

La cultura de la matanza nos pueblos de Maragatos

XOSEPE VEGA RODRÍGUEZ

Anque'l títulu d'esti artículu pueda facer cuidar que tamos refiriéndonos a los pueblos de *Maragatos* como a un espaciu territorial habitáu por xente yá abondo conocío per esti nome, la verdá ye otra. El términu emplegaráse nes vinientes llinies como identificativu d'un territoriu concretu, por más que los sos habitantes sean nomaos d'un mou asomeyáu.

Los maragatos son un pueblu pernombrau nel ámbitu de la península Ibérica. Buscóse siempre pa ellos estraños oríxenes, procedencies mítiques peles qu'esplicar les sos particularidaes culturales, chocantes y estrañes dende la óptica castellana, dende la óptica de los que, como la xente de Madrid, foron oxetu dende cuantayá de los sos trabayos na comercialización y trespote de productos. Una actividá arriera qu'asitiaría a lo llargo de los siglos al pueblu maragatu en munchos llugares y ciudaes hispániques,

llegando incluso a monopolizar delles actividaes como pue ser l'oficiu de pescaderu nel centru d'España.

Del nome d'esti grupu cultural, ún de los pueblos "malditos" pa dalgunos escritores del XIX, lo mesmo que vaqueiros y argoyanos, surdiría va munchu tiempu'l términu *Maragatería*, como denomador del territoriu solar de los maragatos. Sicasí, la propia xente del país, y con mayor solidez aquellos que caltienen el calter de falantes tradicionales de la llingua hestórica d'Asturies y Lleón, nomen a la so tierra simplemente como *Maragatos* y a los sos pueblos como *pueblos de Maragatos*, polo que se nos ocurre qu'esti pue ser quiciabes un topónimu del que tomaríen el nome los homes y les muyeres maragatos, anque tamién pudo ocurrir que, del gran caltenimientu del sentíu de grupu, la denomación étnica trespasare al territoriu.

Pero tamién podemos dicir que ye un tópicu recurrente y bien poco verdaderu'l que constrúi una imaxe cultural única y plana de los pueblos maragatos. Del so gran espaciu nun podemos dar sólo un estereotipu. Más bien, y venceyaos a les carauterístiques xeográfiques, pueden observase dellos modos de vida y diferencies culturales. Tamién l'actividá económica camuda d'un llugar a otru. Nun ye cierto que los maragatos se dedicaren dafechu a l'arriería. De fechu, hai una gran diferencia ente les fasteres más occidentales y montañoses, onde la ganadería tien más importancia, y les tierres más baxes, averaes a la ciudá d'Astorga, onde sí podemos atopar el maragatu clásicu, o polo menos l'estereotipu maragatu que más se tien sopelexao. Poro, si falamos de

les pautes culturales arreyaes a la cría, matanza y aprovechamientu económicu del *cochu*, sedría meyor acurtiar el marcu, ensin cayer en xeneralizaciones pa tola comarca, qu'a lo menos sedríen duldoses.

La siguiente esposición referirásese fundamentalmente al conceyu de Lluciellu (of. *Lucillo). Con una población d'unos seiscientos habitantes, mui lloñe de los dos mil seiscientos d'entamos de siglu, formen el conceyu ocho pueblos o nuedos de población: Lluciellu, Boisán, Busnadiegu, Chana, Filiel, Molinaferreira, Piedras Albas y Pobladura. Esti territoriu formó parte nel pasáu del arciprestalgu de Somoza, nome col que tamién se conoció d'antiguo la comarca, y ta allugáu na fastera norte de la xerra d'El Telenu.

El terrén ye montuno y crespo. Los llabores de llabranza namái se puen facer nes vallines qu'abracen los ríos. D'esta miente la ganadería ye la xera principal, hasta'l puntu de monopolizar n'ocasiones los comportamientos culturales de la xente. Tienen entós gran importancia les pautes sociales arreyaes a la matanza del ganáu pal aprovechamientu de la carne.

