

## El samartín en Tárañu, parroquia de Grazanes (Cangues d'Onís)

M<sup>a</sup> AURINA GONZÁLEZ NIEDA

La matanza'l *cochu* siempre foi una fiesta con mayúscules na mio familia. Motivu d'alegría, de conxusta a la vez que de munchu trabayu. Güei faise cuasi como ayeri, cola diferencia de que los adelantos modernos vienen a facilitar un poco'l *samartín*, como ye'l casu de les picadores eléctriques y automátiques de la carne o de los sopletes pa chamuscar los pelos del animal. En Tárañu<sup>1</sup>, el pueblu de la parroquia de Grazanes onde nació mio madre, mátese el gochu tolos años. En Borbudín<sup>2</sup>, casería de

---

<sup>1</sup> Vid. M<sup>a</sup> Aurina González Nieda, *Toponimia N° 68: Conceyu de Cangues d'Onís. Parroquia de Grazanes*. Uviéu, Academia de la Llingua Asturiana, 1998.

<sup>2</sup> Vid. M<sup>a</sup> Pilar Arduengo Gutiérrez, *Toponimia N° 38. Conceyu de Llanes. Parroquia d'Ardisana*. Uviéu, Academia de la Llingua Asturiana, 1996.

la parroquia d'Ardisana que vio nacer a mio padre, yá non, pero pa eso ta l'alcordanza de mio güela, pa revivir un llabor que tenía un raigañu tan fondu. Pero vamos velo too ello despacio, como ritu que ye y qu'a los güeyos de la rapaza que yo fui tomaba tintes máxicos, presidíos pol golor ferruñu de la sangre, l'agriu del mondongu, el fuerte y cálidu de la cebolla y la morciella, el de los ayos y *l'adobu*, el de les mazanes cociendo na grasa, que casi emborracha de lo dulzón y empalagosu que ye, el de les sopas... Pa los guah.es, testigos mudos del procesu, la matanza ye xaréu y colores cambiantes que van y vienen nos díes que dura tou esi vértigu de llaboriosidá.

#### LA CRÍA, LA CEBAL COCHU Y EL CUBIL

La xente que tien gocha cría *coíninos*, porque soluciona la papeleta asina, y la que non, cómpralos "de chicos". Les *coches paridiegues* tienen que tar mui bien cebaes, y cuenta mio güela de Borbudín que "paicía que non s'enllenaben con ná". Un exemplu de "lo perezés" que taben ye'l que sigue darréu: en Borbudín teníen una d'estes goches nun cubil que tenía una rendixina per debaxo la puerta, y per ellí metióse una tarde que llovía y facía fríu un corderín roínín que taben criando a mamona en casa. Cuando foren a cebar la gochona, atoparen los güesinos de "Xacobín", que asina-y llamaben al infeliz corderu. Les goches de cría comen maíz, *llavaza* con fariña de maíz, panoyes un poco verdes, patates cocés y lo que pillen. Mio madre cuéntame qu'en Tárañu tamién-yos

echen remolacha, calabaza, castañes y berces. Delles vegaes inféstense les cases de ratos porque nun se-yos pue echar velenu por si van al cubil de los gochos y éstos los comen y envelénense depués. Cuando una gocha pare, hai que cudiala unes nueches pa que nun mate los fíos echándose enriba d'ellos sin dase cuenta, porque los gochinos anden como formigues revoltoses per ente la madre y cuerren peligrosu asina. Los *coininos* mamen hasta'l mes y mediu o los dos meses y ye entós cuando empiecen a comer daqué al mesmu tiempu que mamen dalgo tamién. Comen patates cocíes con lleche y un poco de fariña. A eso de los cuatro meses llámense *llebancos*, y suelen capase nesa edá si nun se dexen pa *verrones*; asina la carne nun sabe a *cochu verríu*.

Los gochos que van matase tienen que tar bien cebaos. Si tán con otros que nun son pal samartín, hai que cambialos pa otu cubil, pa da-yos de comer y engordalos dafechu. Hai quien-yos echa lleche, pero lo normal ye cebalos con más llavaza y más fariña de maíz y maíz en granu. Mio madre cuenta qu'en Tárañu había xente que los echaba pal puertu pa que pastieren y comieren abeyotes, y asina diz que salíen perbuenos los xamones. Esta ceba debe aniciase dos meses enantes de la matanza.

