

## El gocho en Pezós

DAVID RAPOSO ALBUERNE

### A FERIA

Hai muitos anos que se celebra esta feria, anque, col paso del tempo perdéu abondo; d'us quince anos a esta parte a xente compra nas casas pero ten el inconveniente de que se pagan máis caros que se se compran na feria. Anantias na feria vendíanse de todas as cousas pá matanza, vían as paisanas de toda a contornada con cebolas, con ayos... Na feria pa un lao poñíanse as vacas y pa outro os gochos.

A esta feria vein dende Navia, Os Ozcos, Grandas, vén xente de Cangas... Alí celébrase al outro día: os tratantes vían aquí col ganao, marchaban al acabar a feria y d'aquí xa iban pá feria de Cangas. Antes, sobre a úa, chegaban os tratantes de por aquí da zona con *piadas* de ganao. Tamén vían de Cabanaquinta y de Teberga, pero xa hai muitos anos que deixaron de vir.

Agora namás hai gochos de cría y sobre a úa xa termina. Este ano dixéronme que “taba vendéndose ben y alto”.

“Aiquí, a costumbre qu’hai é pidir por quilo. Tán pidindo entre 350, 400; el amo del gocho pide a 400, eu ofrézoye a 350, se nun te pois d’acordo, pois a costumbre é: ‘vamos a tomar algo’, van, toman un vaso, siguen discutindo col precio, el que vai comprar el gocho fai que marcha, que nun ten interés de comprar, el outro fai como que nun ten interés tampouco en vendelo y al pouco tempo volven xuntarse y entonces é condo se fai el trato”.

### **El pago**

Normalmente os gochos pagábanse sempre con cuartos. As vacas era outra cousa: a xente que nun tía cuartos coyía as vacas a medias. Xeneralmente os tratantes eran os que vendían d’esta forma.

“Él cedíache a vaca y cuando vendeses el xato el paisano que tía a vaca dábaye a mitá dos cuartos al amo. Se el paisano mantía ben as vacas, el tratante traíayе as meyores vacas; se nun las mantía ben, traíayе as piores qu’había, as que nun tía unde metelas, traíayas a él”.

Os gochos pagábanse ese mesmo día, pero as vacas, el mular y el caballar era distinto: vendíanse *a confianza* y como mínimo era un mes el prazo que se tían na casa sin pagar, se ese mular ou caballar nun reunía as condicióis que dixera el tratante, se daba patadas, se mordía..., entós podía devolverse.

Os tratos eran cousa dos homes. Elos eran sempre os que trataban, dábanse poucos casos de muires que tratasen. En Pezós había dous paisanos que cuando vendían el xato ou a gocha xugaban os cuartos y tardaban dous días en volver a casa.

Xeneralmente, anantias de matar os gochos, xa tían trataos outros y dícenye al paisano aprosimadamente a fecha na que queren matar y poinse d'acordo con él porque se tein úa camada de cuatro gochos y venden dous, os outros dous al quedar solos comen muito más mal y quer sacalos á vez. El trato zárrase con frases como: *qué, ¿tratache?, ¿ta feito?, ¿acetas lo que che din?* y danse a mao: “Agora eso xa se ta perdendo. Os tratables de Galicia, en Samartín..., siguen dándose a mao y tan coa mao coyida media hora”.

### Medios de transporte

Nos últimos anos os gochos xa vían en tractores ou vían en camióis, anque anantias vían andando y as vacas vían dende Teberga y Cabanaquinta nel tren qu'había a Grau y dende Grau vían andando por El Palo. En dalgús sitios tían xa apalabrao con xente da zona de Grau y pasaban alí a noite, metían as vacas nun prao a durmir y al outro día pola mañá seguían pá feria de Pezós.

### A MANTENCIÓN

A mantención del gocho cambiou por completo. Nestos tempos xa se ceba muito más con penso qu'anantias y entonces hai muita diferencia de precio:

“Este ano mismo das 400 pesetas que tán pidindo na feria ás 290 pesetas que dicen que tán vendendo os da granja. A xente desconfía y dice ‘bueno, pos eu cómproye a un paisano qu’igual ta cebando con pienso, aunque nun ye dea tanta cantidá como na granja, però pa nun ser d’alimento como anantias nun me compensa. Val más pagalo a menos precio”.

