

## El samartín nel conceyu de Llaviana

VICENTE RODRÍGUEZ HEVIA

Los praos, les fontes y los caminos tienen nome; los molinos tienen nome; les vaques tienen nome; el perru tien nome, pero'l gochu nun lu tien: ye namás que'l *guchu*, que ye lo mesmo que dicir que ye ún de los pegollos de la economía tradicional de los pueblos del conceyu Llaviana y de los pueblos d' Asturias.

El *guchu* va llamáse-y de distinta manera según seya nacíu, espoxigáu, n'edá de reproducise o tea preparáu pal samartín. *Gochín* o *gorrín* ye'l recién nacíu; *gochetu* ye daqué más grande; el *llabascu* tien de dos o tres meses; el *verrón* ye'l gochu que *carga* a les *marranes de cría*. El *matón* o la *matona* son los gochos que *s'engorden* pa matalos pel samartín. Na midida que tien más valir, singularízase más: el *verrón*, la *marrana de cría*, el *matón*, la *matona*.

El color estrema a los gochos *blancos*, *prietos* y *brazalbos*, con manches blanques o prietes.

Na casería asturiana'l gochu tien el so sitiu pa criase: ye la *corripa*, que pue tar na cuadra de les

vaques o tener el so edificiu aparte: el *corral del guchu*. Dientro la corripa estrémense varies partes pa les marranes de cría, los gochinos, el verrón, etc. y nun falta la *duerna*, de madera o piedra, pa echa-yos de comer.

Los sos vezos y zunes fáenlu amañosu pa traelu en boca al falar de les persones: *ser un guchu, tar puercu como un guchu, comer como un guchu, tar gurdu como un guchu, ser más tuscu que'l rau d'un guchu, ser más torcíu que'l rau d'un guchu, ser más neciu qu'un guchu, ser igual qu'una gocha con torga, ser como una gocha con tirantes, a tou gochín-y llega'l so samartín, tar el capaor enriba la gocha, tar como un tocín.*

#### CRIAR UN GUCHU

Cuando la gocha sal *verra* o *verría*, llévase a cargar al verrón, llabor poco fácil, teniendo en cuenta lo *necios* que son los gochos. Échase-yos el *patón*, un cordel, a una de les pates d'atrás, y van arreándose con un palu y diciéndo-y: “china, china, chinona, china”. Si se ponen necios han de llevase “a tamburrones”.

Cada gocha de cría pue tener dos o tres *camaes* o *llechugaes* cada añu. Pare, a los “tres meses, tres semanas y tres díes” de llevala al verrón, hasta catorce, quince gochinos y más.

La gocha nun tien namás que catorce *tetes* y les de per detrás son más ruines. Por eso los gochinos que meyor se críen son los que garren les tetes de per delante. Nun yera raro que, de pequeñinos, los estri-

para, al revolvese, o los comiera. Los que yeren más ruinos o nun teníen teta, dacuando, “criábense a la mano con mamona” o regalábense pa que los criaren otros nuna alacena, ente paya, na propia cocina. Pa que nun manquen a la gocha al mamar, hai que corta-yos los dientes con unes tenaces o alicates.

A les siete semanas *destétense* y llévense a vender al mercáu o déxense pa *criar*.

En La Pola, lo mesmo qu’había un *mercáu de les vaques*, había un *mercáu de les oveyes* y un *mercáu de los gochos*, a onde se llevaben los gochinos nun *canastru*, con un poco paya, yerba o fueya, apareyáu nun burru o caballería o, si yeren munchos, en carru del país; tanto’l canastru como la cebata’l carru había de tapase con un sacu o un sábanu pa que nun se tiraren fuera. Nel mercáu había un sitiú afayadizu pa dexar los carros y poner les vaques a la sombra. Allí veníen a comprar los *gocheros* o bien particulares. Munches veces nun facía falta llevalos pal mercáu, pues veníen a compralos a la corripa.

Pa crialos, si nun se dexaben pa marrana de cría o verrón, habíen de *capase* y, en tolos casos, *alambrase*, ye dicir, pone-yos alambres o aniellos nel focicu pa que nun *esfocen* la corripa.

En cuantes se desteten, échase-yos potaes de fariña ente agua y *esllava* na duerna, de principiu; dempués, maíz desfecho, calabaza, nabos, remolacha, maízos verdes, rama, el cueltu les ablanes, gamonielles, ortigues, mazanes, etc. y sobre too patates y castañes.

Hasta’l tiempu d’*engordalos* pal samartín echábase-yos namás pa *sustenelos*, “pa que tuvieran pel rau”. Dempués, pel tiempu les patates, p’allá pa setiembre, yá se-yos echaben patates y, más p’alantre,

“castañes hasta’l tiempu de achoquinalos”. Les castañes yeren la base del engorde: echábase-yos les más ruines y los *cozcoyos*, ya que les bones yeren pa comer les persones.

