

El samartín n'Ambás ya VÍU'l Picu (Grau)

M^a DOLORES ÁLVAREZ ALBA

Esti estudiu so la matanza féixose en dúas parroquias de la zona central del conceyu Grau, nos puebllos d'Ambás, perteneciente a la mesma parroquia ya en VÍU'l Picu, de la parroquia de Santamaría.

LA CRIANZA LOS GOCHOS

“Enantes casi tolas casas tenían una gocha paridiega ou *madriza* destinada a criar *bracos* pa vender nas ferias ya tamién pa matar en casa. Podía tener dous ou tres camadas al añu, pos venía tardando tres meses, tres semanas ya tres días en parir. Los bracos vendíanse casi toos en mercáu de Grau, ou a dalgún tratante que venía comprando polas casas. Deixábanse namás qu'ún ou dous pa matar en casa, ya si dacuando deixaban tres solían vender

ún más p'alantre pa poder comprar cousas que necesitaban pa casa".

Anque había muncha xente nas casas, pal samartín sólo se mataban gochos, poucas veces vaca ou xatu, pos vacas nun había más de cinco ou seis en cada casa ya teníanse pa trabayar las tierras, meter la yerba, baixar la lleña, etc. , considerándose casi como miembros más de la familia. Desque deixaron de ser l'elementu de tiru, suplidas pol tractor, ya l'agricultura foi abandonándose en favor de la ganadería, empicipióuse a sacrificar pal samartín dalguna matona, pero nunca una que fora criada na propia casa. El sentimientu que tenía la familia pola vaca yera mui distintu al que sentían pol gochu, vistu más bien como fonte d'alimentu, criáu namás que pa matallu enantes de finar l'añu, ou pa vendellu en mercáu.

Los gochos criábanse en *curripu*, que podía tar dientro la corte las vacas, ou bien aparte. Nuna esquina, la *cubil*, chábanse-ys unas paladas de paya pa mullilos. Solía haber dous curripes pa poder separar el gochu que se fora matar ya engordallu más qu'a los outros.

De da-ys de comer encargábase siempre l'ama que-ys daba pouco más qu'*esllavazas* ou *esllavas*, l'augua colas fregaduras de los cacíos, a la que dalgunas veces amestába-y berzas, pulgos de patacas ou salváu. Dacuando picában-ys ortigas ou cocían-ys patacas de las más ruinas; tamién se-ys chaba'l *suo-ru'l* queisu ya la mazada la manteca. Tou eso diba chándose nun caldeiru, ya cuando taba llenu baixábase pal corripu ya chábase en *duornu*. Antes tamién se sacaban a *fozar* pol camín, entós había que

llindiallos. La gocha cuando tenía bracos sacábase a pacer a los praos pa que se fartara un pouco ya tuviera *lleichi* pa criar la camada. Dellas vegadas la gocha nun andaba al *vurrón*, yera que taba muerta fame, entós chábase-y una fontada formientu ya a los dous días taba *virruola*. Los gochos polo xeneral cebábanse mui pouco, pasaban fame abonda casi tol año, asina ya que taban enforma ruinos hasta la seronda cuando venía'l tiempu las castañas ya las abellotas; entós yera cuando engordaban dalgo ya podían rondar los 100 kilos. Las castañas al principiu dában-y las crudas ya enteras, pero dacuando atascábanlos ya despuós había que pelá-y las, además según diban los gochos tando gordos yá nun querían los pulgos, entós había que pulgá-y las. Castañas había enforma, ya yera colo que más s'engordaban, asina'l xamón salía mui bonu, con mucha freba ya pouca grasa.

LOS MERCAOS

De las dúas ou tres camadas de bracos que tenía la gocha al año deixábase ún ou dous pa casa, pa matar, los outros llevábanse a vender al mercáu, cuando tenían dous ou tres meses. Dende Los Víos llevábanlos al mercáu de Grau ya tamién a Balmonte.

Pa dir al mercáu salíase caminando'l víspora, bien ceo, la gocha delante ya los bracos detrás. Ocho ou diez días antes de llevallos a vender, sacábanlos pol *puoblu* pa qu'aprendienan a caminar.

