

La matanza en Somiéu¹

ANA M^a CANO GONZÁLEZ

1. Como n'otres munches partes d'Asturies, el *gochu* (*cochu*² o *guru*) ye, en Somiéu, ún de los elementos centrales de la economía familiar y base de l'alimentación de la xente del conceyu. D'esti animal aprovéchase too, hasta'l rabu.

Anque van camudando les coses —anguaño práuticamente tolos pueblos tienen lluz y carretera y en casi toles cases hai nevera y, en dalgunes, un arcón de conxelación, colo qu'esto tien de facilidá

¹ Los más de los datos qu'equí s'ufierten recoyilos pa facer la mio tesis doctoral sobre la fala del conceyu de Somiéu, nos años 1972-1974. Pa los informantes vid. l'entamu del mio llibru *El habla de Somiedo (occidente de Asturias)*, Separata de los n^{os} 4 y 5 de *Verba*, Universidá de Santiago de Compostela, Santiago de Compostela, 1981; y pa les definiciones de la terminoloxía específica —marcada en cursiva—, asina como pa la so distribución xeográfica, vid. el mio *Vocabulario del bable de Somiedo*, IDEA, Uviéu, 1982. Aquellos datos completáronse con otros más recientes.

² Tamién como insultu: *jmal cochu te fuce!*

pa la compra y conservación de tou tipu de comida— acordies col desendolque social y económicu del conceyu, que va, de toles maneres, muncho menos aprieta de lo que sería de desear; y anque se ta poniendo de moda matar, además del gochu, un xatu, hasta fai bien poco —y entá güei en muchos casos sigue siendo asina— en cada casa críabase un gochu pa matar, que yera práuticamente la carne que se comía en tola rueda l'añu, teniendo en cuenta además qu'había que reservar sobre too xamón y chorizu abondo pal mes de la yerba. Poro, nun ye chocante que se curiaren con muncho enfotu pa qu'algamaren un bon pesu a la hora de facer la matanza³ y pa que la carne resultare de lo meyor y más sustancioso.

2. Hasta fai unos venti años, por un regular en cada casa críabase un gochu pa matar; y en dellos casos, si la familia tenía más posibles, dos. Nes cases fuertes, podía además *matase media vaca*, esto ye una vaca a medies con otru vecín.

Si na casa había gochu ya gocha podíen dexase sin capar pa que criaren o *capar* namái'l gochu; entós llevábase la gocha —facíalo la muyer—, cuando anduviera *vurruela*, al *vurrón* de dalgún

³ Porque “a tolos gochos-l.lys chiega'l sou samartín” (Cano González Ana M^a, *Notas de Folklor Somedán*, Academia de la Llingua Asturiana, Uviéu, 1989, 23 [=Folklor Somedán]; el dichu pue aplicase en sentíu figuráu a les persones pa indicar que cuando daquién fai dalguna barrabasada acaba pagándolo) y yá se sabe que “al gochu gordu, unta-l.ly el rabu” (*Folklor Somedán*, ob. cit., 22), dichu que s'emplega pa indicar que se com-baya coles persones poderoses.

vecín —el *vurruneiru* o *vurronera*— o, sin nun lu había no pueblu, a dalgunu de la rodiada. Antes había unu en La Pola. Por echales al *vurrón* había que pagar; costaba lo mesmo qu'echar una vaca al *buei*. N'otros casos, si nun había *braquinos* de casa, había que mercalos. Comprábense dos, de cinco selmanes de tiempu, nel mercáu d'Aguas-mestas —había unu tolos meses—, antes de matar o acabante facer el samartín, porque en casa, sin gochu, nun se taba nunca, pa poder aprovechar les sobres de la comida. De los dos braquinos que se mercaben, unu yera pa matar y l'otru llevábase a la feria de San Pedro n'El Puertu, el 29 de xunu. Colo que se sacaba d'esti gochu traíase lo que faía falta pal mes de la yerba: vinu, aceite, azucre, arroz... o pagábase lo que se debía, o parte d'ello, en Castro, en La Pola o en La Riera, onde se mercaba de fiao lo que se precisaba pal gastu diariu de la casa tol añu. En Villarín, por exemplu, como hasta va bien poco nun había carretera (fíxose nos años 80) había que llevarlos andando hasta El Puertu per Redigobia ya El Valle:

“Siempre había problemas pa emponelos na Ponte'l Palaciu, porque son mui necios⁴; ya nun había quién-l.lys fixera pasar la ponte; tiraban pa Veigas o pa la casa la escuela, que yá nun existe —pasóu la carretera porcima—. Ya una vez, a una de casa Milia cuando iba por L.lera,

⁴ En Somiéu, el prototipu de la neciura son les goches del vecín conceyu de Teberga. D'ehí que cuando daquién ye perneciu se diga que “ya más neciu qu'una gocha tebergana”.

más allá de la braña d'Urria chegando yá pa contra El Puertu, afogóuse-l.ly el gochu, de la calore. Faía tanta calore ya'l gochu taba tan gordu... Menudu escuachazón l.levóu aquel.la probe mucher. Tuvienon qu'ir con un burru a buscalu. Hai que tener mui cuidáu con ellos, son mui delicaos. Nel fondu L.lera había siempres l.lamarga ya los gochos aprovechaban pa refrescase revolcándose nel.la. Valía-l.lys mui⁵".

Dacuando tamién se podíen comprar a un vecín al que-y pariere la gocha, pero nacieren en casa o non, criábense siempre nella. Güei ye frecuente compralos yá cebaos o a lo menos más grandinos. Podíen encargase en casa Pepe'l Molín, en La Pola.

Los braquinos mercábenlos los homes, pero siguiendo los consejos de les muyeres. "Pa que foran guapos teníaen que ser l.largos ya redondinos, col focicu curtiu ya las ureichas grandes, que se vieran sueltos⁶". Pela cueta, vendelos yera trabayu de les muyeres.

Agora a los gochos cápalos *l'albeitre*, pero antes venía un *capador* pel pueblu a capar tolos gochos ya goches que los vecinos queríen. Faíase na corte o en corral. El capador daba anuncia de la so llegada con un xiplu que tocaba. Esi día yera un día especial. Axuntábense varios homes p'aidar a tener pol gochu ya los neños a mirar cómo se facía. Como les condiciones nes que se facía nun yeren siempres les más

⁵ Informante: Elena González, 76 años (Vil.larín).

⁶ Vid. nota 5.

amañoses y el capador podía nun ser mui dueitu, nun yera raro que dalgún animal morriera. Les goches capábense pa que nun anduvieren al *vurrón* ya los gochos pa que nun anduvieren tres elles cuando andaben *vurrueles*. Además, asina la carne resultaba más sustancioso.

Colos gochos *roncochos*, que son los que tienen un coyón más arriba que l'otru, ha tenese cuidáu porque al capalos podía asoceder que se-yos quitase'l d'abaxo namái y que quedaren enteros. De toles maneres hasta que'l capador nun punxere puntu al so llabor nun se podía dicir que'l gochu tuviere capáu. D'ehí que se diga que “tovía ta'l capador encima la gocha” cuando se quier dexar afitao qu'entá ta unu a tiempu de finar lo que tien ente manes.

Quando la gocha paría había que tar mui al tanto. Les muyeres son, tamién nesti casu, les encargaes de too, de que la corte tea llimpia ya la gocha a gustu. Había que vixilar que los *gochinos* (*bracos*, *braquinos* o *gurinos*) nacieren bien, que la gocha nun se tumbara enriba d'unu ya lu afogara, etc. Desque nacen presta velos, tan blanquinos, tan llimpios ya nidios; de grandes tán siempre puercos —anden tol día fozando y revolcándose ente la llamarga⁷—, tienen el pelleyu ásperu ya enllenu de serdes. Nun yera raro que la

⁷ D'ehí que s'apelle *gochu* (tamién *bracu*) a quien ye puercu, mal amañáu o poco curiosu pa facer les coses; figuradamente dizse del que tien un comportamientu poco noble, poco sinceru, sobre manera en construcciones como “portase a lo gochu”, “faer [algo] a lo gochu”; y como tolo que tien que facer esti animal ye comer pa engordar, a la persona que nun se preocupa de nada aplícase-y el dichu “el que come ya caga, gochu se chama” (*Folklor Somedán, ob. cit., 26*).

gocha pariera más gochos que tetes tenía pa da-yos de mamar, asina qu'unu, siempre'l de menos posibles, el más ruin de la camada, quedaba sin lleche. Ye'l *guarre*, *güerre* o *xiblón*⁸. Al *güerre* había que crialu a mano, da-y la lleche con una mamona.

