

La cultura del gochu en Quirós

ANTONIO ALONSO DE LA TORRE GARCÍA

A naide se-y escapa la importancia que tuvo ya tovía tien la crianza de gochu na economía familiar asturiana. El presente trabayu fai por describir lo más fonderamente posible la so significación ya los trabayos rellacionaos con él nes families de les tierres quirosanes, asina como les tresformaciones que se dieron nos últimos años.

El conceyu de Quirós ta asitiáu al sur de la fistera central asturiana. Tien catorce parroquies. Llenda pel norte colos conceyos de Santuadrianu ya Morcín; pel sur con L.lena ya Babia; pel este tán Morcín, Riosa ya L.lena ya al oeste Proaza ya Teberga.

La so estensión supera los 200 km² ya tien altures que pasen de los 2.000 metros, siendo especialmente nombraes les xerres de L'Aramo, L.lena ya Sobia. El perconocíu Gamoniteiru llega a los 1.782 m.

LA CRÍA DE LOS GOCHOS. LOS MERCAOS

Non tol mundu tenía una *gotsa paridiega*. Por eso lo normal yera mercar los gochos “pequeniños”, d’un mes ya mediu aproximao. Los gochinos mercábense nes feries de San Xosé, San Miguel o n’otres de Bárzana onde solíen trayelos de Grau. Pero otros vendíenlos na so mesma casa porque *las gotsas* paren una vez al añu ya pa cada casa abastaba con ún o dos, pudiendo vendese’l restu a los vecinos que los necesitaren.

Podíen tener *camás* enormes, de catorce o quince *bracos*, que ye asina como se llamen los gochos pequeños, anque lo normal ye que parieren de seis a diez. Esta ye la razón de que, si había tiempu pa ello, se criaben dellos a biberón ya a estos “notábase-l.lys bien” porque siempre taben más ruinos. Nun yera raro entós que morrieren munchos de fame, porque la gocha taba mal atendida, mal alimentada. Amás recién paríes “yeran malas, de mala castaña, poníanse bravas” ya podíen morder al quita-yos los gochucos de la so vera; incluso puen llegar a comelos, matalos o aplastalos, anque más alantre yá los queríen. Por eso fai falta muncha vixilancia nos primeros díes, pa que los bracos nun sufran peligru.

Lo normal yera “saca-l.lys un partu al añu”. Tán preñaes aproximao ciento catorce díes, por eso la xente diz que la preñadura dura tres meses, tres selmanes, tres díes ya tres hores. A *las femas*, cuando tán en celu dizse que tán *verruelas*. Ye cuando hai qu’echales al *verrón*.

Nel pueblu o pueblos averaos siempre había quien criaba gochos pa semental. A ésti, como acabamos de

dicir, llámenlu *verrón* ya suel ser el más guapu que sal de la camada, anque habíalu en poques cases; al restu *capábanlos*. La operación llámase *la capaúra*. A los gochinos capábalos cualquiera, “las mucheres mesmamente”, ya sinón nun faltaba nunca dalgún vecín curiosu en pueblu. Suel faese namás mercalos, cuando tienen seis o siete selmanes. Yeren tan pequeños que nin s’enteraben. Pero pa la gocha la operación ye bastante más delicada. Normalmente venía’l *capaor* tocando la xiblata ya solía cobrar un tantu por cabeza. Capar la gocha llevaba’l so tiempu, yera llaborioso ya por eso se diz cuando a unu lu apuren nuna tarea “tranquilu, tovía ta’l *capaor* sobre la gocha”. Habíaes qu’hasta morrién al capales, pero eso solucionóse “desque vien el veterinario”.

Capándolos, amás d’engordar consíguese “mechorar el sabor de la carne”; suel faese primero de xebralos de la madre ya tien que ser enantes de los siete o los ocho meses porque si non yá desarrollen ya anden tres de les goches o los gochos ya entós da mal gustu la carne. A esta edá yá son *l.labascos* o *l.labascas*.

