

## El samartín en Castrillón

ESTER GARCÍA GARCÍA  
M<sup>a</sup> ESTHER GARCÍA LÓPEZ

En Castrillón matábense dos gochos en cada casa. El pesu calculábase por *arrobes*. Enantes matábense d'un añu. Teníen munchu tocín porque gustába-yos munchu y comíenlo nel cocíu y frito... Agora nun lo quier naide. Col pasu'l tiempu foi variando, munches cases tienen conxelador y maten un xatu y tamién conserven carne de gochu en fresco. Enantes teníen que salalo pa que-yos durara tol añu.

Los gochos comprábense nel mercáu, *destetaos*, de tres o cuatro selmanes. Solíen comprase desque se mataben los grandes, cuando quedaba *la cubil*<sup>1</sup> llibre.

Pa escoyer la fecha pa matar tiense en cuenta la lluna, que tea *en menguante*, pola mor de que la

---

<sup>1</sup> La cubil estrábase con *yestru*, que ye'l berizu. Agora tán les cubiles de cementu y riéguese coles mangueres y de pasu *bañen los gochos*. En delles cases, a nun ser cuando son pequeños, yá nun se *yestra*, porque tampoco se necesita'l *cuchu*.

carne salara bien, pa que nun-y salieren “esas ratinas blancas que saltan” y tamién pola mor del celu de les goches si nun tán capaes. Hai della xente que mata en *creciente*, porque dicen qu’asina nun mengua la carne. Tien que tar el tiempu fríu y la época ye dende payares hasta abril. Xeneralmente ye la muyer la qu’escueye la fecha.

#### LOS GOCHOS DE CRÍA

Per equí nun ye costume tener goches de cría. Diben al mercáu d’Avilés, de Tinéu y de Cangas y d’otros llugares. Tamién solíen compralos en La Peral, un pueblu del conceyu d’Illas, onde había un paisanu que se dedicaba a criar gochos. A veces tenía gocha de cría y sinón solía traelos de Noreña y revendíalos. Él mesmu yera’l *capador*. En Las Vallinas nuna de les cases capaba l’amu.

Enantes había feries onde se compraben los gochos. En Avilés había un mercáu n’El Carbayedo. Comprábense, marcábenlos con una tiza y llueu pasaben a recoyelos. Llevábense nel autobús metíos nun sacu, nel maletón. Cuando la xente empezó a tener coche propiu llevábenlos nel maleteru. Otros teníen en cuenta que’l que vendía tuviera camión pa repartilos. Nel tratu siempre había la clásica *puxa*, y si nun había acuerdu metíase otru paisanu a mediar pa zarralu. Trataba l’home o la muyer, según quien llevara’l timón en casa.

El gochu que se-y echa a la gocha llámase *verrón*. Les goches echen tres meses y mediu de preñez y tienen camaes d’unos trece gochos.

## L'ALIMENTACIÓN

Cebar los gochos casi siempre foi llabor del ama la casa. Enantes cocíen-yos dos bidones grandes, y dábase-yos la *llavaza*. Agora yá nun se-yos cuez, cómenlo *crudo*: pataques, berces, pan duro, lleche..., una paletadina de maíz y cebada mezclao y una paletadina de *tarcedilla*.

Los gochos agora “son tan señoritos” como les persones. Enantes diba cortase *gamón*, *ortigues*, *remolacha*, *nabos*, cocíase-yos de too. Agora nin siquiera quieren les pataques, pa que les coman hai que da-yos un fervor sinón *estrágalos* y entós nun comen nada. Lo que si comen bien son *las llavazas*.

## LES ENFERMEDAES

Les más corrientes yeren el *mal roxu*, que son unes vexigues que-yos suelen salir pela boca y nun los dexen comer. D'esto si nun s'acude a tiempu muerren enseguida. Tamién pueden garrar *gripe* o *fiebre*.