Per otu llau, el *cubil* onde se tienen los gochos ye un casopiu chicu que non suel tar mui limpiu porque, como diz el refrán "según come'l mulo, caga'l culo", y los gochos, eso de comer entien- denlo bien. De toles maneres, sácase-yos tolos díes el *cuchu*, que ye bastante más aguao que la *moñica* de les vaques.

## EL TIEMPU Y LA LLUNA

Los meses más adecuaos pa matar el gochu van d'avientu a febreru, pero too depende del tiempu; siempre que faga fríu y nun anden moscones d'esos gordes que puen echar a perder la carne, pue facese'l samartín. La lluna tamién se tien en cuenta por dalguna xente. Mio güela diz qu'en Borbudín nunca se miraba, pero mio madre sostién qu'en Tárañu miren que tea menguante y non creciente, sin fuerza, pa que nun arrevienten les tripes.

## LA MATANZA, EL *RAPÁU* DEL GOCHU Y EL *DESENTRELLIZÁU*

La nueche enantes de matalu nun se ceba'l gochu, pa que nun tea tan llenu'l buche y poder llavalu meyor. Avísase la xente pa que vengan a ayudar: son los homes y les *mondongueres*. Ellos pa *matar* y *despostar*, elles pa escoyer y picar la carne, faer la morciella, los chorizos, meter en sal y cocinar les sopes. El "víspere" tamién van preparándose delles coses pal día venideru: pélase y pícase la cebolla y l'ayu, tayadéase'l pan pa les sopes y pícase la calabaza. Del mesmu mou, les *mondongueres* de casa ocúpense de tener pastes, chocolate y demás llambiotaes coles que conviden a les otres muyeres que vienen, amás de dalguna botella d'anís, coñá o lo qu'a los homes-yos guste tomar. Delles vegaes puen cambiase los papeles, aunque ta meyor vistu un home llambión qu'una mondonguera aficionada al copaxu.

El día de la matanza, pela mañana tempranu yá ta la casa col revuelu lóxicu. Los homes van al cubil, ún abre

la puerta y, según sal l'animal, échase-y un gancho debaxo la barba pa tener per elli y arrastralu. D'aquella mesmo tírense toos sobre'l gochu, gárrenlu peles pates y pel rabu y tírenlu enriba d'un *bancu* (Borbudín) o d'un *duernu* (Tárañu), de llau, pa *coralu*. El *matachín* espeta-y un cuchiu grande y bien afiláu pel gorgoberu, de llau a llau, y el gochu da unos gruxíos mientres lu *coren* que s'oyen dende lloñe. La xente avezao a facer los samartinos yá nin se da cuenta, pero pa los que vayan a ver cómo se fai la primera vegada y pa los rapazos, la del sufrimientu del animal ye la peor parte de toes, la más cruda. La sangre del gochu recuéyese nun calderu según va cayendo a chorru llimpiu, mientres una muyer regüelve sin parar pa que nun cuaye. Con ella faráse depués *la morciella*. Cuando'l gochu ya morrió y sangró casi tou, el matachín saca'l cuchiu de *la coradura* y mete un palucu con un filu que s'aprieta pa cerrar la ferida con esi tornín.

Hai dos maneres de quita-y los pelos al gochu: pue *rapase* con agua ferveiendo o *chamuscase* de varios moos. Güei cuasi siempre se chamusquen cola ayuda d'un soplete, pero en tiempu mio güela pelábase l'animal echándo-y l'agua ferveiendo per tou elli y llueu rapándolu con cuchiellos, navayes o con una gadaña pa quitar "lo más gordu". Tamién se chamuscaben los gochos prendiéndo-yos los pelos con manoyos de *berezos*, *árgumes* o paya y llimpiándolos depués con trapos o con calderaos d'agua.

Na más quita-y los pelos, pónse'l gochu panza arriba y ábrese en canal. Sácase-y el *mondongu* (*buche* y *tripas*), el fégadu, el corazón y la *corada* (pulmones, *pasavida* y *lluenga*). Depués cuélgase peles pates d'atrás nuna viga que nun seya mui alta y pónse un palu tra-

vesáu d'un llau a otru onde les costielles, pa que nun se cierre'l gochu y enfríe asina la carne.