EL CUIDÁU DIARIU DE LOS GOCHOS

La muyer ye la que lleva’l pesu del trabayu no rellacionao col gochu. Ye ella la que lu atiende tol tiempu. Únicamente si hai que dir por nabos o dalgo pa “cocé-l.lyslo” podía dir l’home. Pero ta bien estremao lo que-y corresponde a cada sexu. Ella ye la que *l.limpia* a diario *el corripu* (o *la corripa* o *la cubil*), que suel tar na mesma cuadra o a la so vera, la

que-l.lys quita'l *çutsu*, que se pon colo de les vaques o, como ye de peor calidá, pue tirase a dalguna cantariya. Ella ye la que-yos prepara *la camera* onde duermen ya ella la que-yos fai *la comida* ya-yos la echa en *duernu*. La muyer invierte munchu más tiempu que l'home nos cuidaos del gochu a lo llargo l'añu.

La comida que se-yos da depende de si son pequeños o grandes. Como los gochinos nuevos yá se mercaben un poco primero de matar los grandes, compartíen el corripu un tiempu ya metíense polos grandes, comiéndoyos de lo d'ellos, que nesi tiempu ye mui abundante. Amás, a los gochinos "dáse-l.lys las deburas, que ye lo que sobra de mazar la l.leiche, la l.leiche deburao". Si se vía que nun llevaben mui sacaos, había quien-yos daba un poco lleche hasta que yá fueren comiendo patacos ya otres cosas.

Más alantre dánse-yos *las llavazas* o *esllavas*, que yera lo que sobraba de fregar la cacía. Echábase-y un poco de farina maíz con ello ya yá taba, d'esti mou diben "miedrando". Asina ye como los sosteníen hasta'l mes de setiembre que ye cuando tienen qu'entamar a engordar: "Entós métense-l.lys tamién nabos, patatucos pequeños, ortigas, remolachas, berzas... yá empieza a haber castañas ya cocíase too xunto nun caldeiru grande que se ponía enriba las pregancias ya daba pa dos o tres días"; d'él diba sacándose pal gochu, pa dos o tres comíes diaries; tamién se-yos echaba un poco farina maíz ya con eso abastaba. La farina "yera tercerilla, farina malo ya gordo, o arenilla, tovía más grebo". Enantes nun había piensos, dábes-yos lo que sobraba, pero daquella sobraba poco. Asina ya too había qu'andar con cuidáu porque si se-yos da demasiao de comer pues atascalos

ya entós van tar unos cuantos días ensin comer, perdiendo munchos kilos.

Agora échen-yos cebada ya más coses. Les castañes dicen que ye lo que meyor gustu da a la carne, pero antes namás-yos echaben el *bolleco*, que yera lo más ruinaco de la castaña porque'l restu, lo bono, guardábase pal consumu humanu nel xardu, que taba puramente enriba'l llar. Tamién agora ye frecuente avezalos dende pequeños a comelo too crudo.

LA MATANZA

En llegando'l mes de payares había gochos que pesaben ente 12 ó 13 *arrobas* (11 kilos ya mediu cada arroba). Teníen casi dos años ya muncha grasa ya antes teníense en muncha estima los que más *toucín* tuvieren, cuanto más blanco meyor porque facíen munchu más apañu d'ello que güei. Usábenlo pa dililo ya pa sazonar los potes, sacáben-y l'aceite nel sartén quedando los *rispios* que tamién se comíen, o freíense *tachás de toucín* que llamaben *torreznos* ya comíense con borona. Antes hasta había xente que llegaba a cambiar los *jamones* por tocín. Agora ye al revés, resulta que nun te lo quier naide. Güei prefierse matar los gochos primero, rondando l'añu. Tienen meyor carne, menos grasa ya más *freba*. Tamién ye verdá que cola actual forma de vida de la xente quémase menos grasa qu'antaño.

El casu ye qu'en llegando'l tiempu frío ye cuando se pue facer *la matanza*, porque la carne tien qu'*enfriar* bien pa poder *salase* depués. Si nun ta frío en condiciones, nun queda como debe ya pue perdese.

La matanza podía durar una selmana, pero'l primer día yera'l más importante. Yera un ritu, una ceremonia. Xuntábense munchos: fíos, hermanos, pas, tíos, vecinos cercanos... "toos s'esfoitaban na xera" ya vivíase un ambiente festivu, la xente daba la parpayuela, había hestories ya cuentos ambute...

De nueu s'aprecia claramente la división sexual del trabayu, igual que cuando van a la yerba; agora sí son los homes los protagonistas pero les muyeres, como veremos, nun van quedar quietes.

