

## El samartín n'Onís

MANUEL GONZÁLEZ GONZÁLEZ

### EL GOCHU NA ECONOMÍA FAMILIAR

La cría de gochos ye una actividá que vien desendolcándose n'Asturies dende la nueche los tiempos. Paez ser que yá nes dómines protohistóriques alcontramos güelgues de la existencia de rebaños de gochos. Más exautes son les noticies que nos da Estrabón na so *Geographika* so la calidá de los xamones cantábricos, asina como la referencia que fai al usu del untu de gochu en cuenta del aceite mediterráneo. Por eso, puede dicise que'l gochu vien siendo un complementu perimportante na alimentación del asturianu dende fai más de dos milenios. Si tenemos en cuenta la importancia que tenía na dieta del campesín enantes del so prácticu desanicu a fines del sieglu xx, podremos camentar la que debió tener a lo llargo de tola hestoria d'Asturies enllena de llaceries y fame.

El samartín, que fai referencia tanto a la matanza como al conxuntu de lo que se mata y se come tol

añu, yera la base de l'alimentación na casería asturiana. Nesta economía de subsistencia yera casi la única fonte de proteínes. El samartín yera consideráu como una collecha más, esto ye, un llabor cíclicu que tendrá unos resultaos afayadizos si se procede afayadizamente na cría del gochu. El resultáu d'esti procesu yera perimportante na consideración y prestixu de la casería y asina había cases que teníen fama pol samartín que facíen. Tamién yera vezu valorar la riqueza d'una casería según el samartín que ficiera. La muerte prematura de los gochos yera dafechu más sentida que la d'otros animales porque suponía un gran quebrantu na economía familiar y dexaba en precario l'alimentación de la familia a lo llargo de tol añu.

El samartín suponía la fin de los principales llabores del añu. Cuando se mataba yá se pañaran el maíz, les mazanes, les castañes, etc. Yera la cabera collecha del añu y una de les más importantes. Suponía'l ritu cíclicu de pasu de la escosura a l'abundancia. La casería yá tenía les reserves necesaries pa pasar el llargu iviernu, anque tamién yera la época de pagar les rentes. Tenía asociada una mena d'ayuda mutua asemeyada a la d'otros llabores de la casería como l'andecha, la esfoyaza, etc. A la casa que-y echaben un gabitu pa la matanza taba obligada a facer lo mesmo cuando fuere menester. Asina llográbense xuncir intereses comunes p'aforrar mano d'obra y poder esplotar caseríes que nun se podríen trabayar si nun fuere por esti sistema.

Otru de los aspectos importantes del samartín ye'l papel que xuega la muyer en tol procesu. En primer llugar, ye la responsable única de l'alimentación de

los gochos, ye la que decide lo que van comer y la forma de cebalos según la etapa de crecimentu na que s'atopen. Na matanza será la encargada de que too tea a puntu y que se faiga como ye vezu. Ye la que fai l'embutíu y la que tresna tol samartín. Y pa lo cabero ye la qu'alministra'l samartín durante tol añu pa qu'algame hasta la próxima matanza.

#### LA CRÍA DE LOS GOCHOS

El sistema intensivu ye'l que s'usó hasta hai pocos años n'Onís, y n'Asturies, pa criar los gochos. Yera vezu n'El Quartu Arriba (Bobia Abaxu, Bobia Arriba, Camonéu y Demués) criar una *llechugada* o dos, d'ente seis y nueve *coínos* cada una, y baxala col carru y les vaques al mercáu de los miércoles en Benia. Polo xeneral, los gochos mercábenlos los homes, igual qu'otra triba de ganáu, aunque nun yera raro ver muyeres tratando de gochos. Mercábense dempués de fechu'l samartín aunque había xente partidario de facelo munchu enantes, lo que suponía doble gastu na cebera diaria y doble trabayu. Aparte del mercáu de Benia comprábense tamién nel de Cangues los domingos.

Dempués de tener los gochos en casa la responsabilidad yá yera toa de la muyer, que ye la que s'ocupaba de crialos. Pasarán casi tolo que-yos quede de vida, unos diez o once meses, nun espaciu reducíu llamáu *cubil*. La distribución d'esti ye percenciella: tien una parte que ye onde duerme l'animal llamada *cubiliega* y un moblame que, nel meyor de los casos, solía tar compuestu por una *tabla con mullíu*, p'ais-

llalu del suelu y pa que durmiera ensuchu; la otra parte del cubil ye onde ta *la duerna* pa echa-y de comer al gochu. Ésta solía ser d'una pieza: de piedra o de madera de castañar. El cubil, igual que se fai cola corte, hai que llimpialu y tenelu tresnáu.