“Una vez una paisana del pueblu, que-l.ly pariera la gocha, diou-l.ly, a mia mai, el braquín más ruin de la camada, que nun valía pa nada, porque la gocha nun tenía teta pa él. Mia mai crióulu en casa con maitu procuru, dába-l.ly l. leite caliente con una mamona ya'l gochu medróu maitu, ya fixo un gran gochu pa matar; ya desque cebáu, aquel.la mucher quería que mia mai-l.ly pagara algo pol gochu porque del gurín qu'el.la-l.ly regalara saliera un bon matón. ¡Mira, tú, si-l.ly lu iba a dar, si'l gurín que-l.ly diera nun valía nada!⁹”.

3. Del cuidáu diariu de los gochos ocupábase l'ama la casa, ayudada dacuando poles neñes o pola güela. Ye la muyer la qu'echa la gocha al *vurrón*, la que la atiende cuando pare, la que da la mamona al *xiblón*, la que diz al home cómo tien que ser cuando se merca, la que llimpia la corte, la que-yos prepara y-yos echa de comer.

De nueche dormíen na *cubil*¹⁰ o *cubitera*, que yera la parte de la corte onde dormíen les vaques, nor-

⁸ Dase tamién esti nome al neñu más pequeñu o más ruin d'una familia.

⁹ Vid. nota 5.

¹⁰ N'El Puertu, *el cubil*. Tamién, *pocilga*, *pocilguera*. El *pocilgu* ye'l parásitu del gochu.

malmente la que taba debaxo de casa (o nuna casa vieya ya onde yá nun se vivía), atrocada pa ellos; o nun *curripu*, especie de corte pequeña.

Pela mañana echábase-yos de comer nel *duernu los gochos*, que yera de madera y taba dientro la corte. Habíalos que comíen un bon dornáu. Pel día andaben sueltos pel pueblu. Volvíen a comer a les doce y al escurecer. Pa qu'acudieren bastaba con salir al picu l'escalón o al corral, facer sonar el calderu onde se-yos llevaba la comida y llamaslos: “¡yin, yin, yin, ...!”¹¹. A veces llevábense pa dalguna campa o pa dalgún prau zarráu. Los *gochos d'engorde* teníense más de corte, sobre too al final. Too ello dependía tamién del tiempu que fixera.

La comida yera a razón del tiempu que tuvieren. Hasta les cinco selmanes —que yera'l tiempu que teníen cuando se compraben—, mamaben la gocha. Dempués, a los *braquinos* dábbase-yos debura o lleche caliente si lo había, con algún puñadín de farina y pulgazos y patacos cocíos; desque más grandinos, de dos o tres meses, facíase-yos la comida cola *llavaza* —agua de fregar la cacía y les sobres de la comida— que se diba axuntando a lo llargo del día nun calderu qu'en munches cases guardábase sol escañu la cocina, y onde s'echaben berces, pataques y pulgazos cocíos. Como l'agua de fregar se daba de comer a los gochos, había que fregar sin xabón y col agua mui caliente pa que marchara la grasa de los cacíos. A los que somos d'ellí, esto paecíanos lo más normal, pero a la xente foriato chocába-yos enforma. A los gochos grandes, cocíase-yos tolos

¹¹ Pa espantalos: “¡ch..., goch..., ch... chinos!; chí... no!; atsal.lí, atsal.lí!”.

díes, según les posibilidaes de cada casa y la época del añu, un potáu o un bidonáu: los *pulgazos* de les pataques del día, pataques —davezu les más pequeñes y les más ruines—, berces, nabos, remolacha, etc. Lo que se cocía daba pa tres veces, mesturábase cola *l.lavaza* y amestábase-y dalgún puñadín de *pulpa* —qu’había que comprar—, cocío o dempués de tenelo a mueyu un pedacín n’agua caliente pa que medrare, de *farina de maíz*, de *salváu* o de *tercerilla*, que tamién se compraba. Como s’amasaba cada quince díes siempre había dello de salváu. Nes cases onde había molín (unu por pueblu o unu pante varios) siempre teníen más que comer. Como diz el dichu, “gochos, los del molineiru; ya fichos, los del taberneiru”¹². Pel branu podía dáse-yos en crudo. Entós, pa la *l.lavaza* entriyábense les berces, les pataques...

