

La matanza nel conceyu de Candamu

JAVIER FERNÁNDEZ CONDE

La matanza, tal como se facía nos pueblos asturianos hasta fai dalgunos años, yera ún de los acontecimientos más importantes de la vida d'un pueblu durante l'añu. El *compangu*, ye a dicise, aquello que debía acompañar al pan (*companaticum*) y a la comida del diariu, yera fundamental pa que les persones de cada familia pudieren espolletar y salir alante. Poro, el gochu representaba muncho pa cada familia y había que compralu nel mercáu de la localidá más cercana nel momentu oportunu. Debía mantense correutamente pa que la so carne fora bono y debía matase nel momentu xustu, nos meses caberos de cada añu, cerca de la fiesta de Samartín, pa que la carne pudiera salase y ponese en bones condiciones de conservación. Si la matanza yera en primavera, nunca se mataba en marzu, porque ésti yera un mes malu pa conservar la carne salao. La matanza mesma yera una fiesta grande y como un verdaderu "ritu de pasu" pa cada casa del pueblu y pal pueblu mesmu, que la preparaba y la celebraba como una fiesta

colectiva, onde tomaben parte tamién los nenos. Nesti trabayu queremos facer una síntesis perguapa y bien descriptiva de tou esti procesu, fundamental pa caltener una idega perfecta del mesmu y acolumbrar meyor la vida social de los pueblos asturianos.

I

En Candamu los gochos comprábase nel mercáu de Grau, que yera'l más importante d'aquella fistera y onde los paisanos diben a vender los productos de la güerta, nuna economía que taba mui cerca de lo "natural", esto ye, d'una economía cenciella d'intercambiu. El mercáu de los gochos yera'l domingu, non el miércoles. El gochu comprábase a *los gocheros* que teníen *gochas paridiegas*, vecinos de dalgunos pueblos comarcanos y que llevaben al mercáu *las camadas* nuna goxa grande. Cada paisanu solía comprar dos o tres *gochinos* de seis o ocho selmanes. Dalgunos, pocos, compraben tamién una gocha *pa vida* o lo que ye lo mesmo, para convertila en paridiega. Pero esto nun yera mui corriente.

Cuando llegaben los gochinos a casa, metíense na *corripa*, toos xuntos, pero había *qu'aniyalos*, "había que pone-ys un aniyu nel focicu" con una ferramienta especial, pa que nun *fozaren* y ficieren estropicios na corripa. L'ama de la casa tenía que cuidar muncho l'alimentación de cada gochín y cebalos bien na *duerna* de la *corripa* o *cubil*, que delles vegaes yera de piedra, pa qu'espolletaren desiguada y tuvieren un bon engorde a la hora de matalos. Los primeros díes

dáben-yos comida suave como leche o pote, porque veníen mui fartos del gocheru. Dempués, la ración de cada día podía ser más fuerte y componíase de patates o berces cocíes y mezclaes con fariña de maíz. Tamién se-yos daba la *esllava*, que yeren tolos restos de la comida diaria, dempués de fregar los cacharros na cocina y tenía un poco de cada cosa. Cuando faltaba pocu tiempu pa matalos, la comida escomenciaba a facese más fuerte, con maíz en granu, salváu, castañes y ortigues cocíes. Les muyeres, ocupándose siempre de les llaboríes más dures, pañaben estes plantes de les sebes o de los praos coles manes envueltas nun trapu, pa que nun-yos picaren. Nos tiempos más modernos dábase-yos además piensu d'engorde.

A los gochinos que nun diben ser pa vida había que *capalos* y dalgunes vegaes veníen yá capaos del gocheru. Nos pueblos solía haber especialistas nesta tarea que nun yera fácil. Tamién había *capadores* qu'andaben pelos pueblos haciendo esti menester a tolos que-yos lo pidíen y pagáben-yos por ello.

II

Antiguamente, el gochu solía matase al añu de vida más o menos. Pero agora, con una alimentación muncho meyor y qu'engorda primero, mátese enantes, aunque quiciabes esta praútica nun seya tan bona pa la calidá de la carne y del embutíu. Delles vegaes, el gochu baldábase por dalguna causa y entonces yera obligao matalu enantes, pa que pudiera comese la carne de forma conveniente.

