxo'l sal y que ye asina como salen bien y nun se pierde nada. El salar ye tou un arte. Hai que saber facelo. Hai que procurar que nin la carne nin los güesos se toque uno con otro, que too tea en contactu col sal y refregar bien la carne pa que'l sal caltrie hasta dientro.

EL CONSUMU

Peles mañanes solía comese tocín y llonganiza enantes de dir a trabayar. Tamién se tenía en cuenta qu'aguantase pal mes de la yerba porque venía xente a ayudar y había que da-y de comer. Nun podía comese *ensin tasa* como agora.

Las tiras son lo meyor del gochu y agora métese en conxelador. Enantes freíense y metíense en grasa pa comelo pel añu. En dalgunes cases *las tiras* adobábense con sal y ayu y pimientu. Metíense entre l'adobu los chorizos y embutíense en tripa gorda. Llueu curábense como los chorizos. A la parte que ta xunta la cabeza llámase *cabezales*. Cómete en fresco, estofao y en dalgunes cases échenlo a los callos. *La cabeza* o *calamona* ye según les cases: en Bayas pélenla, salen los güesos y el morru échenlu pa los callos; en Teboyas déxenla con tola carne, porque-yos gusten muncho salaes pa cocío coles berzas, con fabes, colos *chichinos* mariellos... *Los sesos* o *la sesada* non en toles cases s'aprovechen. En dellos sitios sáquense con cudiáu de nun rompelos, quítase-yos la telina que los envuelve y llávense bien en n'agua frío y caliente. Una vez llimpios pónense a cocer con muncha agua, sal, vinagre, perexil, cebolla y un diente d'ayu. Cuando se ve cuayada ye que ta bien cocida. Escúrrese y faise en croquetes, tortilla o fritos. *La llingua* comíase en fresco o echábase a los callos. *La vexiga* nun la aprovechaben, namás valía pa xugar los neños.

La grasa de las *untazas* échase a les morcielles. Enantes dilíase xunto col tocín destinao pa ello. Cortábase en cachinos pequeños y poníase a dilir y

cuando yá taben bien prensaos quedaben *los gritones* o *grñispos*; en dalgunos sitios, como en Bayas, echáben-yos sal¹⁸ y en otros, comíenlos asina, o con *las papas*¹⁹. Tamién facien *boroña* y metien los grñispos dientro. En Peña Rei mezclábense con pan duro y faciense *migas*, *croquetas* o *tortas con farina de maíz*. La grasa asina en fresco val pa meter l'embutú y l'adobu y consérvase tol añu. Tamién se gasta pa facer dulces y galletes. Y val pa munches *cures*: cuando una vaca se mancaba na *cañada* o la tenía *ariada* untábenla con grasa y al otu día taba nueva.

LA PRUEBA

Yera vezu en Castrillón llevar la prueba a familiares y vecinos qu'ayudaben a trabayar. Inda güei se sigue conservando esta tradición. En Bayas yeren los neños los encargaos de repartir pel pueblu la prueba y así ganaben perres y prestába-yos muncho. "Repar-tíase cuasi mediu gochu" pero dempués tamién prestaba recibilo. Xeneralmente mándase un poco d'adobu, costielles.... Como hai tantos con quien repar-tir a dalgunos mándase-yos la prueba l'embutú o del picadillu.

¹⁸ El sal nun se-yos puede echar al cocelos, porque entós la grasa que s'aprovecha en fresco nun sirve. Tien que ser cuando yá van quedando los *gritones* sequinos na pota; échase-yos un poco sal y dánse-yos unes vueltes.

¹⁹ *Papas*. Fanse con farina de maíz tostao o lliento, agua y sal. Hai que cocelos bien pa que tean bones. Tamién se puen facer con lleche. Dempués cómense moyaes en lleche y acompangaes con tocín frito, grñispos y los más pudientes incluso con manteiga y azúcar.

LA FUNCIÓN

Si se mataba pela mañana facíen la comida xuntos. Esi día del gochu solía comese'l fégadu²⁰ que yera lo primero que se-y sacaba al abrilu. Había que dexalu enfriar enantes de cocinalu pa que nun tuviera *fuerte*. Comíase encebolláu o rebozáu. Tamién yera vezu, al otru día de matar, cuando escarnizaben xuntase pa comer l'adobu. Pasaos unos díes, en dellos pueblos solíen comese *los callos*²¹. Invitábase a la xente qu'ayudara a matar.

A lo llargo la mañana facíen dalguna parada pa tomar vinu o anís de guindes, xeneralmente, cuando yá colgaben el gochu p'abrilu tomaben la primera ronda.

Enantes xuntábense 25 ó 30 persones pa cenar o pa comer años atrás. Cocíase una perolada de castañes y acompañábase con anís. Más alante yá se facía cena. Dempués de cenar, hasta pela mañana xugábase la partida. Agora perdióse too eso. El día que s'estocinaba solíen facese costielles guisaes y adobu.

Pa finar, préstanos facelo con un poema de José de Villalaín²² *L'Americanín del Romadorio* que trata del samartín.

²⁰ Al fégadu quitábase-y *el venenu* pa que nun amargara y qu'amás nun se pue comer.

²¹ *Los callos* faciense col morru, col estómadu, les pates cocíes y desgüesaes, la carne de les papaes y otros esperdicios; echábase-yos un poco d'adobu y en delles cases la llingua.

²² José de Villalaín Fernández *L'Americanín del Romadoiro* (Navia 1878 - Salinas 1939), foi médicu de Castrillón durante muchos años y conocía perbién los vezos y tradiciones de los sos pueblos. Aparte de los munchos trataos de medicina, Villalaín escribió muchos cuentos y delles noveles curties, n'asturianu y en castellanu y tamién poesía.

El gorón de la primavera

*-Mi ma, torne la gocha; la probe van gorala,
y dame señaldá; toy poniéndome mala.
Mándeí marchar a Litos y que lleve el gorón;
que esparzan los tizones, que maten la foguera,
que nos escáldien l'agua, que vóltien la masera,
pos todo, má de l'alma, párteme'l corazón.
Torne, mi má, la gocha; mire la probitina
cómo gurnia mirando pa dentro la cocina
en donde tantas veces fervioi el cocináu.
Bote esos homes todos, o yo paño una estiella
y como soy Rosina fiendoi una costiella
al neño ensinvergüenza que va tenei pel rau.
Considerere, la probe, que toda se llambía
refolcándose'n yestro gurniando d'alegría
siempre que n'el caldero la comida i llevé.
¡Cómo espurre'l focico blanco como un palombo!
¡Cómo arrasca, probina, contra la puerta'l llombo!
Non vaiga ser tan mala como el matón usté.
Siempre soy acordada, y olvidalo non quiero
de la mirada argute que i echaba al caldero,
mientras yo i arrascaba con un teyo'l renaz;
y cómo daba blincos per toda la quintana*

Na so obra narrativa ocupa un llugar importante la figura del indianu: “ La madre tierra” (Salinas 1908). Otra de les constantes de la so obra ye la descripción de personaxes y vezos de l'aldea y pueblos asturianos, como s'espeya nel que reproducimos nestes fueyes, y tamién na so novela *Fondo* (*La Voz d'Avilés*, 1910) [*Enciclopedia Temática de Asturias*, Xixón, Silverio Cañada].

*olfatiando'l cariño del sol de la mañana,
 y espantando les pites pa dientro del capaz.
 ¡Ya fierva la caldera someyando un enfierno,
 ya ta la mi gochina dando l'adiós al duerno!
 Mi má, que non la goren, non la facer sufrir,
 pos non cuide que gurnia, ya ta que nún sospiro
 y si ye ley matala, que lo faigan d'un tiro,
 que en jamás pude, madre, lo malo consentir.
 Mal rayo coma a Litos, p'al su neño mal año
 qu'afila n'a solera los cachos de gadaño
 y ponse gayaspero viendo l'agua ferver.
 Esta romerınca que con lo malo goza
 no tien ley nin conduta. Cuando yo llegue a moza
 lo que de neña miro non se m'ha escaecer.
 —Calla, reina de l'alma, non berres nin des gritos,
 non pienses en tontures nin maldizcas a Litos,
 nin desprecéntes contra los fechos del rapaz;
 has saber, mi reinina, que si pienses asina
 ha ser to vida un llixo llantáu en'a neñina
 de los güeyos de l'alma, en sin calma nin paz.
 ¡Ay! Probe de la neña que non se faiga fuerte
 escontra de la vida y escontra de la muerte.
 ¡Ay! probe si de moza sientes la compasión.
 San Martín pa la gocha per quien tan triste llores...
 ¡Y a tí ha llegate Mayo, y ha traete ente flores
 l'amor, que ha de gorate la flor del corazón!*

*(N'Antología del Bable. Xixón, Gran Enciclopedia
 Asturiana, 1972. T. I pxs. 75-76).*

Informantes:

Tenemos qu'agradecer especialmente la colaboración a los informantes que vienen darréu: Luis Cuervo Rodríguez de Peña Rei y vecín de Piedras Blancas; Maruja Fernández Rodríguez de Navalón (Bayas); César Carlos Martínez Fuente de Teboyas y Josefa López García, vecina de Teboyas; Amelia Fernández Rodríguez, vecina de Las Vallinas, Ramón Pérez Prieto, vecín de Las Vallinas; Manuel Ángel Hevia Fuente, nació en Piarnu y vecín de Raíces y M^a Dolores Pose Pombo, vecina de Raíces.