No que cinca a los aspectos rellacionaos cola matanza del cochú, lo primero qu'habría que dicir ye que cuando esti ciclu apuerta, nes selmanes caberes de la seronda, nun hai un protagonismu esclusivu d'esti animal. La economía d'estos pueblos maragatos y los sos vezos alimenticios nun se refieren únicamente a la raza porcina. Xunta los cochos, mátense otru tipu de reses como *engüedos* o castrones, *ugüeyas* y, n'ocasiones, dalgún *marón* o dalgún *cabriegu*, esto ye, sementales d'oveyes y cabres. Estos animales nacien y criábanbse en casa, dedicándose la mayor parte la población a comerciar cola so carne.

Por embargo, el cochu nun ye un animal que naz polo regular en casa. Cómprense cuando lleguen al pueblu los *cocheiros*, tratantes que veníen dende El Bierzu per San Cristóbal de Bouzas, llegando primero a Pobladura y depués al restu de los pueblos del conceyu. Trayíen polo corriente dos races: *los bastanes* —con muncha *serda*— y los *yores*, d’oreya *llista* y el cuerpu un poco más pequeñu. Otros veníen dende Benavente con cochos estremeños, que teníen meyor calidá de carne, pero munchu menos tocín. Anguaño vasa a compralos a otros pueblos na ribera d’El Duerna o n’Astorga y los *cocheiros* son xente que quedaron atrás nel tiempu.

Tamién hebo pueblos que nel pasáu tuvieron *veceras de cochos*. Sicasí esta reciella nunca foi’l métodu normal de criar, darréu que’l vezu yera criar los animales na *corte*, edificiu qu’en dalgunos llugares conserva inda güei una cubierta vexetal de *paya de centenu* o d’*urceviella*, una variedá d’uz muncho más pequeña. Na corte, los cochos ocupaben el *corteyu*, mentanto que los que taben acabantes de comprar, los *cochines*, atrocaben el *cortiyín*; los dos recintos taben separtaos del restu del ganáu con tables.

El motivu yera que, anque había años que los *cocheiros* veníen más tarde, sobre setiembre o ochobre, los cochos teníen que quedar en casa polo menos “dous agostos”, pa tenelos suficientemente bonos y medraos pa la matanza. Poro, pa evitar que se mancarren unos a otros, teníenlos en sitios dixebraos. Asina evitábase’l perder a dalgún de los pequeños y podíen alimentalos d’un mou afayadizo. Anguaño cómprense la mayor parte nel añu, polo que nun suelen compartir la corte los cochos d’años diferentes.

L'alimentación facíase a base de *patacas*, *berzas*, *salváu de centenu*, *abiyotas* y *fariña*. Pero amás utilizábense otros productos más montiegos pa completar la dieta: *fueyas de rebollu*, *carbayu* o de *zreisal*. N'ocasiones entemecíen *cagayones* de los caballos o burricos con *fariña* y metíen la mestura na ración de los cochos, xunta otros desperdicios alimenticios, anque siempre col precuru de nun-yos dar carne.

Depués que se *capan* los cochos, engordarán y medrarán durante meses esperando'l día la matanza. Anguaño pasen munchu menos tiempu en casa y la dieta complétase con piensos compuestos, pero los cochos siguen ocupando los vieyos corteyos y añu tres añu, en llegando payares, les pautes deprendíes nel pasáu vuelven a actualizase, anque se maten menos animales, y cobrando'l cochu más protagonismu que'l que tuvo hestóricamente na zona.

El día pa matar nun ta previamente fixáu, anque la fecha de referencia seya la fiesta de San Martín. En realidá, el criteriu principal ye'l tiempu que faga. Espérase a que venga'l fríu o incluso a que "las ñeves" manchen el cimblu d'El Tenu. Pero amás resulta perimportrante cuntar con xente bastante pa facer los llabores.

Muncha xente d'estos pueblos emigró en décadas pasaes a les soledaes de la llanada de Castiella. Llugares como Madrid acueyen a una gran cantidá de maragatos que, al llamáu de los sos pais, vuelven estes feches p'ayudar o quiciabes pa celebrar *la matanza*. Nel pasáu, los pueblos acogomellaben de neños, rapaces, homes y muyeres que teníen nos llabores d'esti mes ún de los argumentos fundamentales pa llenar "las delacenas". La dependencia alimenticia

de los animales que criaben convertía a la matanza nuna fas normal de la vida mentanto qu'anguaño garren más importancia otros aspeutos, que podríemos llamar simbólicos, arreyaos a estos llabores.