A os gochos dáseyes patacas, castañas, remolacha y labazas.

“As labazas son os peleyos das patacas, se fais pote de nabizas, os picos das nabizas, os cotos das berzas y, cuando fregan os cacharros, a grasa que deixan os cacharros métenla nese caldeiro y é unde vain os peleyos, a verdura... Aiquí lo que se ten muito cuidao é separar os ósos, pa qu’el gocho nun se vaya torgar”.

Tamén se yes bota faría. Anantias a que más s’usaba era a de maíz y a de centén. Despóis pasóuse á de cebada y agora xa al penso composto, todo compra fora.

#### ENFERMEDADES

Hai muitos anos dábayes un mal que ye chamaban *el mal rojo*. Salíanyes úas ampolas por encima del lombo y se nun s’andaba rápido, morrían. A xente en cuanto ye vía úa ampola chamaba el veterinario, porque se nun acudía rapidísimo morriayes el gocho.

Daquela había muitos xitanos trashumantes y estos gochos que morrían queríanlos ellos pa comelos.

### EL CAPADOR

Normalmente, cuando se compran as crías os gochos vein capaos y as gochas cápanlas xa na casa anque, se medran mui depresa, a gocha nun sale al *rancho*, y entonces ésa xa nun la capan.

Se a xente vai vender úa gocha sin capar, ten sobre cinco kilos de matriz de peso y entonces a gocha véndese muito pior qu'el gocho.

“Antias en Grandas había un capador que vía polos pueblos; amás criticábanlo, dicían qu'era mui amigo das muyeres y a cuitela de capar limpiábala no mandil das muyeres. Era el que capaba por aquí toda a zona. Pás gochas que xa pariran dúas ou tres veces, vía un capador de Silvela, da Fonsagrada”.

Cuando los capaban morrían muitos gochos, porque el sistema qu'usaban era salvaxe: a aguya coa que cosían chantábanla nas botas de goma, sin ningúa hixene. Tumbábase a gocha, el capador garraba a cuitela, daba un corte na barriga, metía os didos, buscaba lo que tía que cortar, sacábalo, metía aceite y despóis con esa aguya cosía y facía un noi. Se á gocha ye daba febre había que puerye penicilina pa tentar de salvarla.

Os gochos capaos tían que tar un día entero sin comer y quítabanyes hasta de mamar cuando eran pequenos.

A carne de gocha anque parira úas cuantas veces pode comerse però a de gorrón é malísima y sabe a mexo.

#### A CAMADA Y EL PARTO

Dicen qu'as gochas botan cuatro meses, cuatro semanas y cuatro días de preñez, úas traen camadas de 10, 12... Hai dalgúa que trai 15.

“Se nun teis cuidao, cuando paren comen as crías y hai que tar alí cuidándolas. Nel momento que se puían a mamar, despóis cada gocho ten a súa teta: nin outro ye la vai coyer, nin ela ye deixa; el gocho sigue mamando na que garróu a primeira vez”.

Eran os da casa os qu'atendían a gocha nel parto. Normalmente quedábase con cinco ou seis y delos morrían xa al parir porque se paraba de fer forza, afogábanse.

As gochas despóis de parir botan as libraduras. Pa que se libre rápido danye trigo tostao, y siguían dándoyo os primeiros días de parida pa que se poñera dura y garrara forza. Esos días sempre ye daban más faría, polo menos us oito ou quince días más, hasta que se repoñera del parto. Mulían el cubil con paya mui seca, y poñíanla núa corte, aparte, que fora caliente.

El gocho que se ye bota a gocha pa que la empreñe chámase *rancho*. Buscaban ún que fora largo, y nos últimos anos buscaban que tuvera cruce

con york (úa raza que veu de fora y que ten mais freba y menos toucín), anque despóis el gocho de york nun deu resultao, qu'era mui fozón y desfacía todas as cortes.

