

La matanza en Soutopenedo (Ourense)

ANTONIO FERNÁNDEZ INSUELA

Imprescindible na alimentación de la xente de Soutopenedo¹ foi y, en gran parte, sigue siendo la carne de *porco*, *marrao* o *marrello*, esto ye, de gochu. Según los sos posibles y en llegando la primavera, cada familia mercaba ún o dos braquinos nes ferias de ganáu de la redolada, sobre too n'Ourense (los días siete y diecisiete de cada mes). Bien rala vez se mercaben los gochinos a los pocos vecinos que teníen en casa una gocha paridiega. Aquellos animalinos podíen trayese pa Soutopenedo bien a pie, bien a caballo un pollín, bien nun mediu de tresporte que yá desapaeció: los “coches mistos”, esto ye, con una parte acutada pa les persones y otra pa los animales.

¹ Soutopenedo ye una parroquia allugada a unos diez kilómetros al sur de la capital de la provincia d'Ourense. Asitiaos nunos quince pueblos, dalgunos d'ellos con menos de quince cases habitaes, la xente de la parroquia, lo mesmo que fixeron los habitantes de la mayor parte de les tierras del interior de Galicia, vivió hasta hai bien pocu tiempu de la llabranza y del ganáu. Distribuyú'l llabor a lo llargo del año, d'ello comíen y vivíen y namái una parte mui pequeña de los vecinos cuntaben con ingresos económicos complementarios.

Güei, polo regular, mércense en granxes de gochos, dalguna d'elles asitiada na parroquia. Los gochos críense a base de nabos, remolacha, *mondas* de patates, berces, el sobrayu de la comida la xente, farina de *millo* (maíz) o de *centeo* o *pan* (centén), *farelo* (salváu de trigu), *abelotas*, etc. Criábense na *corte* y al atapecer dexábenlos salir al corral, pero nun andaben nunca sueltos pelos campos. Pa que nun *fozasen* demasiao, poníase-yos delles veces una *argola* nel *fuciño*, con unes alicates. *O esterco* (que ye la suma del *estrume*, o seya, *toxos*, mofu, paya, *folla de carballo*, *picos* —aguyes seques de pinu—, etc. y de los sos propios escrementos y mexos) usábase pa cuchar *os eidos* (“finques”). Cuando andaben pelos dos o tres meses había que los capar. A los machos faciényos la operación de pies, presos ente les piernes del capador y d'otru home. El capador pegaba un corte na bolsa los coyones, restorcía-yos el cordón p'arricalos y depués echaba vinu nel corte, qu'examás se cosía. A les goches tirábenles en suelu y teníen por elles pa cortar na barriga; esta tayada sí que se cosía y nun podíen comer enantes de venticuatro hores porque había'l peligru de que-yos reventare la coseadura.

En llegando'l tiempu fríu del iviernu y cuando los gochos pesen yá alreduro de los ochenta kilos o más ye cuando s'entama cola matanza, trabayu d'andecha ente vecinos. Cuatro homes o más tienen pol gochu garrándolu peles pates, el rau y les oreyes y báltenlu enriba una llábana o, muncho meyor, enriba un carru, qu'al tener el *cabezallo* (el pezón del carru) sofítáu direutamente en suelu queda inclináu y favorez que la sangre del animal salga con más facilidá.

El *matón*, esto ye, el paisanu que cora al animal, espéta-y al gochu nel pescuezu *o coitelo do marrao*, el corón col que se mata al gochu y que ye mui llargu, faciendo por llega-y al corazón. Pa ello ye necesario que pinche en diagonal, pero non demasiao porque entós cuerre'l riesgu de que'l gochu tarde mucho en morrer. Un matón poco duechu pue *encostillar* al animal, esto ye, espeta-y el cuchielu detrás de les costielles. La sangre que suelta l'animal recuéyelo una muyer nun calderu aballándolo ensin aparar pa evitar que cuaye. A esta sangre échase-y una seruga d'ayu y ponse a enfrescar nun sitiü fríu porque al otru día fáense *las filloas*, meciendo la sangre con farina y tostándoles nun sartén onde s'echen unes gotines d'aceite. Depués de frites espolvóriense con azucre.

Depués de coráu'l gochu (los neños casi siempre tapaben los oyíos pa nun sentir los *berros* deseperaos del animal) l'ama la casa convida a los vecinos con una copa aguardiente, un vasín de *viño* o dalguna llambionada (galletes, por exemplu). Darréu entámase a xamuscar *as serdas*, los pelos del gochu. Pa ello emplegábase polo regular la paya del centén, qu'ambura mucho meyor que lo de trigu, aunque nos últimos años esti llabor vien faciéndose con un soplete. Al mesmu tiempu arránquense-y los uños, que se tiren a *os cas* (a los perros), y con un manoyu de paya de centén restorcío límpiase lo cabero de la tripa cular per dientro. El día enantes yá nun se-y dio de comer al gochu.

