

## El mondongu en Teberga

X. LL. GARCÍA ARIAS

Na tradición tebergana la cría del gochu llogró bona importancia. Un vieyu puntu de referencia ufiértamoslu Xovellanos<sup>1</sup> cuando diz que'l conceyu, amás de ser nombráu poles sos *h.aques*, ye ricu, “en ganados de asta y cerda” y tamién cuando, viendo gochos pacer en términos de Somiéu, afite sintomáticamente que “parecen a los teverganos”. Delles referencies alcuéntrense tamién nel cancioneru y na paremioloxía asturiana que llega mesmamente, per una real “animalización”, a dar el nome de “los de la oreya llarga” a la xente de Teberga, en clara referencia a dalgún de los tipos porcinos que dieron nombradía a dellos representantes de la nuesa cabaña.

Afondando más nel tiempu nun sedría raro camentar que, quiciabes, na calidá de los bracos teberganos pudo

---

<sup>1</sup> Gaspar Melchor de Jovellanos, *Obras Completas*, VI. Uviéu 1994, p. 383 y 394; ed. de José Caso, cola collaboración de Javier González Santos.

xugar un papel importante l'intercambiu de rellaciones calteníes tradicionalmente a la vera mesma del Camín de la Mesa polos nuevos paisanos con pastores d'Extremadura que, a la gueta de temperatures benignes pa la so reciella, llegaben de branu a los puertos teberganos onde compraben na estación seca yerbes de brañes y mayaes<sup>2</sup>. De toes maneres güei la xente refierse principalmente a los *gochos del país* qu'estrema namái pel color: *blancos/prietos/pezos* 'con manches'.

La documentación tebergana más antigua nun fala de la cultura porcina<sup>3</sup> y, mesmamente, la llingua tam-

---

<sup>2</sup> Xovellanos (ibid. p. 383) escribe: "La Prida dice que un cura mejoró aquella casta (de cerdos) trayendo padres de Extremadura".

<sup>3</sup> El datu gastronómicu medieval más vieyu referíu a Teberga conséñase nel llamáu *Llibru del Codu* de San Pedru que conocemos per llectura de 1792 fecha por Xosé Acevedo Villarroel, recoyida na *Colección de Asturias reunida por D. Gaspar Melchor de Jovellanos*, II. Madrid 1948, pp. 108-167. Esti llibru, con una llectura que nun respunde a criterios esixentes, conseña ente les *Ordenances* del monesteriu (llueu colexata), lo que pue tenese como primera referencia gastronómica tebergana:

"In Vigilia Santorum Apostolorum Petri et Pauli vel eius Mayordomus, tenetur omni anno administrare toti Colegio pig-tanciam hoc modo. Unicuique Canonico ministrabuntur singula marilucia; excepta mensura duorum digitorum de caudis pro eoquo cap... vis: Duo etiam frustra congeris singulis palmos continentia; pro paramento etiam cibaniorum piper et alia recipiant. Socii vero medietatem habebunt prebende integre de omnibus supradictis. Pretera vigilia directorum Apostolorum cui-libet canonico quarta parte unius arietis dabitur, et una petia vace; et sociis similiter medietas dicte quarte partis et petie tribuat-ur: Et gallinas singulas tam Canonici quam socii percipiat, et carnes trictas quae vulgo apelatur mortarolo, ad prandium hebe-ant et ad cenam; Intestina vace et arietum bene cocta, milibet prebende integre una cabrera vini, et medie prevende media exol-vatur. Janitor vero et Familia singulas portiones integras unus de canonicis capiatur de omnibus supradictis, frater...

poco nun ye mui esplicita nesta cuestión darréu que *gochu*, el términu non marcáu col que s'alude a la especie, talmente paez d'aniciu espresivu en delles llingües<sup>4</sup>. Esti fechu, que ciertamente tamién podría

---

*Capitulum itaque Abati, vel eius Maiordomo duodecim arietes reddat, itaque quicumque tenuerit administrationes mensium nomine Capituli, pro unoquoque mense arietem unum Capitulo solvere teneatur; ad iam dictos arietes exolvendos coria arietum cogus Capituli, et duo petatia erurum dicte vace habebitur, sicut habere actemus consuevit*".