### OS PREPARATIVOS

No mes de novembre é cuando se fai a *matanza*. En dalgúas casas matábanse seis gochos y úa vaca pero agora xa baxóu muito a *matanza*: avezan a matarse dous ou tres gochos. Anantias a fecha era a partir del 15 de decembre. Os paisanos dicían “eu quero matar tal día”, tábase col *matachín* y poñíanse d'acordo.

Nun tempo pesábase en arrobas pero eso tamén vai desaparecendo: a xente mayor falaba d'arrobas y agora xa se fala de kilos.

El día antias de matar dábaseyes a comida de pola mañá y despóis xa nun se ye daba máis comida. En todas as casas buscábase paya ou folgueira pa, despóis d'escamar el gocho, poder pelalo en sito seco, y buscábase tamén leña seca d'uz ou de toxo pa *ferventar* el agua.

Había que reparar condo a gocha nun taba capada y salía al celo. Estoncias nun se botaba y antes de que pasaran os 21 días, mataban. Anque en muitos sitios se miraba qu'houbera menguante pa matar, nun parece qu'aquí dese máis: “Eso namás se miraba pal viño”.

Normalmente a que máis peso levaba dos preparativos era a muyer da casa. El home sólo s'encargaba de buscar os que ye iban axudar pa matar. El ama da

se fían el mesmo día que se mataba, y compraba el pimento dulce y el picante. El día da matanza había un banquete y tía que preparar a comida pa seis ou oito personas.

Según el número de gochos qu'houbese pa matar empezábase ben cedo, ás seis da mañá, sin comer nada: un café y úa copa d'aguardente:

“Cuando ibas pola mitá entós tomabas a parva y matabas el outra mitá. Agora, se matabas ún ou dos, xa se desayunaba y despóis iban levando viño, auguardente... Al matachín, qu'anda todos os días matando por ahí, el tafo d'abrir el gocho, nun ye fai bon estómago. Normalmente cuando empezaban a abrilo era cuando tomaban úa copa d'aguardiente pa quitar ese mal olor”.

Pal banquete había muita diferencia d'úas casas a outras. Na mayoría das casas namás matar el gocho, abríase y sacábaseye el fégado y entonces xa se arreglaba el potaxe y el fégado con patacas asadas en salsa, y despóis lacón ou cabeza.

Agora aveza a matarse en fin de semana pa que podan vir os familiares que tán fora.

## EL SITIO Y OS AVÍOS

Búscase un sitio que sea seco, que teña aveiro pa colgar os gochos despóis de mataos y que nun coste muito trabayo el subilos pa colgalos. Cólganse nun palo que se chama *chamberil*, que normalmente ten



que ser d'úa raíz d'uz ou de freisno porque é más duro y xa ten úa forma ondulada. En cada extremo fíaseye úa nesga pa meter nela el tendón das patas.

Pa sacalo del cubil pa matalo entra un paisano que ye mete úa corda con lazo corredizo por detrás d'os dentes d'abaxo. "Al ser lazo corredizo xa lo tumbas y dominas el gocho". Esto é pal primeiro, porque os outros, como xa s'enteran, nun é tan fácil. Coye un paisano por cada oreya y despóis pola pata d'alantre, qu'é el que ye fai el quite pa tirar el gocho nel baño: cóyeye a pata esquerda, levántalo y entós el gocho cai encima del baño. Pa que nun gruña, coa mesma corda que ye ten atao el focín faiye un lazo alrededor y quítaye de gruñir. Necesítanse cuatro paisanos, ún pal focín, outro pas patas d'alantre, outro pas d'atrás y el outro el matachín. En delas casas había hasta oito paisanos.

No lugar había tres matachíos y eran os que mataban, anque había dalgúa casa que s'encargaba el amo de matar, se sabía. En todas as casas tein os cuitelos de matar y de pelar, y nun ten falta de levalos el matachín.

Pa matar el gocho deitábase nun *baño*, qu'é más estreto unde se ye pon pol pescozo, qu'iba directamente a que morrera desangrao y outra pol lacón, qu'iba al *arca* y morría más fácil el gocho. D'este último xeito a cabeza queda fora pa garrar a sangre y tamén é más amañao pal matachín chantarye el cuitelo. Despóis hai un baño pa *escamar* que tía que caber el gocho dentro, metíase el gocho alí, botábaseye el augua fervendo y dábbaseye voltas con úas cordas pa que se fora moyando todo. En todas as casas pa salar tían un baño que sempre taba nun sito y namás s'usaba pa salar.

