

A matanza del cocho nel conceyo del Franco

XOSÉ MIGUEL SUÁREZ FERNÁNDEZ

El importancia qu'el cocho ten tido na economía da xente llabradora failo motivo ben interesante al hora de describir todo el que ten que ver cua súa crianza, matanza y aprovetamento. Así y todo, as cousas mudaron abondo dende qu'este animal era el centro cuase único d'aporte de carne pral llabrador. Non sólo mudaron nestos últimos anos senón tamén al llargo da primeira metá de siglo. El qu'imos cuntar aquí vén ser úa descripción de cómo se criaba, mataba y aprovetaba el cocho nel conceyo del Franco, sin esqueicer os cambios que dende todos os puntos de vista se tán dando nestos tempos.

Anque houbo casas unde se tían cochass pra parir, pinta qu'el sistema máis avezao pra ferse cos cochos, a lo menos nel acordanza dos máis veyos —falamos das primeiras décadas del siglo—, era el da compra nos mercaos da zona. Íbase andando ou con úa caba-

llería, as más das veces a muitos quilómetros, y volvíase del mesmo xeito cos cochíos prá casa.

“Eu antes iba buscallos nun caballo y tríalos en sacos. Teño perdido cochos, porque os cochos furaban nel saco y a lo miyor, ibas a Bual y subías a Penouta y igual vías con un cocheo namás” [Llobredo].

“Llevábamos se cuadra un caballo y poñíamos un cocheo en cada saco y entrepernábamolos allí y vían así. Eran dous; nun tríamos senón dous, agora trainse más. Naquel tempo tríanse dous. En todas as casas, a ún y a dous. Y trouxen eu úa vez ún dende A Caridá d’un brazado, y chovía a montón col paraugas así cuberto y col outro así, nun brazado” [Villarín].

El mercao de cochos más nombrao na zona era el da Caridá, qu’era a os martes al pé del iglesia, unde vían *cocheiros* —tratantes de cochos— da parte oriental de Lugo (Riotorto, Meira) y da occidental d’Asturias (Tinéu, Cangas). Agora eso d’ir á feria xa nun s’estila y vein polas casas a vender. Os cocheiros cos sous chambróis chamando a os clientes pra que visen veryes a mercancía y éstos mirando y remirando, escoyendo entre os cochos da niada, é xa cousa del pasao.

“Allí delante del iglesia pos iban os cocheiros d’un llao y del outro, gallegos, en carromatos los llevaban, y tían úas niadías (a min nun me tocóu vellos, iba mía madre) d’ellos, tían cada ún a súa

niadía. Os cochíos llevaban úa lía, qu'era como úa trinca de xungos, y amarrábanlos os cocheiros pa que nun escapasen. Y allí se xuntaba toda a xente nel mercao y escoyían nellos y taban axustando. Entonces pidían pollos cochos, en cóntos rales, 'aque'l parécame miyor', 'aque'l nun me gusta', 'éste ten máis llargura', 'el outro ta máis esfondao', 'ten máis barriga pa baxo', y algún dicía: 'Non, ése é mui pálido, é miyor aque'l que ten a sangre máis viva, que ta coloradín, aque'l é de medrar'" [Valdepareis].

"Del cocho mirábamos que tuvesen as oreyas grandes y as pernas gordas, qu'é qu'iban a ser grandes; se tein as oreyas mui piquinías parecíanos qu'habían a ser pequenos. Escoyíamoslos das oreyas grandes" [Villarín].

Os cochos mercábanse einda ben novíos, d'úas nove semanas, porque conto máis grandes eran máis caros. Eso si, había el peligro de que che morreran al criallos, col que se perdían os cuartos que costaran, as máis das veces producto da venta dos xamóis da matanza. El asunto de cónto se pagara polos cochos era ún dos sacretos miyor guardaos. Nos meses condo se mercaban andábase pequizando na xente pra saber cónto pagaría fulano ou zutano polos sous cochíos. Agora xa se train máis *sacaos*, máis grandíos, d'us vinte quilos, anque xa nun se teña caseirío de llabranza però quira ún asegurarse da calidá da carne y el embutido que cume. El quiz ta na cebadeira. A carne del cocho criaio de granxa, polo común, mengua muito al embutilla, éntrayes aire nos chourizos y rancían.

Os primeiros momentos da súa crianza coincidían cos meses en que se sacaba pouco que daryes da terra. Había xeitos de ceballos según a muyer que lo fixera y, claro ta, según as podencias da casa, porque antano os cochos criábanse mal, qu’había muita fame.

Había quen yes tiraba a *caldada* —qu’é como se chama a cumida que se yes amaña— pra que foran *fendo el óso* pra, máis tarde —condo chegaban el meiz, primeiro verde y despóis en farina—, engordallos. Era entós condo *olecían* —miyoraban, poñían búa traza— de verdá. Tamén se botaba lleite na caldada pr’alimentallos miyor. Outra muyer cúntanos que nos primeiros meses había que daryes ben de trigo porque se non quedaban brandos.

“Y polla mañá úa caldadía, ás doce y á noite, pro entremedias dábamosyes dél de trigo. ¡Se viras qué ben yes gustaba! Oi, non, claro. Pro mira, éche ben miyor agora, qu’aquello... Dábamosyes el caldo, si, pro el caldo... ¡Ai, Dios, valía a vida que yes dábamos muito trigo! Se non poñíanse, ¡po-pá!, todos mui blandos. Nun é como agora qu’agora é pienso y beben el augua, que la tein estalada allí, beben como queren y cumen el pienso y nun dan un llabor... pro antes si que daban xeira” [Villarín].

Tres veces al día, chamándolo cua voz de *quino*, *quino*, el cocho recibía a súa ración de caldada nas *bacitas* de pedra qu’había nel *cubil* ou *corteyo* undetaba hasta qu’era un pouquinín máis grande y xa lo ceibaban dalgúas horas del día por ei, pra que fozara na terra das corradas y camíos, ou pra que buscara

nel monte as castañas y as llandras dos carbayos, al cuidao de dalgún neno da casa.

“Ás veces ceibábaseos y andaban fozando polla corrada y corrían y pa metellos nel cubil víamonos negros porque os cochos nun che saben pa únde van, paece que nin ven, porque nun queren entrar y había que tar empuxándolos y correndo us por un llao y outros por outro pa que salisen... Más ben se sacaban condo iban sendo así grandes de mata. Úa vez perdera un tío meu que vera de Cuba un gran anillo d’oro y un cocho fozando sacóulo. Porque todo se yes volve fozar na terra” [Valdepare].