Nesti interesante testu non sólo apaez lo que podría ser la primera referencia a la merluza (*marilucia*) sinón otres a los cóngaros (*congeris*), al pebre (*piper*), a la vaca (*vace*), corderu (*arietis*), pites (*gallinas*). Quiciabes lo más llamativo seya non yá la referencia al vinu en pelleyu de cabra (*cabrera vini*) de que llueu falará abondo'l *Llibru'l Codu*, sinón a les "carnes trictas que vulgo apelatur morterolo" y a los "intestina vace et arietum bene cocta". Nel segundu casu podría tratase de los ingredientes d'unos particulares "callos a la tebergana" a base de tripes de vaca y corderu que, en dalguna ocasión, podríen completase coles pates de la vaca si, como mos abulta, ha lleese más alantre "duo petatia *crurum*" y non "duo petatia *erurum*".

<sup>4</sup> Pa Corominas-Pascual (DCECH s.v. cochino) sedría un deriváu de la interxeción *coch*, *coche*, *cuch(e)* emplegada en munches llingües p'apellar al *gochu*. Na documentación medieval d'Asturies conocemos en 1254 un home llamáu "Iohan *Cochu*" y en 1273 una muyer, "Elvira Rodriguiz decha *cochuna*", esto ye, a la que llamaben *cochuna* [(cfr. J. Fernández Conde et alii, *El Monasterio de San Pelayo de Oviedo. Historia y Fuentes*. I. Uviéu 1978, p. 186; J. I. Fernández de Viana y Vieites, "Pergaminos del Monasterio de Cornellana (Asturias) en el archivo de San Payo de Antealtares (Santiago)", *Asturiensia Medievalia* 4 (1981), p. 324]. Lo mesmo "cochu" que "cochuna" abúltame qu'han considerase nomatos. El masculín *cochu*, 'gochu' nun ha tracamundiase con otra espresión del mesmu calter, tamién conseñada na Edá Media, pero en clara referencia a daqué cocío, como se ve nel exemplu de 1287: "tres eminas descánlla pora en Rifitorio en pan *cochu*" (J. Fernández Conde, op. cit. p. 127); nesti casu ye claro que tamos delante d'un participiu COCTUM que güei síguese nel ast. *cuechu*, 'tipu de papes'.

entendese dientro de la tendencia xeneralizada al eufemismu, pel que dellos términos teníos por peyorativos alcuentren sistemática sustitución a lo llargo'l tiempu, coincide tamién cola ausencia ente nós de tou elementu autóctonu de tipu \**cerdu*, lo que nun dexa d'axuntar nueves duldes interpretatives. La novedá de *gochu* y l'ausencia de \**cerdu* compaxínase perbién coles nueses suposiciones al nun se ver niciu dalu de los sos antecesores na toponimia<sup>5</sup>. En sentíu contrariu sí alcontramos continuadores de PORCUS, non sólo nel axetivu usual *puercu/puerca*, 'suciú' (sinónimu de *gochu/gocha*) sinón nel apellativu deriváu *porquera*, 'cubil del gochu' que, lo mesmo que l'abundancial *porcil* y otros, ufierten testimoniú toponímicu<sup>6</sup>.

Sin embargu un datu que podría falar de la vieya cultura porcina tebergana ufiértalu'l vieyu cultu a \**San Antón*, en Carrea, que na nuesa opinión sustituyeron serondamente pol veneráu nel presente *San Antoniu de Padua*. Ye asina como pue entendese'l vezu inveteráu d'ofrecer al santu les calamones o cabecees salaes

<sup>5</sup> X. Ll. García Arias, "De toponimia tebergana (XIII): Zoo-toponimia", *Lletres Asturianas* 38 (1990), 47-67, p. 54. *Cerdeño*, barriu d'Uviéu, paez qu'ha entendese como continuador d'un antropónimu.

<sup>6</sup> Derivaos de PORCUS, PORCA son frecuentes na documentación asturiana pelo menos dende'l sieglu x; asina en documentos de San Vicente de 946 (p. 42), 948 (p. 46), 950 (p. 48), 1078 (p. 146), etc. Cfr. Pedro Floriano Llorente, *Colección Diplomática del Monasterio de San Vicente de Oviedo*. Uviéu, Idea, 1968. Anque l'asturianu, y en concretu la fala de Teberga, xeneralizó l'arabismu *xabaril* o *xabalín* pa destremar el gochu domésticu del gochu montés ye perposible que dalgunos de los topónimos del tipu PORCUS faigan referencia a llugares frecuentaos pol xabaril. Tampoco na terminoloxía porcina tebergana hai restos de *marranu*, *-a*, *guarru*, *-a* que namái viven güei como axetivos na aceición de 'suciú', con posibles aplicaciones metafóriques.

de gochu que, llueu de la misa, puyen los romeros nel pórticu de la ilesia na fiesta del mes de xunu.

