

El gochu en L.laciana

NÉSTOR BAZ

L'ENTAMU LA MATANZA

El gochu en L.laciana mátese pol outuenu ya aprovéitase esta matanza pa comer muito al xuntase xente d'outras familias que vienen a ayudar al *samartinu*. Agora yá poucos tienen gochos en casa, pero va unos anos tolas familias engordaban gochos pa comer una carne qu'a tola xente-l.ly presta muitísimo. Del gochu sácense muitos productos que quedan guardaos en casa pa dir comiéndolos cuando cuadre.

Fai falta mercar las cousas que faen falta pa qu'haiga un bon samartinu: sal, bramante, cebol.la, etc. La nueite antes de la matanza déxase'l gochu sin comere, pa que tenga l'estoxu l.limpiu a la hora de saca-l.ly las tripas. La xente tien que madrugar muito ya na cocina prepáranse dalgunas cousas pa comere.

Lo primeiro'l día la matanza yía l.llevantase bien ceo pa preparar la caldera con muito l.lume ya esto

tarda unas cuantas horas pa que fierva bien l'augua. L'augua que fierve aiquí usaráse pa *escaldar* el gochu esvaciándola encima d'él después de sangralu.

EL MATACHÍN

El *matachín* yía l'home que siempre fai los l.labores de *sangrar* y *vaciar* el gochu. El *matachín* siempre yía'l mesmu tolos anos ya fai la matanza pa cuasi toul pueblu.

Cuando chega'l *matachín* tán preparaos los homes ya mucheres que son familia ya vecinos que vienen a ayudar.

Pa sacar al gochu de *la cubil* úsase un gancho de fierru qu'hai que clavare umbaxo'l focicu. L.lueu túmbase'l gochu encima del bancu de matar y el *matachín* sangra'l gochu. La sangre sal con muita fuerza ya una mucher recueche nun caldeiru con sangre, pa faer *las morciel.las*.

En matando'l gochu, al animal hai que raspalu na *masera* con aquell.a augua que fervía na caldera. Pa raspalu úsase una *chapana*, o seya, un cuchiel.lu feitu con una fuecha de gadaña viecha.

Más tarde ábrese'l gochu ya hai que-l.ly sacar las tripas ya tamién *el xiplu* (esto yía, la parte del gargüelu). L.lueu sácense las *untazas*, que yía lo qu'equival a la *pantana* de las vacas. Sácase tamién *el fégadu*, los pulmones ya'l corazón. En cuantas a *la paxarina*, en L.laciana tírase. La *vixiga* aprovéitase pa que más tarde xueguen con ell.a los nenos, inflándola. Efeutivamente, a los nenos présta-l.lys pol vivire xugar cona vixiga como si fuera un balón.

Mientras, las mucheres tuvienon que trabachar l.limpiando las tripas, porque con estas tripas fairán los embutíos más tarde. Antias tenían que dir a dalguna fuente o al ríu pa dexalas preparadas.

El gochu déxase n'algún sitiú de la casa colgáu un día pa qu'enfríe bien, cona cabeza p'abaxo. Asina van pingando las últimas gotas que cuelgan del focicu.

PARTIR EL GOCHU

Las mucheres tienen que preparar l'adobu de las morciel.las, que se faen en L.laciana con cebol.la, sangre, grasa ya un pouquín d'hortelana. Esta hortelana hai que la recocher pola nueite de San Xuan.

Chega asina la hora de *partir* el gochu. L'home va sacando *los xamones, los llacones, los lomos, las costiel.las*. Yía importante tamién *la cachola* (o seya, la cabeza separada del gochu). A la cachola sácanse-l.ly dúas partes: por un l.lau *el focicu* conas *ourechas* ya por outru l.lau *la barbada*. En L.laciana aprovéitase tamién *la sesada*.

Conos güesos a los que-l.lys queda un pouquín de carne fáense *los choscós*, que son una de las cousas que más-l.ly presta comer a la xente ya que reservan pa fiestas como l'Antroidu.

Agora faise menos, pero alcuérdome de pequenu que se faía la *manteiga de gochu* cona grasa. Dilíase nuna caldera pouquín a pouquín, metiendo unas mazanas dientro pa que goliera bien. En derritiéndola, chenábase un cántaru de barru con el.la ya quedaban unos *xixos* que comíamos con azúcare ya que taban pa rel.lambese.

LAS MONDONGUERAS

A las mucheres que faen los chourizos chaman-llys *mondongueras*. En realidá las mucheres nun aparan de trabachar, porque tuvienon toul anu cebando'l gochu ya pola matanza encárganse de faer la comilona de casa, llavar las tripas, trabachar de mondongueras, etc.

En cuantas a *los chourizos* fai falta dicir qu'hai dúas clases: los de carne ya los de cocere, que se faen con callos ya pulmón. Los primeros son los que más gustan ya llévanse como *preba* a las familias conas qu'hai muita amistá ou qu'ayudanon na matanza de la casa propia.

El gochín pequenu ou *gorín* mércase en primavera ya hai tiempu yera nesta época del anu cuando chegaban vendedores d'El Bierzu. Pol anu comen los gochos cousas del güertu. En setiembre, outubro ya noviembre comen muitas mazanas, d'esas que caen de las mazanales. Tamién comen remolacha ya un pouco de farina de centenu, tou ello mezcláu conas *llavazas* (ou seya, los restos de la comida que se faía en casa). Pero dalgunas familias crían los gochos en casa ya pa eso necesitan una gocha sin capar ya tienen que la llevar a un *vurrón*.

Cuando nacen los gochinos hai que los cuidar muito ya la xente de casa, las mucheres más bien, pasan la nueite al llau de la gocha. Sicasí, criar los gochos yía mui delicao ya muitas veces los gochos muerren d'enfermedá, especialmente de fueira, de cagalera.

LA VECERA LOS GOCHOS

El gochu produz la comida más prestosa pa toul anu ya recueche las sobras de lo que come la xente

de la familia. Agora los gochos nun puen sacase, pero en tiempos pasaos había qu'aproveitar las yerbas ya tou de los caminos ya los campos pa qu'engordaran.

Polo acabante dicise, anguano tamos avezaos a que los gochos tean nas casas ya, si nun entras na corte, nun sabes si se crían o non gochos. Pero antiguamente había *vecera de gochos* ya la xente turnábase pa l.levalos pa un sitiú ya pa outro como si fueran las *ogüechas*. Asina, nel pueblu chamáu Robles de L.laciana'l barriu d'abaxu chámase *El Barriu los Gochos*, porque yera aquí onde se xuntaba la vecera pa salir colos gochos del pueblu a comer por un l.lau ya por outro.

Según los más viechos, los gochos criaos en vecera por fuera de casa sabían mechor ya criaban más freba.

Agora, en dalgunas casas matan gochu pero nin lu crían siquiera, mercan el gochu pa matalu. Ya dalgunas familias lo que faen yía comprar la carne directamente, non el gochu enteiru, ya las mondongueras faen los chourizos ya los outros productos que tan importantes yeran pa la cultura l.lacianiega. Nas casas l.lacianiegas la vaca ya'l gochu son los animales más importantes pa la economía familiar ya la vida de tola xente andaba alrededor d'estos animales domésticos.