La mata del gouchu en La Cepeda

GUMERSINDO GARCÍA CABEZA

La mata del gouchu ye una tradición vieya que se conserva con mui pocos cambeos y que marca bien el calendariu de la nuesa xente. La fecha de la matanza del gouchu ye tan tradicional como la fiesta'l pueblu.

Consistía, normalmente, nel sacrificiu d'unu o dos gochos, según les posibilidaes, que se criaben a lo llargo tol añu nes cases, cuando nun había nos puebllos carniceríes nin pescaderíes y malapenes se conocía'l colesterol, polo que la matanza yera'l sostén de la casa pa tol añu. Son llabores familiares onde'l personaxe fundamental ye'l *matachín*, que tien que tener habilidá, tanto pa clavar el cuchiu como p'acertar depués en *corazón*. Estos llabores solíen facese a partir del día de San Martino, l'once de noviembre.

EL PROCESU. PRIMER DÍA

Pela mañana ceo, y depués de preparar y *amolar* les ferramientes, presentábenselos convidaos, que

solíen ser familiares y vecinos qu'enantes d'entamar cola xera celebrábenlo tomando la *parva*, que yera principalmente una copina d'aguardiente con pastes feches de casa. Nun pescancio por qué tenía que ser tan temprano ya que too solía tar acabao hacia media mañana, y refiérome a los trabayos d'esti primer día.

El segundu llabor tenía que ser pasaes venticuatro hores más o menos, llueu de tar esi tiempu engoláu'l gochu nun trabe.

Pues bien, como digo, a primera hora de la mañana entraben na *cubitera* dos o tres de los más fuertes y garrando al gochu peles oreyes y el rabu llevábenlu hasta asitialu nel tayu del sacrificiu, que solía tar nel patiu de la casa. Tamién s'usa'l *gancho*, que se-y clava nel *papo* del gochu y asina sácase más fácil. Nel tayu átense-y les pates, polo regular una de delante con una d'atrás pa suxetalu meyor, y amárrenlu ente delles persones mentanto'l matachín-y clava'l cuchiu pel pechu hacia'l corazón.

Dalguna de les muyeres averábase con un cacíu p'aprovechar el sangre que salía fuerte colos glayíos del gochu y una parte, yá *entrecallada*, comíase pa tomar les *diez* xunto con una parte del *bazo* fritío, parte del corazón... etc. Esto llámase-y *chanfaina*. La mayor parte del sangre guárdase pa les morcielles.

Depués que'l gochu ta muertu báyase del tayu pos-trándolu sobre la paya o *cuelmo* que se tien colocaos con esti fin, normalmente yá na cai, y cúbrese con más paya pa depués *chamuscarlo*, quemalu hasta que desapaezan toles serdes, momentu qu'aprovechaben los rapazos pa corta-y el rabu y comelu *torrao*, desconociendo los peligros de la triquinosis. Güei, y a falta de paya o cuellu, quémase con un soplete de butano. A

continuación *ráspase* bien colos cuchiellos y a vegaes cola gadaña hasta dexalu bien llimpiu y llaváu.

Vuélvese a colocar sobre'l tayu y *ábrese en canal*, ye dicir, d'alantre a atrás. Hai quien-y quita parte del vientre, el *bayo*, col fin de trabayar meyor nel vaciáu de les tripes y demás *entrañas* pa colgalu depués del trabe, bien peles pates d'atrás o bien pel güesu del *culo*. Suel facese col *sobeo* del carru o les *cornales*, preseos qu'al ser de cueru resisten más y al mesmu tiempu aprovéchase pa engrasalos.

Les muyeres de la casa vanse pal ríu a llavar les tripes, llabor yá desapecíu güei, pol so munchu trabayu y porque por poques perres mércuense na tienda; amás de que yá hai agua corriente en toles cases y pue facese más tranquilamente.

SEGUNDU DÍA. DESFACER

A media mañana aporten los convidaos, a los que la señora de la casa agasaya con un platáu de chanfaina o bazu fritío. Darréu dispónense a baxar el gochu pa *desfacelu* despostándolu sobre una mesa grande, menos los xamones, tocinos y llombu. Pícase la carne cola típica maquiníya aicionada a mano y *adóbase* too na *masera*.

TERCER DÍA

Cola mesma máquina, pero ensin cuchielles, fáense los *chorizos* y *salchichones*, dexando dalgunos *chichos* ensin embutir pa comelos esos días pasaos

pel sartén. Colos güesos, que se dexen con dalgo de carne y parte de la piel, rellénase la tripa gorda, el *ciego*, en cachinos pequeños. Ye *l'androyo* o butiellu. Ye un platu esquisitu, llueu de curáu, nesta comarca.

Esti mesmu día *sálanse* los xamones, tocinos y demás pa dexalo pingando unos días nos *varales* de la cocina vieya o de fumu. *Las untazas*, con sal y ayu, guárdense como elementu indispensable pa les sopas durante l'añu.

CUARTU DÍA

La derrita de la mantecha ye otru día famosu, cuando se guarda nes potes de barru pa cocinar durante tol añu. Colos restos, los *cuscarones*, fáense empanaes mui riques. Suel echase tamién al dilir la mantega peres y mazanes que con un poco d'azucre faen un postre esquisitu.

Como queda dicho, ye'l gochu un animal del que s'aprovecha prácticamente too, col envís d'enllenar l'alacena pa tol añu.

En definitiva, poques tradiciones caltriaron tanto como la matanza na nuesa comarca. Los sos llabores amenizaos cola *parva* terminen cola bondosa comida, con xolda y baille hasta que'l cuerpu aguante.

La cultura de la matanza nos pueblos de Maragatos

XOSEPE VEGA RODRÍGUEZ

Anque'l títulu d'esti artículu pueda facer cuidar que tamos refiriéndonos a los pueblos de *Maragatos* como a un espaciu territorial habitáu por xente yá abondo conocío per esti nome, la verdá ye otra. El términu emplegaráse nes vinientes llinies como identificativu d'un territoriu concretu, por más que los sos habitantes sean nomaos d'un mou asomeyáu.

Los maragatos son un pueblu pernombrau nel ámbitu de la península Ibérica. Buscóse siempre pa ellos estraños oríxenes, procedencies mítiques peles qu'esplicar les sos particularidaes culturales, chocantes y estrañes dende la óptica castellana, dende la óptica de los que, como la xente de Madrid, foron oxetu dende cuantayá de los sos trabayos na comercialización y trespote de productos. Una actividá arriera qu'asitiaría a lo llargo de los sieglos al pueblu maragatu en munchos llugares y ciudaes hispániques,

llegando incluso a monopolizar delles actividaes como pue ser l'oficiu de pescaderu nel centru d'España.

Del nome d'esti grupu cultural, ún de los pueblos "malditos" pa dalgunos escritores del XIX, lo mesmo que vaqueiros y argoyanos, surdiría va munchu tiempu'l términu *Maragatería*, como denomador del territoriu solar de los maragatos. Sicasí, la propia xente del país, y con mayor solidez aquellos que caltienen el calter de falantes tradicionales de la llingua hestórica d'Asturies y Lleón, nomen a la so tierra simplemente como *Maragatos* y a los sos pueblos como *pueblos de Maragatos*, polo que se nos ocurre qu'esti pue ser quiciabes un topónimu del que tomaríen el nome los homes y les muyeres maragatos, anque tamién pudo ocurrir que, del gran caltenimientu del sentíu de grupu, la denomación étnica trespasare al territoriu.

Pero tamién podemos dicir que ye un tópicu recurrente y bien poco verdaderu'l que constrúi una imaxe cultural única y plana de los pueblos maragatos. Del so gran espaciu nun podemos dar sólo un estereotipu. Más bien, y venceyaos a les carauterístiques xeográfiques, pueden observase dellos modos de vida y diferencies culturales. Tamién l'actividá económica camuda d'un llugar a otru. Nun ye cierto que los maragatos se dedicaren dafechu a l'arriería. De fechu, hai una gran diferencia ente les fasteres más occidentales y montañoses, onde la ganadería tien más importancia, y les tierres más baxes, averaes a la ciudá d'Astorga, onde sí podemos atopar el maragatu clásicu, o polo menos l'estereotipu maragatu que más se tien sopelexao. Poro, si falamos de

les poutes culturales arreyaes a la cría, matanza y aprovechamientu económicu del *cochu*, sedría meyor acurtiar el marcu, ensin cayer en xeneralizaciones pa tola comarca, qu'a lo menos sedríen duldoses.