Les coses asocedíen esi día de menes mui estremaes, según la situación de cada familia. Había quien facía la matanza pela mañana, como agora ye normal, pero tamién había quien lo facía pela nueche, depués d'acabar con otros xeres que-yos llevaben tol día. Dalgunos teníen como oficiu'l de pastor y esto llenaba dafechu les hores de lluz. Poro, a lo cabero'l día, estremaben los animales que diben ser sacrificaos y mentes tolos miembros de la familia arrodiaben al *espertu* —el matachín— allumando con *llumbreiros*, ésti diba acabando con *cochos*, *engüedos*, o *ugüeyas*. Los llumbreiros yeren daquella la única iluminación posible y nun yeren otro que gabuzos, prendíos nel borrayu de la cocina y que s'ataben nes *remalleras* o pregancies del pote.

Facer los llabores de la matanza cási que a escures nun resulta xera mui fácil. El que podía, facíalos de día, como asocede güei, cuando les persones nun dependen dafechu de les mesmes coses qu'antaño. Lo normal yera levantase pela mañana ceo y dedicar el día a matar. Unos tomaben namái una parva d'aguardiente con pastes y diben a polos cochos; otros, pela cueta, almorzaben fuerte primero. Nesti almuerzu, fuera parte la hora que se faga, cómese chorizu, pan, aguardiente y dalgo de la carne curao del otru añu, como por exemplo les oreyes. Depués marchen a matar.

En llegando a la corte lo primero qu'hai que facer ye sacar los cochos del corteyu. El métodu normal

yera clavar un gancho na barbadiella l'animal y tirar d'él mentes otros lu emburrien per detrás. Hai momentos nos que'l trabayu se fai abegosu y hai que lu garrar peles oreyes, pel rabu o per onde se puea pa llevalu al sitiu onde lu matarán y que normalmente ye la *portalada* de la casa.

Mentes los homes saquen el primer cochu les muyeres van preparando *las achiperras*: los *cuchiello de matar y arrallar*, la *masera*, *las escaladas*, la caldera y los gárabos necesarios pa tizar la foguera onde van ferver l'augua. Lo cierto ye qu'enantes participaben más na matanza, mentes qu'agora abérense nes cocines pa nun sentir los glayíos del animal cuando muere, collaborando sólo na llimpieza y na fabricación del embutíu.

Cuando los homes llogren sacar el cochu de la corte colóquenlu sobre una masera puesta boca abaxo onde tán les escalaes. Átenlu con lluries peles pates d'alantre y tiren hacia les d'atrás, dando vueltes sobre l'animal y les escalaes pa que quede bien amarráu pela cabeza y pela barriga. Tolos qu'aiden colocaránse puxando pol cochu mentanto que l'espertu sofítase nél y espéta-y el cuchiellu nel corazón. Ye una presea perllarga y afilada, especial pa esti llabor, porque la fueya tien que furar mui fondo. Esi ye'l momentu que más fuercia hai que poner, porque'l cochu fai por lliberarse, peleando muchos minutos a la escontra la muerte y los homes que lu garren peles pates.

N'escomenzando a salir el sangre de la gorxa del cochu, una muyer apurre un calderu pa recoyelo. Aballándolo pa que nun cuaye, valdrá depués como ingrediente principal na fabricación de *las morciellas*.

Hai quien mez el sangre de los cochos colo d'otres reses, pero hai quien prefier dexalo separtao.

Mientras el cochu muerre les muyeres prendieron una foguerina pa ferver augua. Cuando l'espertu diz que l'animal ta muertu, darán vuelta a la masera y entamarán a llimpialu col augua ferviendo, primero echándo-ylo pel pelleyu y depués raspando con cuchiellos, cachos de gadaños o piedras, pa que quede llibre de *serdas*. N'acabando pondráse boca arriba, dispuestu p'abrilu. Dende va delles décadas dalgunos empezaron a usar *feixes de paya* pa xamuscalos y quitar les serdes, pero la mayoría siguió prefiriendo l'augua caliente porque asina “el cochu queda más brancu”. Güei, la moda d'emplegar un soplete de gas butano ta mui esparcida y pocos de los que maten siguen *escaldando* los cochos.