A los gochos échase-yos tres veces al día: *almuerzu*, *comía* y *cena*. Dacuando, cuando s’engornden pa matalos o vendelos, échase-yos *sobrecena*: *fariña* y *patatos*. El día enantes de matalos nun se-yos echa de cenar, namás se-yos da agua con sal pa que la tripa nun ruempa.

N’otros dómines, los gochos “andaben perende fuera tol día, como les pites”, y, a veces, dormíen nos solhorros. Pa que nun entraren pa les vegues y los praos, poníense portielles nos caminos y saltaderes nos atayos. D’estes traces “esfozaben como gochos” y *rozaben* de too: pación, raíces, fueya y mondicia, anque “hailu qu’estroza más que come”.

Pa que nun *furaren* peles sebes y barganales poníen-yos una *torga*, una especie de collar con un palu llargu perbaxo que-yos daba un aspeutu estrañariu. Yá lo diz el cantar:

*Torga la gocha, Antona,  
tórgala bien torgá...*

Cuando yera’l tiempu les castañes, *arrimábense* a los castañeros, en *rabañu*, onde pasaben el día comiendo les castañes que cayíen y esfozando, “pae-cíen xabalinos”. Munches veces quedábense pellá, fuera o nun corral. Dempués, cuando llegaba’l tiempu de *llemer* les castañes y yera *cota*, había que trancalos. Coles castañes na *cuerria*, tapaes con artos, árgomes y espineres, yá se podíen soltar a *rebuscar*.

L'ocho de mayu yera'l día que se llevaben les vaques pal monte hasta'l día Tolos Santos que se baxaben: yera'l tiempu d'andar al monte. Nestos casos, el vaqueru, amás de les vaques y el perru, subía pa la casería o mayáu pites y un gochu o una marrana de cría, que solía parir allá. De día taben sueltos pel monte, *pastiando* como les vaques (había que alambralos pa que nun *fozaren*) y veníen a les hores de comer. De noche había que trancalos na corripa pa que nun los comieren los llobos. Como complementu a lo que ganaben pel monte, echábase-yos esllava y *dibura*, lo que queda de la lleche dempués de quita-y la nata pa mazalo y facer mantega.

Nun yera raro, tanto cuando se llevaben pal monte como cuando s'arrimaben a los castañeros, qu'a les marranes de cría les cargare un *xabalín*. Los gochinos que resultaben yeren enforma *monteses* y teníen una carne perbono.

## MATAR

El gochu *mátase* ente payares y febreru, mayormente n'avientu y xineru, aprovechando los díes de Navidá y Reis y el tiempu más fríu.

Antes de matar tien de traese la *lleña* pa tizar y curar el samartín. Pa ello nun val cualquier lleña: "Nun se podía tizar con figal, pláganu, cerezal, omeru, lloreal o negrilla porque-y daba sabor a los chorizos". Lo meyor yera lo de faya, roble, castañal, ablanar o fresnu, per esti orden.

Tamién han de preparase los aperios correspondientes: el calderu pa calentar l'agua, el *duernu pa matar*, la *escalera*, cordeles y soga, *corón*, hachu, cuchiellos y navayes, *máquina de rabilar*, masera, amás de calabaza, sal, pimientu dulce y picante, cebolles, ayos y tolos *adobíos* precisos pa facer el samartín.

“El día que se mataba yera como si fuera fiesta”; comíase de forma especial: arroz con pitu, fégadu encebollao y casadielles. Dempués tomábase café, unes copuques y tertuliábase, allargando la comida, munches veces, hasta la cena.

Pa matar ye bastante con cuatro o cinco homes, de la familia o de los vecinos, pero yera normal llamar a matar a más xente, como agradecimientu a dalgún favor fechu pel añu. El que nun podía faltar yera'l *coraor*, un home del pueblu afechiscu pa *corar*.

El *día de matar* hai que madrugar pa *tizar* el fueu y *calentar l'agua*, preparar la comida, tener tolos aperios a puntu y preparar el sitiú onde se va a matar.

El ritu entama llimpiando'l sitiú del “sacrificiu”: *arrallando'l* folleru de *l'antoxana* la casa o barriendo el *solhorro*, dempués de sacar los carros, carreñes y otros aperios de llabranza.

Con too preparao, sácase'l gochu de la corripa pel patón y llévase hasta'l *duernu*, que ta colocáu pámpana abaxo, a mou d'altar. Los que van a matar échen-y mano, unos al focicu, otros a les pates y otros al rau, túmbenlu enriba'l *duernu* y átenlu bien. El *coraror* espéta-y el *corón* bien afiláu perdientro de la pata izquierda d'alantre hasta llega-y al corazón. Entós sal pel *corón* y pela mano'l corador un fristu de sangre qu'*agolpa* una muyer o un nenu nun *cacú*, mentes que'l gochu da

grandes allaríos, qu'anuncien al pueblu que "ta'l capaor enriba la gocha".

