

La matanza en Tinéu¹

ADOLFO GARCÍA MARTÍNEZ

La *matanza*, como algunos outros llabores tien una importancia ya un sentíu especial en tolas casas de la redolada, como d'outramiente tamién na case-ría asturiana tradicional en xeneral. Pue dicise que, xuntu colas patacas, el pan, el lleite... la carne de la matanza compuén la exa de la dieta de la familia rural tradicional.

El mes d'avientu ía'l mes de las matanzas. Dende muitas selmanas antes ya s'emprencipia a falar ya a pensar nesi día. Los parientes más allegaos que tán fuera preparan el viaxe, pues esi día hai que tar en casa pa reunise tola familia, xunto con algunos vecinos ya amigos. La xente de fuera, la bona comida ya'l trabayu son el sou porquéi d'esi día tan señaláu dientro'l ciclu anual. Asina que, ía mui normal escuitar de boca de la xente: "Los d'Uviédu nun venienon

¹ Esti trabayu ía una ampliación d'un testu que forma parte d'outru trabayu publicáu en *Lletres Asturianas* 36 (1990). Pero las correiciones, los añadíos ya los comentarios fan d'él outru trabayu distintu.

dende la matanza”; “la fía venu pola matanza”; “fulanu muríu tal día como güei polas matanzas”; “manganu casóuse polas matanzas”; “la casa de tal queimóu pola matanza”...

Pero las matanzas, además d’un motivu pa reunise los parientes ya los amigos nun ambiente de trabayu festivu ya hasta ritual, yeran tamién, d’outramiente, pal ama de casa un feitu que la aliviaba de dos trabayos: unu, pelear ya dar de comer a unos bichos demasiáu grandes, *los gochos*, ya outru cavilar qué vei dar de comer a la familia, pues la carne vieya yá ta acabada ya l.lueu nun tien casi nin con qué amañar el pote.

La matanza ía’l puntu final d’un l.largu procesu qu’emprenciaba cola compra ou separación ou col feitu d’estremar los *gorinos* de cría de la camada un añu antes. Vamos facer un rápidu viaxe por esti recorriu.

LA CRÍA YA L’ENGORDE DE LOS GOCHOS. UN L.LARGU RITU DE PASU²

Al emprenciar l’añu nuevu ya espueis de la matanza, tolas casas de la redolada mercaban la cría del añu prósimu, un l.labor que facía l’amu. Las casas que tenían *gocha de cría* deixaban pan casa los gorinos más rinos de la camada, los que s’estremaban. De tolas maneras, tanto nun casu como n’outru,

² El material de campu foi recochíu nas parroquias de *Zar-dáin* ya *Santulaya de Miñu*, nel conceyu de Tinéu. A tola xente d’estos pueblos muitas gracias pola ayuda que me dieron.

los gorinos de cría separábanse de la camada, una cousa qu'a los antropólogos trainos a la memoria'l primer momentu de los ritos de pasu: la separación.

Ía entoncias cuando emprencipia un l.largu camín pa la familia ya pa los animales: *la cría* ya *l'engorde*, l.labor que cuerre al cargu de las muyeres ya sobre-tou del ama. Demientres muitos meses, los gochos de cría tán a base de *llavazas*, osía un calderáu, dúas ou tres veces al día, d'agua con berzas crudas tayadas, un puñáu salváu ya los desperdicios de la cocina, entrín ya mientras que l.legan los meses d'engordalos bien yá de verdá, que son ochobre, noviembre ya avientu, colas castañas ya'l maíz. Esti periodu de casi doce meses alcuérdanos outra vez outru de los momentos de los ritos de pasu: la transición ou periodu liminal. N'efeutu, nesti tiempu los gochos nun se pueden matar anque en casa nun haya carne nenguna; son como animales sagraos: si una casa l.legase a matar los gochos antias de las fechas socialmente señaladas, sería mal vista ya duramente criticada, lu mesmu que si l.legada la hora de matar nun mataba. Paé que toas estas cousas apuntan a que la comunidá quería impedir que la xente ou las familias, l.levaos pola falta de carne, esbardiase los gochos matándolos cuando tovía yeran pequenos ya inda nun taban abondo gordos.

