

## El samartín nos Ozcos

SARA ÁLVAREZ PÉREZ  
JOSÉ ÁLVAREZ CASTRILLÓN

Se cuadra, ningún outro aspecto da vida tradicional dos Ozcos se conservóu tan idéntico, hoi día, como el que ten por protagonista al cocho, el que vén sendo toda a vida, xunto col pan, el principal referente alimentario —hoi, afortunadamente, xa poderíamos dicir gastronómico— non sólo dos Ozcos, senón de todo el occidente asturiano, como é fácil que corresponda a un animal tan relativamente fácil de manter, dado el sou carácter omnívoro y a súa pouca necesidá de cuidados, y a os sous derivados, que tan ben se prestan á conserva e que tan amplias prestacióis tein á hora del consumo.

Dende xacando el cocho ocupóu pois un sito principal na economía doméstica da zona. Neste sentido imos botar mao, outra vez, al Catastro d'Ensenada<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Pérez de Castro, José Luis: “El Coto de Villanueva de Oscos según el Catastro de Ensenada”, en *BIDEA* 78, xeneiro-abril, 1973, páx. 21.

pra deixar ver cómo, por exemplo, nel concello de Vilanova cénsanse, nel ano 1752: "ciento y sesenta y un cerdos, y trescientos y ochenta y nueve cerdas de vientre con trescientas y cuatro naciones", pra úa población de "ciento y cincuenta y dos vecinos inclusas veinte y seis viudas", el que nos indica que nun había casa que nun cuntara con ún ou varios cochos.

El conto qu'inda hoi se cunta dos monxes del monasterio de Vilanova cumendo cocho en tempo de vixilia despóis de tiralo al río e rescatalo, porque así xa era "pescado", pode ilustrar a realidá del difícil que tradicionalmente ten vido sendo pensar úa cumida sin que calquer derivado del cocho tuvese presente nela. "*Quen dixo cumida dixo cocho*".

Hoi día, a consabida revolución da vida tradicional ten alcanzado el aspecto alimentario como a poucos, diversificando úa dieta hasta hai poucas décadas centrada nel cocho, os cereales y el que producían os hortos; se a eso lle amecemos os consellos médicos qu'avisan contra el colesterol y otros demos propios d'úa sociedá que se presume xa opulenta, déixase ver que se consume muito menos cocho qu'antias; empureso, inda queda cuase sin tocar todo el rito da matanza, revivindo inverno tras inverno esos días de festa rematados al calor da cocía con amigos e parentes xunto á caldeira dos roxóis, que se vein dando idénticos dende hai siglos nun ambiente como nun se dá en ningúa outra reunión, e que —era bon labor— ha siguir vivo mentras téñamos memoria.

El que sigue é úa modesta esposición dos traballos y el ambiente d'esos días tan estimados por todos os da zona, da que sin ser oficial faise ela sola a festa

por antonomasia calquer día de novembro ou de decembre, xuntando a cada clan alrededor del lume: a matanza.

## A CRÍA Y OS CUIDADOS

Agora os cochos inda vein criándose nas casas dende que son novos, pro xa nun nacen na casa, senón que se compran nas granxas pra cebalos cada ún al sou xeito. Maisque a xeneralización dos pensos cambiara un pouco esas costumbres nos últimos anos, na época da ceba inda é normal darlles castañas, landes, patacas e verduras cocidas, cereales ou faría, y as *lavazas* (desperdicios da comida da xente).

No noso tempo tamos avezados a figurarnos máis qu'a ver os cochos todo el tempo metidos nun cortello escuro pisado de toxo ou nel cubil nel que durmen estrados de palla, pro antias el cocho era un animal de corral que taba ceibe a máis del día, que se levaba al souto ás castañas e ás landes e que se recollía col sol. Pra que nun derramase muito fozando poñíase un alambre nel focín pra que se lastimara al fozar e xa nun había duda.

As casas máis fortes eran as que mataban máis cochos, núa proporción variable pro qu'en delas casas taba cerca de ser d'ún por persona. Era normal ter úa cocha pra criar durante varios anos, vendendo delas crías e criando as outras; chegado el tempo matábase tamén aquela e poñíase úa filla no sou sito mantendo así a cadía. Os cruces facíanse cos cochos *borróis* (sin capar) que tían en delas casas, e que cobraban polo servicio; porque non todos

podían manter un cocho sin capar xa qu'a carne d'ellos nun era apreciada polo sou mal sabor. Así, en cada zona había un capador que capaba, nos primeiros meses de vida, os machos y as femias que s'iban matar; entonces había que telos a dieta us días antias e despóis.