La siguiente esposición referirásese fundamentalmente al conceyu de Lluciellu (of. *Lucillo). Con una población d'unos seiscientos habitantes, mui lloñe de los dos mil seiscientos d'entamos de siglu, formen el conceyu ocho pueblos o nuedos de población: Lluciellu, Boisán, Busnadiegu, Chana, Filiel, Molinaferreira, Piedras Albas y Pobladura. Esti territoriu formó parte nel pasáu del arciprestalgu de Somoza, nome col que tamién se conoció d'antiguo la comarca, y ta allugáu na fastera norte de la xerra d'El Telenu.

El terrén ye montuno y crespo. Los llabores de llabranza namái se puen facer nes vallines qu'abracen los ríos. D'esta miente la ganadería ye la xera principal, hasta'l puntu de monopolizar n'ocasiones los comportamientos culturales de la xente. Tienen entós gran importancia les poutes sociales arreyaes a la matanza del ganáu pal aprovechamientu de la carne.

No que cinca a los aspectos rellacionaos cola matanza del *cochu*, lo primero qu'habría que dicir ye que cuando esti ciclu apuerta, nes selmanes caberes de la seronda, nun hai un protagonismu esclusivu d'esti animal. La economía d'estos pueblos maragatos y los sos vezos alimenticios nun se refieren únicamente a la raza porcina. Xunta los *cochos*, mátense otru tipu de reses como *engüedos* o castrones, *ugüeyas* y, n'ocasiones, dalgún *marón* o dalgún *cabriegu*, esto ye, sementales d'oveyes y cabres. Estos animales nácien y criábense en casa, dedicándose la mayor parte la población a comerciar cola so carne.

Por embargo, el cochu nun ye un animal que naz polo regular en casa. Cómprense cuando lleguen al pueblu los *cocheiros*, tratantes que veníen dende El Bierzu per San Cristóbal de Bouzas, llegando primero a Pobladura y depués al restu de los pueblos del conceyu. Trayíen polo corriente dos races: *los bastanes* —con muncha *serda*— y los *yores*, d’oreya *llista* y el cuerpu un poco más pequeñu. Otros veníen dende Benavente con cochos estremeños, que teníen meyor calidá de carne, pero munchu menos tocín. Anguaño vasa a compralos a otros pueblos na ribera d’El Duerna o n’Astorga y los *cocheiros* son xente que quedaron atrás nel tiempu.

Tamién hebo pueblos que nel pasáu tuvieron *veceras de cochos*. Sicasí esta reciella nunca foi’l métodu normal de criar, darréu que’l vezu yera criar los animales na *corte*, edificiu qu’en dalgunos llugares conserva inda güei una cubierta vexetal de *paya de centenu* o d’*urceviella*, una variedá d’uz muncho más pequeña. Na *corte*, los cochos ocupaben el *corteyu*, mentanto que los que taben acabantes de comprar, los *cochines*, atrocaben el *cortiyín*; los dos recintos taben separtaos del restu del ganáu con tables.

El motivu yera que, anque había años que los *cocheiros* veníen más tarde, sobre setiembre o ochobre, los cochos teníen que quedar en casa polo menos “dous agostos”, pa tenelos suficientemente bonos y medraos pa la matanza. Poro, pa evitar que se manca- ren unos a otros, teníenlos en sitios dixebraos. Asina evitábase’l perder a dalgún de los pequeños y podíen alimentalos d’un mou afayadizo. Anguaño cómprense la mayor parte nel añu, polo que nun suelen compartir la *corte* los cochos d’años diferentes.

L'alimentación facíase a base de *patacas*, *berzas*, *salváu de centenu*, *abiyotas* y *fariña*. Pero amás utilizábense otros productos más montiegos pa completar la dieta: *fueyas de rebollu*, *carbayu* o de *zreisal*. N'ocasiones entemecíen *cagayones* de los caballos o burricos con *fariña* y metíen la mestura na ración de los cochos, xunta otros desperdicios alimenticios, anque siempre col precuru de nun-yos dar carne.

Depués que se *capan* los cochos, engordarán y medrarán durante meses esperando'l día la matanza. Anguaño pasen munchu menos tiempu en casa y la dieta complétase con piensos compuestos, pero los cochos siguen ocupando los vieyos corteyos y añu tres añu, en llegando payares, les pautes deprendíes nel pasáu vuelven a actualizase, anque se maten menos animales, y cobrando'l cochu más protagonismu que'l que tuvo hestóricamente na zona.

El día pa matar nun ta previamente fixáu, anque la fecha de referencia seya la fiesta de San Martín. En realidá, el criteriu principal ye'l tiempu que faga. Espérase a que venga'l fríu o incluso a que "las ñeves" manchen el cimblu d'El Tenu. Pero amás resulta perimportrante cuntar con xente bastante pa facer los llabores.

Muncha xente d'estos pueblos emigró en décadas pasaes a les soledaes de la llanada de Castiella. Llugares como Madrid acueyen a una gran cantidá de maragatos que, al llamáu de los sos pais, vuelven estes feches p'ayudar o quiciabes pa celebrar *la matanza*. Nel pasáu, los pueblos acogomellaben de neños, rapaces, homes y muyeres que teníen nos llabores d'esti mes ún de los argumentos fundamentales pa llenar "las delacenas". La dependencia alimenticia

de los animales que criaben convertía a la matanza nuna fas normal de la vida mentanto qu'anguaño garren más importancia otros aspeutos, que podríamos llamar simbólicos, arreyaos a estos llabores.

Les coses asocedíen esi día de menes mui estremaes, según la situación de cada familia. Había quien facía la matanza pela mañana, como agora ye normal, pero tamién había quien lo facía pela nueche, depués d'acabar con otros xeres que-yos llevaben tol día. Dalgunos teníen como oficiu'l de pastor y esto llenaba dafechu les hores de lluz. Poro, a lo cabero'l día, estremaben los animales que diben ser sacrificaos y mentes tolos miembros de la familia arrodiaben al *espertu* —el matachín— allumando con *llumbreiros*, ésti diba acabando con *cochos*, *engüedos*, o *ugüeyas*. Los llumbreiros yeren daquella la única iluminación posible y nun yeren otro que gabuzos, prendíos nel borrayu de la cocina y que s'ataben nes *remalleras* o pregancies del pote.

Facer los llabores de la matanza cási que a escures nun resulta xera mui fácil. El que podía, facíalos de día, como asocede güei, cuando les persones nun dependen dafechu de les mesmes coses qu'antaño. Lo normal yera levantase pela mañana ceo y dedicar el día a matar. Unos tomaben namái una parva d'aguardiente con pastes y diben a polos cochos; otros, pela cueta, almorzaben fuerte primero. Nesti almuerzu, fuera parte la hora que se faga, cómese chorizu, pan, aguardiente y dalgo de la carne curao del otru añu, como por exemplo les oreyes. Depués marchen a matar.

En llegando a la corte lo primero qu'hai que facer ye sacar los cochos del corteyu. El métodu normal

yera clavar un gancho na barbadiella l'animal y tirar d'él mentes otros lu emburrien per detrás. Hai momentos nos que'l trabayu se fai abegosu y hai que lu garrar peles oreyes, pel rabu o per onde se puea pa llevalu al sitiü onde lu matarán y que normalmente ye la *portalada* de la casa.

Mentes los homes saquen el primer cochü les muyeres van preparando *las achiperras*: los *cuchiello de matar y arrallar*, la *masera*, *las escaladas*, la caldera y los gárabos necesarios pa tizar la foguera onde van ferver l'augua. Lo cierto ye qu'enantes participaben más na matanza, mentes qu'agora abérense nes cocines pa nun sentir los glayíos del animal cuando muere, collaborando sólo na llimpieza y na fabricación del embutü.

Cuando los homes llogren sacar el cochü de la corte colóquenlu sobre una masera puesta boca abaxo onde tán les escalaes. Átenlu con lluries peles pates d'alantre y tiren hacia les d'atrás, dando vueltes sobre l'animal y les escalaes pa que quede bien amarráu pela cabeza y pela barriga. Tolos qu'aiden colocaránse puxando pol cochü mentanto que l'espertu sofítase nél y espéta-y el cuchiellu nel corazón. Ye una presea perllarga y afilada, especial pa esti llabor, porque la fueya tien que furar mui fondo. Esi ye'l momentu que más fuercia hai que poner, porque'l cochü fai por lliberarse, peleando muchos minutos a la escontra la muerte y los homes que lu garren peles pates.

N'escomenzando a salir el sangre de la gorxa del cochü, una muyer apurre un calderu pa recoyelo. Aballándolo pa que nun cuaye, valdrá depués como ingrediente principal na fabricación de *las morciellas*.

Hai quien mez el sangre de los cochos colo d'otres reses, pero hai quien prefier dexalo separtao.

Mientras el cochu muerre les muyeres prendieron una foguerina pa ferver augua. Cuando l'espertu diz que l'animal ta muertu, darán vuelta a la masera y entamarán a llimpialu col augua ferverdo, primero echándo-ylo pel pelleyu y depués raspando con cuchiellos, cachos de gadaños o piedras, pa que quede llibre de *serdas*. N'acabando pondráse boca arriba, dispuestu p'abrilu. Dende va delles décadas dalgunos empezaron a usar *feixes de paya* pa xamuscalos y quitar les serdes, pero la mayoría siguió prefiriendo l'augua caliente porque asina “el cochu queda más brancu”. Güei, la moda d'emplegar un soplete de gas butano ta mui esparcida y pocos de los que maten siguen *escaldando* los cochos.

