

La matanza en Corporales (Cabreira)

ENRIQUE SOTO DE SOTO

Corporales ye un pueblu leonés allugáu nel conceyu de Trueitas (of. Truchas) na comarca de Cabreira, na fastera sur del monte Telenu. Güei entiéndese por Cabreira nos sólo'l valle del ríu Eria, como orixinariamente foi, sinón tamién les zones de Llousada y Ribeira, a lo llargo del ríu qu'anguaño llamen Cabreira. El país tien al llombu un tópicu mui enraigonáu de probeza y subdesarrollu y anque ye cierto que dende'l sieglu XIX la zona arrastra'l desaniciu pola mor del mildiu y la filoxera de los viñalgos de les tierres baxes, igual que los andancios mortales d'entamos de sieglu, la imaxe negativa ye más bien una construcción etnocentrista proyeutada sobre una comarca que caltién de mou percuriosu la identidá cultural astur de so.

En rellación cola matanza del *cochu*, habría dicir que constitúi en Cabreira una auténtica festividá. Una ocasión de xunta familiar de primer orde. Y ye que con ello asegurábase, anguaño sólo en parte, l'alimentación pal restu del añu, la subsistencia del

nuedu familiar. Dicen equí qu'esta época ye “la primaveira del home” y ye'l momentu afayadizu pa facer amás tou tipu d'igües na casa.

P'acometer la matanza avísase d'antemano, unos ocho o diez díes enantes, a los miembros de la familia, pa qu'acuten una fecha determinada. Esto faise porque ye necesario xente corporente pa matar los cochos, ya que'l métodu emplegáu precisa de muncha fuercia y amás resulta perimportante distribuyir les feches de la matanza pa d'esti mou poder aidase los familiares y vecinos unos a otros nes matances que fai cada familia. La matanza ye tamién ún de los momentos nos que los fiyos que tuvieron qu'emigrar vuelven al pueblu, xunto col día'l muelu pa mayar el pan —llabor que yá nun se fai— y les Navidaes, anque son les primeres les de más importancia. Incluso nestes dos xuntes ye más regular que s'aconceyen un mayor númberu de persones que nos feste-yos nadaliegos.

Los cochos que van matase cómprense n'agostu o como mui tarde en setiembre del añu anterior. Ye dicir, l'animal pasa en casa alrededor de quince meses. Na so cría comparte la cubil colos animales que morrerán esi añu y al otru colos acabantes de mercar. Los pequeños llámense *curines* mentanto que los yá medraos son *cochos* o *gochos*, términu esti segundu menos usáu y sólo de poco p'acó. Allugábase antiguamente na planta baxa de la casa pero güei suelen vivir n'edificios separtaos que llamen *cortes*. Dientro d'elles los cochos ocupen un pequeñu llugar separtáu con tables que se llama *corteyu* y que se zarra con una *canciella* o *cancellón* pa torgar que les oveyes o les cabres puedan entrar. N'ocasiones a

los cochos acabantes de comprar métenlos nun *cortiyín* pola mor de que los más grandonos nun los manquen.

L'allugamientu de cochos y demás animales yera antaño tamién una forma importante d'escalecer les cases cabreireses. L'arrecendor del cuchu nun molestaba, quiciabes porque l'alimentación nun yera como lo d'agora y el golor nunca llegaba a ser tan fadiosu. Anguaño, col usu de los piensos compuestos, el cuchu de los animales tien un tafu más duru y más cafiante y la xente prefier tenelos alloñaos n'otros edificos.

Y ye que los piensos sustituyeron nos últimos años el sistema tradicional de criar los cochos. Anque con dalguna resistencia porque siempre hai quien nun quier utilizalos, pocos son los que siguen dando de comer a los cochos como antiguamente y muchos los qu'introducen los piensos nuna dieta qu'antaño yera más variada pero tamién más abegosa. Nella, elementu fundamental son *las llavazas*, restos de comida y de la fregadura de la cacia, a la que s'axuntaben restos vexetales pero nunca de carne, porque sinón el cochu "puede mordere". Cola llavaza dáse-y al animal berza, remolacha, fariña de centén, fueyes de negrillu, ortigues y hasta cagayones de les caballeríes, que s'envuelven cola farina.