Había dúas formas de matar, úa pol pescozo, qu'iba directamente a que morrera desangrao y outra pol lacón, qu'iba al *arca* y morría más fácil el gocho. D'este último xeito deixa el lacón pola veira con algo de sangre; pol pescozo, como xa é carne más ruía, quedan mejor os lacóis.

A sangre recóyese nun caldeiro, bótaseye nel fondo un puñadín de sal y revólvese con un *cazapelo* (un palo con un guincho que tamén s'usa pa fer as papas). Desque el matachín chanta el cuitelo, úa paisana vai recoyer a sangre, ta revolvendo col cazapelo hasta que coye a temperatura que ye parez qu'e fría y entós esa sangre nun cuaya, queda líquida y é a que se bota na masa das morciyas.

Últimamente os cuitelos siguen usándose os mesmos anque únicamente se puxo de moda, p'aguantar más a pelar el lombo y a barriga, as cintas de serra. A cinta de serra que ye chaman el *bascúa* é como se fora un arco y os mesmos paisanos córtanye un cacho y poinye un mango de madera.

El home lo que fai é matar, pelar, abrir y escuartizar, partir el gocho en partes grandes. A muyer después separa as pezas: lo que vai pá longaínza, pá morciya y pa os chourizos. Aiquí os lombos asábanlos y conservábanseyes todo el ano. El salar era cousa del amo la casa.

“As muyeres son as encargadas de partir, de separar a carne pa úa cousa y pa outra, de facer el embutido, atalo... É úa pila de nois os que fain y acaban cos didos chíos de mancaduras producidas pol filo d'atar. Tamén tein que guisar pá función. Tein muito trabayo”.

Despóis de matar el gocho y pelalo, ábrese, sácanye as *tripas*, *el pulmón*, *el fégado*, *a lingua*, *el gorbiozo* ou *gorgoleiro*, despóis acaban d'abrilo meyor y sácanye as *untazas* que xa las coye a paisana da casa y súbelas y xa empeza a picalas pa despóis fer as morciyas. Hai úa parte da untaza que la envolven, bótanye sal y despóis déixanla así envolta y dura pa todo el ano: é el *unto* que ye botan al pote.

Namás abrir el gocho, as muyeres da casa son as que s'encargan de *desurdir* as tripas. El *arca* é undeta el *corazón* y os *pulmóis* y ten úa pelexa que lo separa das tripas. A grasa que yes quitan ás tripas é a que se yes bota ás morciyas y da que tamén se fain os *roxóis*. Tamén eran as encargadas de lavar as tripas nel regueiro. En case todos os lugares hai un regueiro pequeno y era alí unde s'iba lavar. Agora van lavallo al río porque hai más augua.

Despóis de lavalas metíanlas con ayo. Á tripa delgada pasábanye úa *horquilla* del pelo pa pelalas, dábanyes a volta y quitábanyes el peleyo de dentro; esto fíase despóis de volver del río, alí nun facían más que quitaryes a porquería.

## EL MONDONGO

El embutido fainlo as muyeres, a ama da casa é a que ta enchendo a tripa y outras atando.

Ás *morciyas*, que se fain el mesmo día que se mata pola tarde, bótaseyes *pingo*, un pouco toucín, pan, arroz (non en todas as casas), sangre, y, d'especies, un pizco loureiro y pimento. Úa muyer vai partindo as tripas gordas del gocho como quer fer as morciyas de

grandes y átanlas por un lao; pol outro meten un embudo, meten a masa y empuxan con un palo, átanlas pol outro lao y van botándolas nun caldeiro con augua fervendo. Alí pínchanlas con úa aguya pa quitar el aire, hasta qu'a paisana ye parez que tán. Hoi sigue embutíndose d'esta mesma manera.

