

La matada en La Degollada (Valdés)

ERNESTO GARCÍA GARCÍA
M^a ESTHER GARCÍA LÓPEZ

La matada vien faciéndose en La Degollada¹ ya alrededores tolos años ente los meses de payares ya

¹ La Degollada ya una aldea que pertenez a la parroquia de La Montaña de Riunegru no conceyu de Valdés. Al.lí puede chegase pola carretera que vei de L.luarca a Vil.layón.

El nome de La Degollada, posiblemente, ya una pallabra que ta en relación col l.latín *col.lum* que significa *cuel.lu* ya que s'aplica metafóricamente al terrén col significáu de *pasu, o pasu ente montañas, vaguada ente montes*. Del.los montes que tán alrededor son la sierra de Las Cruces, Capiel.la Martín, Picu Verde, La Cruz de la Vieya, El Picu'l Cuernu, La Gamayosa, La Sierra las Tercenadas...

Según la etimoloxía popular, el pueblu llámase asina porque al.lí degollaron a los mouros, nun l.lugar que se llama *El Campu la Cruz* ya que si se busca bien, inda quedan restos de trincheras *no Zarru La Cruz*, un prau que ta al.lí cerca (Asina nos lo cuntó Ricardo García que nos informó d'esta ya outras lleendas).

avientu. Escuéyese un día que la lluna tea de *menguante* porque dicen que sinón el *toucín* ya los *xamones* crían saltones.

LA COMPRA

Anantes había feria nun pueblu de cerca, en Belén, tolas selmanas². Pero agora yá vei muiños años que nun hai feria ya vienen los *gocheiros* a la puerta a ofrecelos. Nestos pueblos nun hai tradición de tener *gochas de cría*. El que tien *cubil* suel compralos una temporada anantes de matar, pero xeneralmente mércanse dempués de matar, ensin dexar pasar muiños días porque sinón nun hai a quien dar la *llavaza* ya hai que tirala. Cómpranse unos tres gochos en cada casa. Dalgunos venden ún pol añu, ou mátanlu pa dalgún de los fíos que tea fuera. Tamién hai casas que nesti momentu

Hai outras lleendas en La Degollada. Alí vive una *encanta* dende va munchos años, na fonte El Regueiru, un llugar propiu pa encantamientos, con carreiros que se pierden no monte ya un furacón que nun se sabe mui bien ónde acaba, no que paez ser que s'escuende un tesoru: unos bueis d'oru que namás s'atoparán si daquién llabra'l prau El Furacón con unos bueis ximielgos. Dicen qu'esi tesoru lleva escondíu dende que tuvieron alí los mouros ya inda naide foi quien a atopalu. La *encanta* sigue n'El Regueiru. A veces, algunos afirman que ven las bogadas de roupa blanca, que llava no ríu El Zurdu ya que tiende nas penas qu'hai enfrente, na sierra de Las Cruces ya na de Capiella Martín. Dicen qu'hai más d'una. Nos regueiros de la sierra de La Degollada tien outras compañeiras.

² Na feria había xatos, vacas, burros ya gochos, tanto de cría como dalgún de mata. La xente diba a la feria. Esi mesmu día pagaban el subsidiu familiar ya aprovechaban pa cobralu ya llevar delos *enredos* pa casa.

sóbra-ys muito de los gochos tan grandes que matan, porque la xente son vieyos, yá nun se trabaya tanto nin hai *mayegas*, nin tantas *sementeras*. Anantes ayudábanse a *terrar*, a *semar*, a *sacar el cuitu*, a *recoyer el maíz*, el *centén*, las *patacas*, a la *yerba*, que duraba varios días ya agora colas máquinas ya los silos fanla enseguida; asina paez que nun fai falta que los gochos sean tan grandes pero la tradición sigue ya *cébanse* ya *mátanse* tres bonos gochos, ya sigue siendo un gran acontecimiento.

EL CAPADOR

Anantes los gochos comprábanse ensin *capar*. Había un *capador* o dos pa tola rodiada que venía de más l.loñe. Caún capaba col que-y fuera meyor ya si daquién garraba fama de que-y morrían gochos o que los dexaba mal capaos, nun volvían capar con él. Había que capalos de bien pequenos porque se recuperaban muito meyor³. Si nun se capaban la carne “nun había quien la echara al cuerpu, sabía a mexu”, ya si nun quedaban bien capaos, lo mesmo. Amás los gochos capaos miedran ya engordan muito más. Agora yá los compran capaos ya asina cuerren menos riesgos.