L.legada la hora, osía'l mes d'avientu, las casas de la redolada escatánanse todas buscando un día pa matar, porque *matachines* había pocos ya tenían qu'avisalu con tiempu pa que nun se comprometiese con outra casa. L'ama emprencipiaba a dicir: "Estos gochos cuemen ya estrozan mui grande, tiran las puertas ya nun se l.leva camín con el.los

puéis desamuéranlu tou, tán gordos abondu yá, ya además la carne vieya acabóuse”. Por eso hai que preparar pa matar.

LOS PREPARATIVOS

Dende unos cuantos días enantes la familia emprençipiaba a entamar tolo necesario pal gran momentu: la matanza, el términu d’esi llargu ritu de pasu que podía llamase integración, osía, los animales muertos ya preparaos pasan a integrase na cultura, como base de la dieta familiar.

L’amu llama al *matachín* ya a los demás homes necesarios ente los parientes ya amigos. Asina mesmu, compra’l sal, amaña ya acuriosa’l sitiú onde se sala, prepara bona lleña, *el caldeiru* ya *las gamayeyras* pa calentar l’agua pa *pelar*, prepara *los pintoiros*, *los cordeles*, *los cuchiel.los* ya *la bruesa*, *el carru* pa pinchar, *el bañal* pa pelar ya tolo demás que fai falta, igual que tolos años.

Las muyeres, polo qu’a el.las-ys toca, dende muitu antes emprençipiaban tamién a faer los preparativos. llamaban a los fíos que taban fuera, ya parientas ya amigas, siempre las mesmas, pa que veniesen ayuda-ys. Mercaban tamién tou lu precisu pa la matanza: pimientu, filu gordu p’*atar* ya *enchorizar*, *tripa*... L’antevíspara, l’ama amasaba una bona fornada de pan de trigu que pa esta ocasión mandaba al molineiru que lu moliese bien ya que lu peneirare por una penera más fina pa que’l pan saliese más blancu. Tolas casas nas fiestas, ya la matanza yera una, tenían pan blancu ya tiernu.

Además nesta ocasión tamién se precisaba pan pa echar a las *murcias*. Las muyeres, ya sobretou l'ama, polas matanzas tenían muita responsabilidá, pues taba en xuegu un componente básicu de la dieta de la familia pa tol añu, lo que tamién-ys daba prestixu.

Anque yeran días de trabayu, tola familia taba deseando que llegase'l momentu, sobretou pola comida.

EL DÍA LA MATANZA

Esi día, tola familia se l.levanta bien ceu pa dir haciendo los preparativos, entrín que vei llegando la xente de fuera ya'l matachín. Nel aire pálpase l'ambiente festivu qu'envuelve la matanza. Cuando yá tán toos emprenkipia la tarea.

El matachín, con un *ganchu* de fierru bien afiláu, entra'l primeiru na corte ya ayudáu por otru home, por norma unu de casa por si a manu vien, los gochos estrañan, engancha por debaxu'l focicu al primeiru que se puen a manu. Sácanlu fuera ya tumbanlu del llau izquierdu encima'l carru. Ente toos suxétanlu, entrín qu'unu echa un *reyu* al diente ya outru ata las patas d'atrás. El matachín, cuando vei que'l gochu yá nun se vei, *pinchalu* pol pescuezu metiéndu-y el cuchiel.lu en direición al corazón; pinchar bien pa que l'animal dea bien la sangre ya morra prontu yera una de las cualidaes del matachín, xuntu cola l.limpieza ya la bona manu pa salar la carne. Una muyer, la única que participa nesti llabor, cuéi la sangre pa *las murcias* ya pa *las figüelas*. Namás morrer l'animal miéntenlu nel bañal colas

patas p'abaxo ya échan-y agua ferveiendo porcima'l l.lombu, entrín que dous homes van dando-y vueltas al gochu con un reyu que-y pasanon antes por baxo la barriga, mientras que los demás van *pelando* depriesa colas manos ya colos cuchiel.los.