A caldada fíase calentando os poucos restos da cumida, *caldó* cuase sempre, cuas *llavaduras* —el augua de llavar os cacharos con toda a súa grasa—, con herba, berzas, nabos, remolacha... Al cabo, el qu’houbera naquel tempo y se pudiera botar. Allí tamén se mezcraba, como se foran papas, a farina de meiz. Os patacos verdes del eiro y as parazas de pelar as patacas cocíanse y amañábase con todo úas caldadas búas verdá.

“Despós había más alantre quen yes botaba algo en crudo y comíanlas. Claro, tían fame. Hoi se yes das os pulgos crudos nun chos comen; nun vexo a naide que yos día y nun creo que chos quiran. Porque, claro, agora tán ben chíos, ben fartos” [Valdepare].

Desde os cochos tían us meses, que xa eran grandíos y arredondiaos y chegaban ei camín dos cen

quilos, chamábaseyes *magotos*. Non todos medraban igual y, se eran dous, se cuadra, podía quedar ún más arruinao. A muyer, a encargada da súa mantención, siguía cadaldía cómo iban medrando y olecendo os cochos:

“Despós habíalos algús que tornaban ún al outro y dicían: ‘Ves, éste cómeye al outro a caldada nun momento y el outro nun olece’. Igual hasta lo tornaba y el outro grillaba, cocoraba nél, acoraba nel outro pal outro llao y comíaye toda a caldada” [Valdeparees].

El cocho criábanse ei alreduor del ano. Condo era xa *cocho del ano* ou *de mata* era condo ye tocaba. Así y todo, condo se fía el ano igual había casas unde pesaban douscentos y pico quilos y outras unde pesaban centu cincuenta. Era según a mantención, claro. Xa diz el refrán qu’*a búa caldada fai bon cocho*.

“Unde el meiz fía falta pa cumer os nenos, os cochos nun lo cumían. Os cochos cumían el que yes dabas. Eu teño ido hasta a os tarrellos pa treyes a os cochos. A caldada fíase todos os días. Había que daryes d’almorzar, de xantar y de cenar. Se nun había más qu’augua, pos con augua. Tían úa fame negra. Os probes nun fían más que roñar, roña, roña de fame, porque nun había con qué. Claro, a xente tía fame. Dicían: ‘Ai, Dios, condo hai fame na xente tenla el gao tamén muita más’ porque primeiro é a xente. Entonces, claro, se ye daban el meiz, qué

cumías; se ye daban el trigo, qué cumías; se ye dabas as patacas, qué cumías... Era un problema. Había allí un vecín que m'acordo que compróu úa cría el probe, tía dez ou doce nenos, y compróu un cochín y andábayes polla cocía y tía por riba todo úa costra, como se foran escamas. Quería mantello con nabos dos eiros, cumendo nos nabos dos eiros dos demás, que nin ellos tían. Y el probe cocho nun salía del tarrén, nun tía más que barriga, como se tuvera hinchao d'aire y os ósos todos de fora. Y, ai, Dios, nun tía qué darye. Y nun fexo nada el probe" [Llobredo].

Os cochos, ademáis da fama de cotrosos pero tamén mui dellicaos, tein fama de ser de bon dente y mui carniceiros: "*unde te piye, unde te morda, nun solta*".

"Oi, aquí teinche cumido pitas, conexos... Vivos. Piyábanlos. Mecagun su madre. Taban nel cubil, agora non, qu'é de cemento, pro antes era de tabla y tían así veirías y metían el focico por allí y acórdome que tíamos conexos y piyaban os conexos... Y pitas. As pitas engalaban algúa y se cayera nel cubil xa nun salía" [Villarín].

Cúntanse abondos casos de nenos que yes cume-ran úa mao ou úa oreya de pequenos, mentres taban deitaos nel berzo y os cochos andaban ceibes. Tamén os poucos restos da matanza que nun s'aprovetan volven cumellos os cochos y hai quen yes coce el toucín máis gordo y yelo dá.

A CAPÍA

Os cochos había que capallos einda de pequenos, condo igual nun llevaban un mes na casa. A carne d'un cocho macho sin capar ten un mal sabor que se quita se se capa. Ademáis favorécese el engorde. Nel caso das cochas a esto hai qu'amecerye que, al capallas, nun tein periodos de calentura y afórrase d'estropiar el sabor da carne se cuadróu que se matóu a cocha tando en celo. Prá fer a capía vía el *capador* que, nel acordanza de condo nenos dos que nos cuntaron estas cousas, sempre vía d'un xeito mui característico:

“Vía el capador nun caballo y vía polla mañá con úas nevadas y úas xeladas blancas, blancas... Chegaba el capador y vía chifrando, tía un chifro mui chocante, chifraba d'úa forma pa que soupesen qu'era... Y chegaba á casa al ameicer xa desde A Viguía con un frío que nun se resistía, con úas xeladúas blancas... Entonces había que ter úa palangana y sacaba el capador úa cuitellía pequena y un filo como de breimante y botaban úa cousa, nun sei se era d'eso de sulmá ou qué será... como se chame... era algo colorao y desinfetaba na cuitella y del cordel y en todo y había que tar aguantándoye nel aguya... Despós cosíalos. Capábalos y despós cosíalo él mismo y allí se metían os probes cochos entre a paya. Botábamoyes dous brazaos de paya y metíanse debaxo como se fora nun nío. Allí taban encuruxaos. Ás veces empezaban a beber algo más cedo... según s'encontraban porque era úa operación. Y iban

tomando gotíos d'algo, d'augua con un caldín ou así hasta que s'iban poñendo miyor, porque éranche mui dellicaos" [Valdepare].

Tamén capía y capadores foron acabando: al mercarse agora os cochos máis grandíos xa vein capaos.

Os cochos sin capar eran os cochos *enteros*. Al poder fer máis anos botaban us queiros —dente aguzao dos dous qu'hai entre os molares y os incisivos— llarguísimos, conocidos en Mántaras (Tapia) como *lárgalas*, que s'usaban nel Antroido pra fer de rabiari. Nun sabemos el porqué pero tíase nel bolso, sacábase de repente y enseñábanse entre risas dicindo: "¡Lárgala!".