³ Esos días de capaos hai que tener más cudiaos. En vez de mul.lir el cubil con *ganza*, como ya davezu, mú.l.lense con paya, ya tiense cudiáu de que nun garren fríu y el primer día dábase-ys l.leite con augua, ya pouco a pouco, diba dándose-ys l.lavaza más rala. Había que tener cudiáu de que nun tuvieran muito tiempu tumbaos pa que nun se-ys apegaran las tripas.

LAS ENFERMEDADES

El *mal roxu*: Ya un mal que-ys fai salir unas ronchas coloradas por encima'l l.lombu. Pa curalos dában-ys unas friegas con clara de güevu ya aceite. Agora puénen-ys una inyeición. Hai qu'andase rápido porque sinón muerren.

Otras veces dába-ys *fiebre*, pola mor d'una conxestión. Dában-ys unas friegas con payas de centén pa favorecer la circulación.

La *nacida* yera una buóchiga negra que-ys salía no cabu la boca. Había que cortá-ysla con unas tixerás. Dicían que salía cuando yeran pequeños por da-ys de comer mui caliente.

En La Degollada, dende hai muiños años, ya Pachu Bernaldón de Los Piñeiros l'entendíu, ya a quien inda güei van buscar cuando se-ys puón el ganáu malu, ya pa los partos. Agora sube muiñas veces el veterinariu, pero a quien s'acude primero ya a Pachu.

EL CEBÁU

L'ama de casa que se precie tien que tener unos gochos bien cebaos. Dicen que "l'ama que ceba bonos gochos ye una muyer mui farta", que da bien de comer a toos ya tien tou bien atendíu. Cómpralos de pequeños. Los primeros días suelen da-ys l. leite pa qu'empiecen a medrar con puxu. Críanlos con l.lavaza, berzas, patacas ya farina de maíz. Si tán criaos con farina de maíz el toucín tien muiñu meyor gustu. Los que tán cebaos con piensu nun saben

igual. Cuando vei daquién de visita, o dalgún familiar a casa, suelen enseñáse-y los gochos pa que vean lo bien cebaos que tán.

Ya mui importante que nun entre xente envidiosa na *corte*, porque sinon igual nun *olecen* más. Si hai dalguna bruxa cerca hai que cudiar bien que nun pise *la corte* (*o'l cubil*). Que nun los vea nunca porque sinon embrúxalos ya deixan de comer ya empiezan a *engriñispase*⁴ ya pueden chegar a morrer.

LOS PREPARATIVOS

Ya un l.labor enforma importante na casa. Una selmana anantes hai qu'iguar ónde se vei fer *el mondongu*, ya ónde se vei *salar*; córtase ya prepárase, encomienzan los preparativos: l.lámase a la xente, vecinos ya familiares que van ayudar, chenase'l l.leñeiru de l.leña, l.límpianse las maseras, destórgase'l l.lugar onde se vei fer el mondongu, tamién el *saladeiru*. Ésti suel ser en l.lugar frescu pa que cuerra *la salmuoira*; en dalguna casa, nos últimos años tiénenlo fexo, nun sacan d'al.lí *la masera*, n'outras usan la mesma masera pa matar ya pa *salar*. Los homes

⁴ Cuntábanos siempre Ramira Pérez de Casa'l Peceiru, que nuna ocasión entró no cubil un paisanu d'al.lí cerca que yera bruxu ya namás ver un gran gochu qu'el.la tenía ya miralu con aquel.los güeyos d'envidia... "*Mi alma ya bien bon*" —dixo'l paisanu— y el gochu batíuse muertu, de repente. Hai más bruxos ya bruxas polos alrededores, tol mundu lo sabe, ya hai muiitu reparu en que nun entren nas cortes nin nos cubiles.

La xente con bon aquel, cuando entran nun cubil o nuna corte avezan a dicir "Dios los guarde" o "San Antonio los guarde". Al.lí ya a San Antonio a quien se-y ofrecen los gochos ya'l ganáu.

van buscar varas pa colgar *l'embutíu*. Tamién se llavan las envasixas pa coyer la sangre, los baldes pal embutíu, los cuchiel.los, etc.

