

## **El samartín na parroquia de Bisuyu (Cangas del Narcea)**

**XOSÉ MARÍA G. AZCÁRATE**

Los samartinos ya matanzas de gochos caltienen anguano las mesmas pautas ya carauteres que n'outras dóminas, tou ello a pesar de los cambios ya la vertixinosa tresformación de la vida rural nos cabeiros anos. A lo llargo de muios siglos, la vida social nos pueblos del conceyu, como no restu d'Asturias, sofitábase na agricultura ya ganadería, ya dentro d'esa economía de subsistencia, la cría ya matanza del gochu xugaba un papel perimportante como sustentu básicu d'una dieta de mantenimientu que vive fasta güei.

Pal final de la seronda en tolas casas de la parroquia de Bisuyu, asitiada na fastera occidental del conceyu de Cangas del Narcea, al igual qu'en cualquier outra parroquia del occidente asturianu, fáense los primeros entamos d'esta tradición llariega que caltién las nuelas pautas ya modos. Amás d'un tra-

bayu n'andecha yía una celebración a base de tolas sustanciosas ya nutritivas carnes del gochu, nunas dóminas onde se xuntaban las yá poucas reservas de comida colos males del iviernu. Esti sentimientu de relación vecinal dase tamién na preba del gochu, que la casa reparte ente los familiares ya la xente más achegada de la comunidá del llugar.

Güei, el papel del gochu na economía doméstica rural vei desapaciendo, pero non asina dellos comportamientos sociales de participación qu'aguantan el puxu de los vezos urbanos ya las costumes que chegan de fuera. Nesti contestu tola xente de la casa vive daféitu los días antes del samartín, cada ún na sua estaya ya cometíu, mientras que chaman a familiares ya vecinos pa tar preparaos pal día escoyíu, lo que-l.lys da a los samartinos un caráuter social de primer orde.

La reconocencia de la casa dá-bala'l númeru de gochos que se mataban pol samartín, mui to más que pol pesu, porque según se reconoz nesti dichu, cada gochu, más ou menos, siempre tien lo mesmo:

*Nin me lo cuentes  
nin me lo digas  
que cada gochu tien  
siete morcías.*

Dende'l día 11 de payares, fiesta de San Martín, ábrese la veda nas *corripias* de los gochos. Ya cuando escomencipian a apaecer las primeras nieves na sierra de Cazamosa ya las xeladas fáense sentir nos valles, requisitos fundamentales pa la conservación ya saláu de carne, yía la señal induldable pal niciu del vieyu ritu.

L'antenuete del samartín prepáranse con cuidáu *los duernos, cuchiel.los* ya *llurias*, mientras las muyeres ya ayudantas pican las cebol.las ya l.limpian *las bacías* ya caldeiros, onde preparar el *mondongu* ya cocer las *morcías*. Al mesmu tiempu tiénense los gochos ensin comer pa que l.limpíen las tripas ya fai-gan más fácil el trabayu de l.limpialas más tarde ya la sua conservación.

El día nomináu pa la matanza debe ser, como diz la tradición, cuando la l.luna tea en *menguante*, porque según cuentan los más vieyos, la carne de los gochos mataos en menguante sala meyor.

Al riscar del alba danse los primerios gruñíos de los gochos sentenciaos. Los gañanes van acorra-lando al gochu ya prepáranlu pa que'l *matachín-l.ly* clave'l l.largu gancho de fierru debaxo'l morru p'a-rrastralu ya ponelu enriba'l *bancu* de matar. D'esta forma las caleyas camúdanse por unas horas n'esce-narios espontáneos de sacrificiu, que cada anu cuenta cona mesma decoración, intérpretes ya outru protagonista central. En tando bien atrapáu no bancu, el matachín, con pulsu de ciruxanu, cláva-l.ly el cuchiel.lu d'*espetar* ou *sangrar* nel pes-cuezu con final no corazón, al mesmu tiempu que los gañanes van echándose enriba'l gochu pa que nun se mueva. La operación dura unos minutos, el tiempu necesariu pa qu'una muyer recueya nun cubu la sangre que sal a chorru, mientras que se vei revolviendo pa que nun cuaye, porque sirvirá pa faer las *morcías* ya *fiyuelas*. Con esta sangre tamién puen faese las *sangradíel.las*, que se faen con sangre cuayada, cocida pa poder freila con fégadu ya cebol.la.