N'Onís, igual que n'abondos conceyos d'Asturies, el gochu de cría llámase *coín* hasta que tien más de dos meses. El *llabancu* ye'l gochu que tien ente tres y ocho meses más o menos. Dientro d'una llechugada, el caberu en nacer suel ser más ruín que los demás, a esti coín llámase-y el *guardacubil*; al gochu enteru (ensin capar) llámase-y *verrón* y a la gocha en celu *ventosa*. A vegaes les goches paríen más coínos de los que podíen criar, y había que destetar a los sobrantes y crialos aparte. Les goches suelen parir dos veces al añu y dempués de dos o tres desempeñando esti llabor son sacrificaes pal samartín. A diferencia d'otros animales domésticos, como vaques o caballos, a los gochos nun se-yos ponía nome propiu.

L'alimentación de los gochos ye un llabor perimportante yá que de cómo se faiga dependerá'l resultáu del samartín. La dieta yera natural y programada, na más que comíen productos naturales y según diba llegando la hora de matalos aumentábase les cantidades de comida asina como la frecuencia d'éstes. Los gochos yeren los únicos animales de la casería pa los que se cocía la comida, acercándose nesti sen al estatus del home. Solía facése-yos un *cocíu* de patates y berces al que se-y añadíen pulgos, pan y toa triba de desperdicios de les comíes. Tamién yeren importantes les castañes na base alimenticia de los gochos y solíen comeles pelos castañeos cuando salíen a pastiar pela seronda. Otru

menú típicu yera la *llavaza*, esto ye, l'agua de fregar los platos, onde quedaben grasas y sustancias sobrantes de la comida de los miembros de la casería. Naturalmente esto facíase cuando nun s'usaba xabón y nun había agua corriente nes cases. A esti agua puerco solía echáse-y el sueru resultante de facer el quesu, lleche, maíz, etc. Los gochos comíen tres veces al día: pela mañana, al mediudía y pela nueche. Na cebera de los gochos observamos una forma d'aprovechar los desperdicios nes sociedaes rurales que coincide, nos aspectos fundamentales, coles modernes teoríes del reciclaxe. La llavaza cumple esta función y otros importantes na mentalidá del campesín, como ye la de completar un ciclu na alimentación humana: la llavaza (desperdiciu) cómela'l gochu y l'home al comer el samartín xenera nuevos desperdicios que cierran la cadena. Esta "necesidá mental" llevaba munches vegaes a delles caseríes a mantener la cría de gochos a la escontra de criterios económicos que nun la facíen rentable.

A los dos o tres meses había qu'allambrar los gochos pa que nun *h.ozaran*. Consistía esta operación en pone-yos nel llabiu superior dos o tres aros cola fin de que se mancaren al *h.ozar*, esto solía facelo l'amu de la casería. Tamién yera vezu pone-yos una *torga* pa que nun entraren nos semaos. Yera una especie de collera de fresnu con un travesañu horizontal que facía más difícil entrar peles portielles y cerradures. Nos pueblos d'El Cuartu Arriba solíen echar los gochos a *pastiar* pela rodiada, pelos castañeos y per El Cotu cuando s'abría. D'esta mena los gochos comíen de too: castañes, nueces, ablanes, etc. Esta práutica, prohibida hai munchos años, tovía per-

siste como confirmen los bandos del Ayuntamiento d'Onís<sup>1</sup>. Al paecer, na parte d'El Valle del Güeña los gochos nun se soltaben pelos pueblos pol peligru que suponía la carretera. Tamién la xente que xubía al puertu pel branu solía llevar dalgún gochu p'alimentalu coles sobres y col sueru del quesu, éstos yeren perapreciaos yá qu'andaben tol día sueltos peles mayaes y teníen menos grasas que los criaos nos pueblos.

