

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 ferveando) 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 ferveiendo. 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 presen. 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, coyíense 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 cuchiu, 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 compra (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 ferveando, 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'espinazu 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; pélese 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, llevábena 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. Amedinabas 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 vixíalos 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.