Toos estos productos valíen pa la cría hasta que llegaba la collecha de *patacas*, cuando s'atrocaben dellos kilos pa los cochos. Al meter patata na dieta ganaben pesu abondo y n'ocasiones podíen hasta empachase polo qu'había que lo completar con fueyes pañaes en monte: *cabeínas*, plantes de fueya ancha con una grana asemeyao a lo del tabacu y

qu'hasta facía les veces d'ello; o *verdurayos*, yerbes que medren nes muries y que presenten una forma dentada o de sierra asemeyada a la de los *feleitos*.

Ún de los momentos importantes mentanto'l cochu crez y va engordando ye'l día qu'apuerta'l *capador*. Esta persona va avisando pelos pueblos de la so llegada tocando una *frauta*, una chifla y parando nes cases onde lu llamen. Cuando'l cochu ta capáu pónenlu bien abrigáu con paya pa que "pase la primeira nueite bien calenticu". Cuando *ascotrolle* de la operación dirá engordando y engordando hasta la llegada de "los fríos de ñuviembre" y con ellos la fiesta de San Martinu.

Diz el refrán que "Por San Martinu mata'l probe'l sou cochinu y por San Andrés mata'l ricu los tres". Esti dichu, que nos señala'l día que se solía escoyer *la mata del cochu* ye tamién representativu dafechu de les estremaes situaciones económiques que podíen darse na comarca. Apuerta que la xente con menos posibilidaes llegaben normalmente "colas delacenas" abondo vacies, con munches carencies de suministru mentanto que, pela cueta, les families más riques podíen allargar la matanza de los sos animales hasta díes de más iviernu, porque d'un añu pa otru siempre maten más animales y lleguen a estes feches más folgaos. La fiesta de San Andrés ye l'últimu día de noviembre, mentes que San Martín ye'l día once, venti díes primero d'alimentación y sobrevivencia antiguamente.

Sicasí, la realidá ye que naide mata nuna fecha previamente señalada. Un bon niciu d'esto ye qu'anguaño la matanza los cochos yá nun ye un fechu imprescindible pa la subsistencia sinón que más bien

caltién un significáu festivu. La xente de Corporales mata a lo llargo de los meses de payares y d'avientu, non el día de San Martín, y en función de factores como'l tiempu o les disponibilidaes de fijos o otros familiares. Búscase asina como elementu cimero pa la decisión la propia conservación o la bona curación de lo matao. Amás, al resultar la matanza un trabayu costosu y duru: puxar polos animales, *picar* carne y cebolla, *embutir*, *pelar*, *entrecallar*... requierse la colaboración de munchos, que difícilmente puen ganar la dispensa nos sos trabayos na vida moderna en feches que nada tienen que ver colos calendarios llaborales d'anguaño.

Que la matanza ye amás una auténtica festividá familiar y de convivencia vecinal díxose enantes pero pue ponese otra vuelta de manifiestu si s'amiren los comportamientos de les persones la nueche anterior a ella. Esi día vuelven del pasáu los vieyos *seranos*. Aquelles esfoyaces cabreireses vuelven tener llugar col aquel de picar la cebolla que s'usará pa facer les morcielles. Esa nueche, mentes nuna *caldeira* de cobre se cuecen les cebolles y dalgo de pan fecho sopes, la familia qu'al otru día matará los cochos aconcéyase nes cocinones xunta los vecinos que tamién dirán a ayudar. Cuéntense hestories y *cusillinas* y ye posible qu'en dalguna casa la gaita volva sonar. Hai vegaes que la tertulia anímase con dalgo de sobrecena, como daqué de carne que s'echa na caldeira mentantu fierven les sopes y la cebolla.