El máis normal é que na primavera a xente teña os cochos comprados pra cebalos na casa; el que non, espera al último e compra xa os cochos mantidos e listos. A partes d'último hai quen bota úa cocha no monte cuando ta en celo pra que cruce col xabaryl y engordar as crías, pro nun parece ser úa moda qu'aprenda.

#### A MATANZA

Entre os meses de novembre e xeneiro *chegouilles el hora*. Inda hoi muita xente busca pra matar os días de menguante, pra qu'a carne teña millor, por causa dos fluxos da sangre, pro antias as manías chegaban a descartar os días que tuvesen erre como pouco propicios ou amañados. Inda as poucas cochas que se matan —quérense millor machos— nun se matan se andan al cocho, porque a carne nun sala como é debido. Dende el día antias os cochos teinse en ayunas pra qu'as tripas y el estomago teñan máis limpios. É tamen el día de poñer a amollo as maseiras y el *baño* de matar, nel que despóis tamén se bota a carne a salar e qu'acostumbra a ser un tronco de carballo ou castañeiro partido polo medio que se valeira con úa axola. Hai qu'afilar os cuitelos —y, agora qu'as hai, as cuitelas da maquina de picar a carne, porque

antias, ¡xa ora!, picábanse tamén col cuitelo—, hai que picar a leña pra calentar el auga, revisar os *chambariles* unde se colgan os cochos a serenar, limpiar a caldeira que se ten sólo pra este labor, preparar el caínzo unde se colgan os galleiros cuas carnes pra curar, y al cabo comprar todo el que fai falta pral mondongo: sal gordo, pimento, bramante y, estos últimos anos, tripas que veín xa preparadas e que dan muito menos labor qu’as feitas na casa.

El mesmo día hai que madrugar pra ter todo preparado (ás tres ou ás cuatro) y el auga fervendo que fai falta pra *escaldalos* e quitarlles as sedas. Cuando ta todo listo e xa chegaron os que van axudar a matar, sácase el cocho del cortello entre us cuantos e túmbase derriba del cu del baño unde el matachín lle chanta el cuitelo nel pescozo mentras os máis tein mao del animal y outro recolle a sangre nun caldeiro con sal e cebola, revolvendo todo el tempo pra que nun cualle, hasta qu’enfríe pra poder botala nas morcillas.

Desque ta el cocho sangrado bótase aparte e cúbrese con palla pra que nun enfríe, e vaise buscar el outro cocho facendo todo igual hasta el último. Desque tán todos mortos, dáselle a volta al mesmo baño nel que se matóu y échese d’auga fervendo na que se van metendo os cochos por testa pra ir pelando as sedas con úas cuitelas a propósito. Desque xa tán todos os cochos pelados descúbrenselles os tendóis das patas d’atrás con un cuitelo e pásase por elos un pao con forma d’arco chamado *chambaril* de xeito qu’os extremos del arco teñan mao de cadunsúa pata pra poder colgar os *chambariles* con úa corda d’algúa viga que teña mao. Entonces hai

qu'abrir os cochos pra sacarles as tripas, el fégado, a paxarela, a vexiga, el pulmón, el corazón, a lingua..., en fin, todos os órganos. Desiguída hai que *desingrir*, quere decir, separar a grasa qu'envolve as tripas pra que queden desenroladas y en tiras que se lavan nun regato e se lles dá volta. A tripa delgada queda en tiras de metro e medio máis ou menos. A estos pedazos inda hai que quitarlles úa pelella que traen aper-tándolos con un *garzo* de salgueiro ou d'alambre que la leva consigo al arrastrar a tripa por entre medias. Con ela será cua que se fagan os chourizos despóis. A tripa gorda vai cortarse en pedazos según se quei-ran de grandes as morcillas. Déixase ver el grandí-simo labor que dá el amañar as tripas, e por máis qu'as caseiras señan máis apreciadas nos chourizos, porque pode cumerse todo, cada vez máis a xente compra us rolos de tripa que vein mui ben amañados das fábricas: por un lado nun dan labor ningún e por outro en todas as casas cada vez fainse máis chouri-zos e guárdase menos carne, así qu'as tripas del mesmo cocho xa nun chegan pral labor y nun queda outro remedio qu'ir comprar.

