

UNIVERSITÉ SORBONNE NOUVELLE

ED 122 Europe Latine - Amérique Latine

Centre de Recherche et Documentation des Amériques

CREDA - UMR 7227

Tesis de doctorado en antropología

Consuelo HERNÁNDEZ

LAS VIDAS DE LA CARNE

*La matanza del cerdo en una sociedad rural en
transformación (Asturias, siglo XX)*

Tesis dirigida por

Capucine BOIDIN

Anexos

Anexo 1
Entrevistas

Entrevista N° 1

17 de mayo de 2007.

José Ramón García Álvarez.

Matachín - jubilado.

89 años.

Casa Simón.

Naraval.

Participantes de la conversación:

Matachín.

Veterinario.

Hija del matachín.

Esposa de matachín.

Entrevistadora.

La conversación se dio en la cocina de la casa. Todos estuvimos sentados en la mesa. La grabadora estaba al descubierto en la mesa. El contacto lo hizo el veterinario y el propósito de la conversación era hablar con don José sobre su experiencia como matachín. Jesús también participó de la conversación. Los miembros de la familia de don José, fueron entrando y saliendo del lugar, participando en distintos momentos de la conversación. los grandes fríos del invierno ya pasaron, el sol ilumina las vacas en los prados. La conversación comenzó a ser registrada al momento de entrar en materia. La conversación fue planteada de manera colectiva, a pesar de haber solicitado entrevista a don José.

A continuación, la transcripción. Cada intervención está señalada por la identidad que se le asignó a cada participante en la lista anterior.

Matachín: Empezó la cuestión porque ese hombre que digo, Francisco, Franciscon por abreviatura, era el que venía de hacía muchos años a matar los cerdos aquí en esta casa. Era una casa de una tía mía que vivíamos los dos solos, ella y yo. Y aquel hombre ya se hizo viejo como nos hacemos todos y ella dijo *Francisco, quería matar los gochos*

y a ver cuándo puedes, dice él mira yo ya no puedo, únicamente si el José, el sobrino tuyo, los pinchara él, yo le voy a decir cómo y así empezó la cosa, él indicándome cómo pincharlos, en qué parte del cuello del cerdo.

E: *¿Él, de dónde era?*

Matachín: Él vivía aquí, al lado de una capilla que hay aquí arriba como a ciento cincuenta metros de aquí, cerca de la casa de Víctor. A menos de doscientos metros de aquí vivía él.

E: *¿Era el que mataba por la zona?*

Matachín: Mataba para mucha gente, no para todos, pero para mucha gente. Y él fue el que me dijo cómo los debía de partir.

E: *¿Qué edad tenía cuando pinchó por primera vez?*

Matachín: Diecisiete años o por ahí.

Veterinario: Eso mismo está intentando hacer con el nieto o ya lo hizo. Trasladó todos los trastos al nieto que ye igual que él en el carácter.

Matachín: Hacía falta que fuera más, un poco más.

E: *¿Cómo aprendió el nieto?*

Matachín: Por mí.

Veterinario: Primero porque se llevan bien y entonces el abuelo estaba deseando.

Matachín: No, no, es que yo digo, yo mataba a mucha gente, pero llegó un momento en casa de Tina, matando tres cerdos, partirlos y salarlos, me vi aburrido, cansado y digo yo *esto se acabó*, tenía ya sesenta y cinco años.

Veterinario: También te ayudó que a Rubén le gustara porque Rubén tuvo interés siempre, que de alguna manera eso se lo fuiste transmitiendo sin querer también ¿No iba contigo muchas veces a matar y eso?

Matachín: No, no, aquí venía.

Hija del matachín: Aquí fue donde pinchó el primero.

E: *¿Cuántos años tenía?*

Matachín: Tendría quince o más. Si yo lo dejé de sesenta y pico y hay veinte. Lo que pasa es que después yo seguí matando los de aquí de casa, sin salir por ahí. Y en ese tiempo, Rubén, no sé cuántos años tendría él, menos de dieciocho.

E: *¿Y después de aprender de Franciscon?*

Matachín: Pues nada, maté los de aquí, maté a una tía mía que vivía ahí en frente, también me mandó a hacerlo que matábalos a ella a veces Franciscon y yo maté aquellos y después a muchos vecinos por ahí.

E: *¿Qué eran las mismas casas a las que iba él?*

Matachín: No, no, eso no guardaba relación.

Hija del matachín: Sí, sí.

Matachín: No, bueno voy a decir una tontería, yo era casi el que mataba a la gente menos pudiente, el que tenía matanzas mayores era Pepe, el padre de Jacinto y era uno que vivía ahí en una casa junto a casa de Justo, de Benigno.

Veterinario: ¿Cuánto tiempo te llevó estar bien ducho, bien práctico? ¿cuántos años?

Matachín: Yo creo que un profesional para ir a un matadero oficial, creo que nunca.

Veterinario: Pinchabas bien.

Matachín: Alguno salía mal. Tiene una medida, el cerdo tiene una especie de hoyo en el pecho y yo se lo dije a Rubén muchas veces *el cuchillo tiene que ir inclinado hacia atrás, la hoja plana, horizontal y metida hacia atrás, si pinchas muy adelante sale sangre de vena y si pinchas en el sitio que digo sale la sangre más clara, sangre pulmonar.*

Esposa del matachín: Si no sale por la boca y se estropea todo.

Veterinario: O pinchas el corazón y sangra menos.

Matachín: Sí. Maté animales de doscientos y pico de kilos, jamones de cuarenta kilos, para Víctor, para este albañil. Víctor es muy caprichoso. Ahora terminó por traer una pistola de esas, que utilizan ese aparato.

Veterinario: Que los aturde, sí. Bueno, sufren menos los animales.

Matachín: Revienta el cráneo.

Veterinario: Que no puedes aprovechar los sesos.

Matachín: Él siempre buscaba la manera de que fuera muy fácil la cosa y un día soñó con electrocutar el gocho. Instaló unos cables por allí y cuando cuándo el cerdo venía por allí, lo pescó y el cerdo levantóse patas atrás, casi lo abraza y no sabía por dónde salir. Entonces salió tan vivo como antes, sirvió para que nos riéramos bastante. Esa fue una de las experiencias más divertidas que hubo.

Veterinario: ¿Nunca te accidentaste?

Matachín: No, no, eso no.

Veterinario: ¿Ni cortarte las manos al estocinar?

Esposa del matachín: Tiene mucho pulso.

Matachín: No, no, mucho pulso no, lo que pasa es que siempre tuve la tesis de que no se pone nunca la mano delante del cuchillo.

Hija del matachín: Acuérdomo yo que hubo uno que me dijo el hermano de mi madre.

Matachín: Había alguna pifia. Estaba yo malo, estaba enfermo, y viniera un cuñado mío el hermano de Marina. Sacamos el cerdo de debajo de la panera, por el camino íbamos a pincharlo en el camino encima de un duerno y yo lo agarraba con un gancho, no sé si está prohibido o no.

Veterinario: No, no, yo creo que hay gente que lo hace. Prácticas de esas son normales.

Matachín: Y colocamos encima de eso, del duerno, de una tabla como si tuvieras una amasera volcada. Y yo no me encontraba bien y digo *esto será un cerdo pequeño, entiéndanse solos*, quité eso y el cerdo a tierra, por dos veces, por tres veces, soltaba yo y escapase. Bueno, yo por lo menos por mi parte y la gente con la que yo planteé, la matanza era una cosa para satisfacer una necesidad de alimentación, pero ese ritual pues no había, sin embargo en... puede que sí.

Veterinario: Pero aquí algo de ritual había, algo de fiesta se hacía. En el entorno a la matanza ¿no hacías algo de fiesta? ¿no quedabas a comer en la casa dónde pinchabas?

Matachín: Sí, sí, comía.

Veterinario: Quiere decir que algo de fiesta había, para agradecer un poquitín las cosas.

Matachín: Se hacía una buena comida, lo mejor que podía cada uno.

Esposa del matachín: Se llamaba a toda la gente para ir a, aquí mismo venía toda la familia.

Veterinario: Se hacía una comida un poco más especial.

E: ¿Era menos que ahora?

Matachín: Aquí cambió mucho porque en aquel tiempo aquí vivía yo solo con una tía mayor, bueno, cuando yo empecé a matar ya estaba casado, no, no, no estaba casado ni mucho menos.

Veterinario: Ibas a matar a casa de ella.

Matachín: No, no me dejaban.

Esposa del matachín: Después, después.

Hija del matachín: Hace cincuenta y cuatro años que se casaron.

Veterinario: ¿Ya te echara entonces el ojo?

Esposa del matachín: Algo.

Veterinario: Que no había mucha fiesta entonces.

Matachín: Sí, la comida para los que venían a ayudar, y a la noche para el matachín, que a la tarde venía a descuartizar y a salar.

Veterinario: ¿Pinchábase y partíase el mismo día?

Matachín: Pinchar, partir y salar.

Veterinario: ¿El mismo día?