Al llegar el tiempu de la matanza había que falar col *matón* p'asegurar el día, porque nos pueblos solía haber un solu paisanu especialista nestes tarees. Tamién había que ponese d'acordies cola *mondonguera*, que yera asina mesmo especialista en facer el *mondongu*, pero ésta resultaba más fácil falar con ella porque solía haber más d'una y dalgunes muyeres de la casa sabíen facer elles mesmes el so mondogu o dar una mano a la especialista de la familia o de la vecindá.

L'oficiu de matón, de mondonguera, así como'l de capador, si lu había, yeren otres tantes funciones sociales feches por especialistas de cada pueblu y contribuyíen tamién a facer mas fuerte la vida social de les distintes aldees. Cuando terminaben les sos tarees respetives, nun se-yos pagaba con dineru, sinon que-yos facíen dalgún regalu, dándo-yos una parte de la carne del gochu o del mondongu. Esto contribuía, asinamesmo, a facer más fuertes les rellaciones sociales de toos o de munchos de los vecinos entre sí.

El día de la matanza tolos homes y muyeres de la casa andaben un poco alloriaos pol "acontecimientu" y teníen la idega que yera un fechu perimportante pa la familia. Los mesmos neños nun diben a escuela pa echar una mano, si fuere necesario o pa participar, como espectadores, cuando yeren pequeñinos, naquelle función anual.

Lo primero que había que facer yera llenar hasta riba con agua un cacharru bien grande, pa calentalo, colgándolu de *las calambieras*. L'agua tenía que ferver bien y tar mui caliente, porque con ello había qu'escaldar la *pelleya* del gochu pa quita-y tolos pelos que tenía. El fogueru de lleña pa calentar l'agua podía facese na quintana, pero dalgunes caseríes

teníen una *casina* pequeña, “col llar, el ciebu y la teavana pola que salía’l fumu como Pedro por so casa”, onde se facíen estes llaboríes y se curaben dempués *las morciellas, los chorizos y las llonganizas*.

La llaboría d’atar el gochu peles pates y traelu arrastráu desde la corripa hasta la *duerna*, donde había que sacrificalu, yera siempre una llaboría mui complicada. Pa facela bien ensin que se-yos escapase el gochu facíen falta cuatro o cinco paisanos, que yeren tamién los que teníen que tenelu bien quietu encima la duerna, fasta que’l matón metiese de forma conveniente el *gorón* o *cuchiellu* llargu de matar.

El matón sacrificaba’l gochu picándo-y en corazón col *gorón*. Yera importante facelo bien pa que l’animal nun sufriera y la sangre corriera bien y pudiere coyese nun cacharru preparáu pa esti menester. Recoyer la sangre yera un oficiu que facíen siempre les muyeres de la casa, sobretoo la *mondonguera*, y nun resultaba agradable. Cola sangre recoyío facíase’l *mondongu* pa les *morcielles* y nun podía perdese ná. Por eso yera conveniente que’l matón ficiera bien el so trabayu, ensin que’l gochu perdiera sangre per dalguna llaceria distinta del corazón y de la yugular.

Dempués de la muerte del gochu, entovía caliente, había que *pelalu* pa quita-y tolos pelos que tuviera y dexar bien llimpios los *tocinos*. Esta llaboría facíenla normalmente los mesmos paisanos que lu tuvieron quietu encima la duerna de matar. Munches vegaes, los rapacinos de la casa tomaben parte nella porque-yos resultaba prestosa. Pa facela bien, moyaben tol gochu col agua ferverdo y dempués utilizaben cuchillos bien afilaos, tapaderos de potes o *garcielles*, *raspándolu* hasta que tuviera bien llimpia la pelleya.