## EL CAPADOR

Enantes venía'l *capador* a casa. Tocaben un xiblatu p'anunciase. Traía *unas cuchillas* envueltos nun cueru. Siempre llevaba *las criadillas* pa comeles él. Agora los gochos vienen capaos y les goches, si nun se capen, hai que les matar enantes de que

cumplan l'añu, sinón “la carne nun se puede comer”. Estos últimos años el que los capa suel ser el veterinariu.

#### LOS PREPARATIVOS Y LOS PRESEOS

Barreñones, cuchillos, *peladeras*, un *gorón*, una *duerna* de madera, un palu d'unos 60-80 cm. de llargu, según el tamañu'l gochu y que se llama *pintor*, un bidón grande d' unos 50 l., lleña seco. Estos preseos o *preseas*, tiénenles propies polo regular en toles cases onde se fai el samartín. Había unos barreñones de zinc que yera onde s'amasaba l'embutíu. Güei sustituyéronse por barreñones de plásticu.

Unos díes enantes de matar les muyeres diben mercar les coses que facien falta: tripa, pimentu, ayos, cebolles... Los homes encargábense d'axuntar la lleña. El día la matanza lo primero yera calentar l'agua pa pelalos y quita-yos *las uñas*. L'agua tenía que tar a la temperatura adecuada, non *trebolgando*, pero calentino, “yera difícil ponela a puntu”. Xeneralmente yera llabor de les muyeres. Agora nun se pelen asina, pélense con fueu, con un soplete de gas, que se-y pasa al gochu según ta colgáu.

La *masera* o *duerna*, unos díes enantes poníase con agua pa que llueu nun perdiera. Preparábense los cuchiellos de pelar y el *gorón* que yera'l de *pinchar*.

## LA MATANZA Y EL MATACHÍN

Matábase na quintana<sup>2</sup>. El *matón* solía ser l'amu la casa, si sabía; sinón llamábase a daquién del pueblu que fuera matachín y facía la matanza pa munches cases del pueblu; enantes xuntábase muncha xente p'ayudar y comíase *l'adobu*. Yera la familia y los vecinos los qu'ayudaben. Agora cambiaron muncho les coses, como hai más comodidaes, la xente volvíose más individualista, la xente nun se xunta tanto, enantes había más unión.

Pa sacalos de la cubil había que procurar facelo ensin asustalos porque sinón “sangraban peor”; aténse per una pata d'atrás, pela izquierda y salen andando. Si se nieguen, gárrenlos ente tolos paisanos peles oreyes y llévenlos a la fuerza hasta *la masera*, que ta puesta boca abaxo pa poder tumbalu enriba. El matachín gárralu per una oreya y ponse per detrás aguantando al gochu per encima; con un cordel amárra-y el focicu y méte-y el *gorón*. Caún garrábalu per una parte. La muyer ta ellí con un cacíu pa *coyer la sangre*. Nel fondu'l cacíu échase un puñáu de sal pa que nun *cuaye* y hai que tar revolviendo hasta qu'entama a enfriar. N'otres partes nun-y echen sal, déxenlo cuayar, fan-y una cruz col cuchiu y guárdenlo pa echá-yoslo a *las morciellas*. Hai gochos que muerren mui pronto y otros que tarden más, depende de qu'acierten bien col pinchazu. Hailos que nun gruñen, muerren del sustu. A veces tarden en morrer, entá tán vivos cuando se-yos echa l'agua

---

<sup>2</sup> En Las Vallinas, nos caberos años y en dalgunes casas, yá se llevaben a matar al mataderu. Dicíanos Amelia qu'asina vien mui bien pelaos y preparaos pa partilos.