Matachín: Sí.

Esposa del matachín: Decían que era mejor que dejar para el otro día. Que la grasa y eso y que salaba peor.

Matachín: No sé si era mejor pero salía bien, los jamones salían bien.

Esposa del matachín: Es que también eran otros tiempos de temperatura, como helaba, hacía mucho frío.

Matachín: Venían inviernos más fríos.

Veterinario: Eso ayudaba también a que la carne oreara más rápido a lo mejor.

Matachín: Claro, ahora las mondongueras ahora tienen una máquina eléctrica pero entonces era con la manivela.

Veterinario: ¿El matachín participaba en deshuesar, en escarnizar y eso?

Matachín y Esposa del matachín: No.

Veterinario: Lo menudo quedaba para las señoras.

Esposa del matachín: Todo.

Veterinario: Y la limpieza también.

Matachín: Preparar la carne que iba a sal. Los jamones, quitar la grasa, el cerrado, la cabeza y eso. Y luego seleccionar y distribuir para morcillas, para choscós, para chorizos.

Veterinario: ¿Y quién escogía si había que dejar unos trozos de costillas, cuánto sería?

Matachín: El ama de casa era la que gobernaba y si había dos, solían ponerse de acuerdo.

Aquí no lo mirabas como un ritual. Parece que unos comentaristas lo presentan como eso.

Me acordé de una cosa que pasó aquí, fue en Escardén.

Veterinario: Escardén es una Braña vaqueira que hay por aquí cerca a cinco, seis kilómetros.

Matachín: Por la carretera son cuatro kilómetros para el alto. Yo no iba a matar los cerdos allí, el que mataba los cerdos allí era el suegro del ama y yo fuera a matar una vaca, que me metieran ahí a la fase de sangrarla, después yo no entendía mucho, ellos se entendieron como quisieron. Pero yo estaba presente cuando el otro estaba partiendo el cerdo, mataron dos me parece, y ya lo llevaba descuartizado *oi, que se me olvidaba, que tienen que sacarme el lacón de San Antonio.* La pata de la paletilla, tenían costumbre de darle al santo para que protegiera, el animal no se hubiera muerto antes.

Veterinario: San Antonio se representa me parece con una oveja o un perro ¿no es ese?

Matachín: *Córteme el lacón de San Antonio,* pero resulta que el Lacón de San Antonio tenía lo que era puramente pata.

Veterinario: Hueso y la paletilla.

Matachín: No, no, la paletilla quedaba allí.

Esposa del matachín: Traíanlos aquí y...

Veterinario: ¿Y se subastaban?

Esposa del matachín: Sí.

Veterinario: Se subastan cosas el día del santo. Hay una devoción por un santo determinado, se le piden cosas, en pago o en premio o anterior a pedir lo que sea, se le regala algo al santo. Entonces ese día se subastaban entre todos los que estaban allí hogazas de pan, lacón.

Matachín: Aquí mientras duró eso era el abuelo de José Ramón, el mayordomo de San Antonio. Decía *¡tantas a la primera, tantas a la segunda, buen provecho!* Pero el lacón de San Antonio era así, bueno, tan mermado como ese no vi yo ninguno.

E: ¿Eran vaqueiros?

Matachín: Sí, sí.

E: ¿Y la matanza allí era igual?

Matachín: Parecida. Yo maté dos cerdos. Como lo hacía yo, se hacía lo que yo decía. Ahí sí que volvía al día siguiente a partir los cerdos.

Veterinario: Ellos, por ejemplo, adoban dejan no sé si uno o dos días algunas veces, que tome bien el adobo la carne, dejan más tiempo la carne.

Matachín: Yo subía a la casa de Prudencio al día siguiente de matarlos a partir y a salar, pero la víspera es que ellos cambian la cosa. El mismo día que se mataban, después de comer, que se mataba por la mañana y quedaba el cerdo colgado oreándose hasta el

día siguiente, pero el ama ahí decía *sácame de este gocho cinco o seis costillas*, costillas para hacer la cena para los que ayudaran.

E: *¿Y la prueba?*

Matachín: La prueba era después de partirlos a mi dábame un trozo de... ¿qué era?

Esposa del matachín: Adobo, lomo, parte del lomo, el más gordo, un pedazo de costilla ya hígado, y un cacho de grasa para derretir.

Matachín: Era el jornal que sacaba yo.

E: *¿Pago no había?*

Matachín: No, no, no.

E: *¿Antes se pagaba un impuesto?*

Matachín: Sí, eso se quitó, no me puedo recordar qué año. Fue durante la dictadura que quitaron ese impuesto.

Esposa del matachín: El alcalde del pueblo venía pesándolos.

Matachín: Venía el pesador que era el alcalde de barrio y los últimos años ya era un vigilante que vivía en Navelgas, como un empleado del ayuntamiento. Cobraba, yo no sé lo que cobraba.

Decían que la gente buscaba para arreglar y pagar menos.

Esposa del matachín: ¿Sabes lo que hacían? A lo mejor si tenías tres, presentabas dos.

Matachín: Si el encargado tragaba. Pero esto fue hace muchísimos años, lo de ir a matarlos a otro concejo, al concejo de Villayón que queda bastante lejos de aquí, no sé lo que habrá.

Veterinario: Treinta y tantos kilómetros.

Matachín: Desde Navelgas.

Veterinario: Pues serán cuarenta y cinco.

Matachín: Y además debieran de ir andando. Esto sería hace cien años, yo lo oí contar. El dinero andaba muy escaso.

Veterinario: ¿Qué otro tipo de impuestos había en una casa por entonces? ¿la contribución?

Matachín: La contribución. Impuestos directos nada.

Veterinario: Indirectos los que pagabas comprando cosas ¿no?

Matachín: Eso. Pagábase si ibas a Luarca a vender un pito, pagábase el arbitrio. Al pasar de un Concejo a otro pagabas. Todavía alcancé yo, no hará hace muchos años,

treinta o menos, en Navelgas, el mercado de los cerdos, esos cerdos pequeños, si venían de Valdés, que venía mucha gente del concejo de Valdés a comprar a Navelgas, pues el vigilante imponía un impuesto por salir hacia allá. Encargaban a veces a vecinos de Naraval *oye, tengo ahí comprados unos gorinos, mira a ver si no los pasas*, y salía uno de Naraval con eso y como era del concejo nada, si sabía que era para afuera pagabas impuesto.

Veterinario: Sería poca cosa.

Matachín: Mucho no sería, sería un duro.

Hija del matachín: Pero en aquella época estaría bien.

Matachín: Había muy poco dinero. Lo que pasa es que teníamos mucha carne fresca de cerdo todos los inviernos, pero perdía mucho tiempo yo, muchísimos días por ahí.

E: *¿Solo se mataba a finales de año?*

Esposa del matachín: Sí, sí, pero a veces matábase alguno así en la primavera, de esos más pequeños, para chorizos.

Matachín: Lo que yo conocía, eso fue más recientemente, antes no.

E: *¿Se mataba menos?*

Matachín: Se mataba poco, se comía poco también porque además de matar poco, de no ser muy grandes, mucha gente vendía los jamones, entonces quedaba muy mermado

Veterinario: Había muchas familias que parte del negocio familiar o hicieron un gran negocio familiar llevando jamones de esos cambiándolos por tocino o llevándolos a Madrid. Lo que pasa es que conforme como fueron restringiendo con más registros sanitarios.

Matachín: No me recuerdo ahora quién, uno de éstos que se dedicaba a comprar jamones, un año por lo menos los colgó aquí en la sala nuestra que era grande. Lo único que me quedó fue arrancar los clavos.

Veterinario: Se espetaba con una madera para oler bien si había podredumbre. Eso se hace para saber, si el jamón está sano tienes que llevar a la zona del hueso, porque puede haber restos de sangre que pudieran producir una podredumbre. Entonces se mete, se toca el hueso con eso y se huele.

Matachín: Aquí no sé si se perdió algún jamón algún año por tratarlos mal así. Y el aturdidor ese, yo no sé si provoca algo eso que el cerdo se golpea, porque cae al suelo

Veterinario: Tienes que explicar qué hacías después de sacar los jamones de salar, qué se hacía para evitar que picaran las moscas, dónde los solías poner.

Matachín: Aquí en casa nada. Ahora no sé si los revisten con algo.

Veterinario: ¿No se echaba ácido bórico o grasa?

Matachín: No, aquí ácido bórico no echamos. Aquí simplemente sacarlos del saladero, sacudir la sal, quitar la sal incluso con un paño y colgarlos en el mismo sitio, dentro de la panera, y tener la panera cerrada. La panera está cerrada siempre y está a oscuras, no hay ningún cristal ni ninguna parte por donde pueda entrar luz. Las moscas sin luz tampoco funcionan.

Veterinario: ¿Y que se os cayera embutido cuando atasteis y todo eso? Las mujeres a veces atan mal.

Matachín: ¡A veces estábamos aquí y suena pum!

Veterinario: ¿Y que os entraran gatos o ratones?

