

Reciprocidá equilibrada y comensalidá al rodiu del matanciu nel Oriente d'Asturies

ELOY GÓMEZ PELLÓN

L'actu más aquello de comensalidá nes comunidaes rurales d'Asturies, xuntamente coles propies del consumu de la sidra, yera nel pasáu y yelo nel presente'l que tien que ver cola matanza del *gochu*. Esti animal xugó un papel importante na economía doméstica del campu asturianu, en cuantes que xenerador destacáu de proteínes y caloríes na dieta del grupu familiar. Pero a la importancia na provisión enerxética, dende llueu más importante nel pasáu que nel presente, hai qu'axuntar la sociabilidá que naz al rodiu de la matanza, sociedá que ye fonte d'identidá na vida de la familia y de l'aldea, de manera que'l sacrificiu del *gochu* convirtióse nún de los grandes elementos simbólicos de la cultura popular del Principáu. L'actu en sí mesmu constitúi una

puesta n'escena maraviosa que pon a los participantes nuna de les festividaes más destacaes del añu.

Nel Oriente d'Asturies, en xeneral, y nel Valle d'Ardisana, al que voi referime nestes llinies, en particular, el gochu nun se sacrifica polo xeneral na seronda, sinón nos meses de xineru y febreru. Na espresiva frase "hai qu'esperar a que marche la mosca", ta la sabia idea de que la conservación ye meyor col fríu del iviernu. Pero hai otres razones qu'aconseyen reservar estos primeros meses del añu pa la ocasión. Antes d'estos meses, los llabores del campu llévense entovía con puxu, porque ye cuando se recueye'l maíz, cuando se prepara la sementera del vallicu y cuando se recueye la *h.ueya* nos praos y *valleyas*. Daquella llíndense tamién les vaques, siégase l'últimu verde del añu y faise lo que nun pue dexase pal iviernu.

Munches vegaes vi l'acontecimientu de la matanza y siempre sentí una vivencia perfuerte. Nes primeres horas de la mañana, mucho antes del riscar, empieza a sentise un trasiegu de xente na aldea. Toos, xeneralmente homes, van a la casa onde va faese'l sacrificiu y ellí los recibe tola familia dándo-yos daqué pa picar, nun faltando'l café y dalguna copina de llicor. Sentaos, falen y comenten anéudotes d'otres matances qu'en munchos casos yá nun tienen a los vivos como protagonistas, siendo especialmente aquello l'alcordanza de la xente que fuera parte de la familia anfitrióna. Mientres beben y anque ye ceo, fumen y suelen tar tamién los neños de la casa escuchando les alcordances y les hestories. Percíbese la distensión nel ambiente y vese qu'a la xente-y presta esti platicar esperando que salga la lluz del sol.

N'acordando que ye la hora, los homes van pol gochu y dende esti momentu tien más aquel la figura del *matachín*, qu'entra na corripa con un llargu *ganchu* en forma d'ese y mételu nún de los llabios del animal p'arrastralu al centru del corral. Cuando'l gochu ta yá fuera perchillando, ayuden al matachín los otros, que garren al gochu peles oreyes, el rau y les pates pa llevalu al *bancu de matar*, que ye una tabla cóncava d'una altura de trenta o cuarenta centímetros y con pates como les d'una mesa. En poniendo al gochu nel *bancu* y cola ayuda de los d'alredor, el matachín méte-y el cuchiu pel pescuezu, buscando la vena yugular, de la qu'empieza a salir sangre abondo. Mientres los homes tienen quietu al animal, entren n'aición les muyeres, na división del trabayu que manda. Poniendo un calderu embaxo la ferida na que furga'l matachín, una muyer, en dellos casos cola ayuda d'otra, revuelve ensin aparar la sangre que sal entovía caliente pa que nun cuaye. Mientres l'animal agoniza y chilla cada vez con menos fuerza, les muyeres recueyen les últimes gotes de sangre. Atraviésase un palín dientro la ferida, fixándolu con una cuerda pa faer una incipiente sutura.

Los homes que participen na operación dedíquense a quemar el pelu del animal, o seya, a *chamuscalu*. Pa ello úsase'l *rozu*, fundamentalmente a base de *h.elechos*, anque nos últimos tiempos ye más frecuente cada vez usar *h.ueya d'ocalitu*, gracias a qu'hai árboles asgaya d'esta especie y a que les sos fueyes prenden perbién cuando tán seques. El *h.elechu* o la *h.ueya* que cubre l'animal fai una foguera con munches llares (cosa que la xente aprovecha pa

calecer ente'l fríu de la mañana y charlar de lo que va de matanza) y fumu a embute. Esti *h.umu* ye la señal que diz a los vecinos que la matanza va como tien que dir.