### LA CRÍA DEL GOCHU

La omnipresencia del gochu na dieta tradicional tebergana xustifica dos coses esenciales de la nuesa cultura: d'un llau la xeneralización de la so cría, d'otru un gran procuru p'algamar los meyores rendimientos. Frutu de too ello sedrá, ensin dulda, non sólo'l grau notable d'aprovechamientu llográu a lo llargo'l tiempu sinón una perapreciable repercusión na mesma especialización llingüística.

La dieta tebergana, fecha tradicionalmente de los productos primarios de la tierra más o menos iguaos pola especialización culinaria, cuenta con importantes aportaciones de carne. Ente ello ha citase necesariamente lo que proporcionen los gochos, les pites, les vaques, la reciella y, más o menos esporádicamente, la caza. Ente too ello namás el gochu ye base alimenticia que cumple les dos condiciones de ser xeneralizada a la totalidá de la población y a lo llargo tol añu. El restu de les especies fexo tradicionalmente actu de presencia na dieta pero de mou coxuntural o esporádicu y, en dellos casos, reserváu namás a les families más pudientes.

El gochu, darréu d'ello, mereció una atención particular. Toa familia debía facese, polo menos, con un exemplar na feria o mercándolu al vecín d'ente casa, pa llueu de sacalu alantre, matalu a la vera Navidá cuando yá podía algamar un pesu non menor de les diez arrobes. Los económicamente mayor asitiaos teníen una gocha pa criar. Cuando sal *verruela*, o se manifesta en

celu, fai falta llevala al *verrón*<sup>7</sup>, gochu semental del que dispón dalgún vecín en réxime d'esplotación. La gocha preñada paría a los tres meses, tres selmanes y tres díes una camada que, por alimentase de lleche nos primeros díes, tamién dalgunos-y daben el nome de *lechugada*<sup>8</sup>. Lo normal ye que caún de los gochinos acabante nacer tuviera una teta pa mamar. Nesi sen entienden que les cuatro tetes delanteres yeren les meyores, frente a les últimes d'atrás que resultaben menos nutritives. Si'l partu yera desigual (más críes que tetes) al gochu ensin teta llamáben-y *esquitón* y había que lu criar a mamona o lo que ye lo mesmo dando-y lleche per un biberón. El más ruin de la camada recibe'l nome de *güerre*, términu que llueu tamién pue aplicase a persones<sup>9</sup>. Los gochinos de cría van dir creciendo y recibirán el nome de *bracos*; anque dalgunos empleguen *bracu* cuasimente como sinónimu de *gochu* (términu xenéricu y ensin marcar como se dixo enriba) lo cierto ye que terminolóxicamente suel dase la gradación siguiente en referencia a la

---

<sup>7</sup> Ye términu en rrellación etimolóxica col llat. UERRES; de la mesma manera ha entendese *bracu*, anque con sufixación destremada en -ACCUS; *verruela* tien el mesmu aniciu etimolóxicu anque'l so sufixu inxerse dientro'l contestu de les espresiones emplegaes pa referise a la fema en celu. Cfr. X. Ll. García Arias "Problemes d'etimoloxía asturiana", *Actas do XIX Congreso Internacional de Lingüística e Filoloxía Románicas*. II. Universidade de Santiago de Compostela, 1989. A Coruña, Fundación Pedro Barrié de la Maza, Conde de Fenosa, 1992, pp. 471-483, p. 475.

<sup>8</sup> Ye claro que la espresión con l- podría nun ser del país, anque tamién ye verdá que podría tratase d'una disimilación de palatales.

<sup>9</sup> Sobre *güerre* y \**gorrín*, términu non emplegáu güei en Teberga, formóse'l verbu *agurrinar*, 'enruinar'. Tanto *güerre* como *agurrinar* inxérense dientro una gran familia de pallabres que puen tener un aniciu onomatopéyicu (cfr. DCECH s.v. guarro, gorrino, guarín).

edá y al desarrollu; asina pue dicise que semánticamente taríen contraponiéndose *gochín/bracu/l.labascu*<sup>10</sup> /*gochu/matón*. Los gochos pa criar cómprense de cinco o seis selmanes. El gochu que llogró'l so desarrollu ye l'ideal pa proporcionar carne; lo meyor, na opinión de dellos, ye que'l gochu tenga enantes de matalu dos agostos fechos. Llegáu'l tiempu frescu ye'l momentu de *matar*; asina podrá salase ensin problemes. El gochu (o gochos) que se destina a matar ye'l *matón* o *gochu de mata* y va ser el verdaderu centru de la vida familiar en tolos trabayos rellativos a la *matanza*, *mondongu* o *samartín*. Les tres maneres destremaes de referise a una mesma realidá débense al fechu de fixase los falantes en tres aspectos dixebraos en rellación al llabor de que falamos: la muerte (*matanza*), la llimpieza (*mondongu* < \**mundonicum*, términu formau sobro *mundus*), la dómina en que se fai (*Samartín*).