Esposa del matachín: Hay gatos que dejan el desastre. El año pasado en casa de Encarnita, y a veces pasa que matamos en las tres casas a la vez, hizo aquí tres tendidos. Pero en aquel de allá, yo no sé lo que pasa.

Matachín: Que es más pequeño el espacio. Los palos dónde se cuelga, pegaban en la pared o en la viga y por ahí para el ratón.

Hija del matachín: Comen por arriba y empiezan a ir para abajo, la tripa déjanla pero entran por ahí para abajo.

Matachín: Pero en otros sitios no entra porque está colgado de unos alambres del centro, teniendo el alambre bastante largo, por ahí no va. Cuando se dieron cuenta por donde entraban los ratones, subí yo un día con ella y corté las puntas de las varas. La cosa requería su preparación, había que amasar la hornada de pan y traer leña especial para calentar el agua para pelar el cerdo.

Veterinario: Porque tenía que llegar a temperatura alta y en poco tiempo, tenía que ser leña que de temperatura.

E: ¿Y el cuchillo para pinchar?

Matachín: Yo quedé sin cuchillo, hasta la lima di al nieto. Sólo conservé unos que me regalaron de Alemania. La explicación de esos cuchillos es que yo fui alcalde de barrio y los que iban para allá pedían que algún informe alguna cosa y agradecían con eso.

Veterinario: ¿Qué cosas necesitabais en casa?

Esposa del Matachín: Jabón, sal, aceite.

Veterinario: Usabais también la grasa del cerdo para eso.

Esposa del Matachín: Sí, sí. Hacíamos para los frixuelos.

¿Había gente que hacía jabón con la grasa?

Esposa del Matachín: Sí, sí.

Matachín: Sobre todo con cebo.

Esposa del Matachín: La que lo hacía siempre era la abuela de Encarnita, era una mujer muy mañosa. Mataba siempre chato o vaca, pues hacía pastillas de jabón con sebo.

Hija del Matachín: Y la grasa también se derretía para tener el año para freír.

Matachín: Se acabaron aquellas vasijas que eran de barro, de alfarero y ahí echaban la grasa.

Esposa del Matachín: Yo vi de meter los chorizos enteros.

Veterinario: Y después vinieron esos frascos de vidrio herméticos con tapas de goma y arandelas.

Hija del Matachín: Después vino el congelador y el metías al congelador, pero el congelador no nos gusta.

Veterinario: Y el envasado al vacío.

Hija del Matachín: Ese es mejor.

Esposa del Matachín: Es lo que hacemos.

Matachín: El más caro.

E: *¿Se hacen las dos cosas, envase al vacío y luego al congelador?*

Hija del Matachín: Hay quién lo hace, pero nosotros no.

Entrevista N° 2

12 de marzo de 2008.

José Ramón García Álvarez.

Matachín - jubilado.

90 años.

Naraval.

Participantes de la conversación:

Matachín.

Veterinario.

Esposa de matachín.

Abuela.

Hija de matachín.

Hijo del matachín.

Vecina.

Entrevistadora.

Matachín: Tenía unos parientes por el concejo de Villayón. Por lo menos en una ocasión fueron a matar los gochos allí, que también había que tener bastantes ganas.

Veterinario: Sí, sí la verdad, o tener poco.

E: *¿Por qué?*

Matachín: Porque queda a mucha distancia, de Navelgas a Villayón hay 18 kilómetros me parece.

Veterinario: Perdían lo gochos un montón de kilos por el camino.

E: *Se iría andando.*

Matachín: Sí, sí, andando. Se criaban cerdos aquí con las madres, claro, y se llevaban a un mercado a Navelgas, caminando con la madre. De aquí a Navelgas son como cuatro kilómetros, por el atajo es menos.

E: *¿En tiempo?*

Matachín: Dos horas. Ésta fue con una sobrina fue a llevar a Muñalén a casa de Ramón de las Tranqueras. Bueno, fueron allí a llevar a la gocha al gorrón, gocha decimos por la cerda madre y gorrón o verraco por el cerdo padre, que se plantó allí encima del valle de Muñalén.

Hija: No, antes de salir, no había quién la sacara.

Esposa, abuela: Desde las siete de la mañana dos o tres horas para poder sacarlo de debajo allí al camino, fregado como ningún otro. Aquí, allí, atrás, pa lante ¿quién lo sacaba? Un bicho grande, de qué manera. Hasta que le dio la gana de salir pero dos horas seguramente...

Matachín: ... Pero para volver tuvieron que ir con las vacas y el carro, a buscarla ahí encima del valle de Muñalén. Así que no sé cómo había que...

Lo que nos llamó mucho la atención a Marina y a mí, fue un día que íbamos para Cangas en Mirallo abajo, ahí pasado el portón.

Veterinario: Dónde la capilla, después de la iglesia.

Matachín: Bueno, había una señora recogiendo castañas desde la cuneta, la señora iba adelante, la gocha iba detrás también.

Esposa: Era para sacarle una fotografía, la señora iba recogiendo y la gocha escarbando con el hocico, come que come, una como aquí y la otra aquí. Bueno, daba gusto verlas... y cosas así raras que se veían, pero pasaban.

Matachín: Aquí en Navelgas eso era general, el que tenía que pagar pagaba si podía o si no escabullía, como podías. Pero gente del concejo de Luarca, otro municipio, venían a comprar cerdos a Navelgas y algunos decían: oye di que son para ti, como yo no se los pagaba. Eso me pasó dos o tres veces.

E: ¿Cómo es un cerdo bueno para cebo?

Veterinario: Pues tienes que ver el lomo, la longitud, el largo que sea y los jamones básicamente.

Matachín: Bueno, ahora dicen culones a los cerdos también, que tienen la parte de los jamones muy desarrollada, con poca grasa y mucho magro.

Matachín: Antes eran más pequeños, más peludos, hay otras razas ahora.

E: La raza asturcelta, esos con las orejas caídas ¿había por aquí?

Matachín: Bueno, el cerdo ibérico no es de aquí, es de Extremadura, Andalucía o algo de Castilla. Y había cerdos negros, yo los conocí, quién ha visto cerdos negros. Había una raza que llamaban landrace, que eso vino hará treinta años, un poco más, treinta o

cuarenta años. Y éstos vienen de eso, de cruzar unas razas con otras y apareció estos así con los jamones muy desarrollados y lo que se llama la paletilla, lo de adelante también y los lomos, en vez de tener un lomo, así como éstos, tienen un lomo grandísimo.

E: Sí porque ¿cuánto pesaría un cerdo antes?

Matachín: Eso cambió muchísimo, porque, esto ya es ver un caso extraordinario, pero cuando la guerra civil en España, la guerra estalló en Julio y esto podría ser en octubre o noviembre, por ahí: una tía mía que vivía aquí, que me crió a mi, fue a Navelgas y compró cinco cerdos pequeños por ocho duros, ocho duros eran cuarenta pesetas. Una peseta entonces valía mucho, un jornalero que trabajaba aquí, por ejemplo, ganaba al día dos pesetas, la comida y dos pesetas, nada más, ni seguro ni nada de nada. Pero aquello era extraordinario porque dejara de circular dinero, como era la guerra, que si uno no valía, que si el otro no llegaba, pues no había dinero, la gente no tenía dinero.

Hija: La gente seguía criando, porque aquí en el concejo de Tineo, no sé cómo era más allá, muchos cerdos se criaban, muchas casas tenían una o dos o más cerdas criando.

Matachín: Antes, la matanza parecía en muchos casos que tuviera como algo ritual. Se reunía la familia y los amigos ayudaban a hacer los trabajos para matar al cerdo y a hacer los trabajos para elaborar los embutidos. Siempre había un señor que mataba los cerdos. Yo lo hice también durante bastantes años, muchos años, desde los 17 hasta 65, que son 48 años. Yo nací el año 22, 39 o 40 comencé, recién terminada la guerra civil.

Había un señor que sabía cómo se llevara, que venía haciendo la matanza de mucha gente, de muchos vecinos, del asunto de pinchar el cerdo.

E: ¿A cuántos pueblos iba?

Matachín: No, no, pueblos no, aquí solamente en este pueblo. Entonces las comunicaciones eran a pie, mataba sólo aquí, como mucho a caballo. Había unas 85 familias. Pero había más de uno que lo hiciera, pero el que lo hacía aquí, pues llegó un momento que dijo: yo no puedo, estoy viejo y yo no puedo, únicamente si José, que me llamo yo, si lo hiciera él, yo iría indicando cómo tiene que hacer. Y la tía mía dijo: bueno, pues a ver si va eso así. Pincha por aquí, corta por aquí y calienta el agua más o menos según convenía.

Tuvo que ser profesor, porque era profesor al fin y al cabo en eso. Dentro de lo que había en aquel tiempo, hacía las cosas con limpieza, los cortes bien dados, era un hombre que hacía bien. Incluso el problema era salar después, meter la carne en sal, que los jamones se estropearan, porque los tocinos nunca se estropean, pero los jamones sí. Y

había por ahí algún otro que mataba también y que salaba, pero fallaba muchas veces, se perdía, y este Francisco no, era seguro, por lo menos aquí en esta casa, siempre salió bien.