En desangrando'l gochu hai que lu meter nun gran duernu de madera y échase sobre él un bon caldeiru d'augua ferveiendu pa que vaya escaldándose poucu a poucu pa poder *rapalu* ya *pelalu* meyor, trabayu que faen los gañanes depriesa ayudaos de cuchiel.los afilaos ya *rapones*. Bien l.limpiu ya peláu, cuélgase boca abaxo conas patas traseras abiertas con un *pontoriu*, *llancín*, *polín* ou *talín*, pa que'l matachín pueda abrir en canal el gochu a la vez que-l.ly saca pa una *bacía* la *bandouga*, las *untazas* ya'l fégadu. Asina déixase'l gochu hasta l'outru día pa que la carne tea fría ya dura pa poder partilu.

A lo l.largo d'esta primera xornada las muyeres, amás de *desurdir* ya *llavar* las tripas, faen el mondongu de las morcías a base de la sangre, cebol.las, pimentón, ayu, perexil ya grasa, nunos porcentaxes que guardan con mui celu las mondongueras, según los gustos de la casa. L'ama casa chama p'ayudar a estas l.labores a parientas ya vecinas, que días más tarde resultan correspondidas cona vuelta de las tareas. Las morcías embúntense a mano ya van cociéndose unos minutos ya enfríanse nuna cama de paya antes de colgalas a curar.

Al outru día escomencian los l.labores mui ceo, partiendu'l gochu n'ocho partes, dando dous *llacones*, dous *xamones*, dous *tocinos*, el *cerráu* ya la *cabezada* ou *caramiel.la*. Unas partes sálanse, mientras qu'outras son la base pa faer los *chourizos*, *botiel.los*, *choscos* ya *andochas*.

Los choscos fáense del pescuezu del gochu, pa las andochas métese'l "lomu" na tripa culera del gochu, ya nos botiel.los métese los güesos partíos ya adobaos. La carne ya grasa separtada pa los embutíos pícanla las muyeres, que preparan el

mondongu a base de sal, pimentón, ayu ya augua templada en proporciones al gustu de la casa. La carne pa los *chourizos* tien que tar bien picada anantias de d'adobala, probando las mondongueras los chichos pa comprobar el bon sabor ya la cantidá de sal ya pimentón. Yía un l.labor precisu, onde la sapiencia de muitos anos algama unas mezclas prestosas, tanto pal sabor como pa la conservación a lo l.largo del anu. La importancia na preparación del mondongu vien determinada pol ritual qu'el.lo supón, porque amás de nun aconseyar que las muyeres cona regla metieran las suas manos no mondongu, dempués de revolvelu ya amasalu bien, palméase la bacía ya faise una cruz enriba pa garantizar la sua conservación.

Xunto a estas propias l.labores del samartín, las muyeres tienen recomendada la preparación de la cena de la matanza conas chuletas d'adobu. Yía la culminación d'un l.largo día de trabayu ya relación conos parientes ya xente más cercana, que cumplen cono ciclu d'interrelación, d'ayuda ya sofitu nos l.labores agrícolas ya ganaderas nuna sociedá cada día más reducida pola emigración rural. Esti aspeutu festivu ya ritual, que tien l'escenariu na casa que mata, igual que n'outras celebraciones anuales, al.lárgase fasta altas horas de la nueite, aprovechando'l tiempu pa contar ya repasar los muitos acontecimientos de la vida del campu.

Al tercer día las mondongueras dedícense a embutir ya atar el mondongu, andochas, choscós ya botiel.los, que van colgándose en varas p'*afumalos* ya *curalos*. Quedan quince días d'afumáu diariu del embutíu hasta la sua perfeuta curación.

Reconozse muito bien la importancia de la carne del gochu nas celebraciones anuales: nos primeiros días gástase lo que nun pue conservase, el fégadu, que la xente xanta picáu ya encebolláu, ya la sangre nas fiyuelas. Asina, nas cenas navideñas los botiellos tienen la preferencia nas mesmas, dexando pal antroiru las carramiellas. Pal siguiente samartín déxase un llacón ya un choscu, como muestra que duróu toul anu.