Al otru día llévantense ceo. Antes, como la cantidá de la matanza yera perimportante, había qu'entainar porque los díes yeren percurtidos y la nueche podía garralos con munchos trabayos ensin facer.

Güei suel acabase primero, pero inda se caltién el vezu de madrugar. De la que se levanten pasen pela cocina y tomen una parvina d'aguardiente, con unes pastes o unes galletes. Hailos que, más avezaos a les formes modernes, almuercen daqué de *lleite* con sopes, pero tovía hai munchos que, anque'l restu l'añu nun lo faiga, esi día prefier l'aguardiente fecho en casa. Depués calcen los zruecos o les madreñes y empobinen pal corteyu, en grupu, mentes entamen les primeres bromes y el vafu afuma pela boca.

Sacar al cochu del corteyu nun yera una xera fácil. Antiguamente solía usase un gabitu o *ganchu* que s'espetaba na barbadiella del animal tirando d'él y obligándolu a salir afuera pol dolor. N'ocasiones el procedimientu nun valía pa nada y teníen qu'entrar tres o cuatro mozos nel corteyu pa, garrándolu peles oreyes o pel rabu, sacalu a emburriones. Sicasí, yeren pocos los qu'utilizaben el ganchu ya incluso non toos lu teníen. Más corriente yera emplegar una *lluria*, una sogu, faciéndu-y una llazada en focicu y tirando d'ella obligando al cochu a caminar hasta'l *tayu*.

El *tayu* ye'l bancu au se colocará al cochu pa *sangralu*. Nun hai nenguna posición o postura especial na que deba tar l'animal, pondráse "cumu se pueda u cumu caiga", anque siempre sedrá meyor qu'encontere'l costal esquierdu sobre'l *tayu*, pa favorecer el sangráu. Ellí allugáu, amarraráse bien con una *lluria* y ataránse-y les pates d'alantre tirando d'elles depués hacia la barriga. Les d'atrás, anque queden un poco más sueltas, tamién dirán *suxetes*, anque na "arrata de la muerte", nos últimos momentos del cochu, suelen deseparase un poco. Un de los homes tirará pela sogu de les pates d'alantre, otru curia poles d'atrás y

los demás pondránse sobre'l cochu haciendo fuercia sobre él pa que nun marche. El matachín clava la rodiya en pescuezu del animal y depués espeta-y el cuchiu. L'animal, al sentir el fierru, va querer fuxir, siendo ésti'l momentu más comprometíu.

De la qu'emprima a sangrar una muyer pondrá una pota baxo la cabeza recoyendo el sangre surdíu. Removerá de contino pa evitar que cuaye cuando s'utilice pa les morcielles. El matachín ye un personaxe fundamental porque tien qu'acertar a la primera col llugar que meyor sangre, sinón enguedéyase muncho'l procesu. Nun recibe un nome especial, anque suel nomase como *el que sangra'l cochu*. La ferramienta qu'emplega tien que tar bien axeitao. Trátase polo regular d'un cuchiu atrocáu con esti destín, que suel ser mui llargu y estrenchu y, anque s'emplegue con otros fines, siempre se conoz como *el de matar los cochos*.

Hasta que nun s'acaba de matar tolos cochos nun se va a almorzar. La parva d'aguardiente quedó lloñe y tres del llabor fai falta reponer fuercies. Lo que se come ye un poco tocín, xamón, chorizu y cabeza de cochu de la matanza anterior, que s'acompaña con vinu y aguardiente.

Depués d'almorzar vase a *llimpiar* los cochos ya nun se vuelve parar hasta la hora la xinta, cuando tolos animales tean bien llimpios, anque pa ello tengan que-yos dar les cinco o les seis de la tarde. Esti llabor, incluyendo'l *llavar las tripas*, tien qu'acabase pela mañana, ya "chueva u ñeve".