Luego cuando los mataban venía el vigilante del ayuntamiento. Que algunas veces era directamente un empleado del ayuntamiento, pero por lo general era el alcalde de barrio. El alcalde de barrio tenía una romana, un aparato de pesar. Y venían y avisaban al alcalde, pesaba, él participaba, tenía un tanto por ciento por hacer ese trabajo.

E: *¿Había que avisarle cuando era la matanza o él venía?*

Matachín: Bueno, el reglamento municipal decía que había que avisar veinticuatro o cuarenta y ocho horas antes, pero se avisaba desde cuando los cerdos estaban cobrados ya. El alcalde venía, tenía trabajo en esa época porque tenía que recorrer toda la parroquia, el último pueblo está a nueve kilómetros caminando, por lo general caminando. No sólo no había carreteras, es que no había caminos, eran caminos para caballería y mal. Porque yo fui con un hermano de mi mujer a repartir correo por ahí y apenas pasaban los caballos por los senderos aquellos. Él pesaba y luego venía un impuesto, que llamaban arbitrios, que era el tanto por ciento, ya no sé porque esto hace ya muchos años. No recuerdo la fecha, pero recuerdo que esto desapareció. Porque José Benigno pesó muchos todavía y después de José benigno entró el vigilante del ayuntamiento, ese Hermenegildo, Hermenegildo fue el último que pesó cerdos aquí ¿por qué años sería?

Esposa: Sabes de lo que me acuerdo yo, de que aquí hacemos una clase de embutidos distintos que llamamos chosco. Y acabábamos de comer y tenía yo ahí en la mesa estaba la piel, porque acababan de comer los invitados y estaba la piel sola, y dice: uy no, esto gústame a mí, si me deja comerlo; y yo: sí, sí, coma [...] el vigilante que venía a pesar.

Matachín: Yo no recuerdo cuando, pero debió ser por los años cincuenta, fue cuando desapareció ese recargo a las matanzas, y el impuesto de circulación que había allá arriba en el alto, en el límite entre el concejo de Tineo y el de Valdés, había una caseta, no sé si la caseta está ahí todavía para el vigilante, que cobraba lo que circulaba por ahí. Si iba una señora, porque pobreza había más que otra cosa, a vender por ejemplo un pollo a Luarca, que se daba mucho eso, y eran buenos pollos esos sí que eran criados en libertad. Iba a venderlos a Luarca al mercado, pues tenía que pagar su impuesto de entrada. Además, aquel señor era empleado de dos ayuntamientos porque los que venían aquí también a Tineo, cobraba el pasaje.

E: *¿Cómo era la matanza en esa época?*

Matachín: Como ahora no porque ahora incluso tienen un aparato como si fuera una pistola, dicen aturridor, le rompen la caja del cráneo y el cerdo queda inmóvil, ni se resiste, ni gruñe, ni hace nada. Pero entonces al sacarlo de la cuadra, hay que agarrarlo por las orejas y otros el rabo porque eso de sacarlo con un gancho era mucho después. Se tumbaba encima del, aquí decimos duerno o bañal, una especie de bañera que se ponía volcada se tumbaba allí, se le ataban las patas, solía haber cuatro por los costados y el que lo pinchaba, el matachín, ese tenía que coger una cuerda, atarle el morro y sujetar el morro con esas cuerdas, no había gancho entonces, el gancho viene después, y en esa postura pinchar. Algunas veces si pinchaba la tráquea, el conducto del aire, pues entonces el cerdo hacía todo lo que podía, sangraba mal, otras veces sangraba bien y se movía a penas. Si salía sangre muy oscura, muy oscura, sabíamos que habíamos pinchado en una vena y si era más clara en una arteria, eso era lo que distinguía. Y una vez que se quedaba quieto, si había dos o tres que matar, pues iban arrinconando allí encima de paja y luego calentando el agua, aquí era con agua, en otras zonas de España los quemaban, incluso aquí ahora con sopletes de gas, pero aquí sigue haciéndose calentando agua.

Toda la vida era como dije antes, sujetándolo entre varios, sin ganchos ni nada. Luego ya vinieron los ganchos y luego colgarlos allí, que luego también se cansaban, venían unos aparatos con unas cuerdas y lo cuelga uno solo.

E: *¿En la posguerra la gente mataba menos?*

Matachín: Desde la guerra hasta el año cincuenta y tres, hubo cartilla de racionamiento en España, y entonces había poco para las personas y menos para los animales.

E: *¿Qué era la cartilla de racionamiento?*

Matachín: Era una cartilla con hojas de cupones, por ejemplo, un litro de aceite había que pagar eso pero además había un cupón de la cartilla, la barra de pan o el azúcar. Aquí en casa nunca llegamos a recoger de la cartilla de racionamiento, sembrábamos y comíamos de la cosecha de casa, pero la gente con los cupones de la cartilla...

Esposa: Comía la gente lo que se cosechaba en las fincas, trigo, maíz, patatas y lo que había. Y para los cerdos pues comían los sobrantes si había, y maíz. Pero de comprar no se compraba nada, no había pelus, no se compraba. Los cerdos eran más pequeños porque no comían lo que comen ahora.

E: *¿Se mataban menos cerdos antes?*

Matachín: Bueno alguno siempre se mataba.

Esposa: El que acostumbraba a matar cuatro, mataba tres o dos o si no uno.

Matachín: Había otra costumbre de mucha gente, quizás más del cincuenta por ciento, era vender los jamones para pagar los impuestos y para vestirse.

E: *Y para cambiarlos por tocino.*

Matachín: También podía ser en alguna ocasión, pero más bien cambiarlos por dinero.

Había un escritor asturiano, Armando Palacio Valdés, no sé si tienes noticias de él, era de la cuenca minera pero afincado en Avilés y comentaba éste del periódico, un periódico de Oviedo, decía que el jamón que Palacio Valdés decía, el jamón bueno de Avilés, dice que en realidad el jamón era de Tineo. Éste es un concejo bastante extenso dentro de lo que son los concejos de aquí de Asturias, el segundo en extensión y claro, hay muchos pueblos, entonces había mucha gente...

Había un gran mercado de cerdos en Tineo todos los jueves, en la Plaza las Campas. De ahí salían camiones de cerdos. Hasta que hicieron el otro de Santa teresa, el actual. Pues hasta allí se celebraba el mercado al aire libre, con el buen tiempo que suele hacer en Tineo.

E: *¿Cómo hacía la gente? ¿tenía que ir andando?*

Matachín: Esta zona era en Navelgas. También iban en autobús. Unas cestas grandes, tejidas, de láminas de maderas, para llevar los cerdos, los gorrinos, en los caballos. Unos recipientes grandes como un cajón, sólo que hechas de láminas de maderas entrecruzadas. Ahora están en desuso totalmente pero todavía vi el otro día en la televisión, en Navelgas.

Esposa: Se pasaba como si fuera una guincha, hecha de eso mismo, así de larga, para poner encima del caballo y las cestas esas iban colgando a los lados, con tapa y todo.

Matachín: Cabían tres o cuatro cerdos en cada cesta, encima de la caballería, una mula, un caballo o un burro, lo que fuera. Cuando empezaron el sistema de las cestas ya no iban las madres con los gochos, iban solos. Después ya llegaron los tractores y en un remolque en un cajón.

En una ocasión venía un señor, traían una cerda al macho, al gorrón, verraco. En un coche grande, en un remolque. Y llegaron dónde Víctor, un señor de aquí que vive aquí arriba y tenía cerdos, semental, y dice: vamos a bajar la gocha dice Víctor: ¿pero qué gocha? ¿dónde está la gocha?

Estaba el cajón vacío, y miró para abajo, pues estaba metida allí debajo de un hórreo. Pero entre el suelo de la habitación de abajo y el suelo hay una distancia así (pequeña), y estaba ahí metida debajo para sacarla.

Hija: Pusimos una escalera atravesada para que la gocha no se nos metiera dentro de las vacas.

Matachín: Para encarrilar la gocha.

Hija: No, metióse entre los palos de la escalera.

Matachín: Casi nos rompe las piernas.

Esposa: Son muy necios los gochos, muy duros de cabeza. Las gochas cuando están paridas son muy malas.

Matachín: Aquí después de matar y hacer embutidos y todo eso y colgarlo al humo, pues viene la hora de sacar la carne de la sal, de dónde se salaba. Y mucha gente tiene la costumbre de lavar la carne, otro no, simplemente colgarla ahí a secar, dentro de un hórreo o una panera. Y no se hacía otra cosa.

E: ¿Cuándo llegó el congelador a esta casa?

Hija: Justo cuando mi padre comenzó a cobrar la pensión ahí, hace veintiún años.

Matachín: La nevera un poco antes.

E: ¿Ahora se comen más piezas en fresco?