El estómago del cocho lávase tamén y escáldase, quitándolle con un cuitelo a pelella de dentro; en delas casas bótase nos callos, y en outras échese d'ósos adobados pra facer *botelos* ou pícase pra outros botelos.

Ese mesmo día fainse as morcillas, que poden ser de dúas maneras: *asturiana* e *dulce*. A *asturiana* leva cebola, toucín, sal, pimento dulce e picante, perexil, sangre, e, según as casas, allo e grasa das tripas; des-que ta todo picado e ben revolto embútese nas tri-pas. A *dulce* leva pan duro, amolecido antias nun bon

caldo de carne fresca, arroz cocido con manteiga fresca de vaca, azúcar, mel, sal, pimento dulce, ovos batidos, y hai quen lle bota noces e avellanas. Tanto úas como outras, desque tán atadas, cócense delos minutos e, cuando enfríen, poinse a curar.

Ese primeiro día hai que levar al veterinario un pedazo da lingua y outro del pulmón pra que día el visto bon, “*nun vaya ser el demo que teña a triquinosis*”. Antias a xente guiábase polo color da carne, pro agora xa hai outros medios máis seguros.

El segundo día é el de *partir e desosar*. Báxase el cocho del chamberil e ponse derriba del mesmo baño de matar dado volta. Na primeira sácense as *untazas*, quere decir, a grasa pegada ás costelas que cubren os *riles* y os *solombos*. Despóis sácense os *lacóis*, a *cabeza*, a *solá*, os *toucíos* e os *xamóis*. Despezado todo recórtanse os *xamóis*, cortándolles as patas, y a cabeza pártese en cuatro pedazos ou *cacholas*, os dous de riba chamaráanse *cabeza* y os dous de baxo *dente*. Sácanselles os ollos pra os cais —tamén elos antroiran esos días— y os sesos valen pra facer *chúlas* —bolas fritas d’úa masa d’ovo, farina, auga e formento— ou tortilla. Despóis hai que *desosar*, separando el peello da carne e dos ósos. El peello, xunto col toucín y a carne máis ruía, apártase pra facer os *roxóis*. A carne y el toucín córtanse en tiras y a millor bótase pra os chourizos. Os *pulmóis* van darlle el nombre a us chourizos especiales que se fain con elos e col corazón, os riles e dela carne e dél toucín; son os máis apreciados en muitas casas, pro hai que cumelos axina porque duran pouco tempo.

Dende que ta todo partido inda é costumbre dar úas frebas ou un trozo da costela a os vecíos máis achegados y a os que viron axudar a partir, igual qu'el día que se mata se reparte el fégado entre os que viron matar.

Todas esas partidas de carne que se separaron hai que picalas, agora cua máquina de manivela ou, ás veces, eléctrica, qu'antias facíase col cuitelo. Dende que ta todo picado bótase cada parte en cadunsúa maseira y adóbase con sal gordo, allo picado, auga, pimento dulce e pimento picante, y amásase ben todo pra que quede ben mezcrado.

As costelas y outros ósos como a *paletilla*, despóis de quitarlles a carne, non toda, pártense en pedazos pequenos y adóbanse pra *botelos*, igual que se fosen os chourizos pro con máis pimento picante. Hai quen lles bota tamén pekellos.

Os *uños* hai que limpialos y *escamalos* ben con un ferro roxo que lles quite os pelos pra despóis botalos en auga fervendo un pedazo. Al sacalos razpíanse con un cuitelo e quítanselles as uñas se nun llas quitaron cuando pelaron os cochos. Se nun se cumen aquel día hai que botalos en auga caliente con un pouco de sal.

### OS ROXÓIS

El tercer día hai que *grammar*, querse dicir, remover a *zorza* dos chourizos y os ósos botándolle un pouco d'auga pra que corran millor. Pro el máis importante ese día son os roxóis, porque é cuando se xunta toda a casarada y os amigos que veron axudar a matar.

Hai que picar os pekellos y os outros pedazos que se deixaron pra ellos e, desde tán picados, bótanse



na caldeira dos roxóis, grande e col cu redondo, botándolles sal e cerca de dous litros d'auga por cada cocho.