Lo primero que se fai col gochu ye *coralu* pa lo que, ente cinco o seis paisanos tumbenlu nuna *carriel.la*, átenlu ya entós, el más amañosu o'l más avezáu, el *matachín*, cláva-y el *cutsel.lu* de matar, que ye mui llargu ya afiláu ya que se llama *corón*. Munchos coraben per detrás de los brazos, pero per ehí nun son a sangrar bien los gochos; ye meyor coralos pela garganta. Si se fai mal llueu, al abrilos panza arriba tienen que recoyer la sangre que-yos quedó dientro con una *garfiel.la*. Al coralos, los gochos *berran* tanto que se siente per tol pueblu. La sangre hai que dir recoyéndolo ya revolviéndolo cola mano pa que nun *cuache*. Na mano va quedándote una especie de fibra que vas apertando ya que ye la que fai que la sangre cuaye, por eso hai que sacalo fuera ya tiralo. Si nun se fai dafechu toparemos *cuacharones* de sangre *nas morciel.las*.

Depués hai *qu'escamar* bien al gochu, hai que quita-y *las serdas* ya la porquería que puea tener na pelleya ya dexalu del too *l.limpiu*. Pa eso hai qu'atizar el fueu ya calentar agua, meter al gochu dientro pero con cuidáu, porque si l'agua ta demasiao caliente entós *entoria* ya ye mui malu de pelar por-

que la piel reblandez. Tien que tar l'agua nel puntu de ferver, porque si rompe a ferver ye como si cociera. Ye entós cuando se pon enriba una masera ya va moviéndose d'un llau pa otru ayudándose con unes cadenes de fierro; si ta nel puntu sólo con pasa-y la mano yá se quiten serdes abondo, lo que queda pérase con un cuchiu.

Tando yá llimpiu ábrese, entamando perriba, quitando-y la *l.lingua, el fégado, las tripas...* Tien que quedar en canal, bien llimpiu ya ensin una gota sangre ya ye entós cuando hai que lu colgar tol día ya tola nueche pa que quede la carne duro ya frío. Si'l tiempu nun ta lo bastante frío, hai que metelu nuna bodega o nun sitiu asemeyáu, polo regular soterranu ya que tea bien frescu. Por eso si ta bon tiempu la xente nun mata, aguarda qu'entame a xelar. Tampoco maten si ven que l'aire ta revuelto.

¿Que fixeron mentanto les muyeres? Nun pararon. Pulgaron ya picaron la *cebol.la*, prepararon l'almuerzu ya la comida, *l.limpiarón las tripas* del gochu na fonte pa embutir depués nelles, iguaron toles coses pa los días siguientes...

Esti primer día ye de fiesta; comen toos xuntos los que trabayaron, hai comida ya bebida abondo. Ye típico entamar con *sopas d'escanda* ya comer del gochu namái'l fégadu. Antes había quien cocía parte del gochu pa comelo esi día, por exemplu un *l.lacón*. Güei yá nun se come nada de carne hasta que lleguen los resultaos de *las muestras* que se manden al veterinariu, por mieu a la triquinosis.

El restu les operaciones tovía podía durar una selmana: *partir, rabilar, amasar, da-l.ly vueltas* pa que tome bien el sal ya'l pimentu, preparar la cebolla... etc.

EN QUÉ SE CONVIERTE'L GOCHU

Depués de tener al animal polo menos un día enfriando ye cuando *s'escuartiza*, “córtas-l.ly las costiel.las d'atrás alantre pelos dos l.laos, a raíz del rabadiel.lu”. *Las costiel.las adóbanse* bien, con sal, pimientu ya *achu*, llueu *afumábase*; d'esti mou *curaban*. Pero duren dos o tres meses, en cuantes vean el calor hai que comelo porque ye un adobu floxo; amás nun importa porque presta comelo tierno. Col *rabadiel.lu* pasa igual, pícase en cachos ya adóbase pa dir gastando nes berces, el pote, etc. , porque, aparte del gustu, nunca queda bien escarniáu ya d'esta manera presta atopalo nel pote pa comer bien la carne que-y quedo apegao.

En dellos sitios meten nel *botiel.lu* cachos de bones frebes (*l.lingua*, *l.lacón*, *sol.lombu*, xamón, etc.) ya a esto llámenlo *xuan* o *xuanicu*. De sollombu salen dos tires llargues que se meten en tripa gordo (la parte del ciegu) ya tamién s'adoben. El xuanicu ya'l sollombu duren tol añu ya ye de lo más apreciao.