OS MALES

A os cochos, como a todos os animais del caseirío, podían dar muitos males. Ún mui característico dos cochos era el que recordan col nome da *bóchiga* porque yes salían úas bochiguías por dentro da boca, pañaban úa calentura y nun cumían. Frotábanse con cinza y cortábanse aquelas berbuyías pero muchos morrían.

Tamén había el *mal rojo* —coincidindo col tempo del meiz y favorecido pol cambeo d'alimentación—, úa infección que yes salían úas ronchas coloradas y, desque iban maduras, poñíanse mouras. Botábaseyes un pouco de vinagre por unde as ronchas ou a tona del leite. Tamén había quen los frotaba con barro amasao.

Condo nun s'atopaba esplicación pral mal del cocho sempre se podía botar a culpa al embruxa-

mento de dalgúa veyá que lo mirara mal. Nese caso, a cintura d'un calzón posta nel sou pescozo úa temporadía, pra queimalla despóis, dicían qu'era bon romedio.

A MATANZA

Condo el cocho tía xa el ano máis ou menos, que xa taba gordo, poñía el llombo ancho y empezaba a pasar el tempo deitao, era el momento de matallo. El época miyor vén ser alló pol mes de decembre ou xeneiro. Hai abondos refráis qu'aconseyan sobre a fecha miyor ou que critican el deixar pasar muito tempo: *Por San Andrés coye el cocho pollos pés; en abril, mata el cocho nel cubil; en mayo, mávalo d'un ano.*

Anque dependía muito del alimentación que tuveran, había cochos que *daban máis de sí* y medraban máis, mesmamente anque foran todos criaos igual. Pra saber el que medraran midíanse por cuartas, dende el rabo al *cocote*, na reiz de detrás da cabeza. En conto al momento pra matar, dicían os veyos qu'era miyor matallos con llúa menguante.

El día da matanza é un día especial pra todo el mundo però muito máis pra os nenos. Esa mañá hai muito que fer y entano einda máis. As muyeres tían que poñer a ferver el augua pra pelar, ter el llume ben vivo, ir amañando el almuerzo... Toda a xente mayor recórdase ben del ilusión que yes fía condo eran nenos y dos momentos emocionantes que suponía a matanza pra os pequenos:

“Dicía mamá: ‘Agora nun tein espera, hai pouco que daryes. ¡Hala, nenos, ide buscar lleña seca a ver únde s’encontra pa ferver el augua y buscar el matachín a ver se nos pode vir agora matar! Preparái todo ben, que sía lleña ben seca pa ferver el augua’. Tábamos mui contentos condo iban matar. Era úa festa peroó llevábamos tamén úa búa xeira” [Valdeparees].

Matar os cochos podía fello el veyo da casa peroó el máis normal é que vese un *matachín*, del lugar ou de cerca. Al chegar xa preguntaba se taba el augua fervendo. El augua fía falta pra pelar el cocho peroó tamén la querían pra darye el café a él y a os homes da vecindá que vían axudar, y con úas gotas de ron ou caña, que son mañás mui frías as da matanza.

Os matachíos eran xente mui respetada pola súa edá y el sou arte. Faláronnos de dalgún matachín veyo al que se ye poñía con toda a cerimonia úa banqueta pra que se sentara al pé da cabeza del cocho mentres os demáis tían pol animal.

PINCHAR

Pra piyar el cocho agarrábase polas oreyas y el rabo entre tres ou cuatro y outros polas patas. Zampábase despóis nel chao d’un banco ou núa *bacía*, *bacita*, *bañal*, *baño*, *maseira* ou *maseirón* emborcao —que de todos estos xeitos se ye pode chamar al recipiente de madera de sección trapezoidal—. El matachín avezaba a enganchar el

cocho pol focico con un *gancho* ben afilao. Pr'afilar a ferramenta botaba mao d'úa barra d'aceiro, a *chaira* ou *cheira*.

Piyao el cocho ben fito polas pernas y con un home posto derriba d'él calcando, xa chegaba el momento pral matachín de *pinchar*¹. Esto fíalo nel pescozo del animal con un cuitellón. Pra pinchar, el cocho tía que tar deitao, máis ben cua cabeza dalgo baxa. Deixábaseye que *sangrara* nun caldeiro mentres todos taban tendo mao del cocho. Desque sangraba abondo por allí, morría.

Cúntanse entre risas casos de cochos que tardaron muito en morrer, de tar matando xa el cuarto cocho y tar roucando einda el primeiro, ou de cochos qu'escaparon col matachín entrepernao derriba d'ellos. Però nunca houbo indultos por causa da necedá del cocho.

“Igual algúa vez pos nun acertaban ben al pinchar pro nun s'iba, non. Tardaría algo más. Posto a matar nunca escapóu ningún, meus probes; non, desque tán allí, ¡ai Dios...!” [Villarín].

En muitas zonas del conceyo os veyos matachíos desaparecieron y tuvo que ser dalgún rapaz novo quen coyese el relevo y matase por compromiso tamén os cochos dos vecíos. Os cochos, claro ta, sempre acaban igual però os avances técnicos quitaron xeitos d'actuar al hora de matallos que xa nun tein razón de ser enguano. D'ei os comentarios de dalgúa xente mayor: “*Agora mátanlos y nun los piyan sequera. Atanlos y hala...*”.

¹ En Mántaras y A Roda (Tapia), *espetar*.

SANGRAR

El sangue, en conto el matachín pincha el cocho, xa allí mesmo, hai que tar revolvendo nél que nun cuaye. D'eso encárgase úa muyer igual que lo de ter pol cocho é cousa dos homes. Hai que mirar de que bote todo el sangue y pra eso el matachín dáye nas patas de delante al cocho, pra que lo tire ben. A aquel sangue bótaseye sal, revólvese ben y cólase. Despóis ha tar máis gracioso condo se fagan con él as *morciyas*.

PELAR

Antias d'abrir, primeiro hai que *pelar* el cocho con augua calente, ben pelao, pra quitarye ben todas as *sedas* del *peleyo*. Antigamente el augua poñíase a calentar na llareira núa caldeira aporondada da *gamayeira* ou posta derriba del *caballete*, pero últimamente, se a cocía nun tiraba abondo, fíase un bon llume fora, nel cabanón ou na *bodega* —casía apegada á casa unde ta el forno pra cocer el pan—. El augua calente era un problema en muitas casas porque tía que tar fervendo fervendo y as muyeres tían que tar sempre al tanto. Iban botándose cazaos d'aquella augua y desde el cocho taba ben *escaldao*² pelábase con us cuitellos ben afilaos, llabor que fían os homes.