Anque yeren munchos los animales qu'antaño se mataben, nun se pasará a otru mentantu l'anterior nun tea llimpiu y colgáu. La diferencia de procedimientu ente unes races y otres ye que mientras el cochu se sangra fincando'l cuchielu cerca'l corazón, les oveyes y les cabres degüéllense; polo demás, les coses tienen un tratamientu asemeyáu. Lóxicamente les reses nun se llimpiarán, esfollaránse colgaes de cualquier trabe de la portalada.

El cochu abriráse enriba la masera. Primero fai-ráse una tayada a l'altura'l gargüelu y depués dos paraleles na llinia de les mamielles, sacando asina *la barbada*, na parte del *arca* del cochu, y *la maza*, na barriga. Quitaráse entós *la manta del untu* y *las toucinas*, xunta les papaes, que se pondrán nuna pota aparte. Depués dirán saliendo otres partes: *los bofes*, *llevianos* o *polmones*; *l'asadura* o *fégadu*, *el corazón*,

la paxarina o bayu; *los reñiles* y *el botiellu* y les otros tripes, que les muyeres dirán a llavar “al rieu”, aunque yá van años qu’esti trabayu tan gabelosu nun se fai. Col agua xelao a estes altures del añu les muyeres tenièn per delante un duru llabor pa dexales bien preparaes pa facer les morcielles y *los chorizos*, polo que les que tuvieron que lo facer alcuérdense bien d’ello.

Col arca del cochu vaciada vendrán les bromaes. Dalgún qu’otru yá quedó entisnáu de sangre —sobre too si se trata de rapazos— acabante matase l’animal, pero ye que nesi momentu’l cabeza de familia, gastando bromes colos de so, enllena una garfiella col sangre inda caliente del cochu y bebe d’ello. Los demás quedarán horrorizaos cola broma, pero rinse ya incluso dalgún mozu, poniéndose farrucu, quier facer lo mesmo. Estes coses nun pasen en tolos pueblos, pero yera una cosa mui normal en dalgunes families.

En matando’l primer cochu les muyeres metiense na cocina y preparaben *l’asadura*. Ello valía d’almuerzu pa los que nun tomaren más que la parva al amanecerín. L’asadura facíase cociendo sangre con fégadu, un pimentu y cebolla. Aunque delles veces se ficiere col fégadu del cochu, preferíase’l de les reses y quedaba’l del cochu pa regalar a los familiares.

Güei hai munches partes del cochu que nun s’a-provechen. Dalgunos de los comportamientos normales hai cuarenta años desaniciónense dafechu nes últimes décadas. Un exemplu ye l’afición que tenièn daquella los más mozos por *las berboyas*, les anxines. Mientres l’espertu diba sacando del cuerpu l’animal les distintes partes, los rapazos enforfugabénlu pa

que-yos les diera llueu. Asábenles nel borrayu de la foguera que prendieren pal augua de llimpiar el cochu y yera una institución pa los mozos el casi nun les dexar acabar d'asar, nun terminando ún de pega-y un bocáu cuando diba otru per detrás y quitába-yles. Anguaño esto vese con añoricu ente la poca xente mozo que queda nos pueblos.

Con toles coraes fuera colgábense d'un trabe na gabitera, emplegando les escalaes y ellí quedará un día pa que la carne enfríe. Al otru día, l'espertu y el cabeza la casa baxaránlu y entamarán a *desfacer*. Esto faise tamién sobre la masera, separtando cada una de les partes, primero abriendo bien pela mitada y sacando los xamones, los *costillares* y *l'espinazu*, ensin facer desperdiciu de nada, nin tan siquier del rabu.