Cuando los gochos son tovía llabancos hai que *capalos* pa que la carne nun sepa a montés. Cápanse los machos y les femes; a los primeros cápalos l'amu quitándo-yos los coyones. La operación nes femes yera más delicada y encargábase d'ella el capador de la comarca qu'apaecía pelos pueblos col so mandilón escuru y tocando'l chiflu. La operación consistía en quita-y la matriz a la llabanca faciendo una incisión nel sitiü afayadizu y, metiéndoy los didos más llargos de la mano, sacába-yla pa estirpala. El "post-operatariu" yera delicáu yá que podía encetase la ferida y morrer l'animal. En rellación con esta práutica solía dicise de la xente colos didos llargos: "Esti val pa capador". La figura del capador tenía conotaciones negatives pa los críos yá que yera vezu asustalos y mete-yos mieu con elli. La espresión "Si nun fais esto o aquello va llevati'l capador" tien dellos asemeyos con otres, tamién negatives, referíes al home del sacu, al probe l'untu o a la Guardia Civil.

Pel tiempu'l maíz planificábase la cabera estaya na vida de los gochos: aumentábase la cebera y nun se

---

<sup>1</sup> "Cerdos y gallinas sueltos: bando". Conceyu d'Onís. Benia, 1988.

sacaben del cubil pa que nun ficieren exerciciu y engordaren más. Cuando rondaben l'añu de vida y pesaben unes diez arrobes<sup>2</sup> yá taben llistos pal sacrificiu, anque la xente mayor dicía que pa facer un bon samartín los gochos teníen que tener *dos agostos*. La matanza prematura de los gochos siempre tuvo mal vista, y más qu'un sacrificiu, considerábase un crimen económicu.

#### EL DÍA DE LA MATANZA

El ciclu vital de los gochos tenía unes llendes determinaes nel tiempu, que podíen camudar dependiendo de dellos factores. Ún de los determinantes yera la escosura d'alimentos. Los gochos consumíen sobre too maíz y patates, que yeren elementos fundamentales na dieta familiar d'una economía de subsistencia y, pa encima, los gochos, como tolos animales, cuanto mayores son más comen. Otra causa qu'acelera'l sacrificiu ye l'aumentu de pesu y la fuerza de los animales, lo que supón delles vegaes un peligru pal que los atiende.

Pero, anque lo dicho enantes ye perimportante, les circunstancies que facíen que'l samartín se ficiera un día o otru teníen un calter distintu. La estación del añu na que se mata ye determinante. Fáise'l samartín na seronda y nel iviernu. Escoyeránse los díes más fríos con aire del nordés y si xela, muncho meyor. Tamién hai que ponese d'acuerdu colos vecinos pa nun coincidir nel día y que puedan ayudar

---

<sup>2</sup> Una arroba son 11,502 kilos.

na matanza. Y, pa lo cabero, mataráse cuando la lluna tea en *menguante*. Esti vezu, con reminiscencies rituales prerromanes, ye'l mesmu que s'observa n'otros llabores del campu asturianu como semar, cortar madera, inxertar árboles, etc.

Los díes enantes de matar fairánse los preparativos pa que too tea dispuesto pa "la hora la verdá". Convidarás a parientes, amigos y vecinos pa qu'echen un gabitu a los de la casa y pa que compartan esti ritual que celebra la bayura d'alimentu pa la temporada d'iviernu. Tamién dirán les persones curioses pa *corar* el gochu, facer les *morcielles*, etc. Esta ayuda recíproca ye paecida a la que s'establez n'otros llabores del campu y obliga a los sos participantes a echar el gabitu cuando se-yos pida. Tamién se dexarán preparaos tolos avíos y cacíos necesarios: el *duernu* de matar, el de *salar*, la sal, calderos, trébedes, *llarias*, cuchiellos, *pica-dora*, *embutidora*, el *pintor*, etc.

El día de la matanza entamaba al riscar l'alba. Díbase a pol gochu, que pasare la nueche anterior a dieta pa que tuviere l'intestín lo más llimpiu posible, y amarráu per una pata llevábase hasta onde se diba a matar, ellí llantábase-y un ganchu na caxada inferior y echábase nel duernu garráu por cuatro o cinco persones. Siguidamente corábalu'l *matachín* fendiéndu-y el *corón* nel piscuezu. El cuchielu tenía que dir a los vasos, esto ye, a l'arteria yugular, pa que'l gochu sangrare unos siete o ocho llitros y nun morriere nel actu, sinón al cabu d'unos ocho o diez minutos. Estos llabores fáenlos los homes, la muyer ye la que s'ocupa de recoyer la sangre nun balde y revolvelo pa que nun se formen tarazonas, dempués



