

Cría y matanza del gochu nel conceyu de Ribesella

XANDRU MARTINO RUZ

Nel conceyu de Ribesella, como nel restu d'Asturies la crianza'l gochu pa la so posterior matanza pel *samartinu* yera ún de los sofitos más importantes pal caltenimientu de la economía familiar a lo llargo del añu. Pero enantes de metenos en farina y pasar al desendolque del trabayu prestaríame facer la consideranza de que nel conceyu de Ribesella, por tar asitiáu na costa quiciabes habría que facer una dixeбра en dos tipos de núcleos familiares tradicionales: la familia de tipu *marineru*, y la familia de tipu *llamiegu*. Ye claro qu'esti trabayu va basase sobre too nel segundu tipu, pa los que la crianza del gochu yera perimportante pa l'alimentación de la familia a lo llargo del añu. Les families de tipu marineru, como se pue suponer, teníen otros medios d'asegurar l'alimentación de la familia a lo llargo del añu. Poro, si tenemos en cuenta que les families marineres vivíen nun gran porcentaxe, por nun dicir na so totalidá na Villa, ye dicir nel centru urbanu de Ribesella, podemos dicir

que la crianza del gochu tuvo poca importancia nel centru urbanu del pueblu, tando cásique por completu localizada na rodalada de La Villa, ye dicir, nel restu de los pueblos del conceyu.

Per otru llau, apuntar tamién que la crianza del gochu ye un vezu que dende fai bien d'años va cayendo en desusu, siendo actualmente contaes les cases del conceyu onde se fai'l *samartinu*. Pelos datos que pudimos atopar na investigación pue dicise que la crianza'l gochu yera cosa normal en cásique toles cases d'aldea fai cosa de tres xeneraciones, empezando a cayer en desusu, pa desanicíase cásique dafechu nestos caberos años del sieglu venti. Tampoco habría que facer un estudiu perminuciosu pa dase cuenta de que l'apaición de los mataderos, los frigoríficos y la rede de distribución de la carne y demás productos cárnicos tuvieron de xuru muncho que ver col desaniçiu d'esti vezu, fai años tán enraigonáu na cultura asturiana.

Como yá apuntamos, pue dicise que'l gochu yera ún de los reis de la casa, la so importancia na economía y alimentación d'una familia yera mui grande, llegando incluso a ser la diferencia ente pasar fame y nun la pasar.

Nes cases onde se mataba ún o dos gochos siempre había daqué de carne bien qu'echar en pote, bien en forma d'embutíos pa comer solos o tamién nel pote. Pol contrariu nes cases onde por cualesquier circunstancia esi añu nun se matara un gochu, diben andar tol añu teniendo que comer les fabes, patates, etc, soles. Y eso producía como se pue suponer una carencia nel aporte enerxéticu pa los duros trabayos que se teníen que desendolcar nel campu.

Ante esta perspeutiva pue suponese que nes cases onde se podía siempre se criaba ún o dos gochos. Y nes cases onde se criaben dos gochos podíen pasar dos coses: que se mataren los dos o vender ún d'ellos, porque según dicen los informantes un gochu yá criyáu pagábase mui bien. Tamién yera vezu nes cases económicamente más fuertes el matar pel samartín un xatu p'amestar daqué de carne de xatu colo del gochu nos chorizos.

Tala yera la importancia que se-y daba a los productos del samartinu que siempre se procuraba dosificalos de mena tala qu'examás escosaren enantes de que se pudiera facer otru. Siendo bastante frecuente'l que llegáu'l samartinu del añu correspondiente, entá quedara na despensa daqué del anterior.

La temporada del gochu entamaba nel momentu que se mercaba'l gochu. Pa facese con un gochu, podemos dicir qu'había tres menes:

La primera yera tener en casa una *gocha paridiega* cola que tuvieres aseguraos los gochos pa la siguiente temporada. Na casa onde se tenía la gocha, esperábase a que *s'estetaran* pa quedase con dalgún pa la so cría; lo normal yera quedase con ún o dos dependiendo lo grande que fuera la familia, y la cantidá *d'esllava* que se fuera pa conseguir. Yera perraro atopar una familia que se quedara con más de dos gochos pa criar.