Anque yeren munchos los animales qu'antaño se mataben, nun se pasará a otru mentantu l'anterior nun tea llimpiu y colgáu. La diferencia de procedimientu ente unes races y otres ye que mientras el cochu se sangra fincando'l cuchielu cerca'l corazón, les oveyes y les cabres degüéllense; polo demás, les coses tienen un tratamientu asemeyáu. Lóxicamente les reses nun se llimpiarán, esfollaránse colgaes de cualquier trabe de la portalada.

El cochu abriráse enriba la masera. Primero fai-ráse una tayada a l'altura'l gargüelu y depués dos paraleles na llinia de les mamielles, sacando asina *la barbada*, na parte del *arca* del cochu, y *la maza*, na barriga. Quitaráse entós *la manta del untu* y *las toucinas*, xunta les papaes, que se pondrán nuna pota aparte. Depués dirán saliendo otres partes: *los bofes*, *llevianos* o *polmones*; *l'asadura* o *fégadu*, *el corazón*,

la paxarina o bayu; *los reñiles* y *el botiellu* y les otras tripes, que les mueres dirán a llavar “al rieu”, aunque yá van años qu’esti trabayu tan gabelosu nun se fai. Col agua xelao a estes altures del añu les mueres teníen per delante un duru llabor pa dexales bien preparaes pa facer les morcielles y *los chorizos*, polo que les que tuvieron que lo facer alcuérdense bien d’ello.

Col arca del cochu vaciada vendrán les bromaes. Dalgún qu’otru yá quedó entisnáu de sangre —sobre too si se trata de rapazos— acabante matase l’animal, pero ye que nesi momentu’l cabeza de familia, gastando bromes colos de so, enllena una garfiella col sangre inda caliente del cochu y bebe d’ello. Los demás quedarán horrorizaos cola broma, pero rinse ya incluso dalgún mozu, poniéndose farrucu, quier facer lo mesmo. Estes coses nun pasen en tolos pueblos, pero yera una cosa mui normal en dalgunes families.

En matando’l primer cochu les mueres metíense na cocina y preparaben *l’asadura*. Ello valía d’almuerzu pa los que nun tomaren más que la parva al amanecerín. L’asadura facíase cociendo sangre con fégadu, un pimentu y cebolla. Aunque delles veces se ficiere col fégadu del cochu, preferíase’l de les reses y quedaba’l del cochu pa regalar a los familiares.

Güei hai munches partes del cochu que nun s’aprovechen. Dalgunos de los comportamientos normales hai cuarenta años desanicáronse dafechu nes últimes décadas. Un exemplu ye l’afición que teníen daquella los más mozos por *las berboyas*, les anxines. Mientres l’espertu diba sacando del cuerpu l’animal les distintes partes, los rapazos enforfugabénlu pa

que-yos les diera llueu. Asábenles nel borrayu de la foguera que prendieren pal augua de llimpiar el cochu y yera una institución pa los mozos el casi nun les dexar acabar d'asar, nun terminando ún de pega-y un bocáu cuando diba otru per detrás y quitába-yles. Anguaño esto vese con añoriciu ente la poca xente mozo que queda nos pueblos.

Con toles coraes fuera colgábense d'un trabe na gabitera, emplegando les escalaes y ellí quedará un día pa que la carne enfríe. Al otru día, l'espertu y el cabeza la casa baxaránlu y entamarán a *desfacer*. Esto faise tamién sobre la masera, separtando cada una de les partes, primero abriendo bien pela mitada y sacando los xamones, los *costillares* y *l'espinazu*, ensin facer desperdiciu de nada, nin tan siquier del rabu.

Antiguamente facíase provechu de too, pero les producciones principales yeren *las llenguanizas* o *llunganizas*, *las morciellas* y *las cecinas*. La llenguaniza ye'l chorizu de meyor calidá na zona. La so fabricación entamaba unos díes depués de la matanza, cuando, depués de desfacer el cochu, preparábense *los chichos* o *bucaos*, que yera la carne del cochu de bona calidá convenientemente picao y adobao. Pela otra banda, taben los *chourizos*, embutíos de menor calidá y pa los que s'emplegaben los pulmones y otres vísceres bien picadines. La llenguaniza yera pa los díes que "tocaban a fiesta" y los chorizos yeren pal pote del diariu.

La morciella facíase normalmente pela tarde, anque tamién podía ser que s'allanciera unos díes, y yera trabayu de muyeres. La primera fas del procesu yera facer *la fiyueta*: una mangarada compuesta de

pan fecho sopes, caldu de cocer carne curao, caldu de carne fresco, mantega y miel en proporciones asemeyaes y sangre del cochu o de res. Esti productu comíase esi día ensin embutir, pero lo normal yera pasar a una segunda fas na que la fiyuela embutíase nuna *tripa morcillera*, polo regular les más anches. Depués de fecho esto, atábense con *llinu*, pero ensin cortar los cabos, porque ente ellos métese un palu que, encontáu nos bordes d'una caldera d'augua ferviendo, valdrá pa *escaldar las morciellas*. Depués d'*entrecalladas*, pósense sobre paya, con munchu curiáu de que nun abran y ellí se dexen hasta qu'enfríen. Al otru día pondránse en *varales* na gabitera y ellí quedarán hasta l'Añu Nueu, que tarán pa consumir, bien fritíes, bien cocíes.

Una variedá de morcielles son *las chourizas*, qu'en cuenta de miel y sopes lleven arroz na mestura. En dalgunos pueblos tamién varia la fabricación de la fiyuela, porque cuando quier comese cruda utilízase más sangre y pue que nun se ponga caldu.

Las cecinas faciense colos *cuadriles* de los engüedos o castrones. Esti productu, xunta *los jamones*, nun se consumía davezu; lo normal yera comerciar con ello n'Astorga pa d'esi mou consiguir otres coses necesaries pa la vida diaria. Les pates del cochu compónense de *pizpiernu* y *zancañu*, separtaos pol *corvuyón* o *corviyón*. Les pates d'atras son los *jamones* y les d'alantré *espaldas* o *llacones*. N'ocasiones dalgunes d'estes pieces atrocábense pa *salar* y *curar* y gastábense depués nel pote.

Otru productu xeneral yera *el botiellu*, que bien pue facese col botiellu del cochu o bien con tripa gordo o cola vexiga. Embútese-y carne y güesos de

costielles y sobre too de la cabeza, adobaos, con daqué de *touciñu*. Tamién *el llombu* suel embutise adobáu y depués ponce a curar, lo mesmo que *l'espinazu*, *la llengua*, y *el morru* o *focicu* y otre partes de la cabeza, que sedrán parte importante pa la comida de les siguientes matances. Les costielles tamién s'adoben y se curen.

La grasa del cochu desestrevérase de les tripes y ponce a derritir pa facer *las untazas*, que depués d'iguas y preparaes sedrán *l'untu*. De los desperdicios de les untaces saldrán *los torrixos*, que se tomaben con azucre o con miel, como verdadera llambionada, esi día pero que tamién en dalgunos pueblos s'embutíen con daqué de *magru*. Esti productu llámase *engochizu* y consumíase pel iviernu enantes qu'endureciere demasiaio.

Pela nueche, depués de terminar los llabores, llegaba'l momentu del *felandón*. Estes xuntes quedaben atrás en el tiempu pero inda los que les vivieron s'alcuerden con emoción d'aquellos tiempos "clásicos" de les tradiciones y los pueblos maragatos, d'aquellos momentos cuando, mentes les muyeres "filaban el cerru" y les moces deprendíen col llinu de peor calidá, los mozos cantaben dalgún cantar pervieyu:

*¡Oh, rapazas! ¡Oh, muyeres!
 ¿Pur que sodes perezousas?
 ¿Nun vedes qu'aquestas ñeves
 trayen fugazas y tortas?
 Delante estos asadores
 que respetarun las fieras
 nun temades en culgari
 llardu, butiellu y morciellas.*

Depués de describes les pautes de comportamientu de los habitantes d'estos pueblos de Maragatos nes matances, sedría necesario facer una valoración sobre dellos aspeutos asociaos a estes actividaes. En primer llugar habría dicir que la matanza ye daqué más qu'una cenciella fórmula pa satisfacer determinaes necesidaes económicques y de subsistencia. La matanza ye sobre too una *fiesta*, un acontecimientu cíclicu y festivu que val de referencia temporal y social clave. Ello constátase dafechu nes valoraciones que toles persones coles que falamos pa realizar esti trabayu nos ficieron. Toos consideraron que la matanza, en xunto cola maya del pan, foron siempre los momentos más importantes del añu, cuando tola familia llegaba a xuntase, percima de feches como les Navidaes o delles otres.