Al *chourizo* bótase lo meyor, lo que nun ta sangrao, que teña pouca grasa, tamén perexil y loureiro en dalgúas casas. Desque ta feita a masa dos chourizos, déixase *adobando* tres días. As amas da casa son as encargadas de probalo: meten el dido a ver se pica. Despóis frítese un pouco y dan a proba del *almuadiyo* ou *picadiyo* a todos os da casa pa que dean a súa opinión. Embútense coa máquina eléctrica ou coa de mao. As muyeres queren meyor a de mao porque vai más continuo y sal el embudo más chen. Na eléctrica, el embudo úas veces sal más chen y outra menos.

Pá *longaínza* vai lo que ten sangre, lo que ten grasa, os pulmóis, el corazón y os peleyos. A *longaínza* consérvase menos tempo qu'el chourizo y xa, a os poucos días de tar curando, a xente empeza a comela; el chourizo espérase más tempo.

El mondongo antes fíase nas mesmas cocías das casas. Era cocía baxa y había us palos por encima da cocía unde nun dese directamente a calor de lume, senón qu'houbera fumo, porque se ye dá muita calor derritíase a grasa que tuvese. Agora en case todas as casas tein un sito aparte, fora da casa, pa fer el mondongo.

“Al mondongo tán féndoye fumo hasta que yes parez que ta abondo afumao. Esto depende del

tempo: se che vén el tempo húmedo, ou vén aire d'arriba, ou aire d'abaxo, se xela...; col aire d'arriba seca muito primeiro, se xela seca primeiro que se ta chovendo... Quítanlo cuando ta ben curao”.

El fumo fainlo con leña, normalmente con troncos grandes, que dan algo de calor pero dan muito fumo porque van *aburrueirando* os troncos por baxo. A leña é de castañeiro. A de pino nun val porque garra sabor el embutido.

El *botelo* del gocho aquí énchenlo d'ósos y costelas, despóis cúranlo y cómese por antroiro y cuando vén daquén invitao. Había dalgúa casa qu'en vez de comelo todo nun día, iban sacando pouco a pouco, sacaban cuatro o cinco costelas y ósos pa botarye ás sopas.

A cabeza pártese en cuatro cachos, pártese al medio y despóis córtase el *dente*, qu'é a parte d'abaxo. El resto é lo que vai á oreya. A esta parte d'atrás, unde ten más toucín, qu'é el talón da oreya, chámanye *couciyón*.

## A CONSERVACIÓN

Además de lo que se salaba, el embutido metíanlo entre pingo y aceite d'oliva. Según tuveran más ou menos posibles na casa, botábanye más ou menos aceite. Metíase en cazolas de barro, puían as morciyas y botaban a grasa caliente pa qu'entrara por todos os sitios. Tamén al chourizo que querían que chegara pal ano ou conservalo un tempo más largo. El resto dexábanlo pa comelo crudo.

## El salao

El salar facíalo el amo da casa. A carne ten que tar como mínimo 21 días debaxo del sal. El sal de salar é más delgao qu'el sal normal. El que vén vender el sal xa yo dá bon pa salar. En dalgúa casa botábase el sal fino, el sal espuma, y con él *cofábanye* un pouco al xamón por encima. As primeiras pezas que van al baño de salar son os xamóis y os lacóis. Os xamóis poinlos debaxo del todo pa que garren ben el sal, qu'a salmoira chegue a cubrilo dafeito. Había que ter cuidao cos xamóis que nun levaran golpes y sacaryes a gota ben sacada porque se tein sangre nun salan y pérdense. A salmoira guardábase despóis pa cocer as castañas enteras, que taban riquísimas.

Nel mes de marzo é cuando más peligro hai del *sal-tón*, sobre todo alrededor del óso, unde ten el xogo el xamón, qu'é unde ás moscas más yes gusta picar, entós *derrámanse* os xamóis y empezan a pudrirse por aí:

“Vai abrirse el xamón y vesye por fora que ta ben y van cortalo y más da mitá ta podre. Os xamoneiros, pa saber se ta ben el xamón, con un palo d'uz, el espeto, chantábanlo por dous ou tres sitios y pasábanlo pola nariz y sabían pol olor se taba derramao ou non. Tamén, dándoye úas palmadas pola parte d'atras, sábese se ta ruín, se súa mal ten que tar mui derramao”.