Del gochu aprovéchase too, sólo se tiren *las calzas* qu'envuelven *los uños* (tírase d'elles con un gancho ya salen); tamién solía tirase la capa de grasa que se llimpiaba de la tripa. La *cabeza* sálase entera, hai que quita-y *los güechos* porque nun se salen ya más entá, si se sala con ellos entama a perdese per ehí. A la cabeza tamién se-y llama *calamona*. Suel gastase nel pote o pa coles berces. Hai que tener en cuenta que *las orechas* sí se comen aparte, tamién la llingua ya *los sesos*, fritos o en tortiella.

Al xamón hai que quita-y bien *la gota*, apertándolu mui bien pela vena, porque sinón piérdese;

depués tiense quince o venti díes en sal, sácase, llímpiase bien ya llueu afúmase nel *llar* un mes aproximao, xunto col chorizu, los sollombos, la morciella... hasta que tea bien curao. Llueu cuélgase too na panera o nel horru.

Los llacones son les pates d'alantre, del coldu p'arriba, esto ye "vien a ser la paletilla". Tamién se meten en sal ya lo mesmo'l toucín. Xamón, llacon ya toucín son los únicos que se meten en sal.

Pa facer los chorizos prepárase la carne, desgüesándolo o *escarniándolo* bien ya va xebrándose lo más duro, los *pel.lechos*, el *corazón*, los pulmones ya lo que tuviera sangrao pa un llau (esto queda pa facer el *sabadiego*) ya la carne más bono pa otu (pa facer los chorizos de primera o *llonganizas*). Lo del *sabadiego rancea* primero, hai que dir comiéndolo primero ya normalmente échase a cocer. Lo bono dura tol añu ya ye más pa comelo en crudo.

La carne mécese bien con sal, pimentu... *nas maseras* o *nos barcales*. Cola *máquina de picar* embútese'l chorizu nel *intestín* delgáu. Hai qu'afilar bien les cuchilles de la máquina porque si non nun se muelen bien los pelleyos que lleva'l *sabadiegu*, que tán malos de *rabilar*. Por eso primero los fervien, pero si tovía "siguían duros, yera l'acabóse con el.los". Agora eso duro cuezse pal perru, qu'a menudo nin lo quier. Güei la xente suel facer el chorizu sólo d'un tipu, métenlo too allí ya nun se fai *sabadiegu*, anque entós *rancea* too primero; amás nun presta alcontrar pelleyos duros mentes lo comes, pero agora faenlo asina "porque afórrase trabachu".

En cuantes al *untu* (el sebu), tien munchos usos. Siempre se guardaba un cachu en casa pa freir, pa

sazonar el pote, pal adobíu, pa faer galletes... El restu pícase bien menudo cola sangre ya échase mitá d'untu ya mita de cebolla, pimentu, sal ya un poco d'ayu. Lo que resulta ye la *morciel.la negra* (hai quien echa tamién calabaza, pero los menos). Otru tipu yera la *morciel.la blanca*, que se fai con *picadillu*, güevos, un poco cebolla ya en delles cases arroz; lo más reseñable ye que nun lleva sangre ya que ye más nutritiva pol picadilu ya los güevos. La morciella embútese nes tripes anches, les del intestín gordu, que si taben llimpies ya curioses tenién muncha grasa ya faciáse d'elles mui bones morcielles. Como son “más caldosas” nun les lleva la máquina d'embutir, “vuélvelo p'atrás” ya ésta ye la razón de qu'haya que les embutir a mano, cola ayuda d'un *embudu* fechu de cuernu, que se cocieron primero ya quedaron blandos, pudiendo facer d'ellos lo que te pete, como por exemplu saleros pa llevar el sal al ganáu al monte o mesmamente estos embudos tan prácticos.

Toos estos productos de los que tamos falando son los que se llamen *el samartín*.

Otres cosas que se saquen del gochu puen ser *la páxara* (el páncreas), que nun suel comese; el *cuacheiru*, que se fai del estómadu ya que, con corteza de naranxa úsase pa *cuachar* la lleche rápidamente. Tamién s'aprovecha la *vexiga*, que s'hincha “con una pacha” ya queda como papel; depués métese-y lleche de vaca recién parida, los *culiestros*, con un embudu ya un plizcu de sal ya ponse a secar al fumu; d'esti mou ye como se fai'l *queisu de bota*, que ye mui fuerte ya “un pocu que pongas ente lleche tamién lo fae cuachar aína”.