Nesta consideración nótese tamién qu'amás de tener un calter festivu, la matanza cumplía una función mui específica y pervaloratible: la d'aunión y xuntura del grupu familiar. Yera'l momentu afayadizu pa que los componentes de la familia que tuvieron qu'enmigrar volvieren a casa y participaren simbólicamente nel mantenimientu económicu y na subsistencia del grupu familiar de so.

Y ye que'efeutivamente los valores simbólicos arreyaos a estes actividaes son los que quiciabes podíen esplicar el so caltenimientu a finales del sieglu venti, cuando la matanza nun cumple en nengún casu los mesmos oxetivos que tenía a mediaos de sieglu. Per tamién hai que se decatara de qu'esi conteníu simbólicu pue valir pa esplicar dalgunos de los cambeos pelos que pasó la matanza nes décadas caberes.

Si almitimos esi simbolismu sedría fácil darréu pescanciar que'l mesmu símbolu ye válidu pa contes-tos culturales asemeyaos onde se dan pautes o procedimientos singulares y estremaos. Asina, podríemos esplicar el que della de la xente d'estos pueblos qu'e-migró fuera del nuesu área cultural, al volver identi-fíquense exclusivamente col símbolu de la matanza como xuntura del nucleu familiar y polo tanto colos estereotipos xenerales que se tienen pa la provincia de Lleón rrellacionaos coles matances y non coles pautes hestóriques concretes del so pueblu, incorpo-rando por exemplu'l fueu na llimpieza del animal, cuando foi un procedimientu desconocíu, engolando'l cochu p'abrilu o sorprendiéndose de que dalgunos de los sos vecinos fabriquen butiellos, que dende'l so deprendizax d'estereotipos culturales ye exclusivu d'otres comarques, como El Bierzu.

Asina, vemos qu'existe una gran diferencia nos comportamientos: de la xente que quedó na zona, de los que, naciós ellí, o fiyos de los homes y les muye-res qu'emigraron nel pasáu. Estes diferencies, col problema que presenten de plantegamientu de nue-vos modelos culturales, más o menos ficticios o irrea-les, per parte de los que vuelven, puen afeutar el comportamientu de los habitantes habituales. Ello nótase especialmente nel fechu de qu'aquellos pue-blos onde hebo emigración mui feble, les pautes actuales empaten claramente coles del pasáu, men-tanto qu'onde la emigración fue perfuerte, les des-cripciones del pasáu rinnen si les queremos cuadrar coles d'anguaño.

Nel fondu de too esto podría querer dicir qu'exis-ten dos instituciones culturales estremaes dafechu,

pero referenciaes baxo la mesma denomación: *la matanza de cochú*. La primera, hestóricamente constatada nestes zones, cumpliría funciones d'afitamientu de la subsistencia económica del grupu, amás de funciones simbóliques de subsistencia social. La segunda nun sedría más qu'un actu simbólicu de grupos que nunca nun participaron dafechu na primera y que pretenden pente medies de la mesma afitar el so sentíu de pertenencia un grupu o territoriu, pero ensin que la so "lliturxa" tenga porqué responder a les pautes hestóriques de la zona. Sólo ye necesario emplegar dalguna de les "lliturxes" conocíes por ellos dende'l so nuevu esquema cultural p'algamar l'oxetivu. El problema, quiciabes seya saber cuál de les dos instituciones pervivirá nel sieglu XXI.

La matanza en Corporales (Cabreira)

ENRIQUE SOTO DE SOTO

Corporales ye un pueblu leonés allugáu nel conceyu de Trueitas (of. Truchas) na comarca de Cabreira, na fastera sur del monte Telenu. Güei entiéndese por Cabreira nos sólo'l valle del ríu Eria, como orixinariamente foi, sinón tamién les zones de Llousada y Ribeira, a lo llargo del ríu qu'anguaño llamen Cabreira. El país tien al llombu un tópicu mui enraigonáu de probeza y subdesarrollu y anque ye cierto que dende'l sieglu XIX la zona arrastra'l desaniciu pola mor del mildiu y la filoxera de los viñalgos de les tierres baxes, igual que los andancios mortales d'entamos de sieglu, la imaxe negativa ye más bien una construcción etnocentrista proyeutada sobre una comarca que caltién de mou percuriosu la identidá cultural astur de so.

En rellación cola matanza del *cochu*, habría dicir que constitúi en Cabreira una auténtica festividá. Una ocasión de xunta familiar de primer orde. Y ye que con ello asegurábase, anguaño sólo en parte, l'alimentación pal restu del añu, la subsistencia del

nuedu familiar. Dicen equí qu'esta época ye “la primaveira del home” y ye'l momentu afayadizu pa facer amás tou tipu d'igües na casa.

P'acometer la matanza avísase d'antemano, unos ocho o diez díes enantes, a los miembros de la familia, pa qu'acuten una fecha determinada. Esto faise porque ye necesario xente corporente pa matar los cochos, ya que'l métodu emplegáu precisa de muncha fuercia y amás resulta perimportante distribuyir les feches de la matanza pa d'esti mou poder aidase los familiares y vecinos unos a otros nes matances que fai cada familia. La matanza ye tamién ún de los momentos nos que los fiyos que tuvieron qu'emigrar vuelven al pueblu, xunto col día'l muelu pa mayar el pan —llabor que yá nun se fai— y les Navidaes, anque son les primeres les de más importancia. Incluso nestes dos xuntes ye más regular que s'aconceyen un mayor númberu de persones que nos feste-yos nadaliegos.

Los cochos que van matase cómprense n'agostu o como mui tarde en setiembre del añu anterior. Ye dicir, l'animal pasa en casa alrededor de quince meses. Na so cría comparte la cubil colos animales que morrerán esi añu y al otru colos acabantes de mercar. Los pequeños llámense *curines* mentanto que los yá medraos son *cochos* o *gochos*, términu esti segundu menos usáu y sólo de poco p'acó. Allugá-bense antiguamente na planta baxa de la casa pero güei suelen vivir n'edificios separtaos que llamen *cortes*. Dientro d'elles los cochos ocupen un pequeñu llugar separtáu con tables que se llama *corteyu* y que se zarra con una *canciella* o *cancellón* pa torgar que les oveyes o les cabres puedan entrar. N'ocasiones a

los cochos acabantes de comprar métenlos nun *cortiyín* pola mor de que los más grandonos nun los manquen.

L'allugamientu de cochos y demás animales yera antaño tamién una forma importante d'escalecer les cases cabreireses. L'arrecendor del cuchu nun molestaba, quiciabes porque l'alimentación nun yera como lo d'agora y el golor nunca llegaba a ser tan fadiosu. Anguaño, col usu de los piensos compuestos, el cuchu de los animales tien un tafu más duru y más cafiante y la xente prefier tenelos alloñaos n'otros edificos.

Y ye que los piensos sustituyeron nos últimos años el sistema tradicional de criar los cochos. Anque con dalguna resistencia porque siempre hai quien nun quier utilizalos, pocos son los que siguen dando de comer a los cochos como antiguamente y muchos los qu'introducen los piensos nuna dieta qu'antaño yera más variada pero tamién más abegosa. Nella, elementu fundamental son *las llavazas*, restos de comida y de la fregadura de la cacia, a la que s'axuntaben restos vexetales pero nunca de carne, porque sinón el cochu "puede mordere". Cola llavaza dáse-y al animal berza, remolacha, fariña de centén, fueyes de negrillu, ortigues y hasta cagayones de les caballerías, que s'envuelven cola farina.

Toos estos productos valíen pa la cría hasta que llegaba la collecha de *patacas*, cuando s'atrocaben dellos kilos pa los cochos. Al meter patata na dieta ganaben pesu abondo y n'ocasiones podíen hasta empachase polo qu'había que lo completar con fueyes pañaes en monte: *cabeínas*, plantes de fueya ancha con una grana asemeyao a lo del tabacu y

qu'hasta facía les veces d'ello; o *verdurayos*, yerbes que medren nes muries y que presenten una forma dentada o de sierra asemeyada a la de los *feleitos*.

Ún de los momentos importantes mentanto'l cochu crez y va engordando ye'l día qu'apuerta'l *capador*. Esta persona va avisando pelos pueblos de la so llegada tocando una *frauta*, una chifla y parando nes cases onde lu llamen. Cuando'l cochu ta capáu pónenlu bien abrigáu con paya pa que "pase la primeira nueite bien calenticu". Cuando *ascotrolle* de la operación dirá engordando y engordando hasta la llegada de "los fríos de ñuviembre" y con ellos la fiesta de San Martinu.

Diz el refrán que "Por San Martinu mata'l probe'l sou cochinu y por San Andrés mata'l ricu los tres". Esti dichu, que nos señala'l día que se solía escoyer *la mata del cochu* ye tamién representativu dafechu de les estremaes situaciones económiques que podíen darse na comarca. Apuerta que la xente con menos posibilidaes llegaben normalmente "colas delacenas" abondo vacies, con munches carencies de suministru mentanto que, pela cueta, les families más riques podíen allargar la matanza de los sos animales hasta díes de más iviernu, porque d'un añu pa otru siempre maten más animales y lleguen a estes feches más folgaos. La fiesta de San Andrés ye l'últimu día de noviembre, mentes que San Martín ye'l día once, venti díes primero d'alimentación y sobrevivencia antiguamente.