El llabor siguiente ye llavar el pelleyu, usándose pa ello una piedra afayadiza y agua caliente. Darréu, casi siempre echáu al principiu'l gochu sobre paya

fresco, tables o una *agrade*², el matachín entama a abrir al animal pa depués, yá colgáu, poder saca-y les tripes, les coraes y l'untu. Pa poder sacar *os boches* (los pulmones) y el corazón hai que cortar pela papada con cuatro tayaes fondes. Tamién hai que *faerlle o cu*, cortar alrededor del culu pa poder saca-y les tripes y, pel buracu posterior que d'ello resulta, meter una cuerda que, arrodianando al *oso conao*, el güesu ellí asitiáu, val pa colgar al gochu d'una *trabe*. Les tripes, que se saquen col gochu yá colgáu, métense nun balde y les muyeres *estremán o entrete*, capa de grasa que xune les tripes delgaes; depués elles mesmes van llavales a un regueru o a un sitiu onde cuerra l'agua. Equí llímpiese-yos tola porquería que pudieren tener y con un gárabu pqueñu y llisu de *bimbio* (brimba) finín sácase-y la camisa, la telina que tienen per dientro y que ye graso. A esto llámase-y *esgarar as tripas*. Pa lo cabero, colos deos índiz y del mediu, dáse-yos vuelta y échase-yos daqué aguardiente.

El matón arranca *a toquilla* (el diafragma) y col cantu les manes y la punta de los deos separa les dos mantes d'untu. Endólquense dambes echándoyos sal gordo per dientro y amásense dando-yos forma de fogaza. Depués pondránse a curar xunto al chorizu. Depués de curao, l'untu dirá gastándose pa facer *caldo*. *O entrete y a toquilla* asítiense, espardíos, nes pates d'atrás del gochu colgáu y a los pocos díes,

² Preséu de llabranza p'allanar la tierra y qu'arrastra una pareya de vaques. Ye una especie de canciella onde se coloquen dos o tres piedres pa que, col pesu, gradaren *os sucos*, les seches enantes de que nacieren les pataques; tamién se pasen pa enllanar les seches de cualquier finca.

en tando duros, tuéstense pa sacar d'ellos mantega de gochu. Los cachos que nun dilieron cómense: son *os rixós*, los quispos. Los pulmones y el corazón tamién se cuelguen pa comelos pronto, arreglaos davezu con ayu, pimientu dulce y aceite. Pela so parte, *os riles* (los riñiles) sálense de mano pero tamién se cocerán o se tostarán rápido, lo mesmo que *o fígado*, que siempre se tuesta. Otra víscera, *a paxarela*, la páxara, échase pa los perros o los gatos, destín que tamién-y aguarda polo regular a *a vexiga* aunque delles veces dábenla a los nenos pa que fexeron d'ella una pelota o guardábase pa meter nella *a nabiña*, la semienta los nabos. Separtábase pero, antiguamente, nun se tiraba *a caralleta* (el pene) porque s'emplegaba pa engrasar el cueru de *os chancos*, pa evitar que los tomare la humedanza.

Depués de vaciáu y lo más abiertu posible, el gochu quedaba colgáu polo menos un día. El llabor que siguía yera *desfaer o marrao*, estayar el gochu. Asitiáu en suelu enriba paya fresco, o meyor, tables o daqué asemeyao, el matachín (o'l paisanu la casa) va estayándolu con *unha machada*, un hacha y un cuchiellu. Lo primero de too ye dir cortando a lo llargo del *cernizo* (el rosariu) pelos dos llaos porque, d'esta miente, queden separtaes les dos *follas*, les partes laterales del animal; depués esáyense *os xamós*, *os lacós* y *a cachucha*, la calamona, que tamién s'estaya. Los nenos naguaben pola *lagartiña* (un músuculu pequeñu que ta na parte interior del llacón), p'asala direutamente en fueu o na *borralla* (la ceniza). Parte de la carne resérvase pa facer con ello tres clases distintes de chorizu y lo otro, lo más enteru o lo más apegao a los güesos escarnízase y

asítiase ente mantas de sal gordo nel *saleiro*, una duerna qu'acaba n'ángulu agudu y que tien un buraco per onde va cayendo a *salmoira*. Lueu de delles selmanes sácase esta carne y cuélgase na bodega o, abenayá, na *lareira*.