Pero enantes de la *matanza*, al gochu hai que lu criar y, pa ello, habrá facese tolo posible pa que'l resultáu seya lo más afayadizu col coste más curtiu. Asina entamaráse *capándolu*, a nun ser aquellos que quieran reservase pa padres<sup>11</sup>. Pue capar una persona daqué curiosa o tamién el *capador* (que vendrá pel

<sup>10</sup> Ye perposible qu'en tola riestra denominativa *l.labascu* seya l'únicu elementu onde se caltién un elementu prerromán. La serie d'apellativos en femenín ye la mesma anque axuntándoy la terminación *-a*: *gochina/braca/l.labasca/gocha/matona*.

<sup>11</sup> Una canción popular a la Virxen del Cébranu, patrona del conceyu de Teberga, recueye la doble posibilidá:

*Virxen del Cébranu hermosa  
yá sabes que tengo bracos:  
la mitá son pa vendel.los  
la outra mitá pa capal.los.*

(Recoyida por Antonio Alonso de la Torre García d'un vecín del conceyu de Proaza).

pueblu pela primavera y pela seronda), pero habrá curiase llueu que por un descuidu nun muerra del *mal de la capía*. Esí mal, de carecer d'él, habrá curase con sueru de lleche. Capar cápense enantes de vender, cuando entá mamen, porque resulta más fácil y menos doloroso. Al capar los gochos dáse-yos una tayada que corta los coyones; la mancadura suavízase con una gota d'aceite; llueu echaráse-yos enriba ceniza de lleña pa que nun los llamban. Les goches tamién se capen pero resulta más difícil qu'a los gochos polo que siempre fai falta la presencia del capador; cápense les que criaron pa que nun vuelvan quedar preñaes, y les que nun se quieren pa madres, cuando entá son pequeñines. Yera necesario capales porque sinón menguaben en carne y engordaben peor. Anque nun yera lo normal, lo cierto ye que les goches preñaes podíen matase pero facía falta faelo a mediu tiempu del preñáu que yera cuando se llograba una perbona carne. Los verrones tamién podíen capase pero la carne daba un tafu que lo facía poco prestoso pal so aprovechamientu na comida.

Dempués al gochu habrá que lu *alambrar* poniéndo-y dos grapes en focicu pa que, fozando con menos puxu, nun acabe con sebes, portielles y muries o cualquier otru elementu de contención. La vida tradicional, que favorecía que los gochos anduvieren paciendu, fozando y comiendo a lo llargo'l día per caleyes, caminos, castaños..., obligaba tamién a *torgalos* o, lo que ye lo mesmo, a pone-yos una especie de collar de madera en pescuezu, *torga*, que fexera perdifícil el so accesu a finques ayenes per cancelles, portilleres o furacos de tou calter.



La llibre salida per caminos y caleyes y, a vegaes, praos, nun garantizaba dafechu l'alimentación d'estos animales. Yera necesario, pelo menos nel tiempu que necesitaben más procuru pal engorde, da-yos un suplementu alimenticiu basáu nes posibilidaes y frutos de cada momentu (pataques, castañes, abiyotes, mazanes, etc. ); nes épocas menos riches preparábense-yos grandes calderaes d'ortigues cocíes. De toes maneres yera la *l.lavaza*, agua de llavar la cacía colos restos de les comíes, lo que formaba'l so menú obligáu. A los gochos podía echáse-yos de comer nun duernu, nel corral d'ente casa o na mesma *cubil* o *porquera*. Pa munchos estes dos pallabres yeren sinónimes; otros, en sen contrariu, paez que destremaben lo que yera la *porquera* o corte propia del gochu, de lo que yera la *cubil* o requexu dientro la porquera emplegada namái pa dormir o echase. La corte de los gochos tamién pue denomase *corripu* o *corripa*, especialmente si tien forma exenta y redonda en monte o na braña. Pero dar de comer a los gochos nun yera siempre cosa fácil; dacuando, ye verdá, si andaben llibres pel corral o pela antoxana yera abondo llamarlos diciendo cenciellamente: *jino!*, *jino!*, o *jino-ín!*, *jino-ín!*; pero otres vegaes en que taben famientos, en sintiendo qu'una persona s'averaba, entamaben a ponese pernerviosos llanzando terribles gruñíos. *Gruñir* emplégase, davezu, de mou asemeyáu a *urniar* anque, otres, resérvase *urniar* pa referise a un gruñir más suave, contraponiéndolo tamién a *corcol.lar* que ye gruñir mui sele, particularmente la gocha cuando llama a les críes o-yos da de mamar.

