

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

XULIO LLANEZA FERNÁNDEZ

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

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

EL LLUGAR DEL GOCHU NA ECONOMÍA FAMILIAR

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

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

LA CRÍA DE LOS GOCHOS. LOS MERCAOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

EL CUIDÁU DIARIU DE LOS GOCHOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

EL DÍA DE LA MATANZA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LO QUE SE SACA DEL GOCHU

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

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

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

CAMBIOS PRODUCÍOS NA CRÍA DEL GOCHU

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

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

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

REFRANES Y FRASES FECHES

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

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

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

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

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

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

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

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

Informantes:

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