caliente pa pelalos, y algunos “daban botes porque nun taban bien muertos”. Unos pinchen nel pescuezu. Hai quien-y corta'l *gargüelu*. Otros matachinos pinchen pela parte'l *llacón*, al *corazón*. Si nun acierten piérdese parte del llacón. Hai que saber bien p'acertar<sup>3</sup> y estrozalu lo menos posible, sinón queda sangráu y esa carne hai qu'echalo al *sabadiegu*. Había xente que-y daben na cubil un mazazu na cabeza pa que quedare atontáu, sacábenlu y nesi mesmu momentu *gorábase* pa que sangrara. Enantes pinchábase enriba d'una *duerna* puesta boca pa baxo pero agora, en delles cases “fanlo más fácil”: cuelguen el gochu nuna *roldana* nel mesmu sitiú onde s'abre y se dexa enfriar pa *escarnizalu*. El palu onde lu cuelguen peles pates d'atrás llámase *el pintor*<sup>4</sup>, onde yá va quedar enfriando y na posición p'abrilu y mátenlu colgáu. Dicen qu'asina muerre enseguida, anque-ye más difícil tener por él pa que se tea quietu y el matachín acierte. Cuando muerre dáse-y la vuelta a la masera y amárrase'l gochu con unos cordeles o cadenes pa poder dir dándo-y vueltes pa pelalu.

El matachín tamién fai' l llabor d'*escarnizar* o *escuartizar* y de *salar*. Esto facíase al otru día pela mañana pa que la carne tuviera frío; en dellos pue-

---

<sup>3</sup> Según Ramón de Las Vallinas, “de mil aciertan dos al corazón, lo mejor ye corta-y el gorgüelu y sangran mui bien”. Hai matachinos que presumen de que-y lleguen al corazón “mira como lu toquéi” dicen dalgunos, pero ye mentira, “tócanlu al abrilu pa facese xente”, pocos acierten.

<sup>4</sup> Pa colgalu nel *pintor* (*pintu* en Las Vallinas), sáquen-y *las cuerdas* (tendones) y atraviesen les dos pates pa que quede seguru y nun caiga. El pintor solía ser de madera de castañal y guardábase d'un añu pa otru.

blos yera llabor de los homes pero había dalgunes cases que s'encargaba la muyer<sup>5</sup>, porque siempre “tenía más cudiáu al partir”.

Prepárase *la duerna*<sup>6</sup> y *el gorón*, que ye col que se pincha'l gochu pa que salga la sangre. Cuélgase pa poder pelalu col soplete, que ye un llabor muncho más fácil que cuando se facía col agua caliente. Después *rásplanlu* un poco pa quita-y lo quemao, llávase bien cola manguera y queda perbién peláu y mui blancu. *Ábrenlu* y sáquen-y *las tripas*. Güei casi naide aprovecha les tripes, pero antiguamente diben llavales al ríu<sup>7</sup>. Otramiente, les tripes ye lo primero que-y saquen al gochu cuando lu abren. Vienen cubiertes d'una *manta de grasa* que se llama *el pañuelu* y vien como si fuera *bordada*; esa grasa usábase pa les morcielles<sup>8</sup>. *Desúrdense* en caliente —esto ye llabor de les muyeres— y llueu diben llavales al ríu. Cuando se tuvo agua corriente nes cases yá se dexó de dir al ríu; sacábase una manguera y llavábense ellí mesmo. A les gordes vaciáben-yos la porquería, refregábanles con xabón sobre una piedra y esclarábense col agua del ríu, esfregábanles con sal y vinagre mezclado, volvíen esclarales hasta quedar llimpies y llueu echábase entre unes tayadines de llimón pa llevales pa

<sup>5</sup> En Bayas, Maruja de Navalón, cuntónos cómo ella siempre s'ocupó de facer esti llabor porque sabía facelo perbién; les muyeres son más curioses y nun estrocen les pieces.

<sup>6</sup> La duerna onde se mataba tamién s'usaba pa salar.

<sup>7</sup> Les muyeres de Las Vallinas diben llavar al ríu de La Pontona, a un llugar que se llama La Melandrea.