## LA MATANZA

Cuando'l gochu ta criáu, ente'l mes de payares y d'avientu especialmente, anque a vegaes podía facese más tarde, iguábase too pa facer lo que los más llamaben *faer la matanza* o, namái dellos, el *samartín*<sup>12</sup>. Tamién dicen *faer el mondongu*, *andar de mondongu*, anque esta espresión resérvenla dalgunos pa los trabayos propiamente rellativos a manipular les coraes, menudos y, especialmente, l'embutíu.

La matanza, al necesitar de l'ayuda de más persones que les que davezu vivíen en casa y por tener unes notes clares de fiesta gastronómica, yera ocasión amañosa pa que la familia, y vecinos y allegaos, s'axuntara. Pal fechu físicu de la matanza facíen falta pelo menos cuatro o cinco persones, especialmente homes, pa que, garráu'l gochu, inutilizáu con un cordel col que se-y ataba'l focicu, lu punxeren enriba una *tachuela*, mesa o soporte llargu, y tuvieren por él aguantando los munchos tirones que, xunto con gruñíos apavoriantes, diba dar mentantu durare'l sacrificiu. Pero matar el gochu esixía una persona con una conocencia particular de l'anatomía y bien amañosa pal cometíu. Poro, si nuna casa nun había quien lo facer, había llamase a otru vecín que, como verdaderu *matachín*, inclináu sobre'l gochu, actuare con gran procuru. El nome que se-y

---

<sup>12</sup> En Teberga esti términu conozse pero nun paez del país anque ye perfrecuente n'otres partes d'Asturies. Francisco González Prieto (*La Vida Asturiana e'nun cientu de sonetos*, Xixón 1921; ALLA, Uviéu, 1990, p. 83) titula asina ún de los sos sonetos qu'entama: *¡Eh, paisanu! ya pues rumber contentu / i comer bones fabes con tocín. / Qu'al añu pa facer el Samartín / sueles matar un gochu per advientu.*

daba yera'l de *corador*, y el so compromisu yera *corar* el gochu, esto ye, matalu fayendo llegar un cuchiu llargu y afiláu, el *corón*<sup>13</sup>, hasta'l corazón de la víctima. Esti procesu yera llargu, non sólo por cuenta de les dificultaes intrínseques d'atinar col cuchiu sinón porque yera mui importante que'l gochu diera bien la sangre. Dar bien la sangre significaba qu'ello diba saliendo pela vía abierta na papada mentantu lu coraben, cayendo nun cacíu que sostenía una muyer escucarazada que, a la vera'l corador, diba al mesmu tiempu aballándolo. Lueu, después de colalo, pa que nun cuayare, a la sangre había echáse-y un puñáu de sal. Namás asina aquella sangre cumpliría coles condiciones afayadices pa facer llueu bones morcielles. A midida que'l gochu se desangraba los gruñíos yeren más seles y asina llegaría'l final en que, dempués d'una estridencia, acabaría por morrer o, lo que físicamente yera una realidá, por *espurrrir la pata*.

## PELAR

Darréu vendría la operación que conocen como *pelar*. Una duerna preparada aguarda nesti momentu qu'echen el gochu nel so interior, boca abaxo, sobre una soga allugada transversalmente y doblada en dos partes. Unos grandes calderaos d'agua ferveando serán los encargaos de que, escaldándolu, el gochu vaye pelando non sólo coles sogues con que lu esfrieguen sinón colos cuchiellos que pa ello se tie-

---

<sup>13</sup> *Corar, corador, corón* son términos que, etimológicamente, guarden rellación col llat. COR, 'corazón'. Nesi sen *corar* guarda'l significáu de 'llegar al *corazón* (col cuchiu)'.

nen preparaos. Gracias a la sogu podrá dase'l baltu con facilidá colu que se llogra non sólo poder seguir pelando sinón evitando que l'agua ferviendo nun queme les tripes del animal.