Yera frecuente que si'l gochu nun durara pal añu se matara tamién una cabra, hasta podía ser de parte branu, porque al nun ser tan gorda enfría fácil, tien menos presión. Amás la cabra cómese más bien en fresco, échase un poco de sal ya métese en sitiü frescu (agora nun *arcón*). Teníen munchu menos toucín que los gochos. De la cabra faciase la *moscancia*, picando'l sebu, la sangre ya la cebolla.

COSTUMES VIEYES

Hai años la familia que nun criaba gochu en casa ye que yera mui probe, pero los demás vecinos nun los escaecíen ya siempre los teníen en cuenta. De manera especial pel antroxu, tiempu nel que se-yos mandaba un cachu de toucín, morciella, chorizu... a los que nun mataben. Precisamente a esti fechu tan solidariu nomábenlu *dar* o *llevar l'antroxu*. En toles cases había esti vezu, especialmente nesi día, martes, que taba mui marcáu gastronómicamente. Tampoco solía la xente escaecese de llevar dalguna cosa al cura. Agora tolos que viven en pueblu tienen abondo ya nun hai la prohibú d'antes, nin se ve a la xente pidiendo tanto como antaño, anque “dicen los fichos al venir al pueblu que nas ciudaes ye al revés”.

Peles fiestes de cada pueblu la xente nun s'escaecía del patrón ya, por exemplu, en Ricao, pa San Antonio, tol mundu llevaba al santu una cabeza gochu salada, chorizu, un llacón... caún lo que pudiera. Otros diben con *manteigas*, maíz o mesmamente dineru; xuntábense goxaes grandísimes de coses ya'l mayordomu subastábalo too delante la

ilesia. Lo que se sacare yera pa la romería, pal predicador... Yera “la limosna de San Antonio” ya agora va tiempu que yá nun se fai.

Tamién ta *la prueba*, que ye dar a los familiares que nun viven en casa ya que nun maten, porque viven nes ciudaes o por otres razones, *un vueltu* chorizu o unes morcielles. Solía facese recién fechu'l samartín. Podíes dalo si veníen de visita o si non mandalo por daquién que viviere cerca d'ellos (esto más bien más antiguamente porque taben peor les comunicaciones). Esti vezu entá se da bastante porque tovía en munches cases se sigue matando. D'esti mou consérvase la identidá familiar, porque anque seyan muchos los parientes que yá nun tán en casa, que viven fuera, puen d'esta forma participar de la carne del gochu criáu na so propia casa, nel so pueblu. Anque la familia tea estremada, el samartín refuerza los llazos que los venceyen. Asina se fai añu tres añu como si se tratare d'un ritu que fai por vencer la emigración.

CAMBIOS NA CRÍA YA MATANZA DEL GOCHU

Güei sigue matándose en casi toles cases, pero delles coses camudaron. Por exemplu, suelen mercase los gochos grandes, vienen yá bien gordos. Lo que se fai ye entós cebalos un poco más pa matalos enseguida. Puen tenelos en casa dos meses aproximao pero, eso sí, nesos dos meses comen castañas, nabos, ortigues, farina... “nada artificial”. Porque ta xeneralizada la idea de que l'engorde namái con piensos, como se fai agora nes granxes, pue ser mui

forzáu ya esto nótese bien nel sabor de la carne. Nes granxes dicen que lleguen a miedrar al mes hasta venti kilos ya que cuando tán en casa nun engorden nin la mitá, pero faenlo de mou natural. Colos piensos compuestos que-yos dan nesos sitios paez ser que retienen l'agua ya too ye más artificial. Lo mesmo pasa colos xatos, colos pitos, porque los de casa tienen la carne más roxo ya más sabroso ya sin embargo los de granxa ye carne mas blanco ya nun sabe a nada.

Otra novedá ye que *las matanzas* agora son mayores, porque ye normal matar tamién un xatu pa mecer la so carne colo del gochu. Antes esto enxamás se facía, anque la verdá ye que meyora muncho la calidá; elimínense grasas, tien más freba, sabe meyor... Entamaríase a facer esto hai unos venti o trenta años. Hai xente güei qu'incluso faen namái chorizu de xatu.