Pa llevallos al mercáu de Grau desde Víu diban pol Camín Rial, salían a El Pedroucu, por Moutas,

ya dormían en Xorru, a la vera yá de Grau: “Cada vecín tenía una casa au solía faer nuoichi ya au pudían meter los bracos a dormir. Vendíanlos en mercáu ya volvían caminando cola gocha pa casa. Despuós los bracos yá se llevanon en carru, tiráu pol burru. Metíanse en goxos ya llevábanse en carru colos llaterales. Más tarde empezaron a llegar los camiones ya entós yá se baixaban en camión”.

El día La Flor de Grau había una feria mui bona, solían vender un xamón pa sacar unas perrucas ya comprar una ovea que se mataba n’agostu, el día la fiesta’l pueblu.

CAPAR LOS GOCHOS

Los bracos, a las seis ou ocho semanas, había que capallos. Tenía que ser de pequeños, sinón después podía pasa-ys cualquier cousa ya morrer. Si nun se capaban, la carne tiraba muncho a vurrón, sabía mal; dicíase que sabía a *meixizu* ou *montés*. Las gochas, munchas d’ellas, matábanse ensin capar, pero los gochos non. Los vurrones que quedaban pa semental capábanse enantes de matar, pero sabían peor.

A Víu venía un capador que yera de Boinás, de Miranda, llamában-y “el capador de Boinás”. Venía tolos años col sou xiblatu, ya cuando lu tucaba n’El Pedroucu, yá s’oyía en Víu’l Picu. Corríase la voz: “¡Ahí ta’l capador!” Entós sacában-y los bracos que tuvienan pa capar ya él andaba por tolas casas.

“Primeiru afeitábalos, ya despuós capábalos cona cuchilla, cosíalos ya untábalos bien d’aceite. Durante los ocho días siguientes había que llava-ys

bien *la cortada*, pa que nun s'infestara ya sacallos a pasiar pa que-ys funcionara bien la tripa”.

Vurrones había poucos, solían tener unu por redolada. En Víu, cuando las gochas salían virruolas tenían que dir caminando con ellas hasta La Ponte San Martín, en Miranda; los de Restiellu llevábanlas a El Llanón, en mesmu conceyu Grau. En Ca Sanchu, d'Ambás, tamién había vurrón ya venían colas gochas de Llamas, Las Curuxas ya Sorribas. Baixaban las muyeres afalando las gochas camín abaixo porque había la creencia de que la que primeiro s'echaba al vurrón traía más bona camada.

EL DÍA LA MATANZA

El día la matanza de siempre foi una de las meyores fiestas del añu, comíase bien ya como se xuntaban muchos vecinos pasábase mui bien. Faise cuando ta'l tiempu fríu, meyor que sea en menguante: suel ser por Navidá ou por Reis, sinón puede perdese la carne ya la que se mata esi día tien que durar pa tol añu.

Pa matar “ponse toul puoblu d'alcuordu ya matan unos primeiru ya outros más tarde, p'audase todos ente sí ya que nun maten dúas casas a la vez”.

El día la matanza los homes son los protagonistas; las muyeres encárganse d'echar el pote, garrar la sangre al gochu ya baixa-ys l'apreciáu vinu fervú¹ a los que tán audando; tamién son ellas las encargadas de

¹ El vinu fervú ya vinu blancu con azúcar fervú, qu'entra bien na temporada'l samartín col fríu.

faer el repartu'l fégadu ya outras partes pa lleva-ys la *pruoba* a las casas qu'audanon el día la matanza.

“En tolos puoblos hai un paisanu al que se-y da meyor *gorar* el gochu, ya'l que mata tolos del puoblu ou la parroquia”.

El día la matanza invítase a comer al *matachín* ya los que vienen audar a tener pol gochu, n'outros pueblos invítase tamién a los parientes ya dalgún vecín.

Si'l gochu yera grande faían falta igual 6 ou 7 homes pa tumballu na duorna, agora como apenas queda xente nos puoblos, nun se puede contar con tantos, ya recúrrese a inventos pa nun tirar tanto, asina agora faise con roldanas, ya casi s'arregla un paisanu solu.

Pa sacar el gochu del corripu amárranlu polas patas ya'l focicu ya outro gárralu pol rabu; outras veces métese-y la cabeza nun cestu pa que salga de culu.