<sup>8</sup> Agora nun se llaven, suelen tirales con grasa y con too; los llavaderos fueron esapaeciendo al tener les llavadores y como tienen grasa abondo pa les morcielles, dicen que nun-yos tien cuenta perder el tiempu, y tantu trabayu como dan pa llavales.

casa. Les delgaes había *qu'escamisalas*, saca-yos *el filu*, *la camisa*, colo que yá quedaben perllimpies. Pa saca-yos el filu dábase-yos la vuelta y con una horquilla de les qu'usaben les muyeres pal moñu diba tirándose d'ello y pasándo-yos agua hasta que quedaben llimpies. Les gordes aprovechábanse pa les morcielles y les delgaes pa los chorizos y pal sabadiegu o *sabadiega*<sup>9</sup>. La tripa culera, llámase *el pericu*, usábase pa embutir el *fariñón*.

## L'EMBUTÍU

*L'embutíu* fanlo les muyeres de la casa, anque siempre tienen ayuda de les de la familia; asina van ayudándose unes a otres cuando-yos toca. Suel dicise que *son panes prestaos*. La carne pícase cola máquina *picadora*, enantes de rabil, y agora la eléctrica. Embútese cola mesma máquina cambiándo-y les cuchilles por un embudu.

Les morcielles faciense esi mesmu día pela tarde. Echábase-yos grasa de lo que se quitaba de les tripes después d'estocinar, la grasa más blanco, lo que tenía menos freba; tamién se-yos echaba sangre, cebolla y sal<sup>10</sup> y en dalguna casa *oriéganu*. Siempre s'embutíen a mano con unos *embudos* especiales, cola boca de salida ancha. La cebolla pélenlo'l víspora, échen-y el sal y déxenlo recudiendo nuna saca de tela tola nueche. Asina nun encueyen tanto les morcielles y puen

<sup>9</sup> En Peña Rei y en Las Vallinas, llámen-y *sabadiega*.

<sup>10</sup> Enantes les cantidaes midiense cola mano, por *travesadas*. Cada travesada yera un puñáu. Agora en munches cases yá s'echa pesao: 35% de pimientu dulce, 1% de picante, 2% de sal...



embutise a máquina. Enantes *escocíanlas*<sup>11</sup> pa colgales, agora cuélguese namás acabar de faceles.

Los chorizos *adobábanse*<sup>12</sup> y nun s'embutíen hasta l'otru día. Solíen tenese adobando unes 24 hores. Había quien lo embutía'l mesmu día. Pruébase'l *picadillu* pa ver si ta bien de sal, picante, pimentu... y onde se echa too midío nun fai falta probalo.

## EL FARINÓN

Dempués d'acabar de facer les morcielles, cuando queda nel barreñón un poco pasta, más o menos dos *embozadinas*, ábrense una docena o docena y media de güevos, un platu d'adobu picao, farina de maíz y faise una masa que quede más o menos como la boroña. Llueu embútese nel *xuan* o nel *pericu*. Cola masa que sobra fanse *unas pelotinas*. Hai que cocelu enantes de curalu y pa que sepa meyor échase un puñáu de la masa de les morcielles nel agua y garra el gustu a ello al cocer. Estes pelotes hai que teneles cociendo media hora. A la media hora sáquense y córtense

---

<sup>11</sup> *Escocer*. Poníen una pota con agua ferveiendo y metíen ellí les morcielles, un minutu, al tiempu que les pinchaben pa que nun reventaren.

<sup>12</sup> Según Amelia de Las Vallinas, el chorizu hai que revolverlo muncho pa que garre l'adobu. Si ye muncha pasta, repártese en dos barreñones pa poder revolver meyor. Llueu tápase con un pañu blancu d'algodón y al otru día vuelve a repitise la operación; prueben el picadillu a ver cómo ta de sal y pimentu y si ta bien, échen-y una botella de vinu blanco de lo bono pa entre dos barreñones, dan-y otru batú pa que quede bien revuelto y déxenlo siguir adobando otres 24 hores. Diz ella qu'asina quedan unos chorizos riquísimos.

como si fuera chorizu. Tamién se-y pueden echar a les berces, a les fabes...