Too esto viose favoreció desque apaecieron los arcones conxeladores, que favorecen el conservar samartinos tan grandes. Muncha xente lo que fai ye meter la carne en bolses *al vacíu* ya nel arcón; hai unos años *enlatábase* ya había quien lo llevaba a facer en Noreña. Muncha xente que lo cuelga n'horrros o nes paneres como facien antes diz que se-y pierde la mitá'l chorizu, lo qu'enxamás pasaba enantes. Unos échen-y la culpa al pimentu, otros al sal... Coméntase qu'a lo meyor ye porque antes facíase poco ya como entós se pasaba más fame comíase apriosa, primero qu'agora. Amás, anque se perdiera, comíase lo mesmo.

Otra novedá que permiten estos arcones ye'l nun depender tanto del fríu, polo que pue matase más

alantre, pa xineru, febreru, o más allá; pero nun convién descuidase porque'l cocu sal mui fácil col calor ya si a la carne lo *pica la mosca* ye igual que lo metas n'arcón, esi cocu ye malu de matar.

IMPORTANCIA YA SIGNIFICACIÓN DEL GOCHU

El gochu yera de gran importancia pa les families. Tenía que dar pa comer pa tol añu. Anque se matase namái un animal había que dexar dello pal branu, pal tiempu la yerba, que facía muncha falta. Esa ye la razón de cantares como esti, con un significáu fácil de pescanciar:

*Maruxa si vas al horro
del toucín párteme un poco.
Doce meses tien el añu
semanas cuarentaiucho.*

El samartín tenía que dar pa toos ya que daquella les families yeren mui grandes ya si queríes que te durara tol añu (yá nel cantar-y recorten delles selmanes), “la tachá toucín tenía que ser pequeña”, nun quedaba más remedi.

Asina ye que tener el gochu vese como imprescindible nesta cadarma socioeconómica que tamos viendo. Nun ye d'extrañar entós, como yá vimos, que los que nun ficieren samartín yera que nun podíen, yeren probes de solemnidad.

Esti fechu qu'acabamos d'apuntar pue ser el qu'esplique en parte'l qu'entá se siga haciendo'l samartín na mayoría les cases. A naide se-y esca-

pen los cambios tan fondos que se vienen sucediendo na estructura social ya na actividá económica de les tierras quirosanes ya del tol valle del Trubia en xeneral. Estos cambios empobinen a la xente a dir dexando pasu ente pasu los trabayos de la llabranza ya'l ganáu, que tan importantes fueron nesta economía ya cada vez se fala más de dinamización turística. Pero, sin embargo, xente asgaya sigue criando gochu o, polo menos, facendo samartín.

¿Esplicase esto namás por razones de prestixu? Efeutivamente, pue tar soterrada la idea de que'l que nun faga samartín ye porque nun pue ya entós tará pasando fame, como pasaba enantes. Anque tean de moda otres dietes o los médicos aconseyen comer otres coses, la xente sigue viendo la carne de gochu como lo meyor ya matar sigue siendo un vezu difícil d'escaecer. Pero déxense ver otres razones distintes.

Yá vimos que la xente agora suel mercar los gochos grandes, poco primero de matalos. Incluso hai quien los manda matar nos mataderos por nun faelo en casa. Pero resulta qu'asina sal-yos la carne más caro que trayéndolo de la tienda, porque per un llau pagues al gochu ya per otru lo que te cuesta matalu, alrededor de venti pesetes kilu. Nun aforren nada. ¿Por qué siguen faciéndolo? Toos respunden que porque d'esta manera comes lo de casa, sabes lo que ye ya como lo de casa nun hai ná. Lo que merques lleva muncho artificial, polo que lo fecho por ti tien que ser meyor, más natural. Amás hai que cuntar col fechu yá comentáu de que d'esti mou esti productu totalmente fechu en casa (xene-

ralmente polos vieyos) pues compartilo colos familiares que yá nun tán nesa casa (los más nuevos). Trátase del refuerzu del grupu familiar; l'esfuerzu caberu por mantelos cerca de la casa que, per xeneraciones, foi la d'ellos.

Informantes:

Milio ya Estrella, de Ricao ya Graciano ya Nati de San Salvador.