Llámase *desentrellizar* a preparar les tripes y el buche pa facer les morcielles y los chorizos. Lo primero hai que sacar *l'entrelliz* o grasa que ta ente les tripes (que ye lo que s'usa llueu pa facer les morcielles) y el *pañuelu* o grasa que ta enriba'l buche o *botiellu* (que se-y echa a les sopes del gochu). Depués de separar les tripes hai que cortales; les gordes son pa la morciella y cada una tien que medir una cuarta. Les fines son les del chorizu y córtense más llargues, polo menos que midan un metru. Agora llávense nun chorru d'agua qu'eché fuera la mundicia. Antes en Borbudín díbase a una fonte que-y llamen *La Pasada Calvu*, y cuenta mio güela qu'una vegada había una enguila na poza l'agua que-yos llevaba les tripes. En Tárañu diben al llavaderu'l pueblu, *La H. uente Baxu*, pero güei casi toos llavenlo en casa. Suel pelase'l botiellu si se quier facer morciella con elli y tamién hai que rapar les tripes del chorizu pa que queden fines. Hasta que s'embute, les tripes pónense en cacharros con llimón y sal, y delles vegaes tamién con ayu. Lo siguiente ye coser la tripa per un llau con un filu blancu y suave acorde pa ello.

#### LA MORCIELLA, LOS EMBERZAOS Y LA MORCIELLA DE BRANU

Les mondongueres piquen fino la cebolla y los ayos y mézclenlo con fariña de maiz (la mitá de la cebolla medío *n'embozaes*) nuna *duerna* o *desca*. Échase-y agora la grasa *l'entrelliz* picao fino, sal y sangre y amásase bien hasta que sal una mestura nin

mui dura ni mui blandia. Depués embútense les tripes metiéndoyos esta mestura cola mano o con un *embudu*. Tien qu'enllenase como la mitá de la tripa. Entós cuésense o amárrense y échense a cocer. Les morcielles échense en calderones llenos d'agua ferveiendu y van pinchándose con una buya gorda pa que nun-yos quede aire dientro y nun arrevienten mientres van cociendo, per espaciu d'unes tres hores.

Cuando s'acaben les tripes fácese los *emberzaos* cola mestura que sobra. Les muyeres echen más fariña y más grasa hasta que-yos queda más dura la mestura. Llámense *emberzaos* porque ponce una berza ensin el tueru como base y échase como una *manteguina* allargada de mestura enriba la berza. Depués engüélvese ésta alredu y amárrase d'atrás alantre y con una güelta al mediu con un xunclu. Esti foi primero buscáu, mayáu con un macete, fechu ataos, colgáu y secáu al aire na baranda'l corredor. Cuando se van emplegar pa facer los emberzaos, los xunclos tán mui torpes y hai que metelos n'agua ferveiendu pa que remueyen y llueu cuélgense a recudir. Les berzes meyor que seyan grandes y buenes, tamién puen curase y depués ablandiase n'agua ferveiendu, pero valen lo mesmo fresques. Como les morcielles, los emberzaos tienen que ferver unes tres hores enantes de sacalos del calderón.

La *morciella de branu* ye la que se-y echa a la fabada, y lleva cebolla, grasa, calabaza, perexil, pimentón dulce y picante, sal y sangre. Les tripes d'esta morciella son gordes y llargues y cómprense pa esi fin. Embútese igual que lo otro pero cuécese munchu menos tiempu, solo hai que meter cada morciella n'agua ferveiendu y sacala d'aquella mesmo porque si non, ránciase.

Depués de fechos estos tres productos, cuélguese a curar nunos palos llargos na cocina o nun sitiü zarráu onde se pueda atizar col propósiu de secalos y d'afumalos. La morciella de branu necesita más fumü que la otra y que los emberzaos; convien atizar “con lleñe verde y con morgazu”, que ye la mestura de lleña y tierra que queda nos lleñeros. El tiempu de curación ye alreduor d'un mes.

#### EL DESPOSTE

En cuanto se fai la morciella y los emberzaos los homes empicipien a *despostar* el gochu, pa lo que faen falta cuchiellos perafilaos y maña bastante. Ente unos cuantos descuelguen l'animal y pónenlu enriba una mesa. Lo primero sáquen-y les *untaces*, que ye la grasa que tien apegao per dientro, marcándolo col cantu la mano y despegándolo d'elli. Depués sáquen-y los *solo-millos*, quíten-y les *costielles*, sáquen-y los lomos, quíten-y'l *rabadal* (d'atrás alantre dende'l rabu hasta'l pescuezü), córtten-y los *tocinos*, la panceta, los *xamones*, los *llacones* y la *cabeza*. Ésta ábrese al mediu, sáquense-y los *sesos* (que se cuecen y llueu pue facese una tortiella con ellos), delles vegaes córtense-y les *oreyes*; el *focicu* tirábase en Borbudín, pero en Tárañu cómenlu fritu.