Cuando'l gochu ta bien peláu, unu de los homes arránca-y *los uñinos* col gancho, entrín que'l matachín miete'l *pintoiru* polos nervios de las patas d'atrás. Después cuélganlu cola cabeza p'abaxo. El matachín, entoncias, encomienza abrilu con muitu cuidáu pa nun cortar nin romper nenguna tripa. Las tripas ya lu demás cuéyense pa una artesa, ya deseguida las muyeres emprencipian a *desurdir* ya *desenbalustrar* las tripas. Si l'agua ta a puntu de ferver pinchan outru ya asina hasta acabar, haciendo un altu entre unu ya outru pa tomar algo. Los gochos quedan colgaos un día ou dous hasta que *s'estoucina*. Los homes esi día nun tienen más que matar ya colgar, ya entrín que lo faen, falan ensin parar de muitas cousas: "Tal vecín compróu ou vendéu tal vaca en tantu"; "en tal casa matanon tantos gochos"; "el fíu de fulanu foi pa la mili"; "vei casase la fía de zutanu"; "tal día como güei polas matanzas pasóu estu ou aquel. lu..."

Las muyeres entrín ya non, anque tienen muitu más que faer, tamién falan ensin aparar: "¡Chacha, nun dicen que la fía de tal salíu n'estáu del fíu de zutanu! Las mozas de güei perdieron la vergüenza"; "esti ungañu'l churizu taba saláu"; "los gochos de tal casa yeran bien rinos, ya esu que chufan bien, péme-que los tienen la mitá l'añu afal.lecíos, pues a veces paré que tiran las puertas..."

L'ama guardaba pal día de la matanza un *choscu*, unos pocos de *chorizos* ya un *llacón*, cou-

sas que nun se comían más que los días de fiesta ya cuando había xente de fuera, además de ser una prueba de que yera bona ama pues tovía tenía carne vieya.

Pola tarde namás xantar, las muyeres diban *l.lavar las tripas* al ríu ou al regueiru que menos *l.lonxe* taba, porque tenían que *l.levar l'artesa* na cabeza.

El mesmu día de la matanza, las muyeres *picaban la grasa* ya *embutían* ya *colgaban las murcías*, pa las que yá tenían la cebol.la picada. A las murcías echában-ys, además de grasa, sal, pimentu, sangre ya *pri-xil* ya faraguya de pan desfeita.

Al outru día pola tarde volvía'l matachín a *estou-cinar*, ayudáu por un home de casa. Una parte salábase —*los xamones, los l.lacones, los toucinos, la caramiel.la* ya *los uñinos*— un *l.labor* mui delicáu que facía tamién el matachín, ya una mínima parte comíase en frescu —*el fégadu, los riñones*, parte del *adobu* ya las *costiel.las*— ya'l restu, osía, tou lu que salía d'*escarnizar, picábase*, ya'l pulmón, el corazón ya los *pel.leyos*, pa *embutíu*. Despuéis d'*escarnizar*, las muyeres pican la carne ya *adóbanla*. *La l.linguaniza* ou *los chorizos* fanse de la carne bona que tien más freba, *las androyas* de la carne sangrada, del pulmón ya del corazón ya los *pel.leyos*, entrín que *los choscocos* faense de pedazos de la meyor carne. Despuéis d'*adobar* cada cousa por separtáu, deixábase tou tapáu hasta'l outru día. L'ama tenía bon cuidáu de correxir los defeutos del outru añu referente al sal, al pimentu ou a *la cura*, comentando colas outras muyeres: “Esti outru añu la *l.linguaniza* taba mui salada ya tenía poucu picante ya los homes queixábanse”; “las murcías taban algu floxas”; “dous

choscos perdiénonse, a ver si ungañu tenemos meyor manu...”

La preparación de la carne ya l’embutíu faise igual añu tras añu, casi de manera ritual, pues los cambios ou las modas, como diz la xente, pueden traer problemas ya estrozar el samartín, por eso ía l’ama, símbolu de la tradición, la que cuerre con tou. Asinamesmo, si una muyer tenía la regla nun podía andar cola carne, porque la carne nun adoba ya piérdese, pues la sangre menstrual ía una señal de muerte, entrín que l’adobáu ía vida ya conservación.