Últimamente que se matan cochos máis novos, de medio ano, el que se fai é botaryes augua fría pri-

² En Mántaras (Tapia), *caldiao*.

meiro pra que nun los escalde muito el augua fervendo porque se non pelan mal.

Tamén a esta parte da matanza chegaron os adelantos. Hoi, nel sito del augua fervendo, bótase mao dos sopretes de gas. Dicen qu'asina marchan abondo miyor as sedas al pasaryes el cuitello.

El momento de pelar é mui divertido porque se xuntan mui ben de vecíos y, mentres se razpa cos cuitellos, fábase muito, cúntanse casos y quítase el frío bebendo dalgún qu'outro vaso de viño ou de café.

COLGAR Y ABRIR

El cocho *cólgase* na corte ou nun cabanón. Pra eso sácaseye el nervio dos xamóis y asina poden enganchar as patas treseiras nos estremos d'un palo de madera ben dura —de teixo ou carbayo—, el *chambaril* ou *chimbiril*, que despóis s'aporonda d'un torno y s'ata a un gancho ou a úa viga. Desque ta el cocho colgao, llávase ben y *ábrese* dende el cul á cabeza. Debaxo hai que poñer úa tina ou úa cesta con un trapo branco ou un cacho de saba veyá pra botar allí as *tripas* ou *coradas* y que nun se dexoben. Son todo el que ta dentro del *arca*: el *fégado*, el *corazón*, a *paxarella*, os *riles*, el *buchello*, os *pulmóis* y as propias tripas. Todo s'aprovetá agá a *fel*, vexiga que sempre se tuvo por velenosa. Os *pulmóis* y el *gorgoleiro* cua *lingua*, que sal xunto, llávanse nun caldeiro con ben augua, y hasta se deixan nella, que se quite ben toda a sangrumada, y cólganse nel *chambaril* allí al llao. Hai quen pon un palín atravesao pra qu'el corpo del cocho quede ben aberto y colga os *pulmóis* d'aquel palo. El augua que piyóu el corpo al pelallo y el san-

gre qu'einda ye poda quedar recude d'este xeito todo pr'abaxo y asina queda el cocho ou cochos toda a noite hasta que s'esquartice al outro día.

DESURDIR

Según s'abrían os cochos, xa taban as muyeres aguardando pra que sacaran el *mondongo* y ir *desurdindo*³ as tripas, sacándolas d'entre a grasa que las arrodía. Botaban el *buchello*⁴ ou estómago del cocho —qu'en Valdepareas tamén anotamos col nome de *zoco*⁵— y todas as tripas —as *dalgadas* y as *gordas*, hasta el última, a *tripa culeira*⁶— núa canada que poñían na cabeza ou que llevaban entre dúas pola mao, y iban llavallas al río.

“As tripas valían cuartos. Nun é como agora que yes sacas el fégado y os cayos y compras as tripas. Però naquel tempo aproveitabas toda conta tripa había” [Llobredo].

Era ésta úa xeira durísima:

“Pasabamos muito frío porque íbamos al río llavar as tripas, qu'había muito muito frío y que-

³ En Mántaras y na Roda (Tapia), anque tamén se conoz este término, úsase máis *desingrir*.

⁴ En Mántaras (Tapia), *buchelo*.

⁵ Recibe este nome por que s'asomeña al calzaio de madeira. Tamén en Mántaras (Tapia) se ye atopa esa asomeñanza y chámaseye *galocho*.

⁶ En Mántaras (Tapia), *couceira*.

dábanche as maos xeladas y coloradas que tías que soprar nellas, porque había que matar nel inverno, que nun é como agora qu'hai congeladores que se mata todo el ano" [Valdepare].

Ás tripas iban *ripiándose* dende el empezo hasta el acabo valíndose del dido gordo y el furabollos ou d'un garabuyo de salgueiro dobrao fendo de mordaza. Así se yes iba quitando toda a cotra. Llavábanse muito ben, dábbaseyes a volta, botábanse na canada ou na tina outra vez y poñíaseyes despóis vinagre ou llimón pra que quitaran el *fresquío* —olor ou sabor da carne del animal matao de pouco—. Mirábase muito qu'as tripas tuveran ben llimpas prá presencia qu'iba ter despóis el embutido:

“Despós quedaba a tripa mui guapía, cristalina y mui guapa, y ¡hala! Pos, se non, entonces, ¡cómo iban a tar os chourizos! ¡Oh, virgen! Tían que quedar que se vise a carne que parez que nun ten tripa sequera” [Villarín].

ESCUARTIZAR

Vía el matachín al outro día, afroxaban el cordel que tía mao del chambaril, deitaban el cocho na maseira y allí iba trabayando el home con úa bro-sía y us cuitellos. É el que chaman *escuartizar* ou *escortizar*⁷. El primeiro que s'aveza a quitarye al cocho é a cabeza y hai quen aproveta pra sacarye

⁷ En Mántaras (Tapia), *partir*.

os dentes y as oreyas da que s'abre aquélla. Ponse derriba d'un taruco y cua brosa ábrese y sácanse os *sesos*, que sempre hai quen los quer núa tortiya. As oreyas y el *focico* ou *focín* iban separadas pra salar, anque había quen ye deixaba el focico na cabeza. Noutras casas a cabeza córtase al cocho antias de colgallo y tense xa antias en augua pra que solte toda a sangrumada.

El orde d'ir cortando as partes é según el matachín ou el qu'escuartiza. Hai quen primeiro ye quita os *llacóis*, as patas de delante. Apártanse as *untazas* ou *foyas* —tiras de grasa ou *unto* que cubren el abdome— y sácase a *costella*. Queda despóis úa *tira* ou *solombo* en cada llaos⁸, que son dúas pezas llargas que chegan hasta os *xamóis*. Nel medio quítase a *solá* ou *espiazo* del cocho, qu'el matachín parte en cachos. Córtanse os *xamóis*, y el outro é todo carne y toucín. Tanto nos *llacóis* como nos *xamóis* córtaseyes os *pataricos*, *pezuños*, *uños* ou *uñancos*; nos *llacóis* por derriba da rodiya y nos *xamóis* por debaxo del corviyón.