El gochu “túmbanlu derriba la duorna pa gorallu, tolos homes tíranse enriba'l gochu amarrándolu fuerte ya'l que va gorallu ponse por derriba la cabeza”. El *gorón*, cuchiellu llargu y estreichu que suel cortar polos dous llaos, tien que entra-y bien fondu, a mediu camín ente la pata derecha d'alantre ya la cabeza. Al mete-y el gorón el gochu urnia muncho pero si'l gorador ya bonu tarda pouco en morrer; según sal la sangre gárrase nun balde ou nuna pota pa faer las morciellas. Nesti balde échanse unas areninas de sal pa que se sostenga meyor la sangre, ya con un palu abállase bien. Lo cuayao estrúñese bien ya tírase, pa que quede la sangre líquida.

“Primeiru de matar yá se punxo l’augua nuna caldera a calentar al fuogu, ya cuando’l gochu muorre yá ta ferveindo, llista pa pelallu”.

L’augua tien que tar ferveindo ya los cuchiellos ya navayas bien afilaos tamién valían gadañas; cuando las *cerdas* taban bien amugadas tamién se pelaban rustriendo con sacos.

“Despuós de matallu, tírase de la *duorna* embaixo, enriba d’unos cordeles que se punxenon en suolu pa poder metellu dientru la *duorna* ya da-y vuolta”.

Pa colgallu átan-y las patas d’atrás con un cordel ya méten-y un *punteiru* polos tendones, de pata a pata pa que quede bien esparnúu, ya cuélgase d’un poste ou d’una viga. N’Ambás ponen el gochu derriba d’una escalera, pásan-y un *punteiru* polas patas ya amárranlu a la última traviesa de la escalera, qu’ariman a la paré cola cabeza’l gochu p’abaixo. Despuós ábrenlu ya sácan-y tolos adientros pa un balde: las tripas, el corazón, los pulmones tíranse, el fégadu (tien que quitáse-y la *felén* que ya velesosa), la *páxara* (que tamién se tira) ya sácase-y tamién la papada au va la llingua. La papada ya’l corazón pícanse pa l’*andoya*. Sácase l’*untu*, l’*untrienu*, ya sepáranse los *riñones*. Antes aprovechábase tou, las tripas escoyíanse pa un balde, las muyeres encargábanse de llavallas en regueiru, quitándoys lo mayor, anque l’augua xelada-ys deixara engarabidas las manos. “Despuós en casa metían las tripas n’augua templada con sal, dában-ys vuolta ya raspábanlas con una hurquiella pa quita-ys una teluca que tenían. La *vexiga* tampoucu se tiraba, metíase-y una paya, inflábase ya xugaban con ella los nenos ou deixábanla pa salire con ella por antroxu”. Tamién

solían curala pa llevalla con augua caliente pa la cama cuando ún taba malu.

El gochu queda allí colgáu un día ya una nueiche pa que recuda bien ya enfríe. A los dous días de la matanza pártese ou *estoucínase*’l gochu, córtase-y la cabeza, los ñños, los xamones, las patas d’alantre y el llacón que van pal *saleiru*; sácase-y *l’adobu* ou *sullombu* ya sepárase’l *costillar* ya los *toucinos*. “Lluogu escarnízanse los cachos pequeños, la freba cola que se fai’l chorizu”. Pícase, échanse los aderiezos, el pimentu, el sal, l’ayu, ya tou eso, amásase ya déixase adobáu hasta que s’embute.

EL MONDONGU

Del trabayu de faer el mondongu encargábanse las muyeres; duraba tol añu colgáu de las varas en ciebu, hasta que al outru añu volvía matase; “había qu’estirallu mucho, chando namás un pouquinín en pote, sobre too de morciella, por dicir pa da-y sabor”.

Las morciellas ya lo primeiro que se fai, al otru día de la matanza, ya suelen faellas las muyeres. Unos días antes pican las cebollas las muyeres más vieyas que nun tán pa escarnizar ya fanlo poniéndose alreduro d’un balde falando como nun filón pequeñu. Las cebollas déixanse en baldes hasta que se faen las morciellas. “Despuós pícanse las untazas pa una duorna, ya la cebolla. Échase la mitá de cebollas ya la mitá d’untu, améstase la sangre ya’l sal ya abállase too bien. Hasta fai bien poucu embutíase con embudos, agora yá se fai con máquina; tampouco s’aprovechan las tripas del

gochu, qu'agora tíranse pa los perros; prefieren mercallas porque nun merez la pena'l trabayu que da llimpiallas”.