Y si nun había que-yos dar, díbase a les ortigues. Andábase a elles onde les hubiere. En Villarín, baxábenles les brañeres de la braña, de Campos de Gobia, en sacos. A la vera’l pueblu, mandábennos a los neños a por elles: “llevábamos un caldeiru o un balde pa traelas; un calcetu o un guante, cuando lu había, viechu ya rotu, de l.lana, que se ponía nuna mano pa garralas; ya con una fougina que manexábamos cola outra mano cortábamoslas pol pía”; los neños tábemos convencíos de que si les garráremos cola mano con fuercia y sin respirar que nun nos ortigáremos y, de toles maneres, el remediú pa les ortigadures teníemoslu bien cerca: rustriles bien con tierra de lo que tienen elles mesmes nes raíces o con

¹² *Folklor Somedán, ob. cit., 28.*

tierra vicioso, como lo de les topineros. Les ortigues cocíense o machacábense con un porru y mesturábense cola *l.lavaza*.

Pa echa-yos ente hores, en crudo, íbase a los *margazos* o *badul.los* (*Heracleum sphondylium*), que se daben nos praos lletos; y a la *curruela* o *curruyuela*, que miedra muncho nes tierres ente la cebera. Ya cuando había *bechotas* o *l.landes*, echábase-yos una embozadina d'elles pal duernu pa que les rucaren. Pa Villarín, por exemplu, traíense en sacos no burru, del monte Navachos, d'El Camín del Carru en Grandarrionda, o d'onde hubiera munchos ya bonos carbayos. Les beyotes yeren muncho bones pa engordalos. Yá lo diz el dichu, "*el gochu que va a la l.lande foi pequenu ya vieno grande; ya'l que foi a la foi*" ("fayucu, de la faya") *vieno como foi*"¹³. Pa engordalos tamién se-yos daba maíz, en farina, mecío cola comida, o dalgún puñáu en granu, sin moler, que se-yos echaba en duernu ente hores.

Ún de los males que-yos podía dar yera'l *corbín*, qu'ataca a la cabeza y a les tripes. Cuando carecien d'él, pa que sanaren había que pone-yos una *encernada*, que se facía mesturando ceniza de lleña y agua, no llombu y tapalos con un sacu. Pa prevenir esti mal, dábase-yos de comer ceniza.

Como andaben sueltos munchu tiempu había que tener procuru de que nun estrozaren lo que nun debien. Asina, pa que nun entraren pa les tierres o pa les güertes que taben zarraes atábase-yos al pesquezu un palu n'horizontal (la *torga*). Hai un cantar bien popular n'Asturies que fai referència a ello:

¹³ *Folklor Somedán, ob. cit., 35.*

*Torga la gocha, Antona,
tórgala bien torgada;
tórgala que nun foce
la mia corrada¹⁴.*

Pa que nun fozaren y estrozaren la corte, el corral o los caminos, *alambrábanse*, poniéndo-yos unos aros d'alambre en focicu, que nun-yos estorbaben pa comer, pero sí pa fozar. A veces na corte estronconaben munchísimo. Y ye sabío que “el gochu más ruin ya'l que más revuelve na cubil¹⁵”.

4. *Matar el gochu, andar de matanza o faer el samartín* ye una de les actividaes más importantes de la vida familiar ya social del pueblu. Faise en payares o n'avientu, según tea'l tiempu ya los gochos de gordos. Los vaqueiros, unos maten en Somiéu ya otros *nas brañas d'abaxo* onde pasen l'iviernu (más o menos dende finales d'ochobre a finales d'abril).

Esi día ye casi como un día de fiesta. Como pa la yerba y pa otros llabores, la xente ayúdase uno a otro. Además de los familiares axúntense, na casa, el *matachín* y los paisanos del pueblu que vienen a ayudar a matar y a preparar la carne; pa preparar el *mondongu* y *l'adobu*, ya facer les morcielles ya los chorizos, acuden les vecines.

De comida siempre hai daqué d'extraordinario. Los que vienen de fuera ya los homes comen na

¹⁴ *Folklor Somedán, ob. cit., 62.*

¹⁵ *Folklor Somedán, ob. cit., 25.*

casa. Faciense garbanzos; matábase algo: una pita, un gallón, un corderu o un cabritu; pa detrás, arroz con lleche; ya vinu, vinu a resbalar. Además pue preparase *chanflaina* o *fichuelas* cola sangre del gochu. Pa la *chanflaina* hai qu'amestar a la sangre, mollena de pan ya grasa; pa *las fichuelas*, prepárase un batudu con un poco de lleche, sangre, farina blanco, sal y un güevu, y, dempués, tóstense nun cazu.