Sicasí, la realidá ye que naide mata nuna fecha previamente señalada. Un bon niciu d'esto ye qu'anguaño la matanza los cochos yá nun ye un fechu imprescindible pa la subsistencia sinón que más bien

caltién un significáu festivu. La xente de Corporales mata a lo llargo de los meses de payares y d'avientu, non el día de San Martín, y en función de factores como'l tiempu o les disponibilidaes de fijos o otros familiares. Búscase asina como elementu cimero pa la decisión la propia conservación o la bona curación de lo matao. Amás, al resultar la matanza un trabayu costosu y duru: puxar polos animales, *picar* carne y cebolla, *embutir*, *pelar*, *entrecallar*... requierse la colaboración de munchos, que difícilmente puen ganar la dispensa nos sos trabayos na vida moderna en feches que nada tienen que ver colos calendarios llaborales d'anguño.

Que la matanza ye amás una auténtica festividá familiar y de convivencia vecinal díxose enantes pero pue ponese otra vuelta de manifiestu si s'amiren los comportamientos de les persones la nueche anterior a ella. Esi día vuelven del pasáu los vieyos *seranos*. Aquelles esfoyaces cabreireses vuelven tener llugar col aquel de picar la cebolla que s'usará pa facer les morcielles. Esa nueche, mentes nuna *caldeira* de cobre se cuecen les cebolles y dalgo de pan fecho sopes, la familia qu'al otru día matará los cochos aconcéyase nes cocinones xunta los vecinos que tamién dirán a ayudar. Cuéntense hestories y *cusillinas* y ye posible qu'en dalguna casa la gaita volva sonar. Hai vegaes que la tertulia anímase con dalgo de sobrecena, como daqué de carne que s'echa na caldeira mentantu fierven les sopes y la cebolla.

Al otru día llévantense ceo. Antes, como la cantidá de la matanza yera perimportante, había qu'entainar porque los díes yeren percurtidos y la nueche podía garralos con munchos trabayos ensin facer.

Güei suel acabase primero, pero inda se caltién el vezu de madrugar. De la que se levanten pasen pela cocina y tomen una parvina d'aguardiente, con unes pastes o unes galletes. Hailos que, más avezaos a les formes modernes, almuercen daqué de *lleite* con sopes, pero tovía hai munchos que, anque'l restu l'añu nun lo faiga, esi día prefier l'aguardiente fecho en casa. Depués calcen los zruecos o les madreñes y empobinen pal corteyu, en grupu, mentes entamen les primeres bromes y el vafu afuma pela boca.

Sacar al cochu del corteyu nun yera una xera fácil. Antiguamente solía usase un gabitu o *ganchu* que s'espetaba na barbadiella del animal tirando d'él y obligándolu a salir afuera pol dolor. N'ocasiones el procedimientu nun valía pa nada y teníen qu'entrar tres o cuatro mozos nel corteyu pa, garrándolu peles oreyes o pel rabu, sacalu a emburriones. Sicasí, yeren pocos los qu'utilizaben el ganchu ya incluso non toos lu teníen. Más corriente yera emplegar una *lluria*, una sogu, faciéndu-y una llazada en focicu y tirando d'ella obligando al cochu a caminar hasta'l *tayu*.

El *tayu* ye'l bancu au se colocará al cochu pa *sangralu*. Nun hai nenguna posición o postura especial na que deba tar l'animal, pondráse "cumu se pueda u cumu caiga", anque siempre sedrá meyor qu'encontere'l costal esquierdu sobre'l *tayu*, pa favorecer el sangráu. Ellí allugáu, amarraráse bien con una *lluria* y ataránse-y les pates d'alantre tirando d'elles depués hacia la barriga. Les d'atrás, anque queden un poco más sueltas, tamién dirán *suxetes*, anque na "arrata de la muerte", nos últimos momentos del cochu, suelen deseparase un poco. Un de los homes tirará pela sogu de les pates d'alantre, otru curia poles d'atrás y

los demás pondránse sobre'l cochu faciendo fuercia sobre él pa que nun marche. El matachín clava la rodiya en pescuezu del animal y depués espeta-y el cuchiu. L'animal, al sentir el fierru, va querer fuxir, siendo ésti'l momentu más comprometíu.

De la qu'emprima a sangrar una muyer pondrá una pota baxo la cabeza recoyendo el sangre surdíu. Removerá de contino pa evitar que cuaye cuando s'utilice pa les morcielles. El matachín ye un personaxe fundamental porque tien qu'acertar a la primera col llugar que meyor sangre, sinón enguedéyase muncho'l procesu. Nun recibe un nome especial, anque suel nomase como *el que sangra'l cochu*. La ferramienta qu'emplega tien que tar bien axeitao. Trátase polo regular d'un cuchiu atrocáu con esti destín, que suel ser mui llargu y estrenchu y, anque s'emplegue con otros fines, siempre se conoz como *el de matar los cochos*.

Hasta que nun s'acaba de matar tolos cochos nun se va a almorzar. La parva d'aguardiente quedó lloñe y tres del llabor fai falta reponer fuercies. Lo que se come ye un poco tocín, xamón, chorizu y cabeza de cochu de la matanza anterior, que s'acompaña con vinu y aguardiente.

Depués d'almorzar vase a *llimpiar* los cochos ya nun se vuelve parar hasta la hora la xinta, cuando tolos animales tean bien llimpios, anque pa ello tengan que-yos dar les cinco o les seis de la tarde. Esti llabor, incluyendo'l *llavar las tripas*, tien qu'acabase pela mañana, ya "chueva u ñeve".

Pa llimpiar los cochos cuéyense unos *feixes de paya*, préndense fueu y "*quéimase'l cochu bien queimáu*". Tamién puen utilizase cuellos de teitar, anque

lo normal yera emplegalos como techu nos payeiros. Güei sigue habiendo cubiertes vexetales nos teyaos de Corporales pero yá nun se renueven polo que, pasu ente pasu, al faltar la paya como material d'usu, sustitúinse los fexes y cuelmos pol gas y el soplete como material pa quemar el cochu.

Seya lo que seya'l combustible emplegao, lo importante ye dir *arrallando*'l cochu con un cuchiu pa dir quitando *las serdas* del pelleyu. Pue tamién emplegase un cachín de *gadañu*, en realidá lo importante ye que se trate d'una presea que corte. Nesti llabor déxase participar a los rapazos, pa los que supón una gran diversión. Los más pequeños encárguense del rabu. A la voz de "¡Rapaces, a tirar el rabu'l cochu!" dedíquense a dexar bien llimpies les curves tan retorciés d'esta pequeña estremidá. Antaño, neños y muyeres interveníen más en tol procesu mentes que güei suelen quedar nes cocines hasta que'l cochu ta muertu. Pasu ente pasu van separtándose asina d'una actividá qu'escomiencen a topar violenta y desagradable.

Depués de *xamuscaos* y arrallaos pásen-yos augua caliente con una piedra o un lladriellu. Métese'l cochu nuna *duerna* o *maseiru* que s'enllenaba d'augua caliente y ellí diba *pelándose*. Yera un llabor penosu, porque había que tener siempre una caldera col augua ferveiendo y facía falta tar xorrascando y atizando de contino. Agora emplégase'l butanu y un quemador pa calecer l'augua, anque tamién pasa que munchos yá nun lu llimpien asina y confórmense namás con quemalu.

Tamién hai que señalar que n'ocasiones, cuando'l cochu tenía les serdes mui llargues, cortábense pri-

mero de quemalu y facien con elles lluries, perútiles p'amarrar les cargues de los carros o les erbíes.

Termináu esti labor colócase'l cochu pates arriba y *ábrese*. Primero córtase per baxo la barriga una tira paralela a les mamielles pa saca-y *la barbada*. D'esti mou queda descubiertu'l cantar del pechu que sal xunto la barbada y *la manta del untu*, quedando a la vista *las coradas* del animal. Sácase depués *el corazón*, *el fégadu*, *la paxarina* y *l'entretino*, que ye la grasa apegao a *los estantinos*. Toles partes dirán separtándose en potes pa depués cocinales y les tripes pa llavales, hai años al ríu, agora tranquilamente en casa.

Cuando'l cochu queda vacíu de les tripes llímpiasi l'interior con augua y *cuélgase* d'un trabe. La forma de facelo presenta variedaes. Unos cuelguen l'animal boca abaxo y otros pela cabeza p'arriba. Nel primer casu pue face un nuedu corredizu qu'atraviesa los tendones de les pates d'atrás, que quedaríen bien abiertes, recayendo'l pesu sobre elles y presentando polo tanto los *xamones* una forma asemeyada a la que tienen comercializaos. Sicasí, enantes yera más frecuente romper el güesu de la cadera y pel furacu que quedaba de sacar *la tripa del culu* meter una sogu. D'esta miente les pates quedaben como doblaes y al curar los xamones teníen una forma mui estremada a la que güei ye normal.