#### LOS CHORIZOS Y LOS SABADIEGOS O CHORIZOS DE SÁBADU

La carne pa los chorizos tien que ser bueno, cuanto meyor seya, más sabrosos saldrán los chorizos. *L'untu* ye



malo pa ellos, y por eso hai qu'escoyer bien tola carne. Gárrase carne del pescuezu, tocín, llacón, y el xamón ye lo meyor, pero muncha xente prefier curar los xamones que echalos a los chorizos. Depués hai que picar la carne y la grasa bueno cola ayuda d'una máquina de rabil o eléctrica. Lo siguiente ye adobalo con bien d'ayu machacao, pimentón dulce y picante y sal. Amásase perbién y déxase nuna desca hasta otru día o dos o tres díes depués. A más tiempu, meyor toma la carne l'adobu y meyores serán los chorizos. Pasáu'l tiempu d'amorosar, pruébase en crudo la mestura, que se llama *adobu*, a ver si ta bien de too. L'adobu pue comese asina, sin embutir, frito en cazu, y suelen guardase dalgunes boluques pa gastar en casa nos díes siguientes. Pero la mayor cantidá embútese con una máquina de rabil o eléctrica, axustando la tripa al pitorru de la máquina y metiendo l'adobu pel embudu de la mesma. Asina van enllenándose les tripes y van poniéndose enriba d'una mesa grande p'amarrar los chorizos. El filu usao pa esti llabor ye gordo y fuerte, y cada ún amarra los chorizos como quier, más llargos o más cortos. Los rapazos suelen ayudar a facer esto, y según van cansando, los chorizos van "creciendo".

Los *chorizos sabadiegos* son, como les morcielles de branu, productos fechos con ingredientes peores, más apropiaos pa dar gustu a la fabada que pa comelos. En Borbudín nun se facíen, en Tárañu sí. Los sabadiegos lleven la carne sangrao, la corada ensin la *lluenga* (ésta cómese cocida o guisada), pelleyes y dalgunes veces los riñones y la *paxareta* (el bazu). Les mondongueres piquen toes estes coses y mézclenles con cebolla, calabaza, ayu, sal, pimentón dulce y picante. El restu del procesu ye'l mesmu que pa los otros chorizos.

La cuelga ye igual que pa les morcielles, y tamién tienen que curar un mes, tanto los chorizos buenos como los sabadiegos.

#### EL SALAR Y EL CALTENIMIENTO

El duernu onde s'echa a sal yera de madera en Borbudín y ye de lladrillu en Tárañu. Hai qu'atapar "lo baxeru'l duernu con sal gordu" y depués van poniéndose les pieces que se quieren caltener, los xamones, los llacones, la cabeza. Les costielles y el tocín puen echase a sal o adobase con ayu, sal y pimentón unos díes y llueu colgalo. En duernu, cúbrense les pieces con bien de sal y nun puen tocarse ente sí, hai que meter sal per ente medio d'una y d'otra. Depués atápase bien el duernu con tables pa que nun entre l'aire ni ratos nin nada y tiense un mes la carne en sal.

Un mes depués, sácase de sal y van colgándose les pieces. En Borbudín colgábenlo unos díes na cocina y llueu n'horru. En Tárañu cuélgase na cocina y la bisagüela Covadonga metíalo nun arca entre vaines de fabes. Los xamones, que son lo más apreciao, engüélvense nuna saca de tela pa que "nun los piquen les mosques".

Los chorizos y les morcielles caltiénense hasta un añu enteru metiéndolos n'untu como sigue darréu. Pasáu'l mes, descuélguese, córtense los filos de la riestra pa que queden d'unu nunu, llímpíense de polvu y ceniza con un trapu y métense en tarros de barru o en latones d'aceite y depués atápense col untu, que tien que tar templao. L'untu ye la grasa'l gochu dilío y dalgo