D'estos llabores d'amañar as pezas pra salar encárganse os homes, mentres qu'as mueres son as qu'empezan a amañar os montóis de grasa y de carne pra *esmondongar* —fer el embutido— ou pra cumer nel día.

⁸ É curiosa a castellanización d'estos términos, dando mesmamente resultaos inesperaos como *solombo* condo tería qu'esperarse **sollombo*. El vocablo *tira* describe a forma da carne pero úsase como sinónimo das outras dúas palabras mencionadas, anque hai quen diz cousas como “*Llevéinye úa proba de tira de lomo*”. Pras tiras máis pequenas, y einda máis apreciadas, namáis atopamos a forma castellana *solomillo* ou a distinción entre *os solombos grandes* y *os solombos pequenos*.

AS CUMIDAS

A xanta pra os que tuveran axudando na matanza nun podía faltar. Era ése ún dos días distinguidos del ano, úa festa, y a cumida nun podía ser a de cadaldía. Fíase úa búa sopa, ou arroz ou garbanzos con ben compango.

El fégado del cocho matao xa se xantaba el mesmo día. Y igual se cumía con dél de pan de trigo, pan que namáis na matanza, nel día d'Antroiro y nel da festa de pote —a del llugar—, se probaba. Botábase na tixella un puñadín de grasa pra derritir, fritíase cebolla naquella grasa y botábase perexil, el fégado picao y un pouco de sal y pimento dulce y picante. Tamén se poñían úas patacas a cocer y derriba d'ellas botábase todo aquello.

Tamén s'apartaba dél de sangre pra fer as *fiyolas*, úa especie de fereixolos a os que se yes botaba tamén farina de meiz.

Al outro día, condo s'escuartizaba y salaba, tamén se fía úa búa xanta pra todos os qu'axudaran tostando tayadas de solombo —as *chuletas*⁹—, que nun se cumían en todo el ano, acompañadas de viño y animación. Nun era pra menos. Tamén ese día se cumían os *roxóis*¹⁰, outro dos platos centrales da matanza. Son a grasa das tripas¹¹ que se yes quitóu al desurdillas y

⁹ Nos conceyos occidentales de fala gallego-asturiana que podemos conocer, y mesmamente en Cadavéu (Valdés), llugar de fala asturiana, chaman *chuleta* ás tayadas de carne sin óso pra tostar.

¹⁰ En Llobredo tamén usaban el término *rinchos*, propio de Navia y Cuaña, sin duda pola cayida que ten este llugar contra esos conceyos. Mesmamente, el metá de Llobredo é de Cuaña.

¹¹ En Mántaras (Tapia), *grasa da cordela*.

que se pon na cocía a *derritir*. Tamén se ye podía amecer unto a esta grasa. Os llaragotos que quedan sin derritir son os roxóis y el resto da grasa é el *pingo* que se vai usar pra meter nél el embutido y pra usar pra tostar. Con roxóis tamén se fain empanadas, *rapón* de pan de meiz con roxóis ou *torta de roxóis* con paraza de llimón rillada y azucre.

FER AS MORCIYAS

El día da matanza, ou al outro día, fainse as morciyas. Xa el mesmo día, despóis d'ir llavar as tripas al regueiro, taban as muyeres picando cebolla, ayo, perexil... todo el que fía falta pra fer as morciyas. A este proceso de picar a mao a cebolla cóstaye caro modernizarse porque se se pica a máquina dicen que se pon toda enaguada y nun val.

As cantidades de cada ingrediente son según os gustos da casa però toda morciya ten que llevar sangre, toucín, cebolla, perexil y ayo. Tamén hai quen ye bota canela, pan ou lleite pra cuayalla.

Desque *s'amasan* todos os ingredientes ben picaos *remásase* —vólvese amasar— todo aquello col sangre que se colóu al pinchar el cocho. Hailos que dicen que conto máis sangre teña a masa miyor tayada han a fer anque opinións hai pra todos os gustos:

“Tein que llevar sangre. Non muito. Como a cebolla nun admite sangre, nun chupa sangre... El que lo chupa é el pan. Y nun fai falta botar un montón porque é el pan el que se ten qu'enchumazar. Pan branco, de trigo” [Villarín].

Bótaseye sal, pimento picante según gustos y ben del dulce pra que tían coloradas al cortallas. A masa embútese nas tripas gordas del cocho con úa máquina, anque antias fíase con un embudín de porcelana y máis antias con úa cuyar. Cada morciya queda fendo úa volta como se fose úa dopra de cuase dúas cuartas y a todas se yes deixa un pouco de cáñamo ou breimante pra colgallas.

El paso que vén despóis d'embutillas na tripa é cocellas en augua. É el que se chama *entoirar* (Llobredo), *salcochar* (Valdepare) ou *recochar* (Villarín) as morciyas¹². Déixaseyes cocer d'un cuarto a media hora, ben cocidas, que se non avinagran. Hai que pinchallas con úa aguya al cocer porque unde yes queda aire dentro rancia.

Eran momentos de muita actividá pra todo el mundo y máis pras muyeres:

“Había que derritir, había que ter muita lleña, qu'entonces nun había muita, todas as casas tían cocía y non todo el mundo tía montes y poñíamunos a derritir... Pasábase muito calor y había que salcochar as morciyas. Llevábamos úa búa xeira porque na nosa casa ás veces nun deixábamos pa dous ou tres días como algúa y igual tábamos toda a noite salcochando morciyas” [Valdepare].

Antigamente, pra deixallas enxugar y esfrecer, estendían as morciyas derriba de paya de trigo, botábanye outra tonga de paya porriba y despóis outra de morciyas y así amañaban un montón. Condo se

¹² Na Roda (Tapia), *recochar*.

deixóu de mayar xa veu el estendellas derriba de sacos. Desque tán frías —que se non rompen— xa se poden colgar nun *varal* pra que curen. Así y todo había qu'ir cuméndolas axina porque picábanse fácil.

Estilábase tamén fer *morciyas dulces* nel intestino cego —el chamao *perico*, *periquín* ou *xanín*—, con pan, azucre y canela, que diferenciaban das outras, as *morciyas d'ano*, que nun llevan azucre y fainse nas tripas gordas, pero máis estretas qu'as outras, pra que curen ben.