N'acabando estos llabores van a xintar. Tomen primero unos tragos de vinu caliente con miel pa escalcercer un poco. Unes pataques con costielles y berces sedrá una bona comida, pero dalgunos yá comerán *l'asadura* fecha col sangre, el fégadu, cebolla y picante.

Pela tarde ye'l momentu de facer *las morciellas*. Anueche yá cocieren les cebolles col pan en sopes y agora vuelve ponese al fueu la caldeira, entemeciendo lo anterior col sangre llograo de la matanza. D'esti mou consíguese'l *mondongu* col que se rellenarán les tripes. Depués de rellenaes átense y depués colínguense en palos atravesaos sobre la caldera enllena d'agua. *Entrecállanse* curiando de que nun arrevienten y más tarde *cúranse al fumu* asitiaes en varales na *cocina de fornu* o *fumeiros*. Tíenense ehí dende payares hasta marzu, anque nun suelen durar tanto, porque nun se faen munches y amás endurecen llueu.

El trabayu de *despostar* los cochos déxase pal otru día. Hai qu'esperar que la carne tea bien frío y entós ye'l momentu d'encomenzar a *esfacer*. Descuélgase'l cochu y ponse otra vuelta sobre'l tayu. Aidándose d'un carbón van marcándose llinies-guía pa saber per ónde cortar: la *cabeza* ye lo primero que s'estaya y lo cierto ye que nun hai qu'aguardar a baxar el cochu del trabe pa facelo. Depués cuéyese un cuchiu y sácase una tira de tres a cinco deos de tocín hasta l'espinazu, córtase l'animal a lo llargo y depués con un hachu sáquense *las costiellas* y pártense los güesos de les pates. Dáse-y la vuelta y acábase de cortar l'espinazu y tamién el rabu, cortándose a continuación les pates, que se llimpien, y de les que se saca la carne que nun faiga falta. En concreto, llámense *espaldas* a les pates d'alantre y *perniles* a los de les pates d'atrás.

Lo normal yera antes dexar *el carrastiellu* con una tira de sollombu pero güei suel separtase y ponese

nun duernu. N'otru van colocándose la carne pa los *chorizos* y nun terceru lo de la *llonganiza*. Sepártase tamién la carne pa *las androyas* y los *butiellos*. De les costielles déxase un trozu pa picar y otu pa picar y meter nos butiellos. L'espínazu cúrase y el *llombu* primero adóbase con ayu, perrexil, oriéganu y picante y depués, cuando la carne garró'l tastu, embútese y déxase curar.

Los chorizos puen ser de dos clases: la *llonganiza* y el *chorizu de boches*. El primeru ye'l de meyor clase. Na so fabricación emplégase la carne de más calidá, mentanto que pa lo de boches mécese la carne col butiellu o los polmones, entrecallaos y picaos y, a vegaes, con pataca y calabaza.

El butiellu conozse tamién como *ventruyu* y na so fabricación hai algunes diferencies según los pueblos de la comarca. Productu especial de Corporales ye'l llamáu *pastor*, una especie de butiellu o androya fecho cola vexiga del cochu y onde s'embute tocín, espínazu, rabu y carne. Depués d'amarráu, cuezse y consúmese como platu especial de Navidá.

El conxuntu de tripes y vísceres que nun s'usaben picábense con unes tixerres o un cuchiellu. Esti *bandullu* xúntase col *pulgarexu* o páncreas y les anxines, denomades *sartas*, friéndose tol conxuntu'l mesmu día. Ye un platu conocíu como *los xixotes* y yera mui apreciáu por tol mundu. Güei, la llercia a la triquinosis ta faciendo qu'esti tipu de comíes se refugue, polo menos mentanto nun tenga'l preste del albeitre.

Los fégados de los cochos muertos repartiense ente los vecinos o dábense a les persones más necesitades. Esta parte del animal échase a perder mui

rápido y hai que tiralo a la basoria polo que ye meyor que faga una función social de rellación ente los miembros de la comunidá.

Pela nueche había seranu. Güei los miembros de la casa xúntense na cocina, nuna versión más modesta d'aquella vieya xunta. Ye'l momentu cuando se torren nel sartén los desperdicios de facer *las untazas* bien recubiertos d'azucré: son *los turruxones*, que sirven tamién pa facer bollos y tortes y les empanaes de pan de centén que, con tocín, chorizu y carne, sedrán platu importante ner cercanes fiestes nadaliegues.

La matanza en Soutopenedo (Ourense)

ANTONIO FERNÁNDEZ INSUELA

Imprescindible na alimentación de la xente de Soutopenedo¹ foi y, en gran parte, sigue siendo la carne de *porco*, *marrao* o *marrello*, esto ye, de gochu. Según los sos posibles y en llegando la primavera, cada familia mercaba ún o dos braquinos nes ferias de ganáu de la redolada, sobre too n'Ourense (los días siete y diecisiete de cada mes). Bien rala vez se mercaben los gochinos a los pocos vecinos que teníen en casa una gocha paridiega. Aquellos animalinos podíen trayese pa Soutopenedo bien a pie, bien a caballo un pollín, bien nun mediu de tresporte que yá desapaeció: los “coches mistos”, esto ye, con una parte acutada pa les persones y otra pa los animales.

¹ Soutopenedo ye una parroquia allugada a unos diez kilómetros al sur de la capital de la provincia d'Ourense. Asitiaos nunos quince pueblos, dalgunos d'ellos con menos de quince cases habitaes, la xente de la parroquia, lo mesmo que fixeron los habitantes de la mayor parte de les tierras del interior de Galicia, vivió hasta hai bien pocu tiempu de la llabranza y del ganáu. Distribuyíu'l llabor a lo llargo del añu, d'ello comíen y vivíen y namái una parte mui pequeña de los vecinos cuntaben con ingresos económicos complementarios.

Güei, polo regular, mércense en granxes de gochos, dalguna d'elles asitiada na parroquia. Los gochos críense a base de nabos, remolacha, *mondas* de patates, berces, el sobrayu de la comida la xente, farina de *millo* (maíz) o de *centeo* o *pan* (centén), *farelo* (salváu de trigu), *abelotas*, etc. Criábense na *corte* y al atapecer dexábenlos salir al corral, pero nun andaben nunca sueltos pelos campos. Pa que nun *fozassen* demasiao, poníase-yos delles veces una *argola* nel *fuciño*, con unes alicates. *O esterco* (que ye la suma del *estrume*, o seya, *toxos*, mofu, paya, *folla de carballo*, *picos* —aguyes seques de pinu—, etc. y de los sos propios escrementos y mexos) usábase pa cuchar *os eidos* (“finques”). Cuando andaben pelos dos o tres meses había que los capar. A los machos faciényos la operación de pies, presos ente les piernes del capador y d'otru home. El capador pegaba un corte na bolsa los coyones, restorcía-yos el cordón p'arricalos y depués echaba vinu nel corte, qu'examás se cosía. A les goches tirábenles en suelu y teníen por elles pa cortar na barriga; esta tayada sí que se cosía y nun podíen comer enantes de venticuatro hores porque había'l peligru de que-yos reventare la coseadura.

En llegando'l tiempu fríu del iviernu y cuando los gochos pesen yá alreduro de los ochenta kilos o más ye cuando s'entama cola matanza, trabayu d'andecha ente vecinos. Cuatro homes o más tienen pol gochu garrándolu peles pates, el rau y les oreyes y báltenlu enriba una llábana o, muncho meyor, enriba un carru, qu'al tener el *cabezallo* (el pezón del carru) sofítáu direutamente en suelu queda inclináu y favorez que la sangre del animal salga con más facilidá.

El *matón*, esto ye, el paisanu que cora al animal, espéta-y al gochu nel pescuezu *o coitelo do marrao*, el corón col que se mata al gochu y que ye mui llargu, faciendo por llega-y al corazón. Pa ello ye necesario que pinche en diagonal, pero non demasiao porque entós cuerre'l riesgu de que'l gochu tarde mucho en morrer. Un matón poco duechu pue *encostillar* al animal, esto ye, espeta-y el cuchielu detrás de les costielles. La sangre que suelta l'animal recuéyelo una muyer nun calderu aballándolo ensin aparar pa evitar que cuaye. A esta sangre échase-y una seruga d'ayu y ponse a enfrescar nun sitiü fríu porque al otru día fáense *las filloas*, meciendo la sangre con farina y tostándoles nun sartén onde s'echen unes gotines d'aceite. Depués de frites espolvóriense con azucre.

Depués de coráu'l gochu (los neños casi siempre tapaben los oyíos pa nun sentir los *berros* deseperaos del animal) l'ama la casa convida a los vecinos con una copa aguardiente, un vasín de *viño* o dalguna llambionada (galletes, por exémpu). Darréu entámase a xamuscar *as serdas*, los pelos del gochu. Pa ello emplegábase polo regular la paya del centén, qu'ambura mucho meyor que lo de trigu, anque nos últimos años esti llabor vien faciéndose con un soplete. Al mesmu tiempu arránquense-y los uños, que se tiren a *os cas* (a los perros), y con un manoyu de paya de centén restorcío límpiase lo cabero de la tripa cular per dientro. El día enantes yá nun se-y dio de comer al gochu.