Sigue llueu la operación d'abrir el gochu poniéndolu, otra vuelta, sobre la tachuela onde lu coraron. Al *abrir el gochu* alcontrábense cuatro coses bien dixebrades na mentalidá popular y que diben sacase per partes:

a) La *papada* que venía acompangada de la *l.lingua*.

b) La *cinta*, o tira de piel y grasa de gran pesu, que se cortaba d'atrás alantre ente les dos files de tetes. Facía falta cortala pronto porque asina podía ocultase al pesador del Ayuntamientu parte del pesu del gochu.

c) La *tripada* o *las tripas* que debíen echase llueu nun gran balde nel que se llevaríen enseguida a llavar. Ente les tripes va la *vichiriga* o *vexiga* que tamién se guardará porque nella podrá almacenase untu o sedrá d'emplegu pa llavatives o, mesmamente, pa facer un balón hincháu con que xugar los nenos. Les tripes, amás de llavales, habrá que les *disluir*, esto ye, separa-yos la grasa, y tamién quita-yos les *carnes muertas*, carne negra y blanda que se considera malo anque s'emplega pa les morcielles al escocelos.

d) *L'asadura* o los *adientros*, términu xeneral col que se referíen al conxuntu de vísceres como *corazón*, *polmones*, *butiel.lu*, *gurgüelu*, *páxara* ('páncrees'), *fégadu*. Con ello vien tamién la *felén*, única víscera que se tira porque consideren que ye como venenu y qu'estrozaría tola carne que tocare si rompiera.

## ESCUARTIZAR

Llueu llega'l momentu de colgar al gochu n'alto, la mayor parte de les veces nuna viga. Cuélgase cola cabeza p'abaxo y les pates p'arriba pero faise necesario que les pates traseres queden abiertes, cosa que se llogra gracies a una estaca que s'inxe dempués d'abrir, na parte inmediata y posterior de los uños, los tendones de diches pates. El gochu deberá agora dexase *serenar* un día o dos en sitiü frescu. Llueu habrá aguardar a que llegue un empleáu del conceyu, el *pesador*, que deberá *pesar* el gochu, xeneralmente n'arobes, pa que, en dando cuenta al Ayuntamiento, se paguen les contribuciones esixies.

Vendrá darréu *escuartizar* que supón dir dixeblando curiosamente les partes consideraes esenciales y unitaries, allugándose en frente de la víctima. El gochu agora ta descolgáu y echáu enriba de la mesma tachuela onde lu mataron. Pártense primero les pates pel *xuegu*; llueu córtase la cabeza o *calamona* xebrándola del cuerpu; estírense y córtense *los costel.lares* con cuchiellu y, si fai falta, con una zau, a la vera la columna; dempués sáquense *las untazas* que lleven con elles los riñones, que los más vieyos llamen *riñiles*, xunto col *untu* (que nes oveyes llamen *sebu*); debaxo alcuéntrase'l *sol.lombu* o *solomu*, distintu d'otres dos pieces más pequeñes que s'atopen xunto al xamón; llueu sáquense los *l.lacones*; darréu los xamones (*jamones*); ente xamón y xamón ta'l *rabadal* o pieza que lleva'l *rabu* con tocín y parte terminal de la columna; a lo cabero sepárense los *tocinos*. Pasu ente pasu les diferentes partes van entregándose a una muyer que, colos cacíos necesarios, ta al llau del qu'escuartiza como ayudante.

## TRATAMIENTU DE LA CARNE

La carne del gochu va siguir, de magar s'escuar-tice, tres víes de tratamientu dixebraes:

a) Les vísceres o adientros sedrán de consumu inmediatu y mesmamente na xinta que sigue a la matanza yá se probarán delles (especialmente'l fégadu, la sangre frito...), anque les medíes sanitaries güei yá aconseyen nun lo facer enantes de que'l veterinariu nun garante col análisis la so bondá. Les partes más apreciaes d'estes vísceres del gochu, a lo que s'axuntará llueu *adobu* y *pica-diyu*, sedrá la *prueba* que, amás de gratificación obligada del corador, va dase en seña clara d'amistá y solidaridá recíproca ente los vecinos. Nos díes inmediatos va facese'l repartu. Esti repartu fadrálu, xeneralmente, un neñu de la casa que recibe asina un pequeñu aguinaldu de caúna de les cases obsequiaes.