Tamén hai casas que fain as *bollas*, que llevan cebolla, perexil y grasa como as morciyas pero que s'amasan con farina de meiz un pouco amesturada con trigo, azucre y canela. Amáñase úa masa que se poda fer en bolas, enfarínanse y cócense en augua muito tempo. Al outro día xa se poden cumer fritíndolas en rabuadas dalgadías y espolveirándolas d'azucre.

FER OS CHOURIZOS

Pra fer os chourizos hai que picar a carne desque tía ben fría porque se non nun *adoba* ben. Eso fainlo as muyeres desque s'escuartiza el cocho. Escoyen a carne y van picándola, llabor qu'agora se fai con máquina. Toda esa carne vai pra úas tinas ou pra un bañín de madera máis pequeno qu'a maseira de matar y salar. Despóis bótaseye ayo, pimento dulce y pimento picante y hai quen bota un pouco de viño branco y dél d'azafrán desfeito nél. Estos detallíos finais xa son cousa del gusto de dalgúas casas porque dicían qu'ulían miyor os chourizos y taban máis molles pra remasar, pero nun se fai en todas.

En acabando d'amasar muitas muyeres fíanye nel medio da masa —chamada *enayada* (Valdeparees) ou *picadiyo* (Villarín)¹³— úa cruz, como se fai tamén na masa del pan.

El enayada ta de dous a cuatro días repousando y adobando però todos os días hai que remasalla y ir mirando cómo sal precisa. Hai qu'ir remasando, botando y probando. Pra esto sácase a proba y frítese na tixella.

Desque pasa el tempo xa s'embuten nas tripas dalgadas del cocho que, condo fían falta máis, había que comprallas. Anque antigamente fíase con úa cuyar hai tempo que xa se bota mao da máquina d'embutir, qu'é a mesma de picar anque cambiándoye úa peza. Úa muyer vai dando al *veo* ou manivela mentres bota nel embudo y outra vai estirando na tripa y enchéndola. Vaise, d'este xeito, fendo *corros* ou *restras* de chourizos, d'un metro ou máis de llargo, según el llargo da tripa. Cada corro divídese despóis en pedazos atándolos col breimante.

Chega el momento da curadeira. Nun ou dous varales, postos normalmente na cocía ou na bodega del forno, unde se cocese y houbese fumo, van colgándose osorros. Allí tán curando quince ou vinte días, según cómo veña el tempo.

Desque tán curaos os chourizos báxanse dos varales y córtanse ún por ún. Lo mesmo que cuas morciyas, antigamente os chourizos metíanse en *pingo*. Aquel pingo, condo einda nun esfrecera del todo —que se taba caliente toyíanse os chourizos—

¹³ Na Vigüía (Tapia), al pé da parroquia franquía da Braña, *magaya*. En Mántaras (Tapia), *engayada*.

botábase en *cazolas* ou *ollas* de barro, anque tamén s'usaban muito as potas de porcelana y as latas valleiras d'aceite y as de pimento. Hoi el que se fai é envasallos al vacío en plástico, qu'aguantan muito miyor y nun *rancían*.

Outro embutido é a *llongueiza*, *pulmonada* ou *chourizos de pulmonada*¹⁴, que lleva a mesma amasadeira y a mesma adobadeira qu'os chourizos de carne, anque el ingrediente fundamental son as coradas del cocho. El peleyo del cocho, que quedara ben pelao, cocíase hasta que lo pinchara el tenedor, deixábaseye esfrecer, picábase, y tamén aquel peleyo iba pra os chourizos da pulmonada. Einda en Villarín (A Braña) s'acordan de qu'había que quitarye as dúas aurículas del corazón —que tamén se botaba— porque dicían que daban perlesía. Todo eso, ben llavao, mezcrando carne del outra ou da carnuyada que quedaba unde os *sangradeiros* del cocho, fai us chourizos muito bus pral caldo, guisote base del alimentación del llabrador a base de patacas, fabas, rabas ou berzas, y dél de compango. Os escúpulos gastronómicos da sociedá d'enguano fain qu'esta afirmación sía discutida por dalgús informantes máis novos.

OUTROS APROVETAMENTOS

Nel *buchello* del cocho antigamente botábaseye un puñao de morciya, cocíase como ellas y guardábase nel pingo, anque el que s'estila máis é picallo pra fer os *cayos*. Tamén se podía guardar pra salar metén-

¹⁴ En Mántaras (Tapia), *llongueiza* ou *chourizos de corada*.

doye carozos d'espigas de meiz pra que se matuvera hinchao. Condo se quería cumer, poñíase a moyo y cortábase.

A *vexiga* del cocho tamén s'aprovetaba. Entre outras cousas valía pra fer llavativas, anque el uso máis avezao era el gastronómico. Inflábase con úa canaveira ou úa paya por el *mexadeiro* y amarrábase con un breimante. Despóis de tar colgada secando, fíase nella *deventre* pol Antroiro. El *deventre* llevaba de todo y os ingredientes variaban según a cocieira. Amasábanse ovos, farina ou miga de pan, úa cuyarada ou dúas de pingo, perexil, ovos, úa pouca de cebolla, llimón y muita azucre, metíase na *vexiga* y cosíase. Outras muyeres namáis ye botaban ovos, miga de pan, azucre y canela. El *deventre* poñíase a cocer nun pote d'auga con cuidao pra que nun romperá a *vexiga* al dar nel fondo. Pra eso poñíase un prato ou atábase a *vexiga* al asa. É este un prato que xa cuase nun se fai y, mentres dalgús lo recordan con seña dá outros recórdanlo con noxo: “*Sabía a mexo como un rayo*”.

Tamén se deixaba dél d'unto sin salar por que sempre valía pra *emboutar* —engrasar— sogas, dopras, botas, etc.

SALAR

Al outro día de matar, desque ta fría a carne y despóis d'escuartizar el cocho, é condo se sala. Pra salar hai primeiro qu'amañar el *baño* ou *bacita* unde se vai fer, qu'era de pedra y taba na corte ou nun cabanón, sempre en sitios ben fríos y al aveiro. Unde nun había *baño* salábase na mesma maseira unde

escuartzara el matachín, dándoseye a volta. El sal antigamente había qu'ir buscallo llonxe.

“Aquí antiguamente vía de Navia. Acórdome qu'un bolo meu foi buscar al hombro cen quilos de sal a Navia” [Llobredo].

