

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, facíase 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.

cociós. 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 esllava 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 facíase 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 recoyío 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’enantés, 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 muncho. 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 habiendu 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).