#### EL SABADIEGU

El sabadiegu o sabadiega ye'l chorizu pa cocer. Facíase cola carne más sangrao, cola carne muerto, lo más ruino, *los pelleyos, los pulmones, la páxara* y sal. Tolo que vien na *gorada o corada* y que se saca cuando s'abre'l gochu. En Bayas échen-y el corazón, los riñones (escocíos primero), la páxara... Pero en Teboyas el corazón, a veces, aprovecháse pa guisalu.

#### LA LLONGANIZA<sup>13</sup>

Lleva más freba y meyor carne; échase-y la carne d'escarnizar los güesos, lo de pelar les costielles y el tocín de la *falda*, tamién lo más ruino de los llacones y llueu les especies: pimientu dulce, pimientu picante, ayu, sal y en delles cases munchu perexil, n'otres nun-y lo echen. Tamién hai quien- y echa los pelleyos y quien les fai mitá y mitá dulces mitá picantes.

Enantes echáben-y carne de vaca, sin embargo dende que llegaron los conxeladores yá nun se-y echa más que la carne del gochu. Tamién se diferencia del chorizu na forma d'atar, la llonganiza déxase *en doblós* y el chorizu *enchorízase*. El filo d'atar tien que ser gordo y fuerte. En delles cases nos últimos

---

<sup>13</sup> En Bayas llámen-y tamién *chorizu*.

años tamién fan salchichón<sup>14</sup>. Dicen les muyeres que “da pocu que facer”.

#### EL XUANÓN O XUAN Y LA MARICA

Ye lo que s’embute nel *buche* del gochu. Llávase bien y péllase, échase-y llimón y sal y cuécenlu pa los callos, coles pates y los morros, un poco de chorizu, adobu, pimientu picante...Tamién s’usa pa embutir el *fariñón*. Otra variedá del fariñón que se fai en Peña Rei y que se llama *el xuan*, faise con pasta de morcielles, farina y *gritones*. Col bazu, tamién rellenu de lo mesmo faise otra bola que se llama *la marica*.

#### EL FUMU

L’embutíu cuélgase nos *varales*<sup>15</sup> que s’asitiaben nuna viga nel *fumeru* o *colgaderu*, llugar que variaba según les cases y el sitiú que teníen.

Fáise-y fumu unos ocho díes. Hai cases con más miramientos: ye importante la lleña qu’ha ser de castañal o de carbayu; n’otros pueblos de mazanal<sup>16</sup> por-

---

<sup>14</sup> Échase-y 3,5 kilos de freba de carne, 1,5 de grasa (tocín) y una bolsina d’especies especial que yá la venden asina. Embútese tamién nuna tripa especial y hai qu’embutilo mui apertao ensin que garre nada d’aire y curalo al aire, ensin facer fumu, nin se dexa tiempu adobar.

<sup>15</sup> Los *varales* o *varas* solíen guardase d’un añu pa otru y teníen que ser de madera que nun diera olor; solíen ser de castañal o de carbayu.

<sup>16</sup> Hai una casa en Las Bárzanas, onde les morcielles tienen muncha fama de tar mui bones, qu’afumaba con *vianda*, con *segao*.

que tampoco da olor. Hai que tener l'embutíu nun llugar ventiláu. Ponen los troncos entre dos chapas de lata pa que'l fumu nun-y dea de lleno y tiense abierto pa que cuerra l'aire, sinón quéda-y esi sabor a fumu que nun ye bono. Tamién ye importante que nun haya llama, lo meyor ye'l calor del *bras* que se produz al quemar los troncos. En dalgunes cases, dempués del fumu subíenlo too pal desván a curar al aire hasta que taba pa guardar pal añu.