Llavábase ben el baño y botábaseye úa toiría de sal por baxo. Tamén se fía úa *salmoira* ou *salmueira* botando sal nel augua hasta que nadara úa pataca; se fundía era que nun taba ben einda a salmoira. Con esa salmoira *salsiabase* ou barruzábase porriba el baño pra que se conservara miyor a carne. El sal veyo del outro ano aprovetábase pra botar nos ósos y nos toucíos y el novo guardábase pras pezas de máis valía como os xamóis.

El primeiro que se sala son os xamóis y os llacóis, aunque en muitas casas nun se salaban porque se vendían. Había qu'*amasallos* ben pra que botaran todo el sangre que, se non, *amaraba*, quedaba allí cuayao, y podrecía. Os xamóis, como pezas dellicadas y valiosas que son, poñíanse núa esquina del baño y hasta se yes podía poñer un saco húmedo porriba pra cuidallos einda máis. Avezábase tamén a moyallos en salmoira antias de metellos nel sal.

As pezas van dicindo todas y allí entremedias vanse botando os pataricos, el *dente* ou *queixada*, el *rabo*, etc., pezas pequenas pra forrar, que se non lleva muito sal. Vaise *macizando* mirando que nun se toquen as carnes però sempre trancando os furaos. Despóis bótanse as foyas de toucín, os untos, a solá, as costellas, as cabezas, as *paletas* y outros osos que piyaban el sal antias pra que quedasen derriba y a

cocieira, en conto tuvese, se cuadra, oito días salando, quitar un cacho de cabeza ou dalgún óso pra fer un caldo. A llingua, se nun se picaba pra carne, tamén se salaba, que sempre foi un bocao mui apreciao, sobre todo condo s'iba ás ferias, pra llevar daqué pra cumer. Tamén podía ser pra pagar en especie dalgún servicio como el del médico.

Poñíaseye a cobertoira al baño y taba allí salando dúas ou tres semanas hasta que se sacaba. Se cuadraba que vía tempo caloroso había quen poñía porriba sacos húmedos ou regaba con salmoira.

Máis alantre xa había quen podía matar un xato ou úa vaca y salábalo en salmoira núa pipa, como se fora úa barrica grande de viño. Metíase a carne en cachos allí y iba sacándose y desalándose pra fer guisos y caldo.

A PROBA

Del que se mataba, búa parte iba pra dar a *proba* a os vecíos. Igual se repartía a dez ou quince entre achegaos y amigos. De todos os xeitos, nesas fechas da matanza, cruzábanse probas de todas as casas y acabábase recibindo máis ou menos el que se dera.

“Case se repartía el amitá pro despós volvíancho. El día da matanza igual se guardaba un pedacín de llacón del outro ano pra botar nos garbanzos y tamén se guardaba lo que che trían de proba d'outra casa. Dicían: ‘Hai que nun cumello pra que, desde mate fulano, matamos nosoutros’” [Llobredo].

Sempre se mandaba a os nenos a levar a proba y era avezo que na casa unde se recibía yes desen dalgún cuarto. A proba podía ser chuletas, fégado, della de costella, della d'enayada... Tamén se daba a proba ás casas que nun mataban, xente qu'era sola, etc.

“Dábamosyes tamén a outras casas que nos volvían a proba condo ellos mataban pero dábamos muito tamén a quen nun mataba un cachín de grasa pa que fritise un cachín de fégado, que nun tían con qué amañallo” [Valdeparees].

As morciyas tamén se repartían anque era un embutido que daba un pouco de noxo se nun era de confianza y cada casa tía el sou xeito de fellas.

A *vergayeira* cua súa pouca de grasa da parte entre os xenitales y el rabo del cocho, guardábase pra dar a os xitanos, que fían con ellas revenques.

Pol Antroiro tamén se daba a proba de dalgo de carne salada como, por exemplo, un cacho de solá. Esto avezaba a ferse cuas casas que nun tían.

FENDO POL COCHO

Desque acababa todo el proceso da matanza, el embutillo y el salallo, el que vía despóis era fer por todo pra que durara el máis posible, cousa mala de fer naquellos tempos y máis, nel caso que tamos tratando, nos de despóis da guerra.

“Cumías quince días nellos según taban secos, curados, na vara pero daquela, boh, habíache que

fer muito por ellos. Nel corenta matábbase aquí un cochín como un can porque el meiz tíamos que cumello os nenos. Igual se sacaban corenta chourizos ei núa vara. Condo taban curados os chourizos y los iban meter en grasa nun olla de barro, dicíamos: ‘¿Nun nos ha dar un chourizo, mamá?’. Y dicía mamá: ‘Se rompe dalgún, algo vos ha tocar’. D’aquellos que taban dobradíes na vara y a lo miyor penso eu qu’igual rompía adrede dalgún pra qu’aquel día los tocásemos, porque tocar nun los tocábamos más. Os chourizos eran pa condo vía don julano ou don citano. A aquél era al que ye tocaba el chourizo. ¿Pos qué ye iban a dar? Se tían que darye a xanta pos amañaban un chourizo y a os nenos mandábannos pañar tarrellos pra que nun ulísemos el olor” [Llobredo].

Esta visión dos chourizos como úa llambuada é dalgo común en todos os testimonios:

“Condo íbamos meter os chourizos en grasa sempre mía madre, pra os tres más pequenos, pos fía un bollín al cocer como úa rosca y metíanos un chourizo entero dentro, como se fora un bollo preñao. Relloucábamos” [Valdeparees].

En pasando dúas ou tres semanas, desque taba salao, sacábbase todo pra fora, secudíaseye ben el sal, llavábbase y deixábbaseye recudir ben colgao núa vara del desván: os toucíes, as cabezas, os xamóis, etc. , pra ir cumendo nellos. Chegaba axina el antroiro y había el avezo de botar al pote rabo de cocho, focico, queixada... Tamén pol antroiro había que botar mao del

pingo que se guardara porque con él fíanse us *fereixolos* muito bus anque quen nun tía pingo tía que tentar de sacarye a un peleyo del toucín a pouca grasa que ye quedase pasándolo pola tixella.

Os xamóis cuase nun se cumían porque as máis das casas avezaban a vendellos pra sacaren cuartos y asina mercaren cochíos prá cría. Por eso poucas veces chegaban a verse xamóis a os que yes salise el *saltón*, viermo que sal na carne salada que xa vai veyá.

Os chourizos íbanse botando nel caldo anque non muito, qu'había trescentos sesenta y cinco días nel ano.