Pa que nun entraran os ratos, despóis d'acabar de tapar el sal, puíase sal del ano anterior, más ou menos, tres ou cuatro centímetros.

El xamón vai curao igual qu'el resto del mondongo. Cuando sacan os xamóis del sal, xa levan os chourizos y as morciyas, como mínimo, 21 días, pero cuando che parece que xa tán abondo curadas, quítanse y os xamóis déixanse más tempo curando. El toucín cúrase igual qu'el xamón. Antes botábanye ácido bórico porque era el que quitaba que foran as moscas. Agora bótaseye dalgúa vez pimento, qu'è más sano.

## EL CONSUMO

Anantias, en fresco namás se comía el fégado; lo primeiro quitábanye a *fel* y despóis guisábanlo. Agora cómese muito más en fresco, al outro día de matar: el que ta escuartizando xa come úa chuleta y os da casa lo mesmo. Agora tamén tán os arcóis, nos que se méte despóis de salar a cabeza y os lacóis.

A *solá*, qu'è a parte que vai dende el rabo hasta unde empeza el pescozo, tíanla tres ou cuatro días debaxo del sal y xa ta pa comer. Cuando fai falta, van cortando dous, tres ósos, según sean de xente na casa.

Os ósos y as costelas que sobraron de botar no botelo, adóbanse igual que s'adoban os chourizos, sólo que más salao y más picante, y vaise comendo os primeiros días despóis da matanza.

Os *lombos*, el mesmo día que se parte el gocho, córtanse en pedazos, despóis ásanse y cuando xa ta frío métenlo núa cazola de barro, bótanye aceite y pingo y dura todo el ano.

El *pingo* faise da untaza derritida. Despóis de derritida y ben recudida, lo que queda son os *roxóis*.

A noite que se parte el gocho invítase a cenar a todos os qu'axudaron a matar, más os amigos da casa. Había diferencia d'úas casas a outras pero os pratos más típicos eran a sopa, os garbanzos con chichos, con costelas y *uños* y despóis os roxóis con cachelos. En dalgúa casa puían doce ou trece pratos. Despóis os homes xugaban al tute y as muyeres á brisca y de madrugada volvían sobrecenar.

A os primeiros roxóis que se comían botábanye tamén a *paxarela*, en cachíos pequenos. Però namás se comía cos primeiros, non cos que se comían despóis en marzo ou abril.

El toucín había diferencia según as casas. En dalgúa deixábanye media costela y noutras nun ye deixaban nada. A costela qu'era más delgada, que taba xunta el lombo, quitábanla, pero a que quedaba xunta a barriga, deixábanye un pedazo. Había dalgúa casa que vendían el toucín y había xente que ye gustaba que tuviese el *costeleiro* entero, pero esto en poucas casas. Amás ese *costeleiro*, cuando ibas comelo, taba rancio, é carne que sabía mal y con esto de deixarye el *costeleiro* perdíase muita carne.

Por Antroiro comíase el botelo y a cabeza. Hai muitos anos, cuando había escasez de comida, había costumbre de qu'el gocho tía que chegar al outra matanza y entonces úa das cousas que se conservaba sempre eran a cabeza y un lacón. Pol ano, a carne del gocho vaise distribuindo según ye pareza al ama da casa.

Os xamóis, pa que tean ben curaos, tein que ter un ano. Antes vendíanse porque eran ún dos ingresos que tían p'axuda de comprar os gochos de cría.



“Había compradores de xamóis que despóis de sacalos del sal iban á túa casa, compraban os xamóis, cortábanlos según yes parecía a eles, puíanse d’acordo nel precio y vendíanlos pa Oviedo, pa Galicia...”

A vexiga hinchábase y había dalgúa casa que ye botaban manteiga, pero lo más que s’usaba era pa ter entretidos a os nenos pequenos. Cuando sacaban a vexiga dábanya, y dábanye úa paya. El neno puíase xunta el lume que taba de calentar el augua, iba apretándola y fíase úa vexiga enorme.

Cos sesos fíase tortiya de sesos anque a mayoría das casas tirábanlos.

### *Informantes:*

Agradezo a colaboración especial de José M<sup>a</sup> Montese-rín Álvarez Linera y de José Manuel Mera Monteserín.