colarése y dexarése pa facer les morcielles. Al gochu pondráse-y un espitu de madera atáu con un cordel pa cerrar la ferida. Siguidamente métese'l gochu nel duernu, échase-y *l'agua ferviendo* y remuéyase bien, pa dempués ponelu encima'l duernu pa *rapalu*. Esti llabor requier munchu percuru pa que l'animal quede lo más llimpiu posible, sobre too nes partes más revesoses: pates, oreyes, focicu, etc. El siguiente pasu ye *abrir* el gochu d'arriba abaxo. A los machos hai que quita-yos el *meán* o *meanu*, que s'usará dempués pa engrasar ferramientes y, antiguamente pa untar la exa del carru'l país. Dempués d'abiertu, quitarése-y la *toquilla* o *sobrepanza*, formada pola *mantega* o *untaza*; el *fégadu*, quitándo-y con munchu cudiáu la *fiel*; el *mondongu*, les *coraes* (pulmones y corazón), que s'usaba pa facer los chorizos sabadiegos; la *vexiga*, que s'inflaba con una h.ortiga y se colingaba nel horru a ensugar pa usala cuando hubiere qu'*informar*<sup>3</sup> una vaca, facer llavatives al ganáu, etc. Dempués de bien llimpiu'l gochu colingárase nel estragal, pa ello descubriránse-y los dos tendones de les pates traseres pa mete-y un travesañu de madera, el *pintor*, con unes muezques feches al efeutu. Tamién se-y pon un palu horizontal na barriga pa que quede abiertu y se ventile bien. Dexarése *serenar* asina un día o dos. Mentanto, les muyeres yá tarán en ríu llavando y *desentrellizando* l'mondongu pa facer les morcielles pela tarde. Esti llabor facíase nel ríu porque nun había agua corriente na

---

<sup>3</sup> *Informar* una vaca consiste en mete-y una vexiga na matriz, inflala y sacala pa simular un partu. Fáise pa que críe un xatu qu'ella nun parió y que se-y pondrá al llau en cuantes se-y saque la vexiga

mayoría de les cases. Al desentrellizar quitábase-yos la grasa qu'había ente les tripes y tresnábense pa facer l'embutíu.

Dempués d'acabar los llabores de la mañana llega la esperada xinta. Nella los participantes nel samartín acurtien los llazos d'amistá y solidaridá nun ritu que refuerza la xuntura del grupu. El menú d'esti día ye, xunto col del día de la fiesta'l pueblu, el más abundante y variáu. Nun pue faltar la *sopa de fégadu*, que se fai col del gochu recién matáu, pa calecer a la xente que tuvo tola mañana trabayando, sobre too a les mondongueres. De segundu comíase arroz o patates con carne de pitu. Pa lo cabero llegaba'l quesu de Camonéu que ye perabundante na zona. Los cafés y les copes d'anís d'andrinós daben pasu a les llargues sobremeses onde se falaba de tolo que tuviere interés pa la comunidá. Na cena, el grupu ye más reducíu, suelen ser namás los miembros de la casa y la xente que tuvo faciendo les morcielles. La novedá nel menú son los *turros* y *les mazanes*.

La *morciella* o *moscancia* facíenlo les muyeres el día que se mataba pela tarde. Ye un llabor que requier muncha curiosidá y llimpieza. La morciella lleva como ingredientes "cebolla y grasa bien picáu, la sangre del gochu, calabaza, sal, pimientu dulce y picante, fariña y perexil". Mécese too y déxase reposar pa dempués embutilo na tripa del gochu, que tará yá cosida per un llau y escoyida, dexando les más pequeñes pal chorizu y les mayores pa la morciella. El llargor d'éstes dependerá del númberu de miembros de la casería yá que námás que s'echaba una nel pote, poro tenía que ser proporcional a la cantidá de comensales. Después d'embutada hai que

cosela pel otru llau y *cocela* n'agua una hora más o menos. Al cabu d'esti tiempu sacaránse, con munchu cudiáu pa que nun s'espiacen, nun zardu fechu d'ablanu pa qu'ensuguen y enfríen. Al día siguiente colgaránse nunes *vares* mediante una llazada, que se-yos dexa previamente, *p'afumales* y *curales* durante quince o venti díes.