#### LA CONSERVACIÓN

Enantes, lo que nun s'embutía *salábase* pa poder conservalu tol añu. L'adobu cortábase en chuletes y *freíase, cubriense de grasa* y conservábase perbién. Una *camada* de *raxas*, una de *grasa* y así hasta enllenar la cazuela. Güei nun fai falta conservalo asina porque se mete too al conxelador, a veces hasta l'embutíu. Agora, amás d'en conxelador, *l'arcón* pa conservar la carne, l'embutíu en cuenta metelo entre grasa como se facía años atrás, *enlátase* al vacíu. En dalguna casa tienen la máquina y envásenlo ellos mesmos. De febreru yeren enantes les meyores matances. Esto cambió tanto qu'agora permite matar un gochu a mediaos d'añu y puen conservalu igual en branu que d'iviernu.

## El saláu

Enantes salábase tolo que nun s'embutía. Había que tenelo nueve díes<sup>17</sup> debaxo'l sal, y probaben con un palu a ver si taba abondo. Dicíen que lo que nun salaba en nueve díes yá nun salaba. Sacábase, llavábase y había quien untaba los xamones de pimientu pa ponelos a curar, anque en Castrillón, al tar tan cerca la mar nun se-y da al xamón *el puntu* como n'otros llaos que ye más seco. Agora sálase parte del tocín, la cabeza, los güesos de *rabadal*, el rau, les oreyes... Pa que salara bien dicíen los antiguos qu'había que sudar *pa saca-yos la gota*; había que calcar bien con un trapu porque si quedaba mal sacada nun salaba. Los antiguos dicíen: "hasta qu'al salador-y salga'l sudor y al xamón-y saque la gota". Había muncha xente que se-y perdién los xamones y la cabeza, porque nun sabíen salar bien. Echaben una hora o más, frotábase bien con sal durante una hora. El sal tien que ser fresco siempre, nun val d'un añu pa otu.

Agora los xamones nun se salen, guárdense nel conxelador. El que sabe va espiezándolos peles vetes y repartiendo lo que val p'asar, p'arroz, pa guisar... Les costielles tampoco se salen, nin les manes, tamién les van comiendo en fresco.

---

<sup>17</sup> Ramón de Las Vallinas infórmanos qu'él teníalos 21 díes debaxo'l sal y que ye asina como salen bien y nun se pierde nada. El salar ye tou un arte. Hai que saber facelo. Hai que procurar que nin la carne nin los güesos se toque uno con otro, que too tea en contautu col sal y refregar bien la carne pa que'l sal caltrie hasta dientro.

## EL CONSUMU

Peles mañanes solía comese tocín y llonganiza enantes de dir a trabayar. Tamién se tenía en cuenta qu'aguantase pal mes de la yerba porque venía xente a ayudar y había que da-y de comer. Nun podía comese *ensin tasa* como agora.

*Las tiras* son lo meyor del gochu y agora métese en conxelador. Enantes freíense y metíense en grasa pa comelo pel añu. En dalgunes cases *las tiras* adobábense con sal y ayu y pimientu. Metíense entre l'adobu los chorizos y embutíense en tripa gorda. Llueu curábense como los chorizos. A la parte que ta xunta la cabeza llámase *cabezales*. Cómete en fresco, estofao y en dalgunes cases échenlo a los callos. *La cabeza* o *calamona* ye según les cases: en Bayas pélenla, salen los güesos y el morru échenlu pa los callos; en Teboyas déxenla con tola carne, porque-yos gusten muncho salaes pa cocío coles berzas, con fabes, colos *chichinos* mariellos... *Los sesos* o *la sesada* non en toles cases s'aprovechen. En dellos sitios sáquense con cudiáu de nun rompelos, quítase-yos la telina que los envuelve y llávense bien en n'agua frío y caliente. Una vez llimpios pónense a cocer con muncha agua, sal, vinagre, perexil, cebolla y un diente d'ayu. Cuando se ve cuayada ye que ta bien cocida. Escúrrese y faise en croquetes, tortilla o fritos. *La llingua* comíase en fresco o echábase a los callos. *La vexiga* nun la aprovechaben, namás valía pa xugar los neños.