La víspora ou la entevíspara veise a polos *enredos* pa la matada, tolo que nun hai en casa: tripa, pimentu, filu de breimante p'atar, sal, ayos ya del.las cebol.las si nun hai abondas en casa. Tamién del.las cousas pa facer la función pa los qu'ayudan. Esto siempre ya l.labor de la muyer de la casa.

Unos días anantes avísase a los de siempre, vecinos ya familia p'ayudar. Hai que facelo con tiempu pa que nun dispongan de matar dos a la vez. Tamién s'avisa al *matachín* si nun *pincha'l* de casa. El matachín siempre ya un home, trai el cuchiel.lu, que suel ser d'él, non de la casa, ya un cuchiel.lu l.largu ya de muita punta.

EL DÍA LA MATADA

Pola mañana, bien ceo l.levántanse los amos, l'home pa encomenzar a prender el fou ya poner l'augua a calentar pa *pelar* los gochos, que tien que tar ferveiendo. Como normalmente se matan dous ou tres, mientras se pela ún caliéntase outru caldeiráu pa pelar l'outru.

La muyer fai l'almuerzu pa los que vienen axudar, que yá anantes de pinchar el primeiru, almuerzan fuerte. Suel haber l.lacón cocíu ya chorizos del añu, aunque nos últimos tiempos puónense filetes empanaos ya empanada, tortía... Yá van bien forraos pa encomenzar col l.labor. Toman tamién café ya copa d'aguardiente.

Sacan el gochu del cubil, con axuda d'un gancho de fierru, hasta *la corrada*, que ya onde se suel pinchar ya tumban el gochu enriba la masera de salar puesta al revés. Hai cuatro ou cinco paisanos pa tener d'él, unos polas *patas*, outros pol *rabu*, polas *oreas*... El matachín pínchalu no pescuezu, procurando acertar bien porque si-y *toca'l l.lacón* nun s'a provecha con prestía, el cachu sangráu hai qu'echalu entós pa las morcías. Dicen que ya mejor que'l gochu *gruña* bien, pa que dea la sangre ya quede la carne l.limpia. L'ama la casa ya la que suel coyer la sangre, nun caldeiru con un puñáu de sal no fondu, ya tien que revolver ensin parar pa que nun se cuaye. Despuós, cuólase pa una cazuela (últimamente pa un tarru de cristal), ya puónse a enfriar pa guardala pa *las morcías*.

Despuós de pinchar, atan el gochu con unos cordeles pa poder movelu ya dan-y la vuelta a la masera pa *pelalu*. Échan-y l'agua caliente ya pélanlu ente tolos homes. Una vez peláu cuélgase onde se vei dexar *enfriar*, ábrese ya sácense-y *las tripas, el corazón, pulmones*... tolo que tien dientro'l banduyu. Las muyeres l.lievan las tripas nun balde pa la cocina, pa un sitiú que nun tea fríu ya asina poder *desurdilas* con más facilidá. Quítase-ys la *camisa a las tripas gordas*. Esta grasa val pa las morcías ou pa derretir. A las tripas delgadas envuélvelas una grasa que se l.lama *l'introlenciu*⁵ que tamién se-ys quita al desurdilas ya hai quien-y la echa a las morcías; outros tíranla porque dicen que tien como unos fillos fuertes

⁵ L'introlenciu guardábase pa tenelu pol añu pa untar los *corniales, la dopla ya los aparexos* del burru.

ou durezas que nun-ys prestaalcontralas. Sepárase'l fégadu, las untazas, los pulmones, la páxara, los riñones. La páxara ya'l primer banquete pa los perros, porque eiquí nun s'aprovecha. El matachín yá-y quita *la felén* al fégadu, pa que nun amargue. El fégadu suel comese a la cena, encebolláu ya con patacas fritas. Solían da-y un fervor pa quitá-y el *bravú* ya despuós yá lu guisaban. La *vexiga* hinchábase a la vera'l planchón, metiendo unas payas de centén, soplando con puxu ya refregándola al mesmu tiempu. Yera importante que quedara bien hinchada. Atábase ya poníase a curar colgada na cocina, hasta que chegara l'antroidu que s'usaba pa facer *el neno*⁶. Tamién s'usaba pa facer *zambombas*⁷ por Navidá pa que los nenos tocan villancicos na ilesia, ya pa dir cantar l'aguilandu.