De víspera, teníaase al gochu n'ayunes pa que tuviere les tripes lo más llimpies posible. Pa matalu hai que *sangralu* o *coralu*. Ente varios homes agárrenlu peles oreyes y pel rabu, túmbenlu enriba del *bancu de matar*, tienen mano d'él pa que nun bulla y espétase-y el *cuchiel.lu de matar*, un cuchielu llargu y afiláu, pel pescuezu hasta'l corazón pa que salga lo más de la sangre. L'home que cora'l gochu apéllase *matachín* (*matador* o *corador*). Solía haber más d'un en cada pueblu. Si nun yera asina, venía d'otru pueblu. La sangre va cayendo pa un *caldeiru*. Échase-y un poco sal y una muyer abállalo de siguío hasta qu'enfríe pa que nun cuaye. Queda en calderu hasta que se faen les morcielles.

En tando sangráu, pásase pa la *duerna* onde se-y van echando perriba calderaos o bidonaos d'agua ferviendo, al empar que se-y va dando vueltes, pa poder pelalu. Sácase llueu pal *bancu* y *pélase*. Pa ello, hai que quita-y *las serdas* raspiándo-y el pelleyu. Esti trabayu fáenlu tamién los homes: *el matachín, a gadañu*; y los otros, dos o tres, con cuchiellos.

Desque peláu, ponse pates arriba y ábrese en canal, con un cuchielu, d'alantre a atrás, empri-

mando pel pescuezu. Sáquense-y *las tripas, el butiel.lu, la flen, la páxara, el corazón, el plumón, el fégadu, la l.lingua, las carnes muertas, las untazas ya los riñiles*. La *flen* tírase entós mesmu. Llueu, pa que recuda, hai que colgalu, col focicu p'abaxo, per un palu —la *estaca (lantal.la, pezuñeiru, pintoriu o pin-toiru)*— que s'espeta nos tendones de les pates d'a-trás. Pa que tea abiertu ya nun zarre pónse-y atravesáu un tochu hacia la mitá del cuerpu de manera que torgue que zarre. Asina seca meyor. Por un regular suel tar colgáu un día enteru o daqué más.

Un pedacín del fégadu mandábase, a La Pola, al albeitre p'analizar y comprobar que la carne podía comese.

Les tripes llávenles les muyeres no ríu'l mesmu día de la matanza. Los *riñiles*, cómense. Pa prepara-los llávense bien llavaos; pa que llimpien bien, échase-yos daqué de vinagre y llueu tóstense con ayu y cebolla, como'l fégadu pero sin pimentu. Los *plu-mones* aprovéchense pal *sabadiegu*, lo mesmo que'l *butiel.lu*, o tírense. *Las carnes muertas*, que son pedazos de carne que'l gochu tien ente la grasa, tírense porque si van, por exemplu, pa la *morciel.la*, después arrevienta. El *corazón*, límpiase —ábrese y sácase-y la sangre— y pícase pal *sabadiegu*. La *páxara* pue comese como'l fégadu o tirase. La *l.lingua* hai qu'es-camala n'agua ferveiendo, raspala y adobala, pa después embutila nuna tripa. Los *entrel.lienzos*, que son una especie de tela que ta ente la *páxara* y el fégadu, píquense pa la morciella, lo mesmo que *las untazas*.

El mesmu día de la matanza o al día veniente repártese la *prueba'l samartín* ente los vecinos más amigos: un pedazu del fégadu con un pocu d'*untaza* pa

tostalo. Pocos díes dempués repártese *la prueba del adobu*, que ye'l picadiellu col que se faen *las llinguanizas*, y qu'asina en fresco cómese tostao, y la del *sol.lombu*. Dacuando tamién se da una morciella fresca, dependiendo de la rellación d'amistá. Si dalgún vecín nun mataba, los otros vecinos llevaben-y siempre la prueba y yeren más arrogantes; dáben-y tamién dalgún güesu, dalgún pedacín de carne... Ya a los parientes que yá nun vivíen nel pueblu mandábase-yos tamién la prueba, a lo menos una *l. llinguaniza* ya una *morciel.la*.

Anque los homes son los que coren el gochu, los que lu pelen, lu abren ya lu cuelguen, les muyeres tienen tamién munchu trabayu. Elles son les encargaes de la comida, de poner l'augua a ferver al fueu dende bien ceo pa pelalu, d'apurir a los homes lo que-yos faga falta, de llavar les tripes no ríu...