Hija: Antes las costillas, entre las costillas, eso aprovechábase todo para el chorizo y ahora no, eso va pal congelador.

Matachín: Ahora un chato, un ternero, un novillo, eso va todo pal congelador.

Hija: Esta vez, yo ya le dije a mi madre, no hacemos más chorizos porque tienen tensión y eso ye malo para la salud.

Matachín: Eso se congela todo. La última vez que mataron, casi duró dos años.

Hija: Y del gocho congelamos también dos patas de adelante, las paletillas, para asar, un día haces aquí al horno y eso, pero antes eso iba a la sal también.

E: Es menos carne la que se sala ahora.

Hija: Sí, sí, lo mínimo.

Matachín: Aquí está trabajando con nosotros un muchacho de treinta años, un rumano. Ellos comen más verduras, más patatas.

Hija: Nosotros metemos los huesos adobados al congelador, pero antes metíanse en el butiecho que se llama aquí, el estómago, a curar con el tocino. Eso se come cocido, en potaje, con berzas sale un potaje estupendo. El otro día comimos aquí.

Matachín: Casi me puse malo.

Hija: quedó muy espeso pero sabía...

Matachín: Tenía mucha grasa.

Hija: Este de Rumanía, que traía también un cacho de embutido de estómago y yo digo ¿esto aquí qué tiene? Pues échale las orejas, los riñones, no sé qué más. Todo picado ahí en el estómago. Pero de saber sabe bien, sabe diferente, pero sabe bien.

Matachín: Ellos deben de tener una alimentación parecida a la que había aquí hace cincuenta años. Comen menos carne, más de maíz y de patatas. Aquí los cerdos desde que se matan hasta que termina, son tres jornadas, tres días de trabajo. Que se emplean tres días en meter los embutidos, el salado y todo eso, y ellos que lo terminan en un día.

Hija: Será que matan un cerdo y pequeño.

Matachín: Y si no es que lo matan y lo despiezan y va a salar todo.

Hija: No, pero hacen embutidos. Aquí matamos un día por la tarde y al otro día partió mi hermano porque Rubén, un sobrino mío que le enseñó mi padre no podía venir, entonces fue mi padre con el cerdo en carretilla.

Matachín: Yo en vez de enseñar al hijo enseñé al nieto.

Hija: Teníamos picado, pero acabar acabar no.

Matachín: Yo conocí aquí para hacer los chorizos, cuando se embutía, unas hachas, machetas con las que se cortaba sobre un trozo de madera, con aquello era con lo que cortaban la carne. Ya luego vinieron las máquinas, cuando yo era pequeño ya las había. Había dos en Naraval, una de una cooperativa y la otra de un comercio, y al que compraba el pimentón allí y la sal y tal, prestaban la máquina. Pero era a mano. Ahora a esas máquinas acoplaron un motor eléctrico que resulta muchísimo más cómodo.

Esposa: Es que entonces con las cuchillas que tenías, no había quién afilarlas. Y es que tenías que reventar ahí la manivela porque no cortaban, pegaban con la grasa y los pellejos.

A mí todavía me tocó (cortar la carne a mano), y con los pellejos del gocho que todavía se aprovechaban, que se hacía además de los chorizos, las longanizas, y ahí iban los pulmones. Los pulmones del gocho picábanse enteros, todo del gocho, todo se aprovecha. Pero claro, los pellejos estaban más duros y para picar aquellos pellejos... pero aquí cosa de mujeres, en las brañas me parece que también lo hacían los paisanos, pero aquí.

E: ¿La matanza en los vaqueiros es muy distinta?

Matachín: No, porque hasta donde yo participaba era lo mismo. Yo a lo mejor tenía que volver al día siguiente a partir el cerdo, pero antes me decía la dueña de la casa: sácame ahí unas costillas, cinco o tres, según la gente que tenían. Dejando el tocino allí, quitas la grasa y sacas las costillas, las costillas con la carne que tienen. Y hacían una cena para celebrar la matanza, hacían una cena para los que ayudaban por la mañana y para algún otro amigo y luego, desde que cenaban había vino y barajas, y estaban ahí jugando a las cartas hasta las tantas, algunos terminarían borrachos. Con un candil de petróleo o de carburo.

Hija: Sí porque todavía era un matrimonio que todavía no tenía hijos y venían mucho por aquí y de la que pusieron la luz, vino la paisana me dijo para que viera la nevera y el teléfono y la televisión que comprara el abuelo.

Matachín: Sí, modernizose y murió al medio año.

Voy a contarte otra anécdota. Asistí en la otra casa, que yo no iba a matar los cerdos, yo no mataba los cerdos allí, iba a matar una vaca con un señor de aquí que se casara con una de aquella casa y me dijo que si yo le iba a matar la vaca. A penas sabía. Y matamos la vaca y la partimos, y estaba el otro señor que era el padre del ama de casa, partieron los cerdos. Y había la costumbre de que si se ponía un cerdo malo se ponían a San Antonio, más que al veterinario. Hasta que un cura, había en la capilla un santuario que se llamaba San Francisquín, llegaban muchos lacones y muchos regalos de piezas ofrecidas por la salud de los animales. Hasta que llegó un cura un día y dice: oye, no me traigas más eso aquí, cuando tengas el gocho malo llamad al veterinario.

Dice el ama al padre: ya pa, sáqueme el lacón de San Antonio, y sacó la pata sola, carne muy poca ¿Digo para engañar a San Antonio o para engañar a vosotros?

Aquí al lado en la iglesia de Naraval, todo el año tenían allí. Luego eso lo subastaban: que un lacón o un pollo, el que más le ponían precio, si nadie subía el precio, se quedaba el que pagaba. Uno daba tres pesetas, otro cinco y otro ocho, y unas veces subía un poco más y otras veces subía un poco menos, según fuera la cosa. Esto hace cincuenta años.

Esposa: Eran de los pueblos de arriba los que venían con las paletillas.

Matachín: En Naraval había más hambre.

E: *¿En cuáles pueblos alcanzó a pinchar?*

Matachín: Cerdos solamente aquí en Naraval y en Arisestébano.

E: *¿Cuándo llevaban los gochos en las cestas?*

Vecina: Y meaban pa abajo, pa la gente, por alguna rendija sí, eso vilo yo. A mí me tocaba mucho ir a Tineo, sobre todo cuando estuviera mi padre malo de una rodilla que no podía andar, de artrosis, estuvo cerca de dos meses malo. Tenía que ir a buscar el tabaco, ir a buscar cosas, o al mercado a llevar fabas o lo que fuera. Iba andando y venía en el correo, andando tardaba tres horas desde casa y apenas se veía, y dijo mi madre: mira, no tengas miedo, hasta que vayas en... que estoy yo mirándote. Fíjate tú la pobre mujer pa que no tuviera miedo. Y después de... para arriba, ya empiezas a encontrar gente que va al mercado de arriba de la Oteda también. Cuando íbamos por la sierra guardia íbamos... Sí, decían que había luces en Puntariellos. El Fandalo pasó mucho miedo con ellas. El Fandalo era alcalde del pueblo por muchos años y viajaba mucho por la zona. Decían que los había por allí, por aquella zona. Decían que los había también por el cementerio, pero bueno, no sé yo, ver no vi nada de eso. Nada más que sí pasaba mucho miedo para bajar desde San Martín a San Fechosos de noche, y bajaba sola con el burro, con un burrín que teníamos. Pero claro, entonces no había carreteras, teníamos que dejar la mercancía arriba en casa de Luisa y después ir bajándola poco a poco con el caballo o venir con las vacas y el carro. Aquello sí que era sacrificio, no ahora. Ir a buscar el agua a la fuente para fregar, para tomar.

Matachín: Calla que eso hubo que hacerlo ayer todavía.

E: *¿Cuánta gente vive ahora en Naraval?*

Matachín: No llega a cien personas.

E: *¿Y casas?*

Matachín: Casas con humo, como dicen. Serán veintiocho o treinta, o veintinueve por ahí.

(Cuentan entre todos) treinta.

E: *¿Y viviendas?*

Matachín: Hay sesenta deshabitadas, contando todas las que conocí, pero cayeron varias.

Hija: Pero bueno, vienen los fines de semana y vacaciones y eso.

Matachín: Andan por cincuenta. Y otras diez desaparecidas.

E: *¿Cuánta gente hace matanza todavía?*

Matachín: Poca, poca... (sacan la cuenta uno por uno) quince.

E: *¿Por qué dejaron de matar?*

Vecina: Porque no hacen más que decir que no se puede comer carne de cerdo, entonces dónde van a matar.

Hija: Algunos porque están dos nada más o uno.

Matachín: O porque marchó la familia, porque marcharon a Oviedo o para Madrid o para Gijón.

Vecina: Porque queda poca gente y la que queda ya es mayor.

Matachín: Más que nada por cuestiones de salud.

Decía Marina mi mujer: no encontramos gente pa eso, no hay homes. Esa tiene el merido y dos hijos mozos.

Hija: Uno de treinta y otro de veintiocho.