Cuando acaban d'abrir el gochu, los paisanos ya encomiencen col outru ya asina hasta qu'acaban. A lo llargo la mañana llévan-ys caldu ya vinu caliente. Una vez que tán tolos gochos abiertos ya las tripas desurdidas ya preparadas pa dir llavalas, entós ya cuando se puonen a xantar. Quédanse tolos qu'axudanon. A la cena vienen tamién más familiares ya las muyeres. Pa xantar siempre hai cocíu de garbanzos, con llacón ya chorizos del añu, sopa ya de postre

⁶ *El neno* ya un dulce feito con pan moyáu en lleite, manteca, azúcar y güevos. Con esto chénase la vexiga, átase con unos espetos d'uz ya cuezse al bañu maría. Cuémese siempre por antroidu ya tá perbonu.

⁷ La *zambomba* ya un instrumentu musical feito con una lata de conservas vacía, un cachu vexiga zarrando ya una caña de maíz, metida no mediu, bien atada. Esta caña hai que moyala pa qu'esbarie la mano ya suene la zambomba. En La Degollada sabe facelas Esther López.

arroz con l.leite. De tarde los qu'axudaron vanse pa casa, menos las muyeres que van l.lavar las tripas al ríu El Zurdu, ya n'outras casas a La Fonte l'Avesú. Si son muitas muyeres, una suel quedase en casa recoyendo. Las tripas l.liévanlas al ríu nun balde ya tamién l.lievan trapos, cuchiel.los ya una horquía, pa quita-ys el filu a las tripas delgadas. No ríu yá tienen buscáu un sitiú onde cuorra bien l'augua, al.lí puonen los *l.lavadoiros*, qu'unas veces son una l.lábana bien lisa, ya outras sacábanse los de madera que siempre taban guardaos n'El molín del Xastre pa cuandu diban a l.lavar la roupa.

Las tripas gordas desocupábanlas ya enxuagábanlas bien, despuós metíanlas con l.limón hasta'l día d'embutir. Usábanse pa las morcías ya pal lomu embucháu. Las tripas delgadas había que *rasपालas* pa saca-ys el filu ya da-ys la vuelta; rásplanlas con una horquía del pelu o con unos espetos d'uz de los que se ponían pa suxetar el moñu. Hai que tar avezada a facelo ya ser mui mañosa, cuidando de que nun rompan ya que queden bien raspadas ya l.limpias. Tamién se l.lava'l *butiel.lu*^s, dáse-y la vuelta ya péllase. Una vez l.limpiu, dáse-y un fervor pa echa-ylu a *la l.longaniza*. Esto ya lo que más trabayu da no ríu. Cuando chegan las muyeres de l.lavar, aterecidas de fríu, hai vezu de tomar vinu blancu caliente ya café.

Al escurecer encomiencan a partir el gochu, a *escuartizalu*. Amás del fégadu, a la cena pruébanse

^s *Butiel.lu*, *butiel.lón*, ya *butiel.lín* llámase-y en sentíu despeutivu a los que son gordos ya del pescuezu encoyú o curtiu.

Embutel.lar dizse cuando una persona engorda muito ya ta como hinchada.

las chuletas ya *las costías* con arroz o con patacas. Vienen a cenar tolos qu'axudanon ya los más ache-gaos de la familia. Despuós de cenar los homes xuegan la partida, casi siempre a la brisca o al tute. Las muyeres aprovechan pa pulgar las cebol.las ya los ayos ya asina adelantan trabayu.

EL MENDONGU

Las encargadas de facer l'embutíu yeran las muyeres, las de la familia ya si facía falta dalguna vecina. El llabor d'esmendongar ya propiu de las muyeres. Los homes encargábanse de preparar las varas, *d'escocer* las morcías ya de colgar l'embutíu. Nos últimos años, *dan a la máquina* ya los más curiosos axudan a pelar ya a atar.