Cuando'l gochín taba perllimpiu, los paisanos colgábenlu d'un clavu del techu de la casa o de la casina onde se facía la matanza de les dos pates de tras. Estes dos pates traseres separábenles con un tronquín de madera seco, polo regular de castañal, espetáu nos nervios traseros de les dos pates y amarraben nél una cuerda, pa subilu p'arriba y atalu. Curiosamente, el troncu de madera llámase *pintor* (pintor < *pindor* < *pendere*). Pa subir el gochu hasta'l clavu del techu podía utilizase una escalera, si nun había polea.

El matador solía ser l'encargáu de fender el gochu en canal pa saca-y toles entrañes. *Las tripas* aprovechábense pa facer les morcielles y les otres vísceres yeren tamién mui apreciaes. El *fégadu*, por exemplu, solía repartise ente los vecinos y les families más cercanes y comíase desiguada. Los *riñones* podíen picase pa metelos col mondongu del chorizu y les vísceres de la garganta, que se llamaben la *gorada*. De la cabeza o *calamona* tamién se sacaben los *sesos* pa facer una tortiella que yera mui apreciada por dalgún miembru de la familia. N'algunes cases siempre había una persona que yera la que comía esti platu, porque nun-yos gustaba a toos. La calamona, bien *estocinada*, salábase pa utilizala dempués nos potes de fabes y pataques.

El gochu, cuando taba colgáu o fendíu en canal, teníaase asina un día enteru pa que recudiese bien la sangre enantes d'*estocinalu*, esto ye, de separar toles partes coles distintes clases de carne: unes pa *salar* y guardar na duerna pa comeles tol añu y les otres pa *picales* y facer l'*embutíu*. Solía ponese debaxo'l focicu un cacharrín pequeñu onde cayía la sangre a poquiñinos. Tamién se ponía unu o dos palinos delgaos na barriga abierta del gochu, pa que secase meyor.

Cuando terminaben estes llaboríes, tolos que participaran sentábense nel *escañu* o la mesa de casa pa facer una comida, aprovechando yá dalgo carne fresco, como yera, por exemplu, el fégadu.

L'oficiu *d'estocinador* solía facelu el mesmu matón, que yera péritu nestes coses, al otru día la matanza. La parte más difícil yera sacar bien los *llacones* y, sobretoo, los *xamones* del gochu, ensin que tuvieren muncha grasa. Tamién yera perimportante *quita-y la gota* a cada xamón enantes de salalu. Y esto facíase frotándolu con un pañu durante munchu tiempu. Una vez saláu'l xamón, colgábase en dalguna parte afayadiza de la casa, nel horru por exemplu, pa que secase, dempués de tenelu nueve díes o más na duerna cola otra carne, pa que tomase bien la sal. Munches veces, los xamones o, polo menos, dalgunu d'ellos, sobre too cuando la matanza yera de dellos gochos, picábase colos llacones pa facer bonos chorizos. Los tocinos metíense na duerna entre capes de sal, pa que duraren tol añu. Tamién se metía'l *rabadal*, esto ye, la columna vertebral. Ahora les coses fáense de otra manera, porque en munches cases tienen yá frigoríficos y nun ye necesario metelos na duerna pa que salen bien y conservalos durante l'añu.

L'adobu, que yera una parte persabrosa del gochu, taba apegada al rabadal, y solía comese desiguada y repartilo colos vecinos allegaos, dándo-yos *la prueba*, o, en dalgunes cases, colos probes o colos más necesitaos del pueblu. Tamién-y llevaben la prueba al cura o a otra autoridá del pueblu, si la había. El *solomillu*, que tamién se sacaba col adobu, yera igualmentepreciáu y repartíu. Delles vegaes, cuando había munchos gochos, algunes d'estes pieces de carne sabroso picábense pa facer los chorizos más ricos.

III

Una parte perimportante de la matanza yera l'embutú que se facía cola carne del gochu, pa curalo y guardalo y asina poder comelo pel añu enteru. Si dalguna casa quería facer munchu embutú y nun tenía bastante carne de gochu, entonces diba al mercáu a comprar carne, que tamién podía ser de *noviella*, pa mezclala col gochu sacrificáu y facer asina más cantidá.