La segunda yera tener falao con dalguna familia que tuviera una gocha paridiega pa una vez estetaos los gochos mercá-yoslos pa la crianza. Resulta curioso la inexistencia del vezu de comer los *coínos* cuando son pequeños, a diferencia d'o-

tros llaos. Los coínos que nun s'emplegaben en casa taben destinaos a ser vendíos a otres families. Esta opción nun yera mui frecuente porque yeren poques les families que teníen una gocha.

La tercera opción yera asemeyada a la segunda, ya incluso la podríamos agrupar con ésta. Nun yera otra que dir a mercar el gochu al mercáu semanal de ganáu que se facía na plaza de debaxo les escueles. Esti mercáu, al igual que la cría del gochu, acabó desapaeciendo. Tamién yera vezu espardíu pela zona el dir a mercar el gochu a los mercaos de Cangues d'Onís y de L'Infiestu por ser mercaos más grandes que'l de La Villa, y poder atopar más facilmente nellos meyor material o unos precios más baratos.

Yera un vezu espardíu'l mercar el gochu una temporada enantes del samartinu. La razón d'esto yera cenciella: d'esta mena la esllava que se facía en casa nun se perdía nel entemediu. Ye dicir, una temporada enantes del samartinu, yera normal tener dos gochos conviviendo na *cubil*, el grande preparáu yá pa da-y samartinu y el pequeñu pa que fuera aprovechando la esllava de casa. Esto visto dende un puntu de vista actual pue paecer un detalle ensin importancia, pero na economía de va dellos años, nada se perdía y la perda de la esllava, magar que nun fuere más que dellos díes yera un luxu que les families nun se podíen permitir. Ye'l día de güei que de los pocos núcleos familiares qu'entá críen gochu, quiciabes una de les razones más poderoses pa nun dexar de crialu, seya'l que nun se pierda la esllava. Pue dase'l casu de dalgunes parexes de persones mayores, qu'a lo

meyor yá nin puedan comer munchu gochu, o qu'anque pudieran nun sedríen quien a terminar un samartinu nun añu a dieta estricta de carne de gochu, y que siguen criándolu pa "los de casa", ye dicir, tola xente de la familia que pasa per casa. Qui-ciabes, como digo, una de les razones seya pa nun tirar la esllava queda la casa. Esto dende un puntu de vista actual nun tien xeitu, pero na cultura tradicional asturiana, como dicíamos, esto yera lo normal, y tiralo lo anormal.

La esllava son les sobres de la comida que se diben poniendo aparte, nun calderu o nuna lata, pa dempués dá-yoslo a los gochos. Amás de les sobres, si estes yeren poques, tamién se podía aumentar la cantidá d'esllava echando por supuesto más agua, daqué de pan, farina de maíz, remolacha cocío, panoyes, castañes cocíes si yera'l casu, o pataques pequeños cocíes.

Una vegada que teníen el gochu na cubil otra de les xeres importantes qu'había que desendolcar yera la llimpieza. Ésta podemos dividila en dos estayes: per un llau la llimpieza mesma del gochu, y per otru la llimpieza de la estancia en sí mesma. Esta llimpieza podía nun facese tolos díes pero sí yera vezu'l facelo cási que a diariu. Dientro de la cubil yera tamién mui importante la llimpieza del *duernu* de comer, procurábase que tuviera siempre lo más llimpiu posible. La forma de llimpiar la cubil yera normalmente baldiando agua pa quitar tola mierda que se puidere amontonar.

Habría que rescampiar tamién la importancia de tener siempre dientro de la cubil un requexu secu onde se puidere chucar el gochu, sobre too si yera

pequeñu, porque entós necesitaba más calor. Esti requexu solía preparase de mena tala qu'unes tables a mou de tarima tuvieran a un nivel más altu que'l restu de la estancia; asina l'agua enxamás algamaba l'altor del sitiü nel que dormía'l gochu. Enriba de les tables podía echase daqué de yerba seco, pero si nun lo tenía tampoco se-y daba muncha importancia.

Pocu trabayu más daben los gochos a lo llargo del añu que'l de la comedera y la llimpieza, d'esta mena dexábense pasar los díes hasta'l día de la matanza.