El tercer día las muyeres faían *los chorizos*.

“Pícase la freba pa una duorna ya échanse-y los aderiezos, pimentu dulce ya picante, ayu, perexil, uriénganu, sal ya cebolla ya adóbase. Las cantidades calcúlense a embuzadas ya despuós pruóbase en cruðu, anque tamién se fríe un poucu pa ver cómo ta de saláu ya picante. Tolas muyeres lo pruoban ya dan la so opinión”.

En cada casa gusta'l chorizu d'una manera, hailas que-ys gusta picante a rabiar ou alegre, ya n'outras más bien sosu. Déixase adobáu un día ou dous ya despuós embútese na tripa delgada del gochu. Antes *achurizábase* a mano, metiendo'l chorizu na tripa con un embudu, llueu vinienon las máquinas de rabil, ya agora hailas tamién de corriente.

“Ya frecuente comprar una máquina de faer chorizos ente varios vecinos, ou pa tol puoblu, pos al nun coincidir las matanzas puoden audase cola mesma. Pa matar la xente faía de pallabra comu un calendariu, colas fechas pa cada casa”.

Según se va faendo'l chorizu va amarrándose col filu bramante, bien namás un *doblu*, bien cada *cuarta* faéndolo en pedazos más pequeños. Cada chorizu faise en dous vuoltas pa colgallu polo que se llama'l *doblu*, ya van metiéndose los chorizos a la vara pa colgallos derriba'l llar a afumar. Una *varada* fai munchos chorizos ou morciellas, ya tiénense como medida de lo que da un gochu. Suel dicise: “Aquel gochu tan bonu díu tantas varadas”. Acabante colgar, como ta frescu, pingan abondo,

pero según se va atizando ya van afumando, van secando ya deixan de pingar. Cada poucu tiempu dase-ys la *vuolta* pa que curen por tolos llaus. El *fuogu* tien que faese con bona lleña; ya una ciencia tizar pa curar el mondongu, que casi siempre ya llabor de la vieya de casa, criada al pía los vieyos llares.

El chorizu comíase sobre too'l mes de la yerba. Nas casas había casi siempre un rabañáu de xente ya d'un gochu tocaban pa poucu, por eso había que deixar el chorizu ya'l xamón pa llevallu pol mes de la yerba pal prau.

El chorizu frescu enantes de meter a la tripa ya'l preciáu *picadillu*, que tamién se manda en bolsas de *pruoba* pa las casas que audanon a faer el mondongu.

L'adobu ya'l sullombu ya lo meyor del gochu; cómese muncho en fresco cuando se parte, bien machacao col morteyu ya con abundu ayu; tamién se da la *pruoba* d'ésti a los vecinos. Agora l'adobu métese n'arcones ya cómese en cualquier época del añu.

El fégadu tamién se come acabante matar el gochu. Fráncese bien ya adóbase con cebolla, ayu ya sal, ya fríese.

Antes de faer el chorizu comíase'l *picadillu* ya de pasu probábase si taba bien de sal, pimentu ya eso. “Yera costume, ya tuvía güoi se fai, dar la *pruoba* a los vecinos tanto del *picadillu* como del *fégadu* ya l'adobu”.

Cola tripa más gorda fanse los *xuanes*. Métese trozos de *sullombu* ya llingua con sal ya pimentu, adóbase bien ya déixase curar. Los *xuanes* yera la xanta que solían llevar los homes pa las ferias.

Colos pelleyos ya la carne sangrada, o sea, las partes más ruinas del gochu, los desperdicios que nun valen pa los chorizos, embútense las *andoias*, na tripa delgada. Son como chorizos malos, con muncha grasa; tienen que comese bien cocíos. Ya una manera d'aprovechar tol gochu.

SALAR EL GOCHU

Del gochu unas partes cómense en fresco, d'outras faise'l mondongu ya las outras sálanse ya déixanse curar pa que duren tol añu. A los tres días de matar sálanse los xamones, los llacones, los toucinos, la calamona ya los uños. Los xamones poucas veces se comían en casa, más bien baixaban vendellos a Grau el día La Flor, ya colo que sacaban compraban azucre, fariña ya un cuadru enteiru de toucín.