A parte d'esta morciella, diremos qu'estáandar, hai otros que tienen la forma de la parte del intestín cola que se faen. Asina tendremos el *botiellu*, la *ciega* y la *redeña*, que se comíen "en frescu" y nun se curaben. Los *probes emberzaos* son otra mena de morciella fresco que se facía a lo cabero del procesu cuando yá nun quedaba ónde embutir. A esta masa añadíase-y más fariña y envolvíase en fueyes de berza pa cocelo dempués de la morciella normal.

#### TRABAYOS Y PRODUCTOS QUE RESULTEN DE LA MATANZA

A los dos díes de matáu'l gochu había que *disponer*, esto ye, escuartizar l'animal pa da-y el tratamientu adecuáu a cada parte del mesmu. Nesti llabor tamién suel haber un repartu del trabayu por sexos: l'home ye'l que dispón mentes la muyer *escueye* la carne. Dirán separtándose les partes del gochu según pa lo que se vayan a usar dempués: *meter en sal*, facer *chorizos*, *meter n'untu*, etc.

Pa meter en sal dexábense los *xamones*, el *llacón*, el *tocín*, *pates*, *oreyes*, *focicu*, *cabezu*, *espinazu*, *rabu*, etc. Nun duernu echábase una base de sal, dempués la carne y pa finar recubríase too con sal. Esti

duernu solía ser el mesmu que s'usare pa matar anque había xente que tenía unu namás que pa echar en sal. Esti tipu de conservante nun lleva más ingredientes que la sal, colo que se frotarán toles pieces según se van metiendo nel duernu. Esto faciálo cada casa col so samartín y nun tengo noticies de que se fixere de forma comunal, asina cada casa alministraba la so reserva d'alimentos dependiendo de les sos necesidaes. La carne dexábase nel duernu cola sal unes tres selmanes, al cabu de les cuales sacábense los xamones, los llacones y el tocín pa, dempués de llimpia-yos la sal, ponelos a curar nun llugar frescu y secu. Al restu de la carne que se metiere en sal apartábase-y esto y dexábase nel duernu pa dir consumiéndolo, xeneralmente nel pote diariu. Esta carne solía conservase unos dos o tres meses más. El *costiellar* y el *sollombu* adóbense con pimentu, sal y ayu. Déxense dos o tres díes col adobu pa dempués llimpialos y ponelos a afumase tres o cuatro selmanes. A lo cabero podíen echase n'untu pa conservalos más tiempu.

Los chorizos fáense dempués de disponer, a los dos díes de matar. Entamábase *escarniando* la carne que se diba dedicar pa facelos, principalmente l'espínazu, la *h.ebra* del tocín, un llacón, etc. Dempués mécese col tocín, tamién picao, nuna proporción de cinco partes de carne y una de tocín. De siguió añádense-y pimentu dulce y picante, sal, ayu, perexil y fáise una masa con ello. Esta parte del trabayu faciéna les muyeres. Dempués dexábase reposar hasta l'otru pa que *lligare* y prebábase "fritu" pa ver cómo taba de sal, de picante, etc. Cuando yá taba nel puntu xustu de sazón, *l'adobu* embutíase en

*llonganices*. Como yá diximos, reservárase una parte de les tripes del gochu pa facer los chorizos, éstos tendrán que volver a llavase. Dempués de tar fecha la llonganiza hai *qu'enchorizar*, esto ye, amarrala pa dividila nuna docena chorizos na mayoría de los casos, anque tamién había cases que variaben esti númeru. El siguiente pasu ye colingar los chorizos nunes vares d'ablanu nel *cuartu del samartín*, onde ensugarán y s'afumarán con lleña de carbayu durante dos selmanes, más o menos, pa dempués metelos n'untu. Aparte d'estos chorizos facíase una pequeña cantidá de *chorizu sabadiegu*, que llevaba menos carne y en para d'ello echábense-y les coraes del gochu.