5. El llabor siguiente ye'l d'*escuartizar* (*estoucinar, tachar* o *espedazar*), esto ye partilo en pedazos pa ponelo a salar. Faenlo los homes al día veniente cuando la carne yá ta frío y duro pa poder partilo. Pa ello ponse'l gochu boca abaxo, enriba del *bancu d'escuartizar*. Córtase-y la *cabeza*, dexando *las queixadas d'abaxo*. Dáse-y la vuelta y sáquense los *solomillos*, que son dos pieces pequeñes y esguetes de carne mui fino, más pequeñes que los *sol.lombos*, que tán una a cada llau del *zarráu*, de munchu apreciu, que despeguen soles cola mano. Dempués, cola *bruesa* van dándose cortes, a un llau y a otru, a lo llargo del *zarráu*. Dáse-y vuelta otra vegada y agora con un cuchiu, pel llombu, sácase-y el *zarráu*. El

gochu queda asina partíu en dos. De les quexaes d'abaxo, queda una pa cada llau, con cada una de les partes del gochu.

En tando separtáu'l *zarráu*, sáquense los *xamones*, los *llacones* ya los *toucinos*. Llueu, los *costellares*. Sepártense tamién los *sol.lombos*, que tán arimaos al *espinazu*, percima de los *costellares*, unu per cada vera. Los *tocinos*, *xamones* y *llacones*, recórtense pa da-yos forma. A los *llacones* y *xamones*, córtase-yos el *patu* pel xuegu. Les tetes córtense y píquense pal *chorizu del buenu*. Los *patos*, enantes d'echalos en sal, caliéntense enforma pa quita-yos los uños y rásense bien.

La carne que se quita a los güesos (= *escarnar o escarnizar*) aprovéchase pa facer el *chorizu del bonu*, asina como lo que se saca al recortar o arredondiar los *tocinos*, los *xamones*, los *llacones*, les *quexaes*, etc.

A los *xamones* y a los *llacones* hai que *saca-llys la gota* pa que nun se pierdan: desque tán recortaos, enriba d'una superficie llana, apriétense bien coles manes dende la parte d'abaxo escontra arriba pa que suelten unes gotes de sangre —les caberes— que-yos quedaben. Si nun se saquen, piérdense.

Del *zarráu*, la mitá d'alantre échase pal *chorizu*. Al pedazu que queda, segótase-y el güesu per varios sitios pa que garre'l sal y sálase.

En tando escuartizáu'l gochu, hai que *salar la carne*. Sálase lo más d'ello: los *toucinos*, los *llacones*, los *xamones*, la parte d'atrás del *zarráu*, los *patos*, la *cabeza*. Na *duerna de salar* o *salera* (ésta ye de cementu) échase sal ya va poniéndose la carne con sal percima de cada pieza. La carne pa que sale bien tien que quedar anubrío de sal. El líquidu que va sol-

tando la carne na duerna ye la *salina*. En sal tiense unos quince díes.

Los *sol.lombos* nun se salen, cómense en fresco, en raxes y si sobra un pedazu pue embutise.

La *cabeza* llímpiese y prepárase: sáquense-y los güeyos y ábrese col segote o con un hachu en dos mitades, a lo llargo; los *sesos* queden partíos en dos y sáquense pa un platu pa dempués cocinalos. Hai que quita-yos la telina que los arrodia, que sal muncho bien con agua templadino, escócense pa qu'endurezan, pártense en cachos y tóstense rebozaos en farina y güevu. *Las oreichas* ábrese un poco pa llimpiales y pa qu'entre'l sal. Dánse-yos unos cortes tresversales pa que seya más fácil partiles cuando se vayan a comer.

6. L'embutíu

La preparación del *embutíu* ye tamién llabor de les muyeres.

El *mondongu* de *las morciel.las* prepárase'l mesmu día de la matanza a la tarde o a otru día. Hai que picar *las untazas* con unes tixerres, les cebolles y una cabeza d'ayos o algo menos.

Nuna *artesa* o nuna *duerna* va colocándose en capes l'*untu*¹⁶ y la cebolla. Por cada platáu d'*untu* échense dos de cebolla. L'*untu* pue sustituirse por sebu. Percima échase'l pimentu, el sal, los ayos y

¹⁶ L'*untu* úsase tamién pa untar *las cornales* de xunir les vaques pa ablandales. Cuando se fai trabayar a la fuercia a una persona más de lo normal dise que "se-y saca l'untu".

un poco de perrexil. Aproximadamente pa cuatro copinos de *mondongu* échense cinco puños de sal y seis de pimentu. Dempués, entremezse coles manos y déxase posar un poco pa que tome l'adobu.