Cuando entovía nun s'apagaren les brases que tán enriba'l gochu, los homes echen dellos calderaos d'agua fría pel animal pa faer más fácil afeitalu. Con cuchiellos y cachos de teya, a les que llamen *rascas*, dexen la pelleya del gochu ensin pelos y medio blanca y rosada y tamién afeiten les pates, el focicu y les oreyes. Ayúdense d'un trapu que lleven en bolsu d'atrás del pantalón y van moyándolu y pasándolu "pa quitar el pelu quemáu". El fríu de la mañana y los cambios de postura faen que los paisanos cada poco tengan que llimpiar el moquín que-yos sal.

Lo qu'importa nun ye la llimpieza o la hixene, sinón la matanza bien fecha. En rascando la barriga del gochu, que ye la última parte que se llimpia, llega, hora y media dempués d'entamar el llabor, la hora de comer un poquín, ente les bromes propies d'un día asina. Vien una muyer de la casa con taces de caldu de pita y copes de llicor hasta onde ta matándose'l gochu. Entovía llamen a esti pequeñu almuerzu *la parva*, anque yá nun ye, como antaño, con copes d'aguardiente. Pero sí sigue alitando siempre la sociabilidá y el bon ambiente.

N'acabando la parva, anque non la imparabile conversación, los paisanos ponen el gochu boca arriba y el matachín, dempués d'afilar otra vuelta'l cuchielu, fai dos cortes paralelos ente les pates, cortes que terminen xuniéndose na papada na parte delanteru y nel anu pela delanteru, sacando entós una *tapa* llarga y espesa de tocín y carne. Un rapaz, si lu hai,

cosa que ye mui probable, y si non una muyer encárgase de coyer la sangre del animal con una xarra. Asina trabaya meyor el matachín y ponse entós a sacar les vísceres, primero'l corazón y dempués el fégadu o *paxareta* y tamién l'envoltoriu grasu llamáu *trapu*. Saca tamién les otres vísceres, poniéndoles toes na masera o nuna bañera, mientras el rapaz sigue coyendo la sangre que sal.

Agora'l matachín descubre los tendones de les pates d'atrás pelos que pasa una tabla preparada pa ello y pa colgar al gochu. Ente tolos homes lleven al gochu a la parte baxa de la casa, que ta fresca, y llévántenlu y cuélguenlu atando con una cuerda la tabla a una viga. Suel ponese una tabla pa estremar les costielles y los xamones pa que l'aire-y dea a la carne. Les gotes de sangre qu'entovía pinguen del *h.ocicu* del gochu caen nel calderu con ceniza. Los paisanos marchen pa les sos cases y el gochu queda ellí hasta la nueche o hasta l'otru día.

Empieza entós el trabayu duro de les muyeres, que carguen les tripes del *gochu* y llévenles al ríu pa llavales de rodiyes xunto al agua. Coles manos insensibles pola mor del fríu, van separtando la *camisa* o película de grasa que tienen les tripes per fuera y van *rapando* o quitando la capa interna de les memes tripes. Y entovía tienen que volver pa casa a terminar d'iguar la comida.

Esi día ye importante y vien a comer muncha familia, hasta xente que vive fuera del valle, anque entovía ye más fuerte la cena. Pa comer faise la *sopa de menudos*, fecha con pan, y tamién hai carne, *boroña*, *bolas* o *probes*, feches con grasa del gochu, fariña de maíz y cebolla, y postres. Pero

pela cena entovía hai más abundancia y los asistentes son el matachín y los qu'ayudaren a matar. Asina, la comida val pa dar puxu a los llazos familiares que pudieron estropease a lo llargo del añu, mientras la cena val p'afitar les rellaciones vecinales, que puen tar perxudicaes polos pequeños enfrentamientos.

Les families de los vecinos qu'ayudaren na matanza reciben tamién unos díes más tarde un regalu como un poco de carne y dellos chorizos o morcielles pa que tola familia pueda comelos. Paez un detalle pa comprobar que la matanza foi bona, pero tien una finalidá más fonda, que ye asegurar la reciprocidá y solidaridá ente vecinos y families.