*Las morcías*⁹. Fanse al outru día de matar. Échase-ys grasa de toucín, tamién *la vieya*, grasa de la parte d'atrás de la barriga, ya *la redonda*, grasa que recubre la parte d'atrás de las untazas; la carne que ta sangrada ya que nun val pa chorizos, cebol.la, sangre ya pimentu dulce ya picante, un poucu d'ayu ya perexil. Anantes, en del.las casas, echában-ys especias. Hai casas que-ys echan el corazón. Las cantidaes échanlas a bultu, el pimentu ya la cebol.la van midiéndolos por *embozadas* según la cantidá de carne. La sangre ya lo últimu que se-ys echa, xustamente pa encomenzar a embutir. Embú-tense'l mesmu día, si hai tiempu ya sinón fanse al

⁹ En dalgún pueblu de cerca que son *vaqueiros*, échan-ys más carne, menos grasa ya menos cebol.la, ya pouca sangre; déi-xanlas adobar una selmana. Tien un sabor diferente, puede comese cruda y frita.

outru día. Anantes *picábase ya embutíanse a mano*. Esto foi evolucionando ya pasóuse a *la máquina* de mano ya agora a la eléctrica. Namás acabar d'embutir yá tienen augua ferveiéndose preparada, las varas pa colgalas ya una cama de paya pa *qu'esfrezan*. Según van acabando d'atalas, *escuécense*, van metiéndolas ya sacándolas n'augua ferveiéndose ya pinchándolas con una guya pa que nun revienten; colócanse enriba la cama de paya ya cuando yá esfrecieron, cuélganse nas varas pa ponelas a curar. Fáise-ys *fumaza*, igual qu'a los chorizos. Consérvanse entre grasa ya nos últimos años envasadas al vacíu. Tamién no conxelador. Cuando nun había tanta abundancia conservábanlas entre paya de centén, ou metidas entre las fabas.

El chorizu. Al outru día de matar, cuando la carne yá ta bien fría, pélanse tolos güesos ya los *costel.lares*. Pícase esa carne ya tamién puntas de lomu, recortes de llacon ya xamón ya tolo que seya magru. Échase-ys cebol.la, aunque non tanta cantidá como las morcías, ayu, perexil ya pimientu dulce ya picante, ya sal. Amásase bien, fáise-y una cruz, tápase con un pañu blancu d'algodón ya déixase adobando dos ou tres días, revolviéndolo bien tolos días pa que garre *l'adobu*, ya durante esos días vei probándose el *picadil.lu* hasta ponelu bien de sal ya picante, que tea al gustu de los de casa. Embútense na tripa fina del gochu, ya últimamente tienen que comprar del.las cordillas porque cola del gochu nun tienen abonda. Hai qu'embutilos bien apretadinos pa que nun garren aire, sinón puénense rancios, átanse en *doblos* l.largos ya *enchorízanse*. Al outru día d'embutir yá se-ys empicipia a facer *fumaza*. Según las casas cuél-

ganlos na *casa'l fornu*, o nun l.lugar a propósiu pa el.lo. La fumaza suel durar unos quince días, anque tamién depende de cómo venga'l tiempu, porque “si fai aire d'arriba”, curan enseguida. Hai casas que despuós de la fumaza tiénenlas unos días no *caramanchón* o nun l.lugar que cuerra l'aire. Cuando ya tán bien curaos, córtanse en chorizos, l.límpianse con un trapu ya anantes metíanse en grasa. Agora tamién s'envasan al vacíu. Outros mieten del.los no conxelador.

L.longaniza. Échase-y grasa, pulmones, los pel.leyos que quedan de pelar el toucín, los butiel.los picaos ya daos un fervor, cebol.la, sal, pimientu dulce ya picante. La l.longaniza nun se cueme cruda, échase-y al *potaxe*, da-y mui bon gustu. El procesu de curación ya conservación ya'l mesmu que'l de las morcías ya chorizos.

Choscu. Fáise con cinta de lomu adobada con sal, ayu, perexil, pimientu dulce ya picante. Miétense ente la pasta los chorizos ya tiense al.lí pa embutilos el mesmu día. Embútense na tripa *culera* ya na de la *péndiz*. Estos guárdanse pa consumilos en días señaos como fiestas, sementerias, etc.

Los griñispos. De las untazas ya'l toucín que se derrite pa meter los chorizos en grasa, hai que dir esprimiéndolu bien, esto faise col cazu las papas. Lo que queda son los *griñispos*, que se van comiendo con pan ya hai quien-ys echa un pocu azúcar. Tamién se fai con el.los un dulce que-y l.laman *torta de griños*¹⁰.

¹⁰ La *torta de griños* fáise con güevos, un pocu l.leite, farina, azúcar ya levadura.

