

El gochu ya'l samartín no conceichu de Miranda

MARIANO ÁLVAREZ GARCÍA
MARGARITA FERNÁNDEZ MIER

El gochu yía ún de los animales más importante nas casas no conceichu de Miranda, de la mesma forma que lo yía no restu d'Asturias. En tolas casas hai una *gocha paridera* que se echa al *vurrón* —el gochu adultu ensin capar— ya desque queda preñada tarda tres meses, tres selmanas ya tres días en parir.

Güei las cosas yá nun son como anantias. Nos pueblos quedóu pouca xente ya en poucas casas hai gocha paridera. Entavía se fai'l samartín pero lo acostumao yía mercar los gochos a medias de criar pa nun tener qu'andar tras d'ellos desque son pequeninos.

Desque nacen los *bracos*, los gochino, —las mucheres yeran las encargadas de partializalas—, déixanse a la gocha unas ocho selmanas ya l.lueu viéndense, dexando dalgunu pa criar ya pa faer el samartín; nun solían criase más de dos bracos. En dalgunas casas nun tenían gocha paridera porque

son gabelosas de curiar mientras tienen los bracos, hai que-l.lys echar muitas vegadas de comer a el.las ya curiar de que los bracos tean mamando, por eso yía mechor comprar los bracos pa faer la matanza. En del.las casas tamién se mercan los gochos yá criaos pa matalos. Si la gocha paría muitos bracos, en del.las ocasiones dalgunu quedábase ensin teta pa mamar ya debía criase con mamona; del.las veces dalgunu morría.

Los gochos guardábanse na *corte los gochos* —que tamién-l.ly chamaban *la curripa*— ya dientru la corte faíanse-l.lys unos corros pa el.los, dixebrándolos de las vacas; el sitiú au dormían yera *la cubil*, au se-l.lys echaba *muchúu* (pacha) pa que tuvieran daque ensuchos ya l.limpios. A la corte los gochos entrábase dende fuera la casa polo regular porquéi aunque yera normal que tuviera debaxu, nun se pasaba pa el.la dende la casa. Nel.las había *duernas* de piedra ya de madera pa la xinta de los gochos; a los grandes echábase-l.lys na de piedra ya a los pequeninos na de madera.

Las mucheres yeran las encargadas del l.labor d'e-cha-l.lys *la llavaza* a los gochos dous ou tres vegadas cada día. La l.lavaza faíase cona augua de fregar los cacharros ya tamién se-l.lys echaban castañas (cuando se diba al castañéu pañábanse todas, las bonas pa la xente ya las ruinas pa los gochos) ya dalgo de farina, maíz (las panochas enteras, conas fuechas), del.la l.leite (pouca), ya coucinábanse-l.lys las ortigas. Todas estas cousas yeran pa que medraran pal samartín. En muitos l.lugares los gochos salían a pacer pol día polas caleichas del pueblu ya l.lueu metíanse a dormir nas corripas. Desque se-l.lys

echaba l'almuerzu salían sueltos pol pueblu, ensin falta que naide los curiara; los güertos ya las quintanas taban zarradas ya había purtiel.los en tolas caleichas pa que nun pasaran pa las l.laborías ya pa los praos. Pol atardecerín volvían pa la corte ya echábase-l.lys la cena.

Pola seronda chevábanse pal castañéu pa que xintaran las castañas; cada vecín no d'él porque del.la xente nun tenía gochos ya nun podían andar xuntos pol monte, ya'l castañéu no conceichu de Miranda ta casi tou dixebraú ente los vecinos, nun yía comunal. Muitas vegadas deixábanse no monte ensin falta de curialos ya volvíanse pa en casa cuando se diban matar. Entavía güei no pueblu de Freisnéu los tienen pol monte hasta que chega la hora matalos.

Mientras tavía yeran pequeninos *alambrábanse* con unas aniel.las que se-l.lys metían pol focicu, ya cuando medraban ya se faían *l.labascos* ou *marranes* —chámanse asina cuando tienen dos ou tres meses— poníase-l.lys nos focicos un alambre de pinchos de los que s'usan pa zarrar los praos. Nos primeiros meses tamién se *capaban*; un día pasaba'l *capador* pol pueblu ya capábalos toos. Cada vecín pagába-l.ly un tantu al capador, que lu cobraba n'escanda, “qu'enantes las cousas nun taban como pa pagar con perras”. El l.labor del capador nun yía'l mesmu no casu d'un gochu que no d'una gocha; el.los cápanse por detrás ya sácanse-l.lys los coyones; el.las cápanse por un l.lau pa quita-l.lys *la madre*. En Miranda enantes había un bon capador que yera de Boinás ya que andaba tol conceichu capando los gochos.

La matanza faise no mes d'avientu, cuando fai fríu abundu, “porque yía muitu mechore pa la

carne”, que cuando *s'embute* tien que tar fría qu'asina piérdese menos. El día que se mata chamábase a xente d'outras casas, yera como un día de romería ya faíase mechor comida que los outros días, cousas que nun se comían de diariu: potax de garbazos, freixuelos... ya'l día enantes arrouxábase pa tener pan tiernu pal día de matar. La xente que diba a cada casa yera casi siempre la mesma, dalgunos de la familia ya vecinos más averaos. L'únicu del pueblo qu'andaba tolas casas yera'l *matachín*, el que mataba los gochos.

El día enantes de matar, amás de preparar pa comer mechor, axeitábanse las cousas precisas pa matar: l.limpiábanse *las duernas* au se diba matar, *el duernu* pa *salar*, axuntábase l.leña pa tizar pa calentar l'augua pa *pelar* el gochu ya pa tener l.leña abonda pa *l.lueu curar'l mondongu*. Tamién se compraban del.las cousas que nun había de casa pal samartín: el sal, el pimientu, dalguna tripa. Enantes aproveichábanse tolas del gochu ya si cuadraba mercábase dalguna *madeixa* por si las del gochu salían malas; agora yá nun se l.lavan las del gochu, yá se compran todas.