*La grasa* de las *untazas* échase a les morcielles. Enantes dilíase xunto col tocín destinao pa ello. Cortábase en cachinos pequeños y poníase a dilir y

cuando yá taben bien prensaos quedaben *los gritones o griñispos*; en dalgunos sitios, como en Bayas, echáben-yos sal<sup>18</sup> y en otros, comíenlos asina, o con *las papas*<sup>19</sup>. Tamién facien *boroña* y metíen los griñispos dientro. En Peña Rei mezclábense con pan duro y faciense *migas, croquetas* o *tortas con farina de maíz*. La grasa asina en fresco val pa meter l'embutú y l'adobu y consérvase tol añu. Tamién se gasta pa facer dulces y galletes. Y val pa munches *cures*: cuando una vaca se mancaba na *cañada* o la tenía *ariada* untábenla con grasa y al otu día taba nueva.

#### LA PRUEBA

Yera vezu en Castrillón llevar la prueba a familiares y vecinos qu'ayudaben a trabayar. Inda güei se sigue conservando esta tradición. En Bayas yeren los neños los encargaos de repartir pel pueblu la prueba y así ganaben perres y prestába-yos muncho. “Repartíase cuasi mediu gochu” pero dempués tamién prestaba recibilo. Xeneralmente mándase un poco d'adobu, costielles.... Como hai tantos con quien repartir a dalgunos mándase-yos la prueba l'embutú o del picadillu.

---

<sup>18</sup> El sal nun se-yos puede echar al cocelos, porque entós la grasa que s'aprovecha en fresco nun sirve. Tien que ser cuando yá van quedando los *gritones* sequinos na pota; échase-yos un poco sal y dánse-yos unes vueltes.

<sup>19</sup> *Papas*. Fanse con farina de maíz tostao o lliento, agua y sal. Hai que cocelos bien pa que tean bones. Tamién se puen facer con lleche. Dempués cómense moyaes en lleche y acompangaes con tocín frito, griñispos y los más pudientes incluso con manteiga y azúcar.

## LA FUNCIÓN

Si se mataba pela mañana facién la comida xuntos. Esi día del gochu solía comese'l fégadu<sup>20</sup> que yera lo primero que se-y sacaba al abrilu. Había que dexalu enfriar enantes de cocinalu pa que nun tuviera *fuerte*. Comíase encebolláu o rebozáu. Tamién yera vezu, al otru día de matar, cuando escarnizaben xuntase pa comer l'adobu. Pasaos unos díes, en dellos pueblos solíen comese *los callos*<sup>21</sup>. Invitábase a la xente qu'ayudara a matar.

A lo llargo la mañana facién dalguna parada pa tomar vinu o anís de guindes, xeneralmente, cuando yá colgaben el gochu p'abrilu tomaben la primera ronda.

Enantes xuntábase 25 ó 30 persones pa cenar o pa comer años atrás. Cocíase una perolada de castañes y acompañábase con anís. Más alante yá se facía cena. Dempués de cenar, hasta pela mañana xugábase la partida. Agora perdióse too eso. El día que s'estocinaba solíen facese costielles guisaes y adobu.

Pa finar, préstanos facelo con un poema de José de Villalaín<sup>22</sup> *L'Americanín del Romadorio* que trata del samartín.

---

<sup>20</sup> Al fégadu quitábase-y *el venenu* pa que nun amargara y qu'amás nun se pue comer.

<sup>21</sup> *Los callos* faciense col morru, col estómadu, les pates cocíes y desgüesaes, la carne de les papaes y otros desperdicios; echábase-yos un poco d'adobu y en delles cases la llingua.

<sup>22</sup> José de Villalaín Fernández *L'Americanín del Romadoiro* (Navia 1878 - Salinas 1939), foi médicu de Castrillón durante muchos años y conocía perbién los vezos y tradiciones de los sos pueblos. Aparte de los munchos trataos de medicina, Villalaín escribió muchos cuentos y delles noveles curties, n'asturianu y en castellanu y tamién poesía.