EL SALÁU

Del gochu salábase tou a nun ser lo que s'embu-
tía. Nos últimos tiempos repártese ente saláu ya con-
xelador. El que sala ye'l matachín. A los xamones hai
que cudiar de *saca-ys bien la gota* pa que nun-ys
vaya la mosca pol añu. Si nun tienen la gota bien
sacada nun salan bien por bon tiempu que venga. El
saladeiru tien que tar en l.lugar húmedu ya, a poder
ser, avesú. Los primeiros días polo menos, tien que
correr la *salmuoiira*, eso ya señal de que ta salando
bien. A los 21 días sácase del sal ya cuélgase too no
horru ou na panera.

EL CONSUMU

Hai del.las piezas que tolos años se cuomen el
mesmu día. *La caramiel.la, el rabu, la orea* cuómen-
se'l día *d'antroidu*¹¹. Los *choscos* guárdanse pa días
señalaos, cuando vai venir daquién, cuando hai
sementera ou pa los días de fiesta¹². Tamién el xamón
ya los l.lacones son pa días más señalaos. Anque se
coman outros días pa esas fechas nun puede faltar ya
siempre tien qu'haber na mesa un platu xamón ou
l.lacón cocú.

Lo demás había que lo repartir pa que chegara al
cabu l'añu. D'eso encargábase l'ama la casa. Si nun-y

¹¹ *Antroidu*, tamién se-y l.lama al que cuome muitu, al que
nun se ve fartu con nada.

¹² Cuando se vei de fiesta a comer a casa de la familia ou
amistae, dizse que *tien sopas en casa de... ta de sopas... vei de
sopas...*

chegaba yera un a *esvaldidora*, una muyer *sin arreglu* pa nada. Había casas qu'una mesma morcía valía-ys pa *manteigar* varios días. Echábanla al pote ya en quantu daba un fervor sacábanla pa facer lo mesmo al outru día. Güei hai tantu reviciu que muitas veces van pa los gochos ya siempre sobran morcías al cabu l'añu.

El *toucín*¹³ échase-y al potaxe¹⁴, a la fabada, a los garbanzos, ya tamién se cuome fritu. Fritu en *torrenos* ya con un poucu cebolla ya pimentu, échase-ys a *los capones* que se comían muitos días p'almorzar. Tamién se comía colas *papas*, echándo-ys por encima. el toucín fritu ya la grasa que suelta.

Los *uños* cuómense salaos, échanse al potaxe ou a las fabas.

Los güesos anque se salaban pelaos, échanse al pote porque dan mui bon gustu, ya entovía-ys queda dalgo de freba, ya la *canela* de dientro que ta mui bona.

La *l.lingua* tamién se cuome salada ya guárdase pa ocasiones especiales.

Las untazas, parte derrítense ya parte sálanse pa echá-yslas pol añu al potaxe. Córtase un cachín, estrúñase col sal que se-y vaya echar al pote ya échanse cuando las patacas.

¹³ Tamién s'emplea pa untar la payella cuando se fan los *freixuelos* ya derretíase pa tostar güevos cuando nun se compraba aceite.

¹⁴ El *potaxe* faise con augua, unas pocas de fabas, berzas ou rabizas, toucín, morcía, chorizu ya untaza, tamién güesos salaos, orea, el gurguleiru cuando lu hai. Almite quantu más compangu meyor, dicen las muyeres que las berzas son mui llambionas. Ya too un arte'l facelu bien. Hai que tener cudiáu sobre too que nun *encueiren* las berzas. Pa ello una vez que s'echan nun pue parar de ferver ya a fou fuerte.

REFRANES YA DICHOS

Alcuéntranse refranes ya dichos asgaya relacionaos col gochu. Delos de los más conocíos son estos:

- *Ta gordu como un gochu.*
- *A tolos gochos-ys chega'l sou samartín.*
- *El gochu ruin comedor siempre deixa dalgu na masera.*
- *Por Samartín gruñe'l gurín no cubil.*
- *Ta feitu un gochu.*
- *Acoró* (por sorprendese ante dalguna noticia ou situación)
- *Inda ta'l capador encima la gocha* (dizse cuando daquién anda esfaroliando sobre algo que consiguió, ensin tar l'asuntu zarráu dafeitu).

Dedíco-ys esti trabayu a los mious pas: M^a Esther López García ya Ricardo García Pérez