Acabante *corar*, tírase'l gochu embaxo y dase la vuelta al duernu. Unos homes preparen sogues y otros van pol *calderu* con agua caliente. Pónense les sogues, échase el gochu en duernu y crúciense penriba d'él. Entós échase l'agua, con cuidáu de nun *amburase*, y coles sogues tírase pa un llau y pa otru y dánse-y varies vueltes al gochu ensin parar pa que nun queme la tripa. Dempués de echa-y l'agua, sácase y ponse enriba la escalera pa *espuchalu* o *rapalu*. El coraor rapa la cabeza que ye lo más difícil y los demás el restu hasta que queda frescu *p'abrilu*.

El corador ye tamién el que s'encarga del ritu d'abrilu, bien echáu o bien colgáu nuna escalera. Principia por saca-y la llingua y les *coraes*, pa dempués abrilu en canal o saca-y la *barbá* o *arroba*, una tira de la panza, d'un cote d'ancho aproximao, que garra una teta sí y otra non, y llega a pesar hasta una arroba. Dempués corta'l *tripu cular* y átalu pa que nun salgan los cagayones y sáca-y tola *tripa* que les muyeres recueyen nun *barcal*.

Dempués de llavalu, sáquense-y los tendones y atraviésense con un palu, el *pintor*, pa poder colgalu nuna escalera o un ganchu, onde tien que tar un día o dos enfriando.

El *fégado* yá se pon pa comer y la *llingua* llévase al *vetinariu*.

Les muyeres tienen, entós, que *despidir* la *tripa*, separándolo y despegándolo del *entronizu*, que ye la grasa que ta pente ello, y *escoyéndolo*: lo más gordo pa morciella y lo delgao pa chorizu. Dempués van a

la fuente a *llavalo*; “lo del chorizu había que pelalo con horquilles, porque tenía como una tela”.

#### FACER EL SAMARTÍN

Al desotru día venía'l *consumeru* o *pesaor* que s'encargaba de pesar el gochu cola *romana*. Los gochos siempre se pesaron n'*arrobos* (once kilos y mediu), que se tresformaben en kilos pa pagar los *arbitrios* al ayuntamientu.

Dempués de pesáu y si la llingua da bien, ya se pue *escarnizar*, xera que fai l'home de la casa. Les formes d'escarnizar son variaes. Hai quien lu escarniza na mesma escalera onde ta colgáu y hailu quien lu pon embaxo, enriba un sábanu; hai quien principia peles *untaces* y fina colos tocinos, y hailu quien-y abre pel *llumbu* y saca, lo primero, les *frebes del sollumbu* pa que nun s'estrocen al sacár les *costielles*. En cualquier casu va quitándose-y la *cabeza*, los *llacones*, les *frebes de la vieya*, les *costielles*, l'*espinazu*, los *tocinos* y los *xamones*.

Según se va escarnizando, les muyeres van *escoyendo* la carne, *arrañando* los *güesos* y estremando lo que va pa *sabadiego*, pa *chorizu* o pa *salar*.

Lo primero que se fai del *samartín* ye la *morciella*. Del día antes yá se tien preparao la *calabaza*: *pícase* a mano en cachinos y échase nun sacu llimpiu o nuna sábana con pesu enriba pa que *recuda*, ye dicir, eche l'agua; *pícase* la *cebolla* nel momentu pa que nun agrie. La *morciella*, amás de calabaza y cebolla, lleva la *sangre*, que s'agolpó al corar, sal, pimentu, ayu, perexil, y la *grasa* de les *untaces*. Envuelto too



ello *embútenlo* a mano dos muyeres con dos *embudos* anchos y curtios, ún per ca llau del tripu, hasta que ta llenu y *s'ata* con *bramante*. Con morciella fáese tamién el *xuan*, enllenando *l'estantín* ciego y el *pedro* col tripu cular. Pero estos tripes gordos podíen enllenase tamién con *adubu* y entós llamábase-yos *l'androya*.

La carne ensangrentao, les *pelleyes* o *pelliques* y les *coraes* píquense pa facer el *sabadiego*, un chorizu más ruino que val pa echa-y al *cocido*.

La *carne escoyío*, solo o mecío con carne d'un xatu que se matara, d'un potru o compraó, yera lo que se dexaba pal *chorizu*. Primeramente pícase la carne — n'otres dómines con azaes, dempués con *máquina de rabilar*— y van echándose-y los *adobíos*: sal, ayu, perexil, fueyes de lloreal, pimientu dulce, pimientu picante y oriéganu. Échase a bultu, a puñaos, ensin midíes, anque yera meyor que “picara de menos que de más; nun convién pasase de sal, porque entós lo chorizos pónense blancos”. *Amasen* les muyeres nuna *masera* hasta que quede blando, “tien que cimblar como si das nuna barriga”. Dempués d'amasar déxase *reposar* d'un día pa otru. Ye entós cuando, si falta daqué d'adobíu, se-y echa, sal o pimientu mayormente, y se-y da otra *amasaúra*.