Pa saber si'l *mondongu* tien bastante pimentu y sal, hai que probalo. Pue faese de tres maneres: a) garrando colos dedos un plizcu de cebolla y d'*untu* y comelo; b) tostando nun cazu un poco de *mondongu*, dempués d'amesta-y la sangre, y comelo; la sangre pue echase nel mesmu cazu; y c) fayendo una morciella pequeña col *mondongu*, dempués de mesturao cola sangre, cocela y comela.

En tando preparáu'l *mondongu*, améstase-y la sangre, entremezse too bien y embútese. Si les morcielles se faen coles tripes del gochu —consérvense meyor na tripa del gochu que no comproa—, hai que *desurdiles* o *xibrales*, o seya desenredales, quitándo-yos la grasa que tienen apegada, pa llavales bien llavaes y raspales. Llávense nel ríu y ráspense en casa con una horquilla del pelo o con una varina delgada de salguera doblada.

Si ye comproa hai qu'ablandalo. Lo comproa ye *tripa de mazu* —un *mazu* vien a tener unos 30 metros de tripa salao, nuna sola pieza o en varies—. Hai que pasa-y agua per dientro pa qu'ablande bien.

Pa pasa-yos l'agua, métense, nuno de los cabos de la tripa, el dedu índiz y el del mediu de la mano derecha pa abrila y pa que pueda entrar l'agua. Cola otra mano va baxándose la bolsa d'agua per tola tripa.

El *mondongu* embútese na tripa con un *embudu*. Pa ello, encáxase l'*embudu* nuna punta de la tripa,

tiense por él cola mano izquierda, va poniéndose'l mondongu dientro l'embudu cola otra mano ya calcándolo col dedu gordu pa que pase pa la tripa; ya hai que dir apertándolo dientro la tripa pa que nun quede aire.

Otra muyer ha d'ir atándoles con filo gordo. Átense les dos puntes de la tripa xuntes, dempués dáse-yos dos vueltes col filu a cada una d'elles por separao y pol llau d'adientro y pa rematar vuelven a atase los dos cabos xuntos. El llargor del filu ye aproximao'l del brazu d'unu, dende la punta del dedu gordu hasta'l coldu. El tamañu de les morcielles depende del de les tripes. De toles maneres nun se dividen; si dalguna sal mui grande déxenla asina. Según se van faciendo van poniéndose nun balde o nun fontón. Hai muyeres mui dueches qu'embuten y aten soles. Acabante faceles puen *escocese* pa que cuaye la sangre. Cuando enfríen, cuélguense. Suel comese una morciella en fresco, qu'hai que cocer sola, despacín, ya con munchu procuru pa que nun arreviente. Diz el dichu que la morciella pa ser bona ha de ser "sabrosa, picante y sosa".

Los *chorizos* fáense de dos clases: el *chorizu* o *chorizu del bonu* y el *chorizu sabadiegu* o *sabadiegu*.

Pal *sabadiegu* échase *la carne ensangrentada, pel.leichos de toucín, los plumones, el corazón, el butiel.lu*, etc. Al *butiel.lu* quítase-y la mierda no ríu. En casa, vuelve a llavase con agua templao y despégase-y el pelleyu de dientro (= *desvestir*), "faise asina como colas muñuzuelas de las pitas". Dempués *entóuriase* (métese, picáu en pedazos, n'agua ferviendo ya escozse un poco pa qu'endureza) y pásase pela *máquina de picar*. Tamién s'*entourian* los pelle-

yos y otres partes dures del gochu, pa dempués picales y embutiles.

Pal *chorizu del bonu* échase la carne que s'*escarnóu* y el pedazu de *zarráu* que se separara pa ello.

Pa preparar l'*adobu* pa facer los chorizos, pélese casi un quilu d'ayos, que se pasen dos o tres vegaes pela *máquina de picar* pa que queden bien picadinos; píquense en trozos pequeños los dos tipos de carne con lo que se van a facer les dos clases de chorizu y pásense pela máquina. "Si la carne queda apelmazada dise que ta amastraconada". Pue pasar si ta caliente.

