

La mata del gouchu en La Cepeda

GUMERSINDO GARCÍA CABEZA

La mata del gouchu ye una tradición vieya que se conserva con mui pocos cambeos y que marca bien el calendariu de la nuesa xente. La fecha de la matanza del gouchu ye tan tradicional como la fiesta'l pueblu.

Consistía, normalmente, nel sacrificiu d'unu o dos gochos, según les posibilidaes, que se criaben a lo llargo tol añu nes cases, cuando nun había nos puebllos carniceríes nin pescaderíes y malapenes se conocía'l colesterol, polo que la matanza yera'l sostén de la casa pa tol añu. Son llabores familiares onde'l personaxe fundamental ye'l *matachín*, que tien que tener habilidá, tanto pa clavar el cuchiu como p'acertar depués en *corazón*. Estos llabores solíen facese a partir del día de San Martino, l'once de noviembre.

EL PROCESU. PRIMER DÍA

Pela mañana ceo, y depués de preparar y *amolar* les ferramientes, presentábense los convidaos, que

solíen ser familiares y vecinos qu'enantes d'entamar cola xera celebrábenlo tomando la *parva*, que yera principalmente una copina d'aguardiente con pastes feches de casa. Nun pescancio por qué tenía que ser tan temprano ya que too solía tar acabao hacia media mañana, y refiérome a los trabayos d'esti primer día.

El segundu llabor tenía que ser pasaes venticuatro hores más o menos, llueu de tar esi tiempu engoláu'l gochu nun trabe.

Pues bien, como digo, a primera hora de la mañana entraben na *cubitera* dos o tres de los más fuertes y garrando al gochu peles oreyes y el rabu llevábenlu hasta asitialu nel tayu del sacrificiu, que solía tar nel patiu de la casa. Tamién s'usa'l *gancho*, que se-y clava nel *papo* del gochu y asina sácase más fácil. Nel tayu átense-y les pates, polo regular una de delante con una d'atrás pa suxetalu meyor, y amárrrenlu ente delles persones mentanto'l matachín-y clava'l cuchiu pel pechu hacia'l corazón.

Dalguna de les muyeres averábase con un cacíu p'aprovechar el sangre que salía fuerte colos glayíos del gochu y una parte, yá *entrecallada*, comíase pa tomar les *diez* xunto con una parte del *bazo* fritío, parte del corazón... etc. Esto llámase-y *chanfaina*. La mayor parte del sangre guárdase pa les morcielles.

Depués que'l gochu ta muertu báyase del tayu postrándolu sobre la paya o *cuelmo* que se tien colocaos con esti fin, normalmente yá na cai, y cúbrese con más paya pa depués *chamuscarlo*, quemalu hasta que desapaezan toles serdes, momentu qu'aprovechaben los rapazos pa corta-y el rabu y comelu *torrao*, desconociendo los peligros de la triquinosis. Güei, y a falta de paya o cuellu, quémase con un soplete de butano. A

continuación *ráspase* bien colos cuchiellos y a vegaes cola gadaña hasta dexalu bien llimpiu y llaváu.

Vuélvese a colocar sobre'l tayu y *ábrese en canal*, ye dicir, d'alantre a atrás. Hai quien-y quita parte del vientre, el *bayo*, col fin de trabayar meyor nel vaciáu de les tripes y demás *entrañas* pa colgalu depués del trabe, bien peles pates d'atrás o bien pel güesu del *culo*. Suel facese col *sobeo* del carru o les *cornales*, preseos qu'al ser de cueru resisten más y al mesmu tiempu aprovéchase pa engrasalos.

Les muyeres de la casa vanse pal ríu a llavar les tripes, llabor yá desapecú güei, pol so munchu trabayu y porque por poques perres mércuense na tienda; amás de que yá hai agua corriente en toles cases y pue facese más tranquilamente.

SEGUNDU DÍA. DESFACER

A media mañana aporten los convidaos, a los que la señora de la casa agasaya con un platáu de chanfaina o bazu fritío. Darréu dispónense a baxar el gochu pa *desfacelu* despostándolu sobre una mesa grande, menos los xamones, tocinos y llombu. Pícase la carne cola típica maquiníya aicionada a mano y *adóbase* too na *masera*.

TERCER DÍA

Cola mesma máquina, pero ensin cuchielles, fáense los *chorizos* y *salchichones*, dexando dalgunos *chichos* ensin embutir pa comelos esos días pasaos

pel sartén. Colos güesos, que se dexen con dalgo de carne y parte de la piel, rellénase la tripa gorda, el *ciego*, en cachinos pequeños. Ye *l'androyo* o butiellu. Ye un platu esquisitu, llueu de curáu, nesta comarca.

Esti mesmu día *sálanse* los xamones, tocinos y demás pa dexalo pingando unos días nos *varales* de la cocina vieya o de fumu. *Las untazas*, con sal y ayu, guárdense como elementu indispensable pa les sopas durante l'añu.

CUARTU DÍA

La derrita de la mantecha ye otru día famosu, cuando se guarda nes potes de barru pa cocinar durante tol añu. Colos restos, los *cuscarones*, fáense empanaes mui riques. Suel echase tamién al dilir la mantega peres y mazanes que con un poco d'azucre faen un postre esquisitu.

Como queda dicho, ye'l gochu un animal del que s'aprovecha prácticamente too, col envís d'enllenar l'alacena pa tol añu.

En definitiva, poques tradiciones caltriaron tanto como la matanza na nuesa comarca. Los sos llabores amenizaos cola *parva* terminen cola bondosa comida, con xolda y baille hasta que'l cuerpu aguante.