Cuando ta nel so puntu, yá se pueden *facer los chorizos*, n'otres dómines a mano y agora cola máquina de rabilar a la que se-y pon un embudu llargu onde s'espeta'l tripu, que ye más delgáu qu'el de la morciella. Acabante enllenalu, átase y *achorízase*, ye dicir, sepárase'l chorizu grande en cachos más pequeños, faciéndu-y *ataúres* a ca poco.

## CURAR EL SAMARTÍN

Según se van haciendo les morcielles, sabadiegos y chorizos, hai que dir *colgándolos*, haciendo *güeltes*, en *varales* y poniéndolos na *cocina lleña* o na *chaboleta* que se tenga pa *curar el samartín*. Tres menguantes ye'l tiempu de curalo. Dempués yá se puen comer *crúos* o bien conservalos, metiéndolos nuna *pota* en *grasa* o nun *caxón* ente *fueya* de maíz.

La *preba* ye la parte'l samartín que se da a familiares, conocíos o a los qu'echaron un gabbitu pa matar. Suel ser *picadillo*, aunque pue ser tamién *fégadu* o *adobu*.

Los güesos, tocinos y xamones han de *salase* nun *duernu*, nel horro, tres semanas o un mes. Al xamón hai que *estripa-y* primero la *gota* pa que nun se pierda y, dempués de *salalu*, llavalu bien y *untalu* con pimientu picante y ayu pa ponelu a *curar al fumo*.

Los güesos, el tocín y la morciella échense pa con fabes y berces pa comer tol añu. El chorizu y el xamón déxense pa los díes más señalaos y, sobre too, pal branu, pa en tiempu la yerba.

Too nel gochu ye aprovechable (pates, cabeza, oreya, focicu), hasta la *vexiga* o *peorra* tenía varios usos. Unes veces arreglábase con grasa y romero pa unta-yos la barriga a los nenos cuando-yos dolía; otres veces hinchábase y curábase pa facer un *pellicu*, una pelleya que valía pa tapar la mazona de mazar y tamién valía pa tener el *cuayu* pa echar a la *cuayá* y el *quesu*.

*Llacones, chorizos y cabeces de guchu* puyábense na fiesta'l pueblu, xunto con pites, güevos y el pan del ramu, y especialmente per San Antón.

¿PAGA'L TIRU CRIAR GOCHOS?

Al nun semar maíz nin pañar castañes, los gochos créense agora a base de piensu. Esti gastu y lo esclavo que ye atendelos fai plantegase si paga'l tiru crialos. Muchos cómprenlos grandetinos, de seis meses, y engórdenlos pal samartín, otros cómprenlos yá matones y nun falten los que compren direutamente la carne que-yos fai falta pa facer los chorizos. De toles maneres, ye munchu la xente del conceyu que tovía cría gochos y mata: pesa más la tradición que'l trabayu y les cuentes.

Lo que sí cambió enforma, amás de la cría, ye'l ritu de matar y les llabores posteriores. Al nun facer morcielles, yá nun fai falta la sangre y mátase de cualquier manera (un golpe, un tiru); al nun comese'l tocín, nun fai falta rapalu y chamúscase con gas; los xamones píquense y *rabídense* —con máquines a motor y non a mano— pa chorizos; nun se faen sabadiegos y nun ye menester salar la carne, pues pa eso tán los arcones conxeladores.

Pa finar dicir que, aunque son munchos los cambios que foron produciéndose a lo llargo de les caberes décadas, el gochu y el samartín siguen teniendo bona salú nel conceyu Llaviana.

*Informantes:*

Munches gracias a los nuestros informantes: Amparo Pérez Barbón , de 70 años (L'Acebal); Aurelio Hevia Álvarez, de 54 años (L'Aldea, El Condáu); Aurina Hevia Fernández, de 69 años (La Xerra); Dimas Álvarez Coto, de 87 años (L'Ordaliegü, Recortina); José María Fernández Suárez, de 56 años (Fresneo, Llanuatabla); Jesús Rodríguez González, de 85 años (Tolivia); Lucía Gutiérrez Fernández, de 73 años (La Envesná, Llorío), Manuel Álvarez Zapico, de 71 años (El Puente d'Arcu, L'Acebal); Manolín Rodríguez Rodríguez, de 71 años (La Ferrera, La Xerra) y Nieves Hevia Álvarez, de 65 años (L'Aldea).