b) Les pieces mayores (tocinos, xamones, l.lacones, l.lingua...) resérvense pa salase en duernes que s'alluguen nes dependencies más seques y fríes de la casa, xeneralmente n'horros y paneres. Salar bien la carne, esto ye que la carne garre bien el sal, ye perimportante porque d'ello va depender la bona calidá de la mesma y el que nun se pierda cola mosca o coles careses. Entiéndese asina que la fecha pa facer el samartín nun ye casual sinón bien escoyida pa garantizar tolos díes de la estación fría, la más afayadiza pa salar. Un día tres d'otru habrá dise pela mañana al horru pa curiar que nun falte enxamás la capa de sal protectora. Salábase a lo llargo quince o venti díes. Calculá-

base que facía falta un quintal de sal por gochu muertu. Na parte más baxa de la duerna diben los tocinos y los güesos, llueu na parte cimera los xamones. El xamón esixía, como midida complementaria del sal pa que nun se perdiere, saca-y *la gota*, esto ye, drenar bien el conductu de sangre de la parte del güesu, na parte media del xamón, lo que se llograba calcando y calcando con un trapu llimpiu preparáu al efeutu. Ente sal metíense tamién otres partes del gochu como'l rabadal (perapreciáu n'époques d'antroxu), les calamones (reservárense o non como ufrienda relixosa). Les calamones necesitaben un cuidáu especial porque podíen perdese con facilidá; necesitaben salase mui bien dempués de sacar los güeyos anque enantes yá se sacaren los sesos porque la *sesada* yera mui bien acoyida pa comer en tortiella. Podíen salase tamién, en llimpiándolos, los *uños* o *patos*; éstos partiense al mediu y llueu acompangaríen el cocíu de cada día o, en tiempos más nuevos, per Navidá, dando consistencia a los callos. Tanto la *calamona* como los *uños*, *las ureichas*, *el focicu* enantes de salalos avezábbase a *escamalos* o *mondalos* xamuscándo-yos los pelos que-yos quedaren sin pelar.

Falando del repartu estacional de la carne asina salao debemos conseñar que'l tocín acompañará a tolos tipos de pote y cocíu a lo llargo l'añu; en sentíu contrariu, el xamón resérvase principalmente pa de branu atender a les necesidaes del mes de la yerba, anque cuando va acabándose échase la parte terminal, el *tucu*, pa facer un perapreciáu pote de fabes o berces. Los llacones guardábense

pa feches mui concretes, especialmente pa dir de merienda a dalguna feria o romería, dempués de facer por desalalos cociéndolos ente berces.

c) Col restu de la carne va entamase otru procesu de tresformación de gran interés, *l'embutíu*, del que depende la calidá y conservación de los productos llograos. Pa embutir emplégase tradicionalmente la tripa del gochu, aunque cuasi siempre con dalguna cantidá que, lo mesmo que'l sal y el pimentu necesarios, merquen na tienda. El mesmu día de la matanza, dempués de la xinta, les muyeres diben a la fonte'l pueblu con toles tripes pa llavales; pa ello facía falta, a veces, llevar una canalexá, pa esviar parte del agua de la fonte y trabayar con más tranquilidá. Per otra parte diba preparándose tamién la carne que facía falta picar y amasar pa facer l'embutíu; ésti especialmente repartíase como sigue:

**Chorizu.** Entamaba picándose carne resultáu *d'escarniar* costielles, columna, cabeza, dalgo de tocín y otres pequeñes pieces; al resultáu del productu picáu, amasáu con sal, ayu, pimentu (especialmente dulce pero dalgo tamién picante, dacuando nun productu de mercáu conocíu col nome de *aldea*), llamábase *picadillu*<sup>14</sup> que podía consumise pasándolo pel cazu inmediateamente o llueu d'embutilo, na tripa delgada, en llonganices (*l.longanizas* o *l.linguanizas*) que llograben una forma redondeada a la que tamién se-y dicía *dolcu*<sup>15</sup>. Cada

<sup>14</sup> Trátase d'un préstamu llingüísticu darréu que la espresión tebergana habría ser *\*picadichu*.