Matachín: Otra hija está casada con un hijo de esa señora que estuvo aquí un momento, también relativamente joven. Después los hijos nuestros, así que son seis, a ver si no hay.

E: *Aquí a esta casa ¿Cuánta gente vino a ayudar?*

Hija: Eran unos cuantos. Estaba Marcos, Rubén, José Manuel, Pablo y Mario.

E: *Cuál es la comida más importante ¿la comida o la cena?*

Hija: Aquí la comida. Si matamos por la tarde la cena, porque claro.

Vecina: Eso era una cosa muy tradicional.

Matachín: Es que el que mata ahí es José, el mayor. Pero anda por ahí de correos, de cartero, repartiendo correspondencia, y no podía, tiene la mañana ocupada. Tenía la tarde libre, pues por la tarde.

Hija: Mucha gente aprovecha matar el fin de semana que viene la gente que está afuera.

E: *¿Y mujeres cuantas había?*

Hija: El primer día estuvimos... y yo y por la tarde vino Tina, y después vino... Había cuatro.

Matachín: Lo que pasa es que antes eran unas ceremonias determinadas, casi como un ritual y ahora es nada: matar el cerdo y aprovechar la carne.

Hija: Antes no había ni agua en casa, era preparar todo, poner el agua, tener el agua preparada. Días antes buscar la leña que fuera buena para que hirviera el agua y preparar todo.

Vecina: Mucha gente mayor que vivieron aquello, todavía hoy, en mi casa mi suegra, poníase a cien por hora, ocho días antes, madre mía, una revolución.

Matachín: Y que se esperaba mucho del cerdo porque como andaba escasa la comida, pues, el día que llegaba la abundancia.

Hija: Una vecina que ahora está para Gijón, ella quince días o más ya tenía preparada la leña.

E: ¿*Qué había que preparar?*

Hija: La leña y los cacharros que hacían falta.

Vecina: Los sartenes.

Matachín: Reunir cuchillos y afilarlos.

Vecina: Las maceras grandes de madera, ahora ya las hay de fibra pero también las hay de madera. El bañar, el bañar ahora también es de fibra. Cordeles para atar.

Matachín: Éste (señala a su hijo) fue el que no quiso aprender.

Vecina: Porque tiene otros oficios más...

Hijo: No, tampoco estaba en casa, estaba por ahí estudiando en un internado.

Matachín: Pero al nieto sí le gusta.

E: ¿*Pero sólo en casa?*

Hija: No, en San Pedro hizo una a otra mujer, pero por compromiso. No puede, no hay tiempo.

Hijo: Los cerdos cuestan al final más de lo que vale la carne. Eso no es ningún problema pero es que hoy día hay mucha abundancia de comida pero es que redunda siempre en lo mismo grasa, sal y carne. Y la salud de los viejos y de los más jóvenes que tenemos cuarenta y siete años, pues ya queremos otro tipo de dieta. Matas, tiénelos ahí y casi estás obligado a comer los embutidos, los jamones y todo eso.

Matachín: Y si supiera mal era más fácil...

Hijo: Bueno, pero hay que tener un poco de conocimiento.

(historias de matanzas)

Matachín: Un día estaba matando una cerda de esas de criar, de una hermana de Marina, ahora está en Madrid la mujer. Había un señor ahí que estaba de vacaciones, era uno que estaba emigrado en Alemania y fueron a buscarlo para que ayudara a sujetar. Y bueno, matamos la cerda y marchó y estábamos ahí en un bar: ¿y qué pasó? ¿qué pasó con la gocha de Luisa?; qué calla hombre, que escapósenos, que se marchara, que no la

pudieron sujetar, fue a parar al prado de Simón. Ahí hace un valle y es un charco, está pantanoso. Y decía él: gracias que se enterró allí la gocha, si no, no la pescamos.

¿Dónde fue que cayó al vigilante la gocha encima? Después de muerto, al vigilante que venía a pesar para cobrar los arbitrios, al manipularla para colgarla de la pesa, de la romana, y se desenganchó y cayó encima de él. Pegó un berrido para que se la quitaran de encima, que no había gente ahí entonces.

E: *Estos ganchos que se usan para levantar al gocho.*

Matachín: Se llaman polipasto. Antes no había, era a pecho. Aquí se colgaban, se echaba una cuerda desde el palo que se enganchan las patas del cerdo, una cuerda a un gancho arriba y unos iban empujando al cerdo para arriba y otros iban tirando.

Esposa: Se enganchaba del palo ese que llamamos el pintollo.

E: *¿Para abrir se abrían colgados?*

Matachín: Aquí colgado, siempre colgado. Donde se ponía acostado era incluso encima de paja, que había que tener bastante cuidado para que no se pegara la paja. Y ahí era dónde se abría. Se ponía como si estuviera vivo, derecho, se le daban dos tajos separando la mitad para cada lado, la columna vertebral con el centro aparte, también cortando la cabeza por otra parte, la cola y así con todas las piezas.

Esposa: Vejigas se inflaban siempre. Porque cuando había que mandar manteca para Madrid era lo que había. Hace cuarenta años.

Matachín: Matamos una cerda para un vecino que ahora está cerca de Oviedo. Y tenía para preparar la comida y para las tripas, porque las tripas se sacaban y se va quitando la grasa, aprovechabas la tripa para lavarla por un lado. Pero la vejiga, para aprovechar la vejiga, yo vi la cerda aquella y al abrirla, yo no sé qué pasó con la vejiga pero saqué la matriz de la cerda y se la di a él que estaba desconfiado, toma y marchó para soplar pero qué va, aquello no inflaba. Y sale la señora y dice: hay esto que no hincha, pero si era la matriz ¿cómo va a inflar eso? Enfadose.

Matachín: Tenía unos cerdos enormes eran. Recuerdo que uno de ellos un jamón pesaba cuarenta kilos. Bueno, acabado de cortar del cerdo, porque después seco pesa mucho menos. Pero como eran tan grandes, él siempre tenía miedo y siempre inventaba algo para ver cómo los mataba. Unas veces a tiro y otras veces... una vez dijo que había que electrocutarlos. Y preparó unos cables, en la puerta de la cuadra y púsose allí a esperar y nosotros nos echamos afuera y arrima los cables por detrás de las orejas del cerdo, y el cerdo pega un salto que casi se abraza a Víctor, salió corriendo pero de matarlo nada. No

pasó nada pero pasó un miedo terrible porque el cerdo púsose de pie, derecho, casi le da un abrazo. Claro porque en las grandes factorías los electrocutan con un aparato que tendrá una corriente adecuada y eso, pero con esto de alumbrado en casa, cómo iba a...

E: *¿Hay que caparlos?*

Matachín: Sí, sobre todo los machos. La carne de las hembras sin caparlas es sabrosa, más que la de los machos. Pero los machos si no se capan dan muy mal olor.

E: *¿Cuándo no había veterinario por aquí cerca?*

Matachín: Había un profesional en una casa que se dedicaba a eso, vivía de eso. Tenía una caballería y salía por ahí, iba lejos, hasta Navia, por ahí.

Esposa: Y aquí mismo antes nosotros teníamos aquí gochos de cría. Primero mandábamos a unos y a otros a caparlos, pero después vino el señor José, después curaban enseguida.

Matachín: Las hembras no, las hembras había que cortar y extraer los ovarios de dentro.

Esposa: Pero los cerdinos curaban enseguida.

Matachín: Los pequeños no había problema.

Esposa: Pero comerlos así no se puede comer de ninguna manera.

Matachín: Había un carnicero que era cuñado de una hermana de Marina, era carnicero en Madrid, le llamaba cerdo sucio a los sin capar. Y el pesador, ahora hay que hacerlo uno por sí, pero en aquellos tiempos el pesador, el alcalde de barrio, el del ayuntamiento cogía muestras del cerdo para el reconocimiento por si había la esa, la triquinosis. Aquí en Naraval nunca supe que se diera algún caso de triquinosis. Aquello era por cuenta del ayuntamiento, cobraban impuesto por los kilos del cerdo, pero el reconocimiento de las muestras era el veterinario del ayuntamiento el que lo hacía. Y ahora no, el que quiere hacer el reconocimiento tiene que mandar a un veterinario y hay que pagar. Impuesto ahora ninguno, nada más el reconocimiento ese de esas muestras.

E: *Ahora hay matachines que cobran.*

Matachín: Sí, sí que se dedican a eso. Aquí mismo que van a matar ese ternero, chato, lo llevan al matadero. Pero luego partirlo en casa viene una señora que se dedica a eso. Una mujer porque era un matrimonio y ahora el marido está enfermo y anda ella sola. Estuvo en Alemania en carnicerías y eso. Hace bien.

Esposa: Sí, lo hace bien y rápida. Antes venía uno de aquí de Navelgas, que también trabajaba, pero no tenía la rapidez de ésta.

Matachín: Pero mejor ésta. Cobraba ochenta euros por partir un animal.

E: *¿Y por pinchar y partir un cerdo?*

Matachín: Eso no sé ya. Había uno en Navelgas que dedicábase a eso.