El métodu de conservación más espardíu nel conceyu, xunto al de salar, ye'l *d'echar n'untu*. Con-sérvense mediante esti procedimientu les morcielles de branu, los chorizos de diariu y los sabadiegos, les costielles, el sollombu, la llingua, etc. El procedimientu consiste básicamente en desfacer, nuna pota con un poco d'agua, la untaza o mantega del gochu hasta que vaya soltando la grasa y queden los restos que nun se desfaen: los *turros*. Cuando ta desfecho échense-y mazanes preparaes y llimpies como si fueren p'asar y déxase cocer xunto. Al paecer fáese pa quita-y al untu ciertu sabor a rancio que pudiere tresmitir dempués a la carne. Al cabu d'unes dos hores de cocimientu sáquense les mazanes, cuélase y déxase enfriar ensin que llegue a cuayar. Al mesmu tiempu tará yá dispuesto'l samartín que queremos conservar nunos recipientes afayadizos nos qu'echaremos la grasa hasta superar bien los productos de la matanza pa que, al cuayar,

queden bien cubiertos. Les mazanes y los turros que sobraren tamién s'aprovechen y constituyen un postre perapreciáu. Calentaránse nel fornu pudiendo añadir dempués a los turros un poco d'azucré y unes gotes d'anís. Esti postre duraba nes cases una bona temporada dempués del samartín y yera motivu de gayola pa los rapaces.

Nel conceyu d'Onís, a la par que meyoren les instalaciones y el serviciu del suminiu llétricu, entamen a apaecer los *conxeladores* que se xeneralicen en casi toles cases. Con ellos la forma d'afrentar el samartín ye diferente que col sistema tradicional; yá nun se dispondrá igual y casi tolos sistemas de conservación van desaparecer por mor d'esti lletrodomesticu. Yá nun ye necesario salar la carne nin preparalo pa echalo n'untu y si añadimos a ello les máquines *d'envasar al vacíu* vemos que'l cambiu ye radical. Agora nun ye necesario más qu'afumar y ensugar los chorizos y les morcielles pa dempués envasalos al vacíu y tenelos llistos pal consumu durante tol añu. El conxelador fizo camudar tamién el propiu conceutu de samartín yá qu'agora nun ye necesario esperar a determinada época pa matar. El samartín podemos dicir que ta desestacionalizáu, agora pue matase en casi tolos meses ensin mieu a que se pierda la carne. Otru factor que vien a incidir nos camudamientos que tuvieron llugar al rodiu del samartín nel caberu quartu de sieglu son les campañes médiqes escontra'l consumu de carne de gochu que faen que se maten más xatos o corderos y, yá dafechu, ensin la mentalidá de "facer el samartín".

Dempués de pasar l'afoguín del samartín yera vezu *dar la preba* a la xente qu'ayudare, asina como a parientes y vecinos más cercanos nel tratu. El conteníu de la preba variaba d'unes partes a otres, pero nos más de los casos taba formada por algo de *morciella frescu*, *adobu* de los chorizos y un *güesu* pa echar nel pote. Esti vezu tien ciertu paralelismu coles práutiques d'ayuda mutua como l'andecha, la sestaferia, etc. que tan frecuentes yeren nes cases asturianas. Como elles, la preba ye recíproca, esto ye, a la xente que se-y dé tendrá que correspondete de la mesma forma cuando fai-ga'l so samartín.

El consumu de la carne del samartín fáise a lo llargo de tol añu. El *pote de berces* o *les fabes* lleven productos del samartín na so ellaboración: chorizu, morciella, llacón, tocín, etc. anque, a causa de la escurura, poques vegaes concurrién toos xuntos. Asina había que distribuyir les distintes partes del gochu a lo llargo del añu pa qu'algamaren hasta'l samartín siguiente. El xamón nun yera vezu vendelu, anque namás se comía n'ocasiones puntuales; pasaba otro tanto col sollombu, col llombu, coles costielles, etc. que se guardaben pa la fiesta'l pueblu o pa cuando se celebraba daqué.

#### CAMBIOS NA CRÍA Y MATANZA DEL GOCHU

Toes estes formes de trabayar vienen desapareciendo nel conceyu d'Onís dende los caberos años setenta pola mor del camudamientu de les estructures productives na sociedá rural. La economía tradicional de sub-

sistencia ta dexando pasu a otra más abierta con aportación de recursos esternos a les propies esplotaciones: pensiones, subvenciones, etc. Esta apertura al mercáu evíta-y al campesín concentrar l'acopiu d'alimentos nuna época determinada del añu. Sabe que la so economía va permiti-y mercar alimentos cuando quiera. Otra consecuencia de lo anterior ye'l vezu, cada vez más xeneralizáu, de mercar los gochos yá criaos y llistos pal samartín. Según diz la xente, resulta “munchu más baratu que rialos en casa tol añu”, aunque los que nun se críen na casería causen ciertu recelu al nun saber cómo fueron cebaos y trataos.