Los chorizos faciálos la familia ayudaos tamién polos vecinos. Prepárense tres clases d'ellos: *corrigüelas*, *lengüizas* y *chourizos de cabazo*. Pa *as corrigüelas* embútense les tripes delgaes del gochu con carne, *cebola* frito y *cabazo* (calabaza) adobao too ello con sal y *ourogo* (oriéganu). El *cabazo*, que se semó antes del branu nes tierres de maíz o de pataques, acolléchase al tiempu qu'ellos y guárdase en casa hasta'l samartín. Pártese en tires en sen vertical, púlgase y llímpiase per dientro; *as pídebas*, les pebides, guárdense pa semales. Darréu pícase nun balde o nuna maniega con una media lluna. En tando picao déxase recudir el líquidu un ratáu y depués mistúrase con *a zorza*, esto ye, carne picao, pimientu dulce y picante, sal y *ourego*. Too bien aballao va echándose nel embudu de *a máquina dos chourizos*, calcándolo con un émbolu de madera que s'aiciona con una palanca que manexaben, de xemes en cuando, los nenos. Asina diben embutiéndose les tripes, que s'asitiaben nel cabu l'embudu, poniendo procuru pa que nun quedaren bolses d'aire. Si se da'l casu pínchense con una buya. Al dir embutiéndose cada cachu de tripa, ún de los que taben enchorizando diba amarrando *a corrigüela* con filo fino y resistente haciendo una serie de marques: dos ñudos separaos ente ellos un centímetru repitiendo la operación a los siguientes trenta centímetros. Esto llámase *teixar*. Per estes marques yera per onde se cortaben depués los chori-

zos cuando queríen echase al pote depués de curaos. La cura yera rápida, pola mor del so conteníu, y arrugaben enforma. Cómense cocíos, bien con *cache-los*, bien col *caldo*.

Os chourizos de cabazo fáense con un picadiyu asemeyao a lo de *as corrigüelas*, aunque con menos carne (incluyendo lo del *bandullo* y otros muérganos) y embutiendo nes tripes gordes del gochu, cortando cada venti o trenta centímetros de llargo. Ataos los cabos de cada pieza, enriestrábense pa colgales en varances que s'asitiaben unos dos metros per enriba'l fueu. Nesti fueu enxamás podía quemase madera de pinu. Un aquel especial teníalu *o pedrolo*, que se correspuende cola andoya, el ciegu del intestín y que yera siempre seña del tamaño del animal. Poles sos carauterístiques namái s'amarraba per un llau, llabor abegosu enforma pola mor de lo ancho d'esta boca. Lo que se facía yera cosela con un palín finu y resistente, d'unos diez centímetros aproximao, que se suxetaba y s'apertaba col mesmu filo d'amarrrar los chorizos, pasándolo percima y per baxo del palín. Estos chorizos, al ser más gordos, tardaben en curar más que los otros y teníen que comese lo más tarde alreor de la Selmana Santa: yera vezu cocer *o pedrolo* pel Domingu de Pascua.

As lengüizas fáense cola carne de más calidá, adobao con sal, pimientu dulce y picante y oriéganu. Al *teixalas* con filo fáense les pareyes de ñudos cada diez centímetros aproximao y mídense per docenes, non al pesu. Son los chorizos que más tiempu aguanten, sobre too si se guarden n'aceite, y puen comese crudos, tostaos o cocíos, mentes que los de les otre clases siempre se comen cocíos.

Coincidiendo más o menos col espardimientu de les pensiones de xubilación diéronse dellos cambeos na cría del gochu y nel samartín. Agora yá nun son munches les cases que los críen y cada vez son más les persones que los merquen yá medraos en granxes, anque se ta na idea de qu'éstos nun tán criaos tan natural y variao como en casa. Pero paga la pena aforrar el trabayu, el gastu y lo esclavo que ye'l crialos, sobre manera cuando yá hai unos posibles económicos que dexen pagar esi gochu yá criáu, que se mata pocos díes depués... Tamién ta prendiendo'l vezu de mercar el gochu na granxa y encargar al gocheru que lu mate y lu lleve pan casa'l comprador. Hasta hai xente que namái compren la carne y depués faen los chorizos ellos pela so cuenta. El mayor nivel económicu de la parroquia, el qu'haya menos persones en cada casa, l'avieyamientu de la xente y la posibilidá de facese con otros productos alimenticios son causes qu'espliquen estos cambeos que, sicasí, nun son tán radicales como los que se dieron nel trabayu de les tierres o del ganáu, n'escayencia casi xeneral.