

## La matanza del gochu en Cistierna

JESÚS FERNÁNDEZ REYERO

### MERCAR EL GOCHU

Los gochos mérguense cuando tienen siete o ocho selmanes d'edá, nos mercaos. Los que compren gochos son xente llabrador o ganadero o tamién otra clas de xente, siempre que tuvieren *cubiles* y manera de da-yos de comer.

La compra ye pel branu, nel mes d'agostu, aunque si se contaba faer una gran matanza podíen mercase enantes d'agostu. Los gochos compraos más tarde matábense tamién más tarde, p'hacia marzu y llamábanlos *marciales*.

Si se mercaba más d'un gochu, vendíase ún al carniceru o a otra persona que lu mataba. Vendíase un gochu porque matábase tamién una vaca y si se podía vendíase la mitada a otra familia. Si la familia yera grande usábase entera la vaca: faíase con ella la *cecina* y los chorizos *sabadeños*, fechos con carne vaca y de gochu.

El mercáu de los gochos cebaos faíase xeneralmente'l día Santa Catalina, el 24 de payares. A vegaes axustábase esi día'l preciu, pero'l gochu llevá-

base'l día de la matanza, al rodiu del día de Santa Bárbara, el 4 d'avientu.

#### LA CRIANZA DEL GOCHU

Los gochos críense de marzu a avientu o d'agostu a marzu pa los *marciales*. Aliméntense con patates, berces, remolaches, envolviéndolo too con *tercerilla* y *salvao*: esto mecíase y dábase-yos dos veces al día. El nome d'esti pote cocíu ye *afecho*.

A mediudía dáse-yos granu crudo: cebada, centén... y si sobra comida de la familia axuntábase al *afecho*. Los dueños de les fondes daben les sobres pa comer los gochos, anque en dellos casos dábase-yos a les pites.

Les families más probes pañaben pel monte pa los gochos *gamones*, unes yerbes de montaña que nacen de llau de los carbayos y tamién fuyes de *negrillo* y de carbayos tiernos. Esta xente que nun tenía tierres, patates y berces abondes coyía los cardos qu'en febreru nacen xunto al trigu y dáben-yoslos, escaldaos y con farina, a los gochos.

El sitiü onde se cuida'l gochu ye *un cubil* o una esquina de la cuadra, que tenía meyor temperatura, estremáu de les vaques con unes tables y con un requexu de paya pa dormir. Esti sitiü hai que lu llimpiar tolos díes y pa ello usábase *la rayadera*.

#### LA MATANZA

Nun hai una fecha concreta pa la matanza: un día ensin llabranza, un día con fríu nel que nun se sal al

campu, aunque nevara, si s'avisó antes a la familia. La familia xúntase y entama'l llabor, que tien siempre un aquel de xuntura de familiares y vecinos (en dellos casos, tamién criaos) porque faen falta munches manes. Los neños pequeños suelen tar ellí, col permisu'l maestru, porque siempre faen falta pa cualquier trabayucu.

N'empezando, el momentu más difícil ye poner al gochu nel bancu, porque fai falta la fuerza de tolos homes qu'anden per ellí. El cuchiu remánalu siempre un paisanu esperiméntau y si nel pueblu hai un bon matador llámenlu de les cases. Lo meyor ye tardar en dar col cuchiu al corazón, pa que nun se pierda la sangre. Había llabores propios de muyeres: una muyer ye la que s'encarga de coyer la sangre del gochu que muere y dempués serán tamién muyeres les que llaven les tripes y preparen les llacuaes y los embutíos.

En sangrando'l gochu, quémase hasta que-y salen vexigues o salta la piel al raspalo con *cuelmos*, que son ramos de trigu ensin granu y que se tenien preparaos dende'l branu. Dempués hai que pelar el gochu, xeneralmente con un cuchiu, y blanqueábase resfregando na piel con mediu lladriu macizu o con un cachu de teya.

En llimpiándolu bien, faise un tayu a la llarga, pero pasando non pel centru, sinón xuntu a les pates pa saca-y *la barbada*, que ye lo que llamen *panza* del gochu y que nun ye propiamente tocín, sinón más bien grasa. Dempués sácase *el manto*, grasa que tapa les tripes y con él sal el bazu, al que llamen *pajarita*: la *pajarita* ásenla darréu. Sepártense dempués les tripes de les costielles y llevábense los intestinos nun

barcal hasta la mesa onde s'estremen les tripes gordes de les delgaes. Sepárase tamién *el collarín*, que ye la capa de grasa qu'hai alrededor del intestinu. En llavando les tripes dáse-yos la vuelta y pónense nuna cazuela con oriéganu y ayu pa quedar a puntu pa embutiles.