Les consecuencias d'esti procesu entamen a facese evidentes a mediaos de los años ochenta col inxerimientu na casería asturiana de dellos elementos (arcón conxelador, envasadora al vacíu, etc. ) que faen camudar les necesidaes y los llabores referíos al samartín. Tamién ye perimportante toa una riestra de normativa sanitaria que regula estes práutiques. Asina, la Consejería de Servicios Sociales establez nes sos instrucciones dellos requisitos que deben cumplise si se quieren matar gochos<sup>4</sup>. Tamién l'Ayuntamientu d'Onís<sup>5</sup> incide nestes normes, lo que vien a confirmar l'enraigonamientu y interiorización que tienen estos vezos ancestrales na sociedá rural asturiana.

---

<sup>4</sup> “Campaña sacrificio cerdos: normas sanitarias”. Consejería de Sanidá y Servicios Sociales. Uviéu, 1994. Nestes circulares dizse, ente otres coses, que namás se podrá matar ente'l primeru de payares y el trenta d'abril; que será exclusivamente pa consumu familiar y qu'habrá que facer el reconocimientu obligatoriu a los animales pol serviciu veterinariu correspondiente.

<sup>5</sup> “Matanza domiciliaria de cerdos: bando”. Conceyu d'Onís. Benia, 1988.



Estos camudamientos faen que vayan desapareciendo dellos elementos fundamentales de la cultura tradicional asturiana asociaos al samartín, aunque nun sean exclusivos d'elli. Asina van desanicándose los sistemas d'ayuda mutua, andecha, setaferia, etc. , que fueron ún de los sofitos de la economía tradicional p'aprovechar al máximu la escosura de mano d'obra. Estos sistemas queden nel conceyu d'Onís descontestualizaos y de forma residual, rellacionaos más con llazos d'amistá y parentescu que como elementos fundamentales de la economía rural. Antaño yeren frecuentes n'Onís les ayudes pal samartín, pa sacar les patates, pa pañar les mazanes, pa los acarretos, pa la escapulla o esfoyaza, etc.

Estos procesos, xuníos a la influencia de los medios de comunicación, al turismu, a la emigración, etc. tán faciendo que la sociedá rural pierda los sos referentes culturales y asuma como propios otros que poco tienen que ver con ella. Y nun ye sólo la sociedá rural la que ta afectada por esti fenómenu, sinón que como consecuencia d'esto la sociedá urbana, que representa la mayoría de la población asturiana, queda güérfana a la hora d'alcontrar referencias culturales na sociedá rural, onde una gran parte tien raigones familiares y afeutivos. Esto ye, tamos nun procesu d'aculturación qu'afecta a tola sociedá asturiana y que ta llevándonos a la gueta de referentes culturales foriatos.

## Bibliografía

- FERNÁNDEZ GARCÍA, JOAQUÍN (1994). “El bautismo de los animales. Onomástica astur-lleonesa de los animales domésticos”, en *Lletres Asturianas*, 53. Academia de la Llingua Asturiana. Uviéu.
- FIDALGO, JOSÉ ANTONIO (1996). *El Gran Libro de la Cocina Asturiana*. GEA. Xixón.
- GARCÍA MARTÍNEZ, ADOLFO (1996). “La matanza: un fenómeno económico, social y ritual”. *Lletres Asturianas*, 36. Academia de la Llingua Asturiana. Uviéu.
- GÓMEZ PELLÓN, ELOY (1994). “Sociabilidad e identidad en la comunidad rural”, en *Enciclopedia de la Asturias Popular*. T. III. *La Voz de Asturias*. Uviéu.
- GONZÁLEZ-QUEVEDO, ROBERTO (1987). “Agricultura y Ganadería”, en *Enciclopedia Temática de Asturias*. T. 8. *Etnografía y Folklore I (Etnografía)*. S. Cañada. Xixón.
- “La cultura del gochu”. *Cultures*, 2 (1992). Academia de la Llingua Asturiana. Uviéu.
- SECRETARÍA GENERAL DE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN (ED. ) [1996]. *Inventario español de productos tradicionales*. Secretaría General de Agricultura y Alimentación. Madrid.