Antiguamente faciáse provechu de too, pero les producciones principales yeren *las llenguanizas* o *llunganizas*, *las morciellas* y *las cecinas*. La llenguaniza ye'l chorizu de meyor calidá na zona. La so fabricación entamaba unos díes depués de la matanza, cuando, depués de desfacer el cochu, preparábense *los chichos* o *bucaos*, que yera la carne del cochu de bona calidá convenientemente picao y adobao. Pela otra banda, taben los *chourizos*, embutíos de menor calidá y pa los que s'emplegaben los pulmones y otres vísceres bien picadines. La llenguaniza yera pa los díes que "tocaban a fiesta" y los chorizos yeren pal pote del diariu.

La morciella faciáse normalmente pela tarde, anque tamién podía ser que s'allanciera unos díes, y yera trabayu de muyeres. La primera fas del procesu yera facer *la fiyueta*: una mangarada compuesta de

pan fecho sopes, caldu de cocer carne curao, caldu de carne fresco, mantega y miel en proporciones asemeyaes y sangre del cochu o de res. Esti productu comíase esi día ensin embutir, pero lo normal yera pasar a una segunda fas na que la fiyuela embutíase nuna *tripa morcillera*, polo regular les más anches. Depués de fecho esto, atábense con *llinu*, pero ensin cortar los cabos, porque ente ellos métese un palu que, encontáu nos bordes d'una caldera d'augua ferviendo, valdrá pa *escaldar las morciellas*. Depués d'*entrecalladas*, pósense sobre paya, con munchu curiáu de que nun abran y ellí se dexen hasta qu'enfríen. Al otru día pondránse en *varales* na gabitera y ellí quedarán hasta l'Añu Nueu, que tarán pa consumir, bien fritíes, bien cocíes.

Una variedá de morcielles son *las chourizas*, qu'en cuenta de miel y sopes lleven arroz na mestura. En dalgunos pueblos tamién varia la fabricación de la fiyuela, porque cuando quier comese cruda utilízase más sangre y pue que nun se ponga caldu.

Las cecinas faciense colos *cuadriles* de los engüedos o castrones. Esti productu, xunta *los jamones*, nun se consumía davezu; lo normal yera comerciar con ello n'Astorga pa d'esi mou consiguir otres coses necesaries pa la vida diaria. Les pates del cochu compónense de *pizpiernu* y *zancañu*, separtaos pol *corvuyón* o *corviyón*. Les pates d'atras son los *jamones* y les d'alantré *espaldas* o *llacones*. N'ocasiones dalgunes d'estes pieces atrocábense pa *salar* y *curar* y gastábense depués nel pote.

Otru productu xeneral yera *el botiellu*, que bien pue facese col botiellu del cochu o bien con tripa gordo o cola vexiga. Embútese-y carne y güesos de

costielles y sobre too de la cabeza, adobaos, con daqué de *touciñu*. Tamién *el llombu* suel embutise adobáu y depués ponce a curar, lo mesmo que *l'espinazu*, *la llengua*, y *el morru* o *focicu* y otre partes de la cabeza, que sedrán parte importante pa la comida de les siguientes matances. Les costielles tamién s'adoben y se curen.

La grasa del cochu desestrevérase de les tripes y ponce a derritir pa facer *las untazas*, que depués d'iguas y preparaes sedrán *l'untu*. De los desperdicios de les untaces saldrán *los torrixos*, que se tomaben con azucre o con miel, como verdadera llambionada, esi día pero que tamién en dalgunos pueblos s'embutíen con daqué de *magru*. Esti productu llámase *engochizu* y consumíase pel iviernu enantes qu'endureciere demasiaio.

Pela nueche, depués de terminar los llabores, llegaba'l momentu del *felandón*. Estes xuntes quedaben atrás en el tiempu pero inda los que les vivieron s'alcuerden con emoción d'aquellos tiempos "clásicos" de les tradiciones y los pueblos maragatos, d'aquellos momentos cuando, mentes les muyeres "filaban el cerru" y les moces deprendíen col llinu de peor calidá, los mozos cantaben dalgún cantar pervieyu:

*¡Oh, rapazas! ¡Oh, muyeres!
 ¿Pur que sodes perezosas?
 ¿Nun vedes qu'aquestas ñeves
 trayen fugazas y tortas?
 Delante estos asadores
 que respetarun las fieras
 nun temades en culgari
 llardu, butiellu y morciellas.*