El resto del gochu cuélgase en portal, baxo techu, dos o tres díes mientres esfrez hasta que *s'estaza*.

Al otru día de la matanza, mientres el gochu ta colgáu, fáense les morcielles. El nome del conxuntu de tolos ingredientes ye *chinchurro*: cebolles picaes, cazuela de sopas de pan arreglaes con grasa de gochu, un pocoñín d'arroz y otra cazuela de pan picao y moyao cola sangre. Axúntense unos clavos y échase pimentón dulce o picante, según preste más. La morciella tien que saber según diz el dichu popular: "morciella hermosa, picantita y sosa".

En tando a puntu *el chinchurro* fáense les morcielles pa les que la xente usa l'intestinu delgáu. En cada una de les morcielles métense unos trozos del *manto* del gochu, que picaren enantes. El cachu del intestinu usáu en cada morciella cuésese per una pica y átase pela otra. Dempués cuécense nuna caldera puesta al fueu en suelu, dando-yos vuelta con una *perca* o cucharón de madera. Na *trébede* pónense unes payes y escúrrense nelles antes de colgales pa secar.

#### ESTAZAR EL GOCHU

A los tres díes hai *qu'estazar* el gochu. Pártese nuna mesa, empezando pela cabeza, dempués les

pates (*manitas*) y más tarde pártese pela mitada estremando l'espínazu pa sacar los *lomos* que tán de llau y los *solomillos*, dempués les costielles, los *brazuelos* (pates d'alantre) y los xamones. Llaman *medianas* a les tires de tocín ensin xamón nin *brazuelo*. Los *brazuelos* desgüésense guardando los güesos pal cocíu, la carne desgüesao ye pa los chorizos y si se quería más cantidá había qu'esfacer un xamón.

Guárdense los güesos, tocinos, costielles y llingua tapaos con sal nun arcón de madera y a les dos selmanes cuélguese al aire untaos d'adobu. Los *lomos* y *el solomillo* tán ocho díes nun *barreño* con adobu y dempués cuélguese pa secar.

Mientras too esto ta nel sal, pícase la carne pa los chorizos. Esta carne tien que s'íguar: pimentón, oriéganu, sal, delles guindilles, too ello permecío y dexao a reposar un día hasta que se probaben *las jijas* y si hai que cambiar daqué cámbiase.

La tripa enllénase con una máquina con un rabil. Hai dos formes d'enllonar: como llonganices o como chorizos. N'atándolos, cuélguese los chorizos de *los varales* y a los quince díes hai dos posibilidaes. Una ye dexar curar unos pa comelos guisaos: si hai bon tiempu val con dexalos secar namás, pero si'l tiempu ye malo fai falta'l fumu d'una foguera que se fai nel centru de *la hornera*. Otra posibilidá ye freir los chorizos y, n'enfriando, guardalos en potes cubiertos de grasa, que se mecía con aceite pa que nun se punxeran duros al sacalos de la pota. Faise lo mesmo col *lomo*.

Al final esfáise la cabeza de la que saquen *las piquerías* (la papada) pa torrendos, les oreyes y la *cara* o frente del gochu. De la cabeza aprovéchense tamién los güesos y los sesos (*sesada*).

La primera preba del gochu yera'l día que s'estazaba y yera una degustación d'unos filetinos de *solomillo* que'l xefe de la casa asaba na chapa la cocina, probando los neños esa carne. Otramiente, lo primero que se comía'l día de la matanza yera'l fégadu, guisáu o encebolláu. A lo llargo de tolos díes de la matanza había siempre una mesa con pastes de casa, bollos, *sequillos* y, pa beber, vinu blancu y oruxu.

#### OTROS PRODUCTOS DEL GOCHU

Otros productos que tienen que ver col gochu son *los androjos*, fechos con grasa, fariña, pimentón y dalguna especia y que se meten nel cocíu. Otru ye *la chanfaina*, que ye una sopa con cachinos de fégadu y *chinchurro*. Al desfacer la grasa del *manto*, *la pajarita* sal nuna pieza que llamen *toquilla*: el mantu ye'l cachu más grande y úsase pa los chorizos y la grasa que nun llega a dilise tien el nome de *chichos*. Con *chichos* nuna tartera y con sopa de pan fáense *las migas*, revolviéndose hasta que'l pan reblandez y axuntándose azucre. *La torta de chichos* faise echando chichos y azucre nuna masa, quedando un productu perprestosu.

Otru productu del gochu, pero que nun tien que ver col comer sinón colos xuegos, ye *la zambomba*, fecha cola vexiga del gochu llavada, enllena d'aire y con un par de garbanzos dientro y que val como xuguete pa los rapazos.