de tocín. Píquense dambes coses nuna pota grande y pónse enriba'l fueu pa que se desfaga. Cuando la grasa ta casi too desfecho, échense allá mazanes. Mio güela y mio madre alcuérdense d'unes mazanes pardes mui al casu pal untu, pero vien a valir cualquiera si nun ye mui mala. Les mazanes van cociendo n'untu y enllénase la cocina d'un golor empalagosu y mui buenu. Amás, asina l'untu pierde'l golor a "gochuzu" y al paecer caltiénse meyor, pues delles vegaes sobra y emplégase en samartín venideru. Depués, les mazanes sáquense y pónense a recudir. Tamién se saquen los cachinos de grasa que nun se desficeren; son los *turros*. Estos tán un poco rustidinos y dellos tienen dalgo de carne. Pónense nun recuidor y estrípanse pa que vayan soltando grasa. Los turros cómense coles mazanes cocies y... "tou xuntu, gloria"; eso sí, nun convién pasase porque ye una comida perfuerte.

De la mesma manera, tamién se metíen n'untu les *h.ebres*: el lomo y el solomillo. Frefense primero les tayaes de cada cosa, adobaes con ayu y sal y atapábanse depués col untu, calentándoles cuando se diben comer.

## GALLETES DE TURROS

Los turros puen comese con mazanes, pero tamién puen facese galletes o tortes con ellos, como les que facía mio bisagüela Covadonga en Tárañu. Estes galletes lleven fariña, güevos, azúcar, un poco anís, un poco lleche, dalgo d'untu de lo que sobró de meter los chorizos y turros. Échase la fariña nun cacharru y faise un furacu en mediu, onde se van echando los turros, la sal, los güevos, l'untu, la lleche y l'anís.

Amásase too, estírase la mestura con una botella y van faciéndose galletes o una torta grande de turros. Métese al fornu y sácase cuando se vea que yá ta listo. Les cantidaes dependen de la masa que quiera facese, y'l tiempu en fornu depende de lo atizada qu'esté la cocina de lleña.

#### LES SOPES DEL COCHU

Llámase asina la cena que se da a tola xente que collaboró en samartín y que tien como platu propiu una sopa fecha con pan y fégadu del gochu muertu. Lo tradicional yera facer les sopes la mesma nueche de la matanza, pero en Tárañu yá va años que la mio familia les da otru día, pa que nun s'amontone tantu trabayu de golpe. Suel esperase al sábadu pa que pueda axuntase tola familia, los que viven ellí y los que tamos en Xixón.

Yá diximos enantes que'l víspera de la matanza les muyeres van preparando'l pan de les sopes, "taya-deándolu finu". Esti pan que s'emplega encárgase unos díes antes al panaderu, y son unes *rusques* con mui poca migaya y muncha corteza que, depués que se corten, métese nuna saca de tela pa que vayan rustiendo.

Namás abrir el gochu, sácase-y el *figadu* y les mondongueres píquenlu en *chichos* chicos y adóbenlu con sal y ayu. Tamién piquen *el pañuelu* (la grasa de percima'l buche) y pónenlu a desfacer nun cazu y cuando yá ta listu echen bastante cebolla allá, pimentu dulce y picante y depués d'un pocu, el fégadu. Cuando la mestura ta frita, váciénla na

potona de la sopa, n'agua que yá ta ferviendo, con una rama de perexil. En Borbudín echaben amás un buen tarazón de manteca de casa, y diz mio güela que la sopa quedaba más suave. Depués tien que ferver un raticu y cuando-yos paez, les mondongueres echen el pan allá, xunto con dalgo de picante y sal. Estes sopes tán cociendo unes dos hores. Y pa ser bien, tienen que comese acompangaes con *borona*.

Aparte del platu más carauterísticu de la cena de samartín, na casa onde se fai la matanza prepárase un banquetazu: pitos de casa con arroz, carne con patatinos, arroz con lleche (el de mio bisagüela Covadonga ye mui famoso per aquellos llugares), tartes de casa, quesu y dulce. . . Depués, les muyeres a fregar y a charlar un raticu y los homes a xugar la baraxa y a tomar el café y daqué copaxu. Pa los rapaces del pueblu ye una ocasión d'echase tarde y xugar al escondite aprovechando les solombres de la nueche, que daquella nun da mieu y ye motivu de fiesta y d'alegría.

### *Informantes:*

Esti artículu nun sedría posible ensin la collaboración de mio madre, M<sup>a</sup> Josefa Níeda Pérez. Axunto tamién datos de Borbudín (Ardisana), según les alcordances de mio güela Secundina Cueto Foyo. Entrambes muyeres son *mondongueres* espertes.