Mátabase ceu, a las 9 ou 10 de la mañana. La mucher de la casa echába-l.ly dalgo de comer al gochu ya los homes garrábanlu polas patas, atában-l.ly un cordel a una pata ya sacábanlu de la corte; garrábanlu polas *oreichas* ya tirábanlu enriba un *bancu*; el matachín atába-l.ly la cabeza con una cuerda ya *gorábalu* con un cuchiel.lu feitu d'un machete; una mucher recochía la sangre pa l.lueu echala a *las morciel.las*. Atában-l.ly una cadena de cortar alreduro, metíanlu nuna duerna, echában-l.ly l'augua caliente por enriba

ya diban dándo-l.ly vueltas cona cadena hasta que-l.ly la pasaban entera tres ou cuatro vueltas pa l.lueu *ras-palu* con cuchiel.los feitos de gadaños viechos, pa dir quitándo-l.ly *las serdas*. Desque taba bien peláu, sacábase de la duerna ya poníase-l.ly *un punteiru* nas patas d'atrás, furándo-l.ly la piel que ta ente los tendones que tien xunto a *los uños —los pías—* ya colgábanlu d'una viga ou d'un gabitu ya desde colgáu, *abríase en canal*.

Lo primeiro que se faía yera saca-l.ly *las tripas* ya las mucheres diban l.lavalas a la fonte con abonda agua fría; raspábanlas con un cuchiel.lu ou un palu pa quita-l.lys la porquería. Las tripas desde taban l.limpias teníanse n'agua, ya cuando se diba embutir metíanse n'agua caliente “porque asina embútese mechore”.

El día que se mataba deixábase el gochu *sere-nando* hastal'outru día que volvía'l matachín a *estou-cinalu* —a espiezal— . Quitábase-l.ly *la calamona*, l.lueu *los l.lacones, los xamones, las untazas, las costiel.las* ya *los l.lombos* ya diban preparándose pa salalos: nun duernu diba echándose sal abonda ya las piezas enriba d'el.la: la calamona, los uños, los xamones, los l.lacones, *los toucinos* ya'l *rabadal*. Estas cou-sas que se salaban diban comiéndose a lo l.largo l'añu, el toucín comíase col *potax* —cocíu— ya los xamones ya los l.lacones deixábanse pa comelos pol tiempu la yerba.

En fresco comíase *l'adobu*, del.las *costiel.las* ya'l *fégadu* encebolláu. Conas untazas faíase grasa pa gastar en tol añu: dilíase parte d'el.las ya metíase na *vexiga*, colgábase no solciebu ya diba usándose pa cocinar.

Desque s'estoucinaba, había qu'*escarnizalu*. Sacábase-l.ly la grasa pa las morciell.as ya la carne pa *los chourizos*. Esi mesmu día faíanse las morciell.as cona grasa del gochu picada, sal, cebolla, sangre ya perrexil. Nuna duerna amasábase *l'entruyú* que se faía con todas estas cousas, llabor que faían las mucheres. Llueu embutíase na tripa gorda. Enantes esti llabor faíase a mano: nun *embudu* de mano diba metiéndose la tripa ya diba echándose *l'entruyú* ya calcando hasta que s'enllenaba la tripa. Tamién se picaba tou a mano porque nun había máquinas pa faelo como pasa agora. Las morciell.as amarrábanse con un bramante no cabeiro ya no postreiro pa faere *una dobla*.

Feitas las morciell.as, *enchourizábase*; la carne mechor del gochu yera pa los chourizos: del adobu, la carne que ta alredu de las costiel.as ya parte del toucín; tou ello xunto cono pimentón dulce ya picante, el sal ya los achos machacaos xuntábase bien ya amasábase na duerna; diba dándose-l.ly vueltas al *entruyú* pa un llau ya pal outru de la duerna. Nesti llabor ya perimportante qu'hubiera una bona *mondongueira* que supiera lo qu'había que-l.ly echar al *entruyú* pa que salieran bonos chourizos. Estas *mondongueiras* yeran como'l matachín, andaban por tolas casas del pueblu.

Cola carne ruina del gochu, la carne sangrada ya de menos calidá, faíase'l *sabadiegu* ou *lluenganiza*: la *corada*, la *papada*, los *cueros*, la carne sangrada ya del toucín.

Desque s'amasaba el chourizu, dexábase serenar una nueite ya al outru día pola mañana probábase pa ver cómo taba d'adoberios ya dábase-l.ly dalguna

vueltuca más pa l.lueu embutilu na tripa delgada del gochu, que se faía con una *máquina de mano*. Tamién se faían dalgunas doblas pequenas —*las canas*— pa dir comiéndolas ou pa faer dalguna rosca de pan pa los nenos.

Tamien s'embutía *el xuan*, la parte más gorda de la tripa'l gochu, con del adobu ya la *l.lingua*.

Feitu'l mondongu, *curábase* enriba'l l.lar, no solciebu. Tizábase la coucina ya cola calor de faere'l pote diba curando; cuando s'entraba a las coucinas ya nel.las había un bon mondongu dicíase “¡Vaya solciebu que teneis esti anu!”; a los quince días chevábbase pal hurru ya empieza a comese pol mes de mayu, dexando daqué pa tener pal tiempu la yerba pa poder chevalo pa comer no prau.

El día que se mataba dábbase *la prueba* a los vecinos que tuvieran na casa aidando: del.las costiel.las, dalgún doblu de chourizu ya morciel.la. Pero non muncho, “qu'un gochu solu nun daba pa tantu”.