

## 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. Deseguidaalcontraaron 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<sup>a</sup> 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, sueltes 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. Algu-nos, 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'al-morzar 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, corta-ben 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 pue-blu 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 llenu 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 precisase 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 amárrense 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<sup>a</sup> 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.