<sup>15</sup> X. Ll. García Arias, "Problemes...", p. 476.



dolcu o *l.longaniza* podía dividise, en tiempos modernos, en partes pequeñes d'unos 15 centímetros separtaes con bramante; caúna yera un *chorizu*; d'esti mou cada *llonganiza* podía tener seis, siete... chorizos. Lo normal yera que la carne picao (y pa que supliera más, a vegaes picábense hasta los xamones) fora de gochu pero delles veces, en dómines modernes, podía entremecese con carne d'otros animales, especialmente de vaca que, en dalgunes cases, mataben cuando los gochos o compraben per partes na carnicería. Dacuando, el *chorizu* podía guardase en cazueles de barru, ente aceite o ente grasa, pa que se conservare fresco llargu tiempu, evitando asina afumalo. Lo mesmo podía facese col *adobu* o *sol.lombu* que, acabante adobase con pimentu dulce, ayu y sal, tamién metíen ente untu delío; lo que llueu quedaba de rustir col untu yeren los *quispos*, de perbona acoyida por toos. A vegaes la carne picao embutíase en tripa d'oveya, muncho más estrencha; al so resultáu denomábase *salchicha*.

Un *chorizu* de segunda calidá, onde s'amestaben carnes variaes, delles procedentes de los adientros (butiel.lu, pulmones...), con abondos elementos grasosos, yera lo que, embutío de mou asemeyáu, llamen *l.longanizote*, *l.linguanizote*<sup>16</sup> o *sabadiegu*<sup>17</sup>. A

---

<sup>16</sup> El llat. LUCANICA, 'embutíu de La Lucania' col influxu de LONGA, 'llarga' ye responsable del ast. *l.longaniza*; esti términu, mediatizáu per LINGUA, 'llingua', ye responsable de la espresión *l.linguaniza*. A *l.longaniza* y *l.linguaniza* améstase-yos el sufixu despeutivu *-ote* xeneralizándose la espresión desvalorizadora masculina, creándose, asina, los términos *l.longanizote* y *l.linguanizote*.

<sup>17</sup> Paez indiscutible que la espresión fai referencia etimolóxica a un 'productu *propiu del sábadu*'.

diferencia de la *Llonganiza*, el sabadiegu enxamás se come crudo, pues siempre lo reserven pa facer el pote onde se destrema perbién del verdaderu chorizu o llonganiza.

**Morcielles.** Nel pueblu de Carrea yo conocí dos tipos de *morciel.la* de gochu feches a mano, con un embudu que s'inxerta nun cabu de les tripes gordes y se ceba empuxando l'ingrediente col deu gordu: la primera lleva'l nome de *morciel.la negra* o *morciel.la prieta* y na so fechura entra principalmente la sangre recoyío al corar xunto con una salsa preparada de *cebol.la*, sal, pimientu picante y untu. La segunda conozse como *morciel.la blanca* y fórmase ensin sangre, que se sustituye por clares de güevos batíos, con pimientu dulce, sal, cebolla y carne de la papada. A diferencia de la prieta, la morciella blanca nun se fai en toles cases porque ello supondría furta parte de los ingredientes al chorizu; la blanca ye perprestosa pa colos garbanzos pero lo mesmo una qu'otra son mui apreciaes pues el pote y les fabes nun podría entendese ensin la so presencia. De toes maneres nun ha escaecese'l dichu popular qu'aconseya: *La morciel.la sabrosa, picante ya sosa*. Otres amestances pa formar morcielles puen dase modernamente en dalgunes cases pero nun se considera productu propiu del país. Hai, eso sí, otru tipu de morciella muncho más grasa y menos xeneral, fecha d'oveya, que conocen como *moscancia*.

**El Xuan.** Otru productu perapreciáu y particular conozse col nome de *xuan* o *xuanicu*. Ye'l resultáu d'embutir nel ciegu del gochu tou un conxuntu de perbones tayaes (de tocín y de la

papada) adobaes tamién con sal, pimientu y ayu; reservábase pa dalgunes ocasiones especiales como la época de mayar les fabes prietes o pal antroxu.

### AFUMAR

Una de les particularidaes del embutú ye que mui poco se comía en verde. Lo normal yera comelo curao o seco. Ello llográbase, una vez fecho, allugando les pieces embutíes nunes vares estreches y allargaes que s'asitiaben na dependencia de la casa que llamen *cocina de lleña*, suspendíes de la zarza o techu de la mesma enriba'l fueu; ésti tízase unos venti díes con lleña del país que dea munchu fumu; asina afúmense chorizos, morcielles, xuanes, en parte tamién el xamón, y sequen tando en disposición d'emplegu pal pote de berces, fabes y pa otros potaxes y cocíos. Cuando yá secó too bien llévase al horru onde se guardará pal consumu bien ocasional bien diariu.