## El gorón de la primavera

*-Mi ma, torne la gocha; la probe van gorala,  
y dame señaldá; toy poniéndome mala.  
Mándeí marchar a Litos y que lleve el gorón;  
que esparzan los tizones, que maten la foguera,  
que nos escáldien l'agua, que vóltien la masera,  
pos todo, má de l'alma, párteme'l corazón.  
Torne, mi má, la gocha; mire la prohibina  
cómo gurnia mirando pa dentro la cocina  
en donde tantas veces fervioi el cocináu.  
Bote esos homes todos, o yo paño una estiella  
y como soy Rosina fiendoi una costiella  
al neño ensinvergüenza que va tenei pel rau.  
Considerere, la probe, que toda se llambía  
refolcándose'n yestro gurniando d'alegría  
siempre que n'el caldero la comida i llevé.  
¡Cómo espurre'l focico blanco como un palombo!  
¡Cómo arrasca, probina, contra la puerta'l llombo!  
Non vaiga ser tan mala como el matón usté.  
Siempre soy acordada, y olvidalo non quiero  
de la mirada argute que i echaba al caldero,  
mientras yo i arrascaba con un teyo'l renaz;  
y cómo daba blincos per toda la quintana*

---

Na so obra narrativa ocupa un llugar importante la figura del indianu: “ La madre tierra” ( Salinas 1908). Otra de les constantes de la so obra ye la descripción de personaxes y vezos de l'aldea y pueblos asturianos, como s'espeya nel que reproducimos nestes fueyes, y tamién na so novela *Fondo* (*La Voz d'Avilés*, 1910) [*Enciclopedia Temática de Asturias*, Xixón, Silverio Cañada].

*olfatiando'l cariño del sol de la mañana,  
 y espantando les pites pa dientro del capaz.  
 ¡Ya fierva la caldera someyando un enfierno,  
 ya ta la mi gochina dando l'adiós al duerno!  
 Mi má, que non la goren, non la facer sufrir,  
 pos non cuide que gurnia, ya ta que nún sospiro  
 y si ye ley matala, que lo faigan d'un tiro,  
 que en jamás pude, madre, lo malo consentir.  
 Mal rayo coma a Litos, p'al su neño mal año  
 qu'afila n'a solera los cachos de gadaño  
 y ponse gayaspero viendo l'agua ferver.  
 Esta romerınca que con lo malo goza  
 no tien ley nin conduta. Cuando yo llegue a moza  
 lo que de neña miro non se m'ha escaecer.  
 —Calla, reina de l'alma, non berres nin des gritos,  
 non pienses en tontures nin maldizcas a Litos,  
 nin desprecéntes contra los fechos del rapaz;  
 has saber, mi reinina, que si pienses asina  
 ha ser to vida un llixo llantáu en'a neñina  
 de los güeyos de l'alma, en sin calma nin paz.  
 ¡Ay! Probe de la neña que non se faiga fuerte  
 escontra de la vida y escontra de la muerte.  
 ¡Ay! probe si de moza sientes la compasión.  
 San Martín pa la gocha per quien tan triste llores...  
 ¡Y a tí ha llegate Mayo, y ha traete ente flores  
 l'amor, que ha de gorate la flor del corazón!*

*(N'Antología del Bable. Xixón, Gran Enciclopedia  
 Asturiana, 1972. T. I pxs. 75-76).*

*Informantes:*

Tenemos qu'agradecer especialmente la colaboración a los informantes que vienen darréu: Luis Cuervo Rodríguez de Peña Rei y vecín de Piedras Blancas; Maruja Fernández Rodríguez de Navalón (Bayas); César Carlos Martínez Fuente de Teboyas y Josefa López García, vecina de Teboyas; Amelia Fernández Rodríguez, vecina de Las Vallinas, Ramón Pérez Prieto, vecín de Las Vallinas; Manuel Ángel Hevia Fuente, nació en Piarnu y vecín de Raíces y M<sup>a</sup> Dolores Pose Pombo, vecina de Raíces.