“Igual de dous cochos, el que fía muitos fía setecentos chourizos y entonces, claro, nun tías, que na mía casa éramos oito ou dez. Tía que ser pa dar sabor, non pa comer como agora qu'hai abondo, qu'hai de todo. Os chourizos había que repartillos pa todo el ano pero había algúa casa que nun tía goberno y entonces comíanlo como se dice, de mamello, a fartar case. Entós, claro, en cuatro días comes un cocho, nun mes ou dous. Entonces, ¿qué fías en todo el ano? Aquello nun era pa comer compango, era pa comer un potecao de caldo qu'érache un pote qu'igual llevaba quince ou vinte llitros pa todos” [Valdepare].

Tamén se ye iba botando al caldo un cachín d'*untaza*. Os *panales* ou foyas d'*untaza*, desque taban salaos, enrollábanse ben enrollaos, amarrábanse con un cordelín y colgábanse pra d'ei ir sacando el *unto* pra fer el caldo.

“Nun era bon cortar muito agá así como dúas onzas de chocolate porque despós llevaba chourizo y algo de morciya y toucín..., quen podía. Había que repartir; se non, comíanse os cochos en dous meses; había que repartir pa todo el ano” [Valdepare].

Igual ás veces toyíanse dalgo os chourizos, branquiaban polas puntas y sabían rancios.

“Dábaseye a culpa que nun fose bon pimento. Outras veces é que nun los cubría ben a grasa porque iban rapar algo de grasa por encima, que taban nas latas, rapallos pa botar algo más grasa entre a verdura però claro, todos os días rapando, ¡d’ónde iba salir!, quedaban al aire y ranciaban” [Valdepare].

Col toucín, condo se cocía pan, fíase úa especialidá mui apreciada: el *rapón*. Como en todo el que teña que ver cua cocía, aquí entra a variedá y el gusto. El toucín picao cocíase con augua y cebolla y botábase derriba d’úa masa estrapellada de meiz posta núa berza enfarinada. Primeiro metíase a berza un pouco nel forno pra qu’esmourecese y quedara máis molle.

EL COCHO HOI

El papel del cocho nel xeito de vida da población rural ta mudando ás carreiras. Xa nun hai un época pra matar porque al haber conxeladores el tempo atmosférico tanto dá y xa nun se precisa salallos.

Tamén agora estíllase muito matar cocho y xato. Hai muitas casas que botan el cocho, sobre todo os xatos, nel camión y vén xa da cámara. Sobre todo se se mata nel brao. Son as comodidades da vida moderna.

“Cocho sigue matándose nas casas porque xa é nel inverno que ch’esfrece ben, pero xa aquí en Llobredo xa nun hai quen pinche. Nun é que sía nin caro nin barato matar un cocho. Os matachíos había quen cobraba pero eu mataba gratis pra todo el pueblo. Agora vénche aberto del matadero y pousancho ei bárbaro pra escuartizallo” [Llobredo].

Os reximes novos d’alimentación, núa poboación tamén mui envejecida, fain qu’el cocho s’empece a desterrar das mesas. Anque se chufe el muito ben que sabe y el feito de que nél todo s’aproveta, tamén se fala das grasas y del colesterol. Nel outro llao da balanza ta a garantía d’úa carne y un embutido que se sabe d’únde salú y con qué se cebóu, y máis nestos tempos d’aditivos y hormonas.

EL RASTRO DEL COCHO

El importancia qu’el cocho ten tido na vida llabrador non sólo queda reflexada en todo el qu’espuxemos nesta esplicación senón que tamén se deixa ver na súa presencia nel léxico que nun ten que ver con él propiamente.

El feito de vivir fozando entre a llama y a bulla fexo qu’el calificativo de *cocho* s’use pra falar da

persona qu'é cotrosa, del que nun é amigo da llimpeza y, d'ei, del qu'é ruin y fai malas accióis. Però tamén *cocho* quer dicir “agarrao, tafuño”: e de muito uso a espresión, *ser máis apretao qu'un cocho*, poñendo a este animal como exemplo de falta d'arrogancia. *Condo Dios dá, nun é cocho*, ou *Conto máis rico, máis cocho*, dicen os refráis. Relacionao col arrogancia, chamábase *cocho* al neno encargao de coyer y guardar os cuartos que se ganaban pidindo el guinaldo. Outra comparanza con cualidades del cocho é a da memoria que, pol que se ve, é grande: *ter máis memoria qu'un cocho*, dizse.

Einda ta el capador encima da cocha é un ditame ben conocido pra dicir qu'un llabor einda nun se rematóu. Lo mesmo se pode dicir del refrán qu'advirte de que, ás veces, as apariencias engañan: *Unde pensas qu'hai chourizos (ou toucín), nun hai nin tornos pra colgallos*.

Tamén se chama, a lo menos en Mántaras (Tapia), *cochín*, *cochinín* ou *cochín de Dios* al *Porcellio scaber*, ese bichín pequeno que vive en sitios escuros y húmedos y que s'enrosca fendo úa bola, y *pelo de cocho* a úa clas d'herba pequena y dalgadía, sin foya, que sal nos regos unde paróu el augua ou nas poceiras secas.

En muitos sitios había el avezo de ter un cochín ceibe al qu'alimentaban polas casas y que despóis se vendía ou puxaba prá festa de San Antonio: el *cochín de San Antonio*, término que quedóu tamén pral amigo d'andar cumendo polas casas.

Informantes:

Fóronme de muita axuda as explicacióis que me deron en Cá'l Carbayo (Llobredo), Cá Xuana (Villarín-A Braña) y Cá Chita (Valdepareas), ademáis das aclaracióis de Xabiel G. Menéndez, veterinario nel Franco.

Bibliografía

- DÍAZ LÓPEZ, JACINTO & GARCÍA GALANO, MANUEL (1996). *Vocabulario d'A Roda (Tapia)*, 2ª edición miyorada. Serviciu de Publicaciones del Principáu d'Asturies. Uviéu.
- GARCÍA GARCÍA, JOSÉ (1983). *El habla de El Franco (Una variante lingüística del Occidente de Asturias)*. Instituto Bernaldo de Quirós. Mieres.
- La tradición gastronómica del Concejo del Franco*. Asociación Muyeres Esqueicidas, 1993.
- SUÁREZ FERNÁNDEZ, XOSÉ MIGUEL (1996). *Vocabulario de Mántaras (Tapia)*. *Aportacióis al léxico del gallego-asturiano*. Xeira. A Caridá.