Pa llimpiar los cochos cuéyense unos *feixes de paya*, préndense fueu y "*quéimase'l cochu bien queimáu*". Tamién puen utilizase cuelmos de teitar, anque

lo normal yera emplegalos como techu nos payeiros. Güei sigue habiendo cubiertes vexetales nos teyaos de Corporales pero yá nun se renueven polo que, pasu ente pasu, al faltar la paya como material d'usu, sustitúinse los fexes y cuelmos pol gas y el soplete como material pa quemar el cochu.

Seya lo que seya'l combustible emplegao, lo importante ye dir *arrallando*'l cochu con un cuchiu pa dir quitando *las serdas* del pelleyu. Pue tamién emplegase un cachín de *gadañu*, en realidá lo importante ye que se trate d'una presea que corte. Nesti llabor déxase participar a los rapazos, pa los que supón una gran diversión. Los más pequeños encárguense del rabu. A la voz de "¡Rapaces, a tirar el rabu'l cochu!" dedíquense a dexar bien llimpies les curves tan retorciés d'esta pequeña estremidá. Antaño, neños y muyeres interveníen más en tol procesu mentes que güei suelen quedar nes cocines hasta que'l cochu ta muertu. Pasu ente pasu van separándose asina d'una actividá qu'escomiencen a topar violenta y desagradable.

Depués de *xamuscaos* y arrallaos pásen-yos agua caliente con una piedra o un lladriellu. Métese'l cochu nuna *duerna* o *maseiru* que s'enllenaba d'agua caliente y ellí diba *pelándose*. Yera un llabor penosu, porque había que tener siempre una caldera col agua ferveiendo y facía falta tar xorrascando y atizando de contino. Agora emplégase'l butanu y un quemador pa calecer l'agua, aunque tamién pasa que munchos yá nun lu llimpien asina y confórmense namás con quemalu.

Tamién hai que señalar que n'ocasiones, cuando'l cochu tenía les serdes mui llargues, cortábense pri-

mero de quemalu y facien con elles lluries, perútiles p'amarrar les cargues de los carros o les erbíes.

Termináu esti labor colócase'l cochu pates arriba y *ábrese*. Primero córtase per baxo la barriga una tira paralela a les mamielles pa saca-y *la barbada*. D'esti mou queda descubiertu'l cantar del pechu que sal xunto la barbada y *la manta del untu*, quedando a la vista *las coradas* del animal. Sácase depués *el corazón*, *el fégadu*, *la paxarina* y *l'entretino*, que ye la grasa apegao a *los estantinos*. Toles partes dirán separtándose en potes pa depués cocinales y les tripes pa llavales, hai años al ríu, agora tranquilamente en casa.

Cuando'l cochu queda vacíu de les tripes llímpiasi l'interior con augua y *cuélgase* d'un trabe. La forma de facelo presenta variedaes. Unos cuelguen l'animal boca abaxo y otros pela cabeza p'arriba. Nel primer casu pue face un nuedu corredizu qu'atraviesa los tendones de les pates d'atrás, que quedaríen bien abiertes, recayendo'l pesu sobre elles y presentando polo tanto los *xamones* una forma asemeyada a la que tienen comercializaos. Sicasí, enantes yera más frecuente romper el güesu de la cadera y pel furacu que quedaba de sacar *la tripa del culu* meter una sogu. D'esta miente les pates quedaben como doblaes y al curar los xamones tenían una forma mui estremada a la que güei ye normal.

N'acabando estos llabores van a xintar. Tomen primero unos tragos de vinu caliente con miel pa escalcercer un poco. Unes pataques con costielles y berces sedrá una bona comida, pero dalgunos yá comerán *l'asadura* fecha col sangre, el fégadu, cebolla y picante.