El gochu tien que tar bien fríu pa poder salallu, por eso s'espera a l'iviernu (tamién pa que *la mosca* nun pique la carne) ya si hai nieve meyor, pa faer *la matanza*. Sálese na *duorna* de madera, pero dende un tiempu p'acá utilízanse duernos de piedra ou cementu porque tán más fríos ya sala meyor. Ta salando unos quince días, dicen que “lo que nun sala n'ochu días yá nun sala más”. Después de salallu cuélgase de gabitos n'horru, diz el refrán: “hai gabitos peru los toucinos faltan”. Los xamones “colgábanse d'unas puntas fuertes qu'había nos cumales, sin tocar de nengún llau; los toucinos colgaban de las colondras”.

La calamona hai que comella ceo porque sinón rancia. Ya típico comella p'Antroxu.

CAMBIOS NOS PROCESOS DEL GOCHU

Tol procesu'l gochu desde se cría hasta que se xanta, cambióu mucho de va unos años p'acá. Mentanto qu'antes raro yera la casa que nun tenía una gocha que criara bracos, agora casi naide la tien, además, por un llau, la mayor parte las casas tán peslladas, ya, por outru, las que tienen xente sólo crían un gochu ou dous, namás compran los que vayan matar pa casa ou pa que los fíos lleven carne cuando vienen de la ciudá.

La ceba los gochos tamién cambióu abondo, agora las esllavazas ya nun se-ys echan porque tan contaminadas con deterxente, pero de la comida agora quedan munchas más sobras ya van todas pa los gochos. Acuantayá que nun se sacan tampouco a fozar al prau, nin se-ys echan abellotas ou castañas, además nun salen nada del curripu, ya eso na carne nótase tamién.

Pero si cambióu la crianza'l gochu, nun cambióu menos la xera la matanza, que tuvo que dir adautándose a la falta d'homes pa faer los trabayos de más *fuorza*. Si pa baltallu enantes tenían que xuntase seis ou siete paisanos, “agora con ruldanas puede arreglase casi ún sólu”. *Cuolgan* la roldana d'un poste, átan-y las patas d'atrás al gochu ya va tirando hasta que queda colgáu, asina ya más fácil matallu.

Si enantes del gochu aprovechábase too, dende las tripas hasta'l pelleyu, agora las tripas pa embutir son de compra, las outras tíranse a los perros. Los pelleyos ya la carne más mala que se chaba pa las andoyas, agora yá nun s'aprovecha, yá nun se faen andoyas.

Nun se come tampouco tanta carne curada, pos col inventu los arcones puode comese carne fresca cualquier mes del año. Comer picadillu, adobu, morciella fresca, filetes ou chuletas yá nun ya esclusivo de la temporada la matanza porque l'arcón revolucionó'l mundu'l xantar.

“La pouca xente que queda nos puoblos, sobre too xubilaos, comen más vario qu'antes”; agora sube tolas semanas el pescadeiru ya outros vendedores ambulantes, lo que-ys permite comer alimentos más variaos, anque non siempre son los más apetecíos, pos el gochu cómenlu anque sea a escondidas pa que'l médicu nun los riña por tener altu'l colesterol. “Ya qu'antes nun podían comellu porque había escasez, ya agora qu'hai abondo nun pueden comellu porque ya malu pa la salú. Asina, nun ya raro que cuando se fala del pescáu nos puoblos de Grau la rispuesta sea siempre la mesma: ‘A mí'l que más me gusta ya'l pescáu de curripa’”.

Informantes:

Agradecemos-ys abondo la so colaboración a Celestina Sánchez Fernández, de Ca Sanchu, d'Ambás, ya a Adonina Nieto Álvarez ya Oscar Fernández Puente, de Ca Pachu, de Víu'l Picu, de la parroquia de Santamaría. De forma especial agradecemos-y a Xosé Antón Fernández, de Ca Sanchu (Ambás), tolos datos etnográficos que nos pasóu ya l'asesoramientu llingüísticu que siempre nos da, pos ensin él nun podríamos faer esti trabayu.