Depués de describes les pautes de comportamientu de los habitantes d'estos pueblos de Maragatos nes matances, sedría necesario facer una valoración sobre dellos aspeutos asociaos a estes actividaes. En primer llugar habría dicir que la matanza ye daqué más qu'una cenciella fórmula pa satisfacer determinaes necesidaes económicques y de subsistencia. La matanza ye sobre too una *fiesta*, un acontecimientu cíclicu y festivu que val de referencia temporal y social clave. Ello constátase dafechu nes valoraciones que toles persones coles que falamos pa realizar esti trabayu nos ficieron. Toos consideraron que la matanza, en xunto cola maya del pan, foron siempre los momentos más importantes del añu, cuando tola familia llegaba a xuntase, percima de feches como les Navidaes o delles otres.

Nesta consideración nótese tamién qu'amás de tener un calter festivu, la matanza cumplía una función mui específica y pervaloratible: la d'aunión y xuntura del grupu familiar. Yera'l momentu afayadizu pa que los componentes de la familia que tuvieron qu'enmigrar volvieren a casa y participaren simbólicamente nel mantenimientu económicu y na subsistencia del grupu familiar de so.

Y ye que'efeutivamente los valores simbólicos arreyaos a estes actividaes son los que quiciabes podíen esplicar el so caltenimientu a finales del sieglu venti, cuando la matanza nun cumple en nengún casu los mesmos oxetivos que tenía a mediaos de sieglu. Per tamién hai que se decatar de qu'esi contenú simbólicu pue valir pa esplicar dalgunos de los cambeos pelos que pasó la matanza nes décadas caberes.

Si almitimos esi simbolismu sedría fácil darréu pescanciar que'l mesmu símbolu ye válidu pa contes-tos culturales asemeyaos onde se dan pautes o procedimientos singulares y estremaos. Asina, podríemos esplicar el que della de la xente d'estos pueblos qu'e-migró fuera del nuesu área cultural, al volver identi-fíquense esclusivamente col símbolu de la matanza como xuntura del nucleu familiar y polo tanto colos estereotipos xenerales que se tienen pa la provincia de Lleón rrellacionaos coles matances y non coles pautes hestóriques concretes del so pueblu, incorpo-rando por exemplu'l fueu na llimpieza del animal, cuando foi un procedimientu desconocíu, engolando'l cochu p'abrilu o sorprendiéndose de que dalgunos de los sos vecinos fabriquen butiellos, que dende'l so deprendizax d'estereotipos culturales ye exclusivu d'otres comarques, como El Bierzu.

Asina, vemos qu'existe una gran diferencia nos comportamientos: de la xente que quedó na zona, de los que, nacíos ellí, o fiyos de los homes y les muye-res qu'emigraron nel pasáu. Estes diferencies, col problema que presenten de plantegamientu de nue-vos modelos culturales, más o menos ficticios o irrea-les, per parte de los que vuelven, puen afeutar el comportamientu de los habitantes habituales. Ello nótase especialmente nel fechu de qu'aquellos pue-blos onde hebo emigración mui feble, les pautes actuales empaten claramente coles del pasáu, men-tanto qu'onde la emigración fue perfuerte, les des-cripciones del pasáu rinnen si les queremos cuadrar coles d'anguaño.

Nel fondu de too esto podría querer dicir qu'exis-ten dos instituciones culturales estremaes dafechu,

pero referenciaes baxo la mesma denomación: *la matanza de cochú*. La primera, hestóricamente constatada nestes zones, cumpliría funciones d'afitamientu de la subsistencia económica del grupu, amás de funciones simbóliques de subsistencia social. La segunda nun sedría más qu'un actu simbólicu de grupos que nunca nun participaron dafechu na primera y que pretendén pente medies de la mesma afitar el so sentíu de pertenencia un grupu o territoriu, pero ensin que la so "lliturxa" tenga porqué responder a les pautes hestóriques de la zona. Sólo ye necesario emplegar dalguna de les "lliturxes" conocíes por ellos dende'l so nuevu esquema cultural p'algamar l'oxetivu. El problema, quiciabes seya saber cuál de les dos instituciones pervivirá nel sieglu XXI.