La mondonguera, que yera la encargada de preparar el mondongu y facer l'embutú, comenciaba a facelo y organizar toles llaboríes el mesmu día de la matanza. Pela mañana, dempués de sacaes les tripes del gochu, cuando s'abría en canal, había que dir llavales al ríu. Y diba dalguna muyer de la casa, polo xeneral les más moces, porque facía munchu fríu y l'agua taba xelao, resultando asina un trabayu perduru.

La cebolla yera siempre una parte fundamental de los embutíos. Había que picalo bien y procurar que nun tuviera agua. Pa ello yera necesario que se punxera a escurrir, "amasándola" durante dalgún tiempu nun barreñón. Tamién podían metelo nun sacu con furacos, pa que siguiera escurriendo durante tola nueche.

Enantes de facer l'embutú tenía que picase la grasa o la carne pa les morcielles, los chorizos y la llonganiza. Con un poco de masa del mondongu picao, facíase un platu de comida mui carauterísticu d'estos díes de matanza: el *picadillu*, que tamién podía dase a probar a dalgunos vecinos. Cola *untaza* de grasa que cubría *las costiellas* y el rabadal facíase asina mesmo otru platu mui típicu d'estos acontecimientos: los *griñispos*. Delles vegaes, amasábase pan con esta grasa.

El mondongu de les morcielles componíase de los siguientes elementos: cebolla, grasa (la mitá de grasa y la otra mitá de cebolla), sangre, perexil y pimientu dulce o picante, según los gustos de cada ama de casa. La mondonguera probaba'l sabor de la masa, enantes d'embutilo, y dempués embutía la masa correspondiente a mano con un *embudu* cortín. Pero dende fai bastante tiempu, utilizaben tamién una *máquina* d'embutir. Depués de rellenos les tripes col mondongu, atábense cada una con una cuerda de bramante en varies partes y llueu pinchábense, pa que nun reventasen al calentar más tarde. Finalmente, *escocíanse* con agua ferveiendo y poníense nun pañu pa secar, enantes de que se colgaran.

El *chorizu* faciáase cola carne meyor del gochu, esto ye, colo de llacón, del xamón picáu y lo compraio de noviella. Como la tripa compraio pa este tipu d'embutíu yera muncho más delgao que lo de les morcielles, utilizábase un embudu llargu y metíase dempués ná máquina. Estes máquinas solíen facer el picadillu de la carne adobao con pimientu. Les *riestres* de chorizos tamién se ataben con cuerdes, como les morcielles.

La *llonganiza* tenía per fuera la forma del chorizu, aunque nun s'ataba en pedazos curtios sinón llargos: *las doblas*. Pero taba compuesta de carne que yera muncho peor que lo de los chorizos: de corazón, de pulmones y d'otres carnes males o *sangraes*, como les de la gorada.

En dalgunes partes teníen tamién un embutíu especial que se llamaba el *butiellu*. Como tripa, usábase la más gorda del gochu y el so estómagu y llenábase de la meyor carne como l'adobu o'l solomillu del gochu.

Cuando taba preparáu tol embutíu, llevábase a la casina del fornu y si nun la había, al *llar* de la mesma casa, pa *curalo*. Nos primeros díes yera conveniente atizar el fueu con lleña verde, pa que diera munchu fumu, y dempués de dalgunos díes con seco. Tamién yera aconsejable qu'esta lleña seco fuere gordonu y asina cada troncu tardaba en quemar y nun daba munchu calor. Esta última llaboría de la matanza podía durar 15 díes aproximadamente y el fueu debía tar siempre encesu.

Dalgunes cases metíen l'embutíu en grasa o n'aceite pa que durare tol añu y pudiere comese "fresquín". Otros llévenlo a meter en lates de hoxalata o de cristal a les fábricas especializaes, como les de Noreña.

Con toes estes llaboríes cada casa tenía una despensa bien preparada para poder facer usu del *compangu* nos potes de fabes y de patates de tol añu, o pa comer el xamón, el tocín y los embutíos solos, con boroña o con pan d'escanda nos trabayos más duros de la llabranza.

Informantes:

Pa esti trabayu cuntamos cola información de Benigna Feijoo, de La Quintana, en Santisu.