EL DÍA LA MATANZA

La matanza faise siempre más o menos del mes d'avientu n'adelante, dexándolo como muncho pa febreru. Ye imprescindible que faiga fríu, cuanto más meyor y esto débese a qu'un tiempu caliente pue facer que se pierda la carne y haya que tirar tol samartinu. Teníase-y muncha llerza a un cambiu de tiempu que pudiera trayer vientu sur que lo echara too a perder. Como yá diximos enantes, el que se perdiera'l samartinu podía suponer la diferencia ente pasar fame y nun la pasar. Tamién se curiaba de facer la matanza en lluna *menguante*, porque, según los informantes, la creciente y la llena son males pa too.

Esi día procuraba llamase a cuatro o cinco persones pa qu'echaran un gabitu na matanza; estes persones solíen llamase d'ente los vecinos o d'ente los familiares, como cásiqe siempre nos trabayos a comuña na Asturias rural. Tamién suel llamase a daquéen que sepa *corar* el gochu, ye

dicir clava-y el cuchiuellu, si naide de la familia ye finu nesi menester.

Una vegada que tán toos aconceyaos, gárrase'l gochu y pónenlu enriba una *duerna* puesta del revés, de manera que sirva de bancu que sofite'l gochu. Ente toos gárrenlu peles pates, les oreyes, etc. pa que nun se mueva y en dalgunes families tenía-se'l vezu d'espeta-y un ganchu en focicu pa tenelu aferráu más firme. Cuando consiguen tener al gochu más o menos quietu ye la hora de que l'encargáu lu core. Pa ello espéta-y el cuchiuellu nel pescuezu pa que vaya saliendo'l sangre. El cuchiuellu ye un cuchiuellu especial llargu y estrenchu al que los informantes nun-y saben dar otru nome más que'l cuchiuellu de matar. Según va saliendo'l sangre del pescuezu va recoyéndose nun calderu y revolviéndolo pa que nun cuaye. Esti llabor ta siempre encomendáu a les mueres, tolo contrario que los de tener pol gochu y el de coralu.

Cuando'l gochu ta muertu, cosa que los coradores finos consiguen darréu y los menos finos tarden bastante más, dáse-y la vuelta'l duernu y ponse una cuerda doblada en dos a lo anchu del duernu. Darréu métese'l gochu en duernu pámpana abaxo enriba de la cuerda y empieza a echáse-y penriba agua ferveiendo que se tien preparao en potes grandes. Cola cuerda que primero punxeron debaxo va dándose-y vueltes tirando dende los dos llaos de los cabos de la cuerda pa que l'agua lu *pele* bien y vayan cayendo los pelos del pelleyu; dempués pásase-y un cuchiuellu p'acabar de pelalu bien. Cuando se termina con esto sácase de la duerna y dáse-y la vuelta a ésta otra vegada. Llántase'l gochu enriba de la duerna y

entamen a pelalu pa que quede curiosu. Darréu d'acabar de pelalu cuélgase y ábrese-y el bandullu pa saca-y tolo de dientro.

Una vegada que se-y saca lo de dientro y col sangre que se sacó de coralu, les muyeres, que tuvieron revolviendo'l sangre pa que nun cuayara, diben al llavaderu a llavar les tripes. Con esti sangre van facese les *morcielles* y los *pantrucos*. Pa facer les *morcielles* mécese'l sangre con cebolla y un poco de farina, dependiendo de cómo queramos que quede la masa d'espeso, y dempués van *embutiéndose* na tripa con ayuda de la máquina d'embutir. Los *pantrucos* fáense de forma asemeyada a les *morcielles*, solo que lleven más farina y que s'endolquen en fueyes de berza cocíes. Ye lo que nel conceyu se conoz como *mondonguiar*, ye dicir trabayar o embuchar el *mondongu*. Tamién al otru día se *mondonguia* al facer los chorizos.

Mentanto, los homes, cuando finen de saca-y tolo de dientro dexen el gochu enfriando hasta'l otru día. Esti día ye'l de *despostar* el gochu: espiezalu y dir sacando toles partes que son aprovechables, que como tol mundu sabe ye tol gochu por completo, nun hai nada que seya pa tirar, too ye comestible. Dempués de despostar y separar la carne pa *chorizos*, tol restu métese nuna masera con sal durante más o menos un mes pa que sale. Esi mesmu día, ye dicir el día del desposte faise'l *picadillu* cola carne que se separó pa facer chorizos. Esta carne prepárase con ayu, sal y pimentón picante o dulce dependiendo del gustu de los de casa. Esti *picadillu* déxase que repose un día pa probalo y ver si ta bien de sal. En casu afirmativu entama a embutise'l chorizu cola

tripa que se sacó del gochu dempués de llavalo. Pa embutir, los informantes dicen que siempre se fizo con una *máquina de rabil*, chando'l picadillu direutamente de la masera a la parte superior de la máquina.