El segundu día queda la carne picada ya adobada ya tamién se separan aquel.las partes pa regalar a parientes ya amigos. Esi día cuémese yá carne fresca de la nueva ya esto fai que siga la fiesta. El tercer día pola mañana, ceo, las muyeres prueban el *picadiyu* ya dan a probar a tola familia pa ver si ta bien de sal ya de pimentu. Despuéis de da-y otra vuelta ya añadir dalgo si fai falta, una emprencipia a embutir, entrín qu’outras van atando ya colgando’l *mondongu* nas *varas*, nel sitiú de siempre ya como siempre.

El *mondongu* ou embutíu déixase tres o cuatro selmanas pa que cure al aire ya’l fumu. Las muyeres nesi tiempu tizan tolos días con cuidáu pa curalu bien con aire ya fumu, pero ensin muita calor pa que nun se derrita. Despuéis l.lévase pal horru ou panera ya vei gastándose d’eil.lí. La carne del sal sácase tamién a las cuatro selmanas, un l.labor que faen los homes, ya tamién se l.lleva pal horru.

Güei, cola l.llegada de los conxeladores, parte de los gochos nun se sala nin se pica, miétese nestos aparatos ya vei comiéndose en frescu. D’un tiempu a

esta parte tamién muitas casas compran un *matoncín* de confianza, un xatu de cientu ya picu quilos pal conxelador, pues muitos xubilaos, que nun pueden comer carne salada nin embutíu, cuemen d'aquel.lu frescu; d'outramiente tenían que tar tolos días na carnicería ya asina, además, dicen, "sabe unu lu que cueme, pues lu que se compra quién sabe de quién ía, güei tou ía química".

LA PRUEBA L'ADOBU

Namás estoucinar, l'ama cumple colos compromisos de casa mandando *la prueba l'adobu* a diferentes casas de parientes ya amigos ya a personas a las que se-ys debe dalguna obligación —el médicu, el cura—. La prueba del adobu consiste nun cachu d'adobu, una costiel.las, un poucu fégadu ya un pedacín de grasa fresca pa preparalu tou. Casi tolas casas mandan a los nenos a l.llevar la prueba. La prueba l.lévase anque si pol añu hubo dalguña reña ente las casas, ya tamién se l.lleva a los probes que nun matan pa qu'asina podan participar de l'abundancia ya de la fiesta del momentu. Los que vienen a ayudar, ya sobretou los fíos, tamién l.llevan la prueba. Muita d'esta carne que se reparte recupérase, pues cuando las demás casas matan fan lu mesmu, asina que la prueba l'adobu nun escuende nengún ánimu de lucru, ya asina entrín que duran las matanzas funciona una reprocidá equilibrada porque la mayoría de las casas cuemen carne bona ya fresca durante casi un mes, entós cuando inda nun había aparatos. Agora, colos conxeladores ya las meyoras de la vida en tolas casas, la costume de la

prueba paé que vei perdiendo, “¡ía ta abondu bien!” dicen algunas muyeres, “pues la mitá de lu bonu veise en compromisos p’al.lí ya p’acul.ló, pues güei tol mundu puede matar si quier”.

Después que se quita l’embutú, a los parientes más al.legaos ya a dalguna persona a la que se-y debe dalguna obligación especial, dáse-ys tamién la prueba del embutú ou del samartín: una *cana* chorizos ou de l.linguaniza, una androya ya una murcía, ya si yera muita obligación, dase-y tamién un choscu. Esto tovía sigue güei, pues paé que cada día se tien en más estima lo de casa, entrín que d’outra-mente la xente de los pueblos prefier n’outros terrenos lo de fábrica ou lo que se compra a lo de casa ou a lo d’antias. Asina, güei nun se cuéi la fruta de casa —mazanas, zreizas, figos, nisas— ya mércase fruta nel comerciú, nun se pañan castañas ya cómprase piensu. Tamién pasa lo mesmu cola fala, colas fiestas, cola artesanía ya los oficios, colas bodas...