E: *¿Usted nunca cobró?*

Matachín: No, no. Dábante un poco de carne, pero no, cobrar no. Daba cada uno lo que quería. Solían dar un poco de hígado, un trozo de lomo y dos o tres costillas. Bueno, en toda la temporada en casa sobraba carne.

Pero terminé, en casa seguiría haciéndolo un año o dos, pero los últimos fueron... Éste último que marchó que tenía malo el coche, tenía tres muy grandes y claro, matarlos pues bueno, matarlos por la mañana y dejarlos a la tarde que enfriaran y luego ir a partirlos y salarlos, dejarlos partidos y salados el mismo día. Pero vine malo para casa, así fastidiado, yo no mato más cerdos, tenía ya sesenta y cinco años. Tenía pensado dejarlo, pero aquello fue lo que me decidió totalmente. Da trabajo, da trabajo la cosa. Pero además fotografía o una fiesta así especial así, eso yo no lo vi.

E: *¿Y con un poco de vino encima?*

Matachín: Alguna copa sí pero no. No, no, hombre me gusta el vino a mí pero para mareo no porque al fin y al cabo es peligroso, te puedes cortar. Hay que estar con ojo con los que te ayudan también porque te puedes quemar con el agua o cortar con un cuchillo o llevar un golpe, eso es lo más fácil. También conviene que no den golpes al cerdo, que no se golpeen los jamones porque después salan mal y se pierden, forman un hematoma y aquello no salva.

E: *¿Tiene visto accidentes en matanzas?*

Matachín: No, no, ni cortaduras ni golpes que sean más. Nada más el cerdo, el abrazo a Víctor. Y a veces atrevimiento. Uno de Víctor que también era muy grande, hay un hórreo allí en la casa de él. Lo sujetaban y se subió por la pared derecha de la casa de él y fui y lo cogí con el gancho y pude bajarlo, lo cogieron y no pasó nada pero ese era, el animal tenía más fuerza que yo.

E: *¿Quién decide cuando se parte un cerdo si esto es para esto y esto para lo otro?*

Matachín: La mujer de la casa. Aquí la ama de casa, la ama de casa dice sácame ésta. Hay quién saca la paletilla, lo que es puramente la paletilla toda, toda la pata desde la curva de arriba, entera, y hay quién saca nada más la mitad y deja lo otro para embutido. O que quiere cortar el cerrao, la columna vertebral, dejar el lomo pegado a ella o separado. Las variaciones son pequeñas, pero... o si no quitan el tocino por aquí, por la barriga o

por el lomo, porque tiene mucha grasa o a lo mejor el tocino queda por la barriga del animal que tiene más hebra, por eso que tienen panceta incluso, y por el lomo eso es grasa solo.

E: *¿Cuáles son las piezas del cerdo?*

Matachín: Las partes del cerdo siempre eran los jamones, el cerrao que llaman a la pieza que incluye el rabo y la cabeza hasta el hocico con la columna vertebral con las costillas cortadas a ras, y después los costillares con el lomo o sin él, también se pueden sacar los lomos separados del costillar que pegados a él. Las chuletas, por ejemplo, eso ya es otra cuestión, eso yo nunca lo he sacado, las chuletas no sé si es la corona partida al medio y después con un trozo de costilla lo que toma el lomo y eso cortado en chuletas ¿Sabes lo que son las costillas? Es lomo con hueso, con las costillas.

E: *¿Antes no se comían chuletas?*

Matachín: No se hacía así, se cortaban las costillas. Y después podía ir otro trozo de costilla con el lomo o el lomo separado, la última parte del lomo separado. Y de ahí que salen los dos tocinos, las lonjas de tocino, desde la espalda, los laterales del cerdo hasta el ombligo, exceptuando una tira por el centro del lomo y por abajo abiertos ahí, y luego por cortar lo que mande el ama de casa. Quita por aquí, quítame de acá o por el otro lado. Quiero sacar grasa para morcillas, o se cortaba por el centro, por la espalda del cerdo, y luego las paletillas o lo que llaman el lacón solo, que eso tiene una articulación ahí como si fuera el codo y de ahí para abajo una cosa y lo otro que era la paletilla propiamente, eso ya se sale aparte lo embuten o lo emplean para choscós o se sala todo en una pieza. Y después la cabeza, la cabeza se abre, se sacan los sesos, hay quién saca los ojos o no se sacan, eso depende, se trocean los huesos y así lo tiran. Eso hay que salarlo con cuidado porque tiene abiertos los cortes, rellenarlo bien con sal porque la carne después de cortada puede criar cocos y perderse. Bueno, hay quien quiere eso y otros no, lo que llamamos las patas, manitas de cerdo. Se cortan por una articulación que tienen por ahí, o dejarlo entero con el jamón y sala junto con lo otro, pero solía cortarse, solía cortarse a todos. Y luego colocarlo, hay quién puede tener más habilidad para colocarlo bien con menos sal o más sal, porque en la antigüedad si era un problema porque parece ser que la sal era un artículo casi de contrabando en muchos casos. Incluso te voy a decir que las carreteras principales de España se hicieron con el impuesto de la sal, en tiempos del Carlos III, por ahí. No sé si sería con eso o con algo que robarían por América también.

E: *¿De dónde venía la sal?*

Matachín: Antes venía de Cardona, unas canteras en Cataluña, yo vi sal de esa. Y ahora viene de Alicante, Torrevieja, sal marina.

E: *¿Dónde se compra?*

Matachín: En los comercios. Ahora no sé cómo es, pero antes llegaba a Lúcar en barcos.

E: *Leí que en la época de la postguerra, venían barcos de América con productos y entre ellos había grasa de cerdo.*

Matachín: Yo recuerdo ir a Madrid con esa tía mía, que fue a operarse de cataratas y la acompañé yo, y tenía un tío vigilante por la noche en una plaza en Madrid, en la Plaza Mayor. Ahí hicieron un tablado, una tribuna para recibir a Eva Duarte. Hicieron un recibimiento de estos y lo que trajo fue mucho trigo, que aquí ni hubiera pan. Coincidiera con unos años de sequía tremenda también. Aquí se recogía hierba de los prados para alimentar las vacas, la hierba se secaba al sol y luego se guardaba para el invierno, y hubo años que no se pudo guardar ninguna porque no había, porque había unas sequías y eso agregado a la guerra mundial. Porque pasó otra cosa, aquí vino la guerra y escaseó todo mucho, mientras duró la guerra aquí que duró casi tres años, pero terminó la guerra, yo creo que, en abril, y al poco empezó a haber por los comercios aceite, pan y azúcar, bueno, a normalizarse la cosa. Pero estalló la guerra mundial en septiembre y desapareció todo, ni quedó aceite ni azúcar ni harina ni nada de nada. Con el racionamiento daban un pan que parecía cemento. Aquí éramos tres, que estaba mi tío que venía de Madrid, lo cogió la guerra aquí, pero mataban dos cerdos, se cosechaba trigo, el suficiente para tener todo el año pan y otros guisos que se hacen con harina.

E: *¿De qué se alimentaba el cerdo en esa época?*

Matachín: Pues berzas, remolachas, nabos y maíz. Calabazas. Y harina de maíz que se sembraba maíz. Que la mitad de las tierras de la hacienda que había, que aquí ya ves que hay poco espacio, pero la mitad se sembraba de maíz y la otra mitad de trigo y patatas. Como éramos poca gente había un poco de trigo, carne, patatas y leche. No se pasó hambre, pero tampoco se comía demasiado bien, tenía que ser exclusivamente lo que había en casa, muchos años hubo de escases. Dicen que mucha gente que tenía úlceras curaron.

E: *Entonces la matanza tenía otra importancia.*

Matachín: Era vital casi.

E: *¿Ahora por qué se sigue matando?*

Matachín: Yo no sé por qué se sigue matando porque ese jamón que trajo ahí Angelina es comprado.

E: *Aquí en casa ¿por qué se sigue matando?*

Matachín: Se fía uno mejor de la calidad de los embutidos. Hay algunos desperdicios de comida o cosas de esas en casa que también las aprovechan los cerdos. A veces leche que no se puede vender porque contiene antibióticos o eso. Una vez había una cerda próxima a parir y un amigo mío tenía una vaca que estaba con tratamiento de mamitis, con antibióticos. Y bueno, son vacas de esas que te dan a lo mejor veinte litros en un ordeño. Y va Angelina y ordeña aquella vaca para la cerda y no sé si al día siguiente o al otro abortó catorce cerdos. Estaba ya próxima a parir. Tardan tres meses, ciento catorce días en parir. Tres meses, tres semanas y tres días.

E: *Dicen que por economía no es.*

Matachín: El hijo mayor mío dice aquí que se pierde dinero. Pero mi mujer no se encuentra a gusto si no tiene un par de cerdos ahí en la cuadra.