Volviendo al día de la matanza, yera vezu nes cases convidar a tolos que veníen a echar un gabitu na matanza a sopes de *fégadu* y *fégadu encebolláu* pa la xinta. Pa preparar les sopes de fégadu ye perimportante tener pan duro metío durante dellos díes en bolses de tela pa que seque bien; dempués cuezse'l fégadu munchu tiempu acompangáu con grasa de gochu, pimentón dulce y picante y el pan duro del que falamos. Amás de les sopes de fégadu y el fégadu encebollao yera vezu tamién convidar a la xente qu'ayudaba a corderu o cabritu y a borona pa con ello.

Finalmente y a mou de resume intentaremos falar de los productos que se saquen de la matanza. Per un llau tán los *xamones* y los *llacones* que podíen tener dos empregos: podíen *salase* y colgase d'un gabitu nun sitiu secu o bien podíen picase pa facer chorizos. De los primeros pue dicise que yera tamién vezu'l reservalos pal tiempu de la yerba, pa que los homes, que quemaben munches enerxíes na yerba, les repunxeren. Tamién yera vezu en tiempu de la yerba, amás de comer el xamón, almorzar *tocín ente-venáu fritu* con güevos. Tamién tán les *fueyes de tocín* qu'acompañuen los potaxes durante l'iviernu, amás de como yá diximos servir d'almuerzu en tiempu de siega. Les *pates salaes* tamién yeren aprovechaes pa guisar y teníen un usu asemeyáu al *rabu*, la *careta* y dalgún güesu que quedara saláu. Too yera aprove-

chable pa da-y gustu a cualesquier potaxe. Anque en dalgunes cases teníen por costume'l comer toes estes coses "en frescu", nos díes siguientes al samartín. Otros productos conocíos son los chorizos y les morcielles. Los chorizos podíen tener la carne mezclao de xatu y de gochu pa qu'asina quedaren menos grastientos. Yera vezu *l'embotar* los chorizos en grasa de gochu, pero ensin zarrar nin facer dengún tipu de vacíu, solamente metiéndolos en grasa pa que se conservaren. Esta grasa sácase de parte del tocín derritiéndolo pa cubrir los chorizos. Esto tenía que tar fecho enantes de ponese a enlatalos pa, calentándolo, cubrilos. Los chorizos pa metelos en grasa, había enantes *qu'afumialos* y pa ello teníaase una habitación pequeña de la casa, una bodega o un quartu cerca de la cuadra que nun tuviera ventanes pa ponelos a afumiar con grana de yerba y alloru verde. Les morcielles tán feches de sangre, cebolla, *untu*, un poco de farina y pimentón dulce o picante, según el gustu. L'emplegu normal yera l'acompañar toa clase de guisos y potaxes.

Y pa finir dexamos el productu típicu del conceyu y de dellos conceyos del oriente. Esti nun ye otru que'l *pantrucu* o *emberzáu*. Na so ellaboración emplégase cebolla, grasa del gochu o sebu, farina de maíz y sangre. Toes estes coses mécese y amásase too de forma que quede una masa duro, pa dempués facer boles del tamaño d'un puñu un poco más y endolcales con fueyes de berza tierno pasaes per vapor d'agua pa que tean más suaves y seya más facil endolcar el pantrucu y amarrales con xunclos. L'emplegu de xunclos p'amarrar foi desanicándose cola comercialización del filu de bramante. El con-

sumu del pantrucu normalmente ye “de frescu”, pudiendo comese “fritu” o echalo al pote como los otros embutíos. Pero tamién yera posible colgalu col restu d’embutíos a secar, emplegándose normalmente enantes de que pasara un mes.

Informantes:

Gracies a Avelino Rosete Blanco *Ino*, Luisa Sánchez Fuentes y José Sordo Gonzalo *Pepe* pola so ayuda, ensin la qu’esti trabayu nun existiría.