

## El samartín en Sariegu

M<sup>a</sup> ANTONIA PEDREGAL MONTES

La matanza'l gochu yera ún de los principales llabores que se facíen 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 mientres qu'otros 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 grandinos 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*<sup>1</sup>. 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 sitiú. 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 necesidaes<sup>2</sup>.

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,

<sup>1</sup> “Teníamoslos nuna corripa pequeña, nuna cuadrina. Y, fía, una vez saliéronnos y andaben pela carretera los gochos colos coches. Salieron, tiraron la puerte porque esfocicaron, tiraron la puerte 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].

<sup>2</sup> “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].

Tovía 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 otru y otra vez pa otru... “¿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 otru 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 discurriéndose 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 quemé. 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 cuchiu 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 faciáse-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 faciáse-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 empezaban a *desurdir* les tripes, llabor que consistía en dir separando les tripes 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 llimpio, 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 volví 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 tripos, 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, *espezábase* 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 faciálo'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 faciálo 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 separábense 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, dabábase-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 síguese 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*, pimentu 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 morcielles<sup>3</sup>.

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-

---

<sup>3</sup> “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 pelá-bamos nosotros de noche. Picábase ehí tres barcalaos de cebolla pero nun estante... ¡Era percuriosa, fía, perlímpia 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 pimentu picante, el pimentu 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 otu 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 engrasas 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 otru. O una tenía per un llau, otra embutía pel otru 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 él<sup>4</sup>.

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 otru, pues non podís tirar porque entós rompís-  
les. Entós hacíamosles así, piqueñines, pa echar  
una de cada vez al pote” [San Román].

---

<sup>4</sup> “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: '¿Tovía 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 amarrábase 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 amarrábase 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 escarbadiantes 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 *cocelos*: 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 xuniense perriba con otros colocaos horizontalmente; néstos yera onde s'enganchaben los llaos de les *vares* o *palos* que teníen 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 situu 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* derritió 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 guardaes toes. Dicien qu'asina que se conservaben mui bien.

Otru métodu pa conservaes yera envolvelos 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 exemplu 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 pieces 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 ficiere 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 compraó]?’ 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 llacon) 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'enamoró 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 debió de tar mui espardíu per Asturias<sup>5</sup>:

"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].

---

<sup>5</sup> 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.