Durante seis ou sete horas un home curioso —debe ser a única cousa que cocinan os homes nos Ozcos dende veyo hasta hoi, y inda non todos porque nun sabe calquera— ten qu'ir derritíndolos al lume removéndolos con úa rasqueta de ferro enmangada con un pao largo, tando al tanto que nun apeguen, hasta que nun quede auga y aclare a grasa, pra poder sacar a máis gorda con un garfelo, y entonces hai que removelos máis axina y ir apertándolos con úa tapa mui furada pra que deixen a grasa toda. Cuando os roxóis tán cuase feitos, os nenos da casa xa tán xergando alrededor de cote devecendo polos *xipros*, que son os pedazos de cartilago cos que antroiran todos. Cuando tán ben derritidos apértanse nel fondo da caldeira hasta a noite. Os que nun se cuman hai que tapalos ben con grasa pra conservalos. A grasa que se foi sacando d'elos, el que se chama *pingo*, é a que se guarda pra conservar os chourizos desque teñan curados (dela tamén se fai xabón, y antias era muitas veces el aceite que s'usaba pra cocinar).

Xunto cos callos, os roxóis é el prato que se vai cumer aquela noite, seguramente a máis apreciada por todos, vai haber polavila hasta tarde, copas e partida. Todos os anos acostumbra a xuntarse a mesma xente, todos os da casa, algún vecín, y ún ou dous d'aquelas casas máis achegadas a os que se lles volve a visita cuando señan os roxóis na casa d'elos. Sabendo quén vai invitado a os roxóis de cada casa sábese quén son os amigos máis apreciados ou con quén se leva máis trato.

Falábamos antias dos callos y hai que dar a receta. Pártense os uños en pedazos, cocéndolos en auga adobados con perexil, allo, cebola e sal; noutra pota bótanse a cocer as fabas ou os garbanzos según mene. Desque ta todo cocido xúntase todo cos estómagos picados e bótaselle un refrito de cebola, allo e pimento dulce e picante, e xa tán.

#### EL MONDONGO

A os outros días é cuando se fain os *chourizos*, os *botelos*, as *androllas*, e cuando se bota a carne a salar. Antiguamente os *chourizos* embutíanse con un embudo, pro agora valen as máquinas de picar. Os *botelos* fainse enchendo as tripas gordas y os estómagos cosidos cos ósos adobados. Tamén s'embuten as linguas y os solombos adobados en tripas anchas. As *androllas* fainse con tripas gordas picadas, adobadas con sal, allo, e pimento dulce e picante, pra cumelas fritas d'alí a un mes que teñan curando. Despóis d'embutido todo el mondongo átase —con dous nós pra cada *chourizo* pra que nun se piquen al cortalos da restra— e cólgase nos galleiros a curar al fumo mirando que nun toque úa peza noutra. Hai que facerlles lume baxo todos os días con loureiro, toxo, uz ou carballo. Según teña el tempo húmedo ou non afumaráse máis ou menos tempo, anque acostumbbran a ser quince ou vinte días. A carne tamén se pon a curar, despóis de sacala del sal nel que ten que tar cuberta dúas ou tres semanas. Dende que ta todo curado pásase á despensa ou al horro se el hai. Agora ta mui estendida a moda d'envasar os chouri-

zos al vacío, pro inda muitos usan el mesmo pingo que se saca dos cochos pra bañalos con él e metelos núa lata. Agora tamén se guardan nel conxelador pezas qu'antias había que salar e afumar.

El consumo polo ano arriba de todas as pezas tará marcado por úa combinación del momento máis a propósito de sabor e conservación, y a roda de festas e xente qu'haxa na casa. A solá e a primeira carne salada que se consume, así como os chourizos de pulmón serán el primeiro embutido cuas morcillas. El botelo tómase el *domingo lardeiro* ou *d'Antroido*, as cacholas serán tamen pral Antroido ou prá mallega. Os lacóis son os máis apreciados pr'algúa ocasión especial qu'haxa xente de fora ou pra ir de merenda ás feiras de Santana, Samiguel ou Santa Eulalia. Chourizos ha haber abondos todo el ano; inda se lle vai dar a proba a muita xente. Os xamóis, que durante tantos anos foron velados mentras se devecía por eles hasta qu'un día el padre marchaba con eles pra pagar rentas, deudas ou obrigacióis, agora cúmense na casa ou véndenselle, á setena, a algún turista que sabe el qu'é bon, porque hai abondos na casa e nun se dan comidos. ¡Que se cambiaron os tempos!