El llabor siguiente ye llavar el pelleyu, usándose pa ello una piedra afayadiza y agua caliente. Darréu, casi siempre echáu al principiu'l gochu sobre paya

fresco, tables o una *agrade*², el matachín entama a abrir al animal pa depués, yá colgáu, poder saca-y les tripes, les coraes y l'untu. Pa poder sacar *os boches* (los pulmones) y el corazón hai que cortar pela papada con cuatro tayaes fondes. Tamién hai que *faerlle o cu*, cortar alrededor del culu pa poder saca-y les tripes y, pel buracu posterior que d'ello resulta, meter una cuerda que, arrodando al *oso conao*, el güesu ellí asitiáu, val pa colgar al gochu d'una *trabe*. Les tripes, que se saquen col gochu yá colgáu, métense nun balde y les muyeres *estremán o entrete*, capa de grasa que xune les tripes delgaes; depués elles mesmes van llavales a un regueru o a un sitiu onde cuerra l'agua. Equí llímpiese-yos tola porquería que pudieren tener y con un gárabu pqueñu y llisu de *bimbio* (brimba) finín sácase-y la camisa, la telina que tienen per dientro y que ye graso. A esto llámase-y *esgarar as tripas*. Pa lo cabero, colos deos índiz y del mediu, dáse-yos vuelta y échase-yos daqué aguardiente.

El matón arranca *a toquilla* (el diafragma) y col cantu les manes y la punta de los deos separa les dos mantes d'untu. Endólquense dambes echándoyos sal gordo per dientro y amásense dándoyos forma de fogaza. Depués pondránse a curar xunto al chorizu. Depués de curao, l'untu dirá gastándose pa facer *caldo*. *O entrete y a toquilla* asítiense, espardíos, nes pates d'atrás del gochu colgáu y a los pocos díes,

² Preséu de llabranza p'allanar la tierra y qu'arrastra una pareya de vaques. Ye una especie de canciella onde se coloquen dos o tres piedres pa que, col pesu, gradaren *os sucos*, les seches enantes de que nacieren les pataques; tamién se pasen pa enllanar les seches de cualquier finca.

en tando duros, tuéstense pa sacar d'ellos mantega de gochu. Los cachos que nun dilieron cómense: son *os rixós*, los quispos. Los pulmones y el corazón tamién se cuelguen pa comelos pronto, arreglaos davezu con ayu, pimientu dulce y aceite. Pela so parte, *os riles* (los riñiles) sálense de mano pero tamién se cocerán o se tostarán rápido, lo mesmo que *o fígado*, que siempre se tuesta. Otra víscera, *a paxarela*, la páxara, échase pa los perros o los gatos, destín que tamién-y aguarda polo regular a *a vexiga* aunque delles veces dábenla a los nenos pa que fexeron d'ella una pelota o guardábase pa meter nella *a nabiña*, la semienta los nabos. Separtábase pero, antiguamente, nun se tiraba *a caralleta* (el pene) porque s'emplegaba pa engrasar el cueru de *os chancos*, pa evitar que los tomare la humedanza.

Depués de vaciáu y lo más abiertu posible, el gochu quedaba colgáu polo menos un día. El llabor que siguía yera *desfaer o marrao*, estayar el gochu. Asitiáu en suelu enriba paya fresco, o meyor, tables o daqué asemeyao, el matachín (o'l paisanu la casa) va estayándolu con *unha machada*, un hacha y un cuchiu. Lo primero de too ye dir cortando a lo llargo del *cernizo* (el rosariu) pelos dos llaos porque, d'esta miente, queden separtaes les dos *follas*, les partes laterales del animal; depués esáyense *os xamós*, *os lacós* y *a cachucha*, la calamona, que tamién s'estaya. Los nenos naguaben pola *lagartiña* (un músuculu pequeñu que ta na parte interior del llacón), p'asala direutamente en fueu o na *borralla* (la ceniza). Parte de la carne resérvase pa facer con ello tres clases distintes de chorizu y lo otro, lo más enteru o lo más apegao a los güesos escarnízase y

asítiase ente mantas de sal gordo nel *saleiro*, una duerna qu'acaba n'ángulu agudu y que tien un buraco per onde va cayendo a *salmoira*. Lueu de delles selmanes sácase esta carne y cuélgase na bodega o, abenayá, na *lareira*.

Los chorizos faciálos la familia ayudaos tamién polos vecinos. Prepárense tres clases d'ellos: *corrigüelas*, *lengüizas* y *chourizos de cabazo*. Pa *as corrigüelas* embútense les tripes delgaes del gochu con carne, *cebola* frito y *cabazo* (calabaza) adobao too ello con sal y *ourogo* (oriéganu). El *cabazo*, que se semó antes del branu nes tierres de maíz o de pataques, acolléchase al tiempu qu'ellos y guárdase en casa hasta'l samartín. Pártese en tires en sen vertical, púlgase y llímpiase per dientro; *as pídebas*, les pebides, guárdense pa semales. Darréu pícase nun balde o nuna maniega con una media lluna. En tando picao déxase recudir el líquidu un ratáu y depués mistúrase con *a zorza*, esto ye, carne picao, pimientu dulce y picante, sal y *ourogo*. Too bien aballao va echándose nel embudu de *a máquina dos chourizos*, calcándolo con un émbolu de madera que s'aiciona con una palanca que manexaben, de xemes en cuando, los nenos. Asina diben embutiéndose les tripes, que s'asitiaben nel cabu l'embudu, poniendo procuru pa que nun quedaren bolses d'aire. Si se da'l casu pínchense con una buya. Al dir embutiéndose cada cachu de tripa, ún de los que taben enchorizando diba amarrando *a corrigüela* con filo fino y resistente haciendo una serie de marques: dos ñudos separtaos ente ellos un centímetru repitiendo la operación a los siguientes trenta centímetros. Esto llámase *teixar*. Per estes marques yera per onde se cortaben depués los chori-

zos cuando queríen echase al pote depués de curaos. La cura yera rápida, pola mor del so conteníu, y arrugaben enforma. Cómense cocíos, bien con *cache-los*, bien col *caldo*.

Os chourizos de cabazo fáense con un picadiyu asemeyao a lo de *as corrigüelas*, aunque con menos carne (incluyendo lo del *bandullo* y otros muérganos) y embutiendo nes tripes gordes del gochu, cortando cada venti o trenta centímetros de llargo. Ataos los cabos de cada pieza, enriestrábense pa colgales en varances que s'asitiaben unos dos metros per enriba'l fueu. Nesti fueu enxamás podía quemase madera de pinu. Un aquel especial teníalu *o pedrolo*, que se correspuende cola andoya, el ciegu del intestín y que yera siempre seña del tamaño del animal. Poles sos carauterístiques namái s'amarraba per un llau, llabor abegosu enforma pola mor de lo ancho d'esta boca. Lo que se facía yera cosela con un palín finu y resistente, d'unos diez centímetros aproximao, que se suxetaba y s'apertaba col mesmu filo d'amarrrar los chorizos, pasándolo percima y per baxo del palín. Estos chorizos, al ser más gordos, tardaben en curar más que los otros y teníen que comese lo más tarde alreor de la Selmana Santa: yera vezu cocer *o pedrolo* pel Domingu de Pascua.

As lengüizas fáense cola carne de más calidá, adobao con sal, pimientu dulce y picante y oriéganu. Al *teixalas* con filo fáense les pareyes de ñudos cada diez centímetros aproximao y mídense per docenes, non al pesu. Son los chorizos que más tiempu aguanten, sobre too si se guarden n'aceite, y puen comese crudos, tostaos o cocíos, mentes que los de les otre clases siempre se comen cocíos.

Coincidiendo más o menos col espardimientu de les pensiones de xubilación diéronse dellos cambeos na cría del gochu y nel samartín. Agora yá nun son munches les cases que los críen y cada vez son más les persones que los merquen yá medraos en granxes, anque se ta na idea de qu'éstos nun tán criaos tan natural y variao como en casa. Pero paga la pena aforrar el trabayu, el gastu y lo esclavo que ye'l criarlos, sobre manera cuando yá hai unos posibles económicos que dexen pagar esi gochu yá criáu, que se mata pocos díes depués... Tamién ta prendiendo'l vezu de mercar el gochu na granxa y encargar al gocheru que lu mate y lu lleve pan casa'l comprador. Hasta hai xente que namái compren la carne y depués faen los chorizos ellos pela so cuenta. El mayor nivel económicu de la parroquia, el qu'haya menos persones en cada casa, l'avieyamientu de la xente y la posibilidá de facese con otros productos alimenticios son causes qu'espliquen estos cambeos que, sicásí, nun son tán radicales como los que se dieron nel trabayu de les tierres o del ganáu, n'escayencia casi xeneral.