Gracies a la matanza ígüense circuitos de colaboración vecinal que van desplazándose según les iniciativas de les distintes caseríes. Asina, *el matanciu* o *samartín* ye, amás d'un fechu económicu perimportante, un mecanismu qu'igua un espaciu tupu de sociabilidá, organizada con muncha ritualización. L'ayuda de los miembros de les unidaes familiares más próximes da-y puxu a la solidaridá que necesiten les caseríes y van iguando sucesivos compromisos de seguir participando.

El matanciu ye, entós, una de les munches formes que reviste l'ayuda recíproca y la bona vecindá. En dellos casos, lo que se-yos da a les otres families que participen en circuitu ye mano d'obra pa cuchar, pa la yerba, pa coyer el maíz, pa mayar les mazanes o pa otros llabores. Ésti ye'l casu del *matanciu*, anque equí la comida que da la casa ayudada ye muncho más aquello, como señal de la importancia que se-y da a la celebración.

Igual que nos otros llabores de bona vecindá, la llacuada con que se convida a los otros nun desancia la obligación de devolve-yos el trabayu nes otros matances del circuitu, nin los invitaos pierden la obligación convidar a los demás. El convite da-y puxu a la continuidá de les ayudes y de los regalos y más convites. Ye un casu claru de reciprocidá equilibrada, porque inclúi a tolos participantes nuna rede de rellaciones na que toos tán obligaos a devolver les ayudes y los regalos nun tiempu prudente de forma asemeyada.

Obsérvese tamién que les interrellaciones ente la xente que participa na matanza faise d'acuerdu con una perfeuta división del trabayu, na que los homes dan la fuerza pa garrar y matar al gochu, chamuscalu y *estazalu*, mientras les muyeres tienen que preparar la carne ya iguar los embutíos. Mientras na primera parte, al matar, l'home ye'l protagonista, llimitándose la muyer namás a coyer la sangre, na segunda parte inviértense los papeles con claridá. Pero lo importante ye qu'homes y muyeres convierten esi importante día nun oxetu de confraternización y d'amistá, afitando les rellaciones familiares y vecinales y dando puxu al vieyu compromisu que xune a les unidaes familiares participantes.

Ye evidente que la matanza del gochu encuádrase nel compromisu que naz de la bona vecindá, que tanta importancia tien na vida comunitaria igual no tocante a la economía que no tocante a les rellaciones sociales. El mecanismu de funcionamientu ye'l mesmu que'l de los llabores d'ayuda interfamiliar, en cuantes que s'afita na reciprocidá qu'obliga a los que participen en circuitu a facer la devolución en

tiempu y forma. Si nun se cumple'l compromisu, hai entós una dixebra pergrave na vida comunitaria. Pero tamién la matanza hai que la ver como un ritu social de calter ecolóxico-cultural, en cuantes que se fai na seronda-iviernu, cuando les condiciones naturales son favoratibles al tratamientu y conservación de la carne que va usase nes dietes de los meses que vienen darréu. Otramiente, nun momentu de dificultaes como ye l'iviernu, la circulación de carne al rodiu de la matanza, igual no tocante a les llacuaes que los regalos, val p'apurrrir les necesidaes calóriques que piden eses époques del añu.

La importancia enerxética del gochu y la tradición cultural axuntada a ella manifiéstase na asociación con dellos rituales ivernales. Caltúvose hasta hai poco nel oriente d'Asturies el vezu de faer ufiertes a un santu milagrosu y perqueríu nes comunidaes agraries como San Antoniu Abad, siempre llamáu San Antón. El 17 de xineru va muncha xente con partes del samartín a les ilesies y ermites onde ta la imaxe de San Antón y lleven especialmente lo más apreciao, como los llacones, pa pidir pola salú de los animales sanos y la cura de los que tán malos. Ye un sacrificiu, pero tamién da la seguridad de qu'en terminando l'actu relixosu, al subastar los llacones votivos pa les necesidaes relixoses, diben alcontrar xente que diba querer tenelos.

Nos meses siguientes, la carne del gochu convertiráse na vida de les despenses: el tocín dará la grasa pa condimentar les comíes diaries, los xamones y chorizos y morcielles valdrán pal compangu de la fabada, ayudada siempre pol *pantruque* fechu con grasa de gochu y fariña de maíz. Y mientres pocoñín

a poco diba consumiéndose y dosificándose la grasa y el samartín, al llegar la seronda entamaba la preparación cíclica de la matanza, gracias a la que se llograba amás de la dieta calórica necesaria la fonte de la solidaridá campesina qu'arruinaba en delles ocasiones y que garraba bon puxu gracias a esti llabor del samartín.