La *máquina de picar* va fixa a un bancu con cuatro torniellos. Tien una cuchiella en forma de cruz ya una criba pa picar la carne. Pa que funcione dase a un rabil.

Adóbense por separao les dos clases de carne, dempués de picaes, con sal, l'ayu qu'ha tar yá preparao y dello de cebolla. Entremezse too bien. Al día veniente, pruébase ya añádese sal o pimientu si nun tien bastante, ya vuélvese a amasar. Esi día a la tarde (o a otru día) faise'l chorizu.

Pa las *l.linguanizas*, si la tripa nun ye de casa —por exemplu, las *tripas del brazu*, que son les dos que tán a la vera del *butiel.lu*, son enroscaes ya fees pa las *l.linguanizas*—, cómprase *tripa de moñu* —un *moñu* tien 15 metros— y ye más estrecho que lo de les morcielles. Si'l *moñu* ye d'una sola pieza, pártese en pedazos. Dicen que ye meyor que la tripa nun venga en *cabos* —cada pedazu del *moñu* ye un *cabu*— porque si vien asina uno pue venir bono y otro malo o uno estrecho ya otro ancho. Si nun vien en *cabos* ye más fácil saber si ye too bono.

Las l.linguanizas embútense cola máquina, sustituyendo la cuchilla y la criba pol embudu de tubu llargu. Nel tubu del embudu encáxase una tripa entera. Pa enllenala d'adobu, gárrase cola mano izquierda'l cabu del tubu y cola derecha dase al rabil. La tripa va soltando, enllena. Nun s'aten. Basta con doblar les puntas. *Las l.linguanizas* queden enteres, nun se dividen con filo bramante en chorizos.

Pa que l'embutíu seya de confianza repárase muncho tamién en que les muyeres que lo preparen seyan llimpies y curioses. Yá lo diz el dichu, "carne en calceta, que la coma'l que la meta¹⁷".

Las costiel.las hai qu'adobales. Pa ello cúbrense con un *batudu* fecho con agua, sal, pimientu de bona calidá y ayu, too machacao. Dempués colóquense nun balde. Faise lo mesmo colos *sol.lombos*, *la l.lingua* (dempués d'escamala), los *serriel.los* —"son la mitá d'alantre del zarráu que quedóu dempués d'escarnar"—. En tando adobao, déxase reposar hasta'l día veniente.

Hai que pasar tamién pel adobu les tripes del gochunes que s'embute'l *chorizu*, *la l.lingua*, los *sol.lombos*, etc. , dando-yos la vuelta pa que lo tomen pelos dos llaos. Asina consérvase meyor l'embutíu.

El *xuan* faise na tripa más gordo del gochu que nun tien salida, con pedazos de *l.lingua*, de *sol.lombu*, de *toucín adobáu*; dalgunes muyeres metíen-y *güesos adobaos*, la *papada* de la cabeza; desque taba curáu, iben sacando d'él *güesos*, *pedazos de toucín*, ..., según lo que tuviere ya fixere falta, pal pote.

¹⁷ *Folklor Somedán, ob. cit., 23.*

Las androchas prepárense cola *l.lingua* y los *sol.lombos* que s'embuten na tripa gordo del gochu. "Algunas mucheres faíanlas con toucinos adobaos".

El *choscu* ye un embutíu fechu con *sol.lombu* en tripa gordo.

"Después cuélgase tol samartín nas varas, na gabitera, n'escarpías. En tando colgao, tízase debaxo pa que cure. Tien que fer fumu. Faise con podas de los madreñeiros. Las mucheres cháman-l.ly buil porque yá mui menudu pa fer fumu".

Afúmense los *xamones*, los *l.lacones*, los *toucinos*, los *costel.lares*, *las morciel.las*, *las l.linguanizas* y los otros embutíos. Nes cocines d'antes, *nas l.lariegas*, aprovechábase'l fumu del *l.lar* pa curarlo. Agora llévase a les cocines de les cases vieyes onde yá nun vive naide y tízase ellí pa que faga fumu abondo. Teníase al fumu quince díes o un mes, hasta que se llevaba pa la panera o pal hurru onde seguía secando y quedaba ellí hasta que se comiere.

Tener un bon *samartín* yera seña de riqueza ya la meyor garantía de poder pasar bien l'añu. Daba muncha tranquilidá al ama la casa porque asina tenía con qué aviar el pote tolos díes, con qué mantener a los yerbeiros...