Cuando s’embuten los chorizos fanse algunos más pequenos pa los afiaos ya pa los nenos de la casa, son *los guinaldos*.

Dalgunos días después de la matanza, la familia invita a los que fonon ayuda-ys. Cuemen cachelos con costiel.las ya figüelas con sidra dulce. A esta cena l.lámanla *la figüelada*. Después facían filandón ya beil.laban.

L’USU DE LA CARNE POL AÑU

La carne de la matanza ía daque indispensable pa la familia durante tol añu, tantu pal diariu como pa

los días de fiesta. Asinamesmu, l'añu ía mui llargu, nas casas hai rabaños de xente ya la matanza yera pequena, por eso l'ama tien que tener mui tinu ya alministrar bien la carne, d'outramiente si se-y acaba nun tien con qué amañar el pote, la exa de la dieta diaria, feitu a base de patacas, fabas ou berzas ya un poucu de carne pa da-y sabor ya'l sou aquel. El pote comíase a meudía ya a la nueite, con pan ya l.leite, ya despuéis castañas, papas, tortía, freisuelos... depende de la época del añu. Pero'l pote bien amañáu ía la meyor señal d'una comida normal ya a xeitu, entrín que la cantidá de carne que l.leva marca la diferencia ente una casa ya outra. Asina, ya por eso, vender carne de casa ía vender dalgu vital pa la familia, ía tanto como vender el sou quéi de la casa. Nun se viende más que los xamones pa sacar dalguna perruca pa los gastos ou pa faer los pagos. El vender los xamones taba asina estableció nas casas de tola redolada, ya comelos ía una cousa rara, casi un despilfarru. Outras veces cámbiase por toucín o polos gorinos de cría del añu veniente. Los xamones nun se tenían como carne pa comer en casa. Güei nun se viende nengunu, la xente agora ta farta ya viende toucín ya murcías, lo peor del gochu, ya compra xamones ya carne fresca.

La carne tamién yera'l porquéi principal de la comida de fiesta naquelos pocos momentos del añu nos que'l paisanu salía de la dieta probe ya monótona: pol Antroidu, pola Pascua, el día de la mayada, el día de la fiesta, el día la matanza, ya en situaciones especiales como en dalguna visita importante, dalgún entierro ya boda, nel mes de la yerba..., d'outramiente la carne yera namás qu'un condimentu pal

pote o casi una melecina. Tamién se facían ofrecimientos a San Antonio ya a la Virxen de l.lacones o pitos, una prueba de lo valiosa que yera la carne pa la xente del campu.

Güei cuémese carne de la bona tolos días ya a tolas horas ensin tasa: “Tírase más carne agora que se comía antes”; “la xente ta ichada a perder, l.lou nun sabe una que-ys dar de comer”, dicen muitas amas de casa.

Namás matar cómpranse los gorinos, ya dicir, la cría pal próximu añu. Compralos corría por cuenta l’amu, pero crialos ya engordalos, como dixemos anantias, yera cousa de las muyeres ya principalmente del ama. Nas primeras selmanas cuécense patacas, berzas ou nabos, pues los gorinos son pequeños ya tán recién destetaos, hai que mul.lir muitu'l *curriel.lu* porque *coucipan* muitu ya tán tol día mayaos. Pero, col tiempu, l’ama deixa de coce-ys ya emprencipia a da-ys comida cruda ou un poucu escamada namás. Los dous o tres meses antes de la matanza dáse-ys más ya meyor de comer pa engordalos, como yá dixemos. Güei cómprase-ys cada vez más piensu, pues castañas nun se pañan ya maíz tampoucu apenas se sema, ya hai casas que nin siquiera crían gochos, cómpralos ya engordaos. Nos tiempos que tamos la matanza ya tolo que la arrodia, como tantas outras cousas propias de la cultura asturiana tradicional cambianon muitu perdiendo casi tol conteníu social, festivu ya ritual pa nun ser l.lou más qu’un feitu estrictamente económicu.