Pela tarde ye'l momentu de facer *las morciellas*. Anueche yá cocieren les cebolles col pan en sopes y agora vuelve ponese al fueu la caldeira, entemeciendo lo anterior col sangre llograo de la matanza. D'esti mou consíguese'l *mondongu* col que se rellenarán les tripes. Depués de rellenaes átense y depués colínguense en palos atravesaos sobre la caldera enllena d'agua. *Entrecállanse* curiando de que nun arrevienten y más tarde *cúranse al fumú* asitiaes en varales na *cocina de fornu* o *fumeiros*. Tíenense ehí dende payares hasta marzu, anque nun suelen durar tanto, porque nun se faen munches y amás endurecen llueu.

El trabayu de *despostar* los cochos déxase pal otru día. Hai qu'esperar que la carne tea bien frío y entós ye'l momentu d'encomenzar a *esfacer*. Descuélgase'l cochu y ponse otra vuelta sobre'l tayu. Aidándose d'un carbón van marcándose llinies-guía pa saber per ónde cortar: la *cabeza* ye lo primero que s'estaya y lo cierto ye que nun hai qu'aguardar a baxar el cochu del trabe pa facelo. Depués cuéyese un cuchiu y sácase una tira de tres a cinco deos de tocín hasta l'espinazu, córtase l'animal a lo llargo y depués con un hachu sáquense *las costiellas* y pártense los güesos de les pates. Dáse-y la vuelta y acábase de cortar l'espinazu y tamién el rabu, cortándose a continuación les pates, que se llimpien, y de les que se saca la carne que nun faiga falta. En concreto, llámense *espaldas* a les pates d'alantre y *pernils* a los de les pates d'atrás.

Lo normal yera antes dexar *el carrastiellu* con una tira de sollombu pero güei suel separtase y ponese

nun duernu. N'otru van colocándose la carne pa los *chorizos* y nun terceru lo de la *llonganiza*. Sepártase tamién la carne pa *las androyas* y los *butiellos*. De les costielles déxase un trozu pa picar y otru pa picar y meter nos butiellos. L'espínazu cúrase y el *llombu* primero adóbase con ayu, perrexil, oriéganu y picante y depués, cuando la carne garró'l tastu, embútese y déxase curar.

Los chorizos puen ser de dos clases: la *llonganiza* y el *chorizu de boches*. El primeru ye'l de meyor clase. Na so fabricación emplégase la carne de más calidá, mentanto que pa lo de boches mécese la carne col butiellu o los polmones, entrecallaos y picaos y, a vegaes, con pataca y calabaza.

El butiellu conozse tamién como *ventruyu* y na so fabricación hai algunes diferencies según los pueblos de la comarca. Productu especial de Corporales ye'l llamáu *pastor*, una especie de butiellu o androya fecho cola vexiga del cochu y onde s'embute tocín, espínazu, rabu y carne. Depués d'amarráu, cuezse y consúmese como platu especial de Navidá.

El conxuntu de tripes y vísceres que nun s'usaben picábense con unes tixerres o un cuchiellu. Esti *bandullu* xúntase col *pulgarexu* o páncreas y les anxines, denomades *sartas*, friéndose tol conxuntu'l mesmu día. Ye un platu conocíu como *los xixotes* y yera mui apreciáu por tol mundu. Güei, la llercia a la triquinosis ta faciendo qu'esti tipu de comíes se refugue, polo menos mentanto nun tenga'l preste del albeitre.

Los fégados de los cochos muertos repartiense ente los vecinos o dábense a les persones más necesitaes. Esta parte del animal échase a perder mui

rápido y hai que tiralo a la basoria polo que ye meyor que faga una función social de rellación ente los miembros de la comunidá.

Pela nueche había seranu. Güei los miembros de la casa xúntense na cocina, nuna versión más modesta d'aquella vieya xunta. Ye'l momentu cuando se torren nel sartén los desperdicios de facer *las untazas* bien recubiertos d'azucré: son *los turruxones*, que sirven tamién pa facer bollos y tortes y les empanaes de pan de centén que, con tocín, chorizu y carne, sedrán platu importante ner cercanes fiestes nadaliegues.