Esposa: No, no ye eso solamente, es que se gasta en la comida, tienes que ir con las pesetas a comprar al comercio. Y si no das algo de comida, de fuerte, pues no pueden trabajar, y entonces tienes que comprarlo, lo mismo me da que comprar el pienso que comprar la carne. Entonces estoy de acuerdo de tenerlos.

Matachín: Yo no sé con los precios que hay pero la otra hija, tiene un bar ahí abajo, pues quemó la casa, hará tres meses, tuvieron que hacer la casa de nuevo otra vez. Y quemaron mucha mercancía, había calzados, zapatillas y botas, y ropa, matas y bueno, tenían muchas cosas, salían unas llamas terribles. Mataron tres cerdos, mandaron a un matadero en Navia y compraron además otro, mataron cuatro. Los criaron ellos en casa y compraron otro. Mandaron al matadero porque estaban con la obra de reposición de la casa.

E: *¿Cómo vuelven del matadero?*

Matachín: Vuelven abiertos, sin tripas, sin corazón, todas las vísceras sacadas y bien pelados por afuera, limpios enteros. Pero yo no sé cómo venden, si venden a doce euros el kilo de chorizo, y enseguida los terminan, los venden, y eso está un poco más caro de lo habitual de las carnicerías. Entendemos que es un producto de calidad.

Esposa: Véndelos hasta para Madrid, van paquetes enteros de diez, de quince o veinte o treinta kilos para gente que es de aquí, que gusta de estos chorizos.

Matachín: Es que hay unos que son de por ahí de Businan, un pueblo por ahí, que tienen un restaurante en Madrid y esos casi todos los que venden los llevan esos, y debe ser porque la calidad responde. Ahí sí he visto que relatan cosas sobre la fabricación de chorizos, que sacan chorizos hasta de la piel del gocho. En la industria chacinera aprovechan todo, hasta los pelos me parece a mí. Ah bueno, otro aprovechamiento, los pelos de los animales, las cerdas aquí, antes sí andaban sueltos los cerdos, pero antes antes, ya en el siglo XIX ya, las tierras por ahí estaba todo cerrado, no había carreteras, estaba cerrado de pared, las entradas de agua eran de las medidas que no se podía colar un cerdo, aunque eran pequeños y si no andaban con un palo en el cuello colgado que se llamaba la torga, un palo con una cuerda atravesado por el pecho para que no se pudieran meter dónde no conviniera. Y claro, eran muy peludos, y dicen que aprovechaban las cerdas para hacer cordeles, cuerdas. Venían unos gallegos que les llamaban relleiros, traían un artefacto para ir hilando aquello como quien hila los pelos como se hilaba la lana. Mi padre que conservaba eso, que cuando tenía una cantidad adecuada cuando venían esos gallegos que venían haciendo las cuerdas, los cordeles que utilizaban aquí para la agricultura. Por eso te digo que hasta los pelos.

E: Y también hacían jabón.

Matachín: El jabón del cebo de la vaca. Y la piel se comía, se llamaba longaniza y llevaba algo de piel y algo de grasa y el corazón y el pulmón y eso. Siempre se comía cocido con el potaje. Porque la comida era potaje y papas y papas y potaje y potaje. Pero la longaniza esa del pulmón, del potaje, sabía bien, a mí me gustaba.

Esposa: Después de curado el tocín, ibas a cortar un trozo para freírlo por la mañana porque al desayunar había que dar comida fuerte, no se iba ahí a tomar un café con leche y un colacao. Entonces una tira frita, la piel echávasla al sartén a freír y ¿tú sabes lo bien que sabía? Aprovechábase todo todo. Este año mismo, tiraron aquí las tripas.

E: ¿Las tripas, el corazón, los pulmones ya no se comen?

Matachín: El corazón se echa a la longaniza de pulmón esa, pero los riñones ya los guisan de otra manera.

Esposa: No, los riñones nunca se guisaron, que son malos de guisar.

Matachín: ¿Qué hacías con ellos?

Esposa: Los riñones friábamoslos, sí, sí. Hay quién los guisa, quién sabe guisarlos. Es lo más complicado de todo de hacer del cerdo, por el orín.

Matachín: Pero es porque sabemos que pasa por allí la orina del cerdo, si no supiéramos no nos dábamos cuenta.

E: *¿Cómo se hacía antes para inseminar la cerda?*

Matachín: Decía un paisano de aquí que siempre decía las cosas al revés, porque había un refrán que decía que el mejor escribano echa un borrón, entonces el otro: es que el mejor gorrón echa un escribano. Escribano ¿sabes lo que es? Que no llegaba a ser notario, pero sí hacía documentos, tenían un protocolo y todo.

Matachín: Lo que no padecen las cerdas son enfermedades de esas de engendros. Las vacas cuando se echaban a los toros había muchas infecciones pero las cerdas me parece que no.

E: *¿Siempre ha sido la mujer la encargada de los cerdos?*

Esposa: Sí, aquí el señor mucho tiempo de eso no.

Matachín: Sí, matarlos y arreglar la cuadra y poner agua, casi nada.

Esposa: Debajo de esa panera estuvimos la hija y yo, una noche de nevada con dos cerdas paridas, ahí de noche durmiendo con ellas. Teníamos un cubo por si venían y prendimos un fuego con leña, para que nos diera calor porque entonces no había estufa ni nada, y ahí estábamos muertas de frío una al lado de la otra.

Matachín: Pero la cosa del frío era porque no se atrevían a venir a la cocina porque venía por ahí un andaluz, venía pidiendo limosna, y estaba durmiendo en un banco que había ahí mismo, tapado con unas mantas y dormía ahí, y ellas no se atrevían a venir a la cocina porque estaba él. Siempre venía diciendo que el cabo de la guardia civil le diera doscientas pesetas, pero si estaba en la miseria ¿qué te van a dar hombre? Y el cura que le debía no sé cuánto, tú tenías que estar rico con esos regalos...

Esposa: Cuando son así pequeñinos hay que tener gran cuidado, un poco mientras ellos no espabilan, y ay las más brutas unas más que otras. Había unas jaulas de madera porque eran malas iban y cogen y mataban. Cuando se cansaban y estaba mamando iban y buuu, y tenías que estar ahí y quitarles rápidamente. Y daban dinero, daban dinero más que las vacas en aquella ocasión, porque parían a menudo.

Matachín: Aquí tuvimos una especie con las vacas que pasaron, compramos una vaca y trajo una enfermedad que ataca a la lengua y a las patas de las vacas, malísima, quedan dañadas de corazón y de todo, y la cogió aquella vaca que teníamos en casa y murieron crías, algún año todos los chatos que nacían se nos morían, y fuimos tirando con lo que daban las cerdas, vendiendo las crías. Porque entonces no había otros ingresos porque la

leche, se llevaba la leche abajo donde los comercios, tenían una máquina para extraer la nata, y aquello yo no sé cómo la pagaban, muy poco, no recuerdo los precios. Recuerdo los precios cuando yo tenía ocho o diez años que andaban por veinte céntimos el decilitro de nata, serían dos pesetas el litro de nata. Y se volvía para la casa la desnatada. Eso y algún ternero, algún chato se vendía. Y aquí como se nos murieron, un año se nos murieron seis, nos quedamos sin ninguno, entonces claro, vivir hay que seguir viviendo.

Esposa: Veintisiete años estuvimos criando cerdos.

E: ¿Dónde los vendían?

Matachín: Unas veces en casa y si no los sobrantes en Navelgas, en el mercado.

Esposa: A los paisanos conocidos.

Matachín: Y si no los sobrantes en Navelgas, en el mercado.

Esposa: Traían muchos.

Matachín: ¿cuánto era el tiempo de crianza? Seis semanas, siete semanas.

Esposa: Sí, dos meses.

Matachín: Esa tía mía que te cité tantas veces, decía que los cerdos debieran tener dos agostos.

[...]

Ah, bueno, lo de las castañas es una cosa que pasé por alto. Aquí había una época en que había carros de castañas y se engordaban con eso. Pero también vino una enfermedad que acabó con las castañas.

[...]

Matachín: Antes tampoco se podía viajar así. Viajar se puede viajar mucho pero viajar como un polaco que estuvo por aquí un tiempo, ordeñaba las vacas y todo, que se vino de Polonia en bicicleta y volvió a marchar en bicicleta. Tardó cincuenta y cinco días en ir a Polonia. Más largo que el tour de Francia.

[...]

Matachín: Se prueba lo salado y lo picante, el color ya es otra cuestión.

Esposa del matachín: Echas en un sartén que esté sin nada, y echas así un poquitín, una cucharada de la pasta del chorizo y esperas que fríe bien, das vueltas y lo sacas para un plato y cada uno con un tenedor coge, pica y saborea en la boca cómo está de sal, de pimiento y dicen pues está picante, está con poca sal. Si está salado y picante.

Matachín: La conservación es sal y pimiento picante.

E: ¿Qué se le echa a la morcilla?

Hija: Sangre, cebolla, ajo, perejil, sal y pimiento y grasa.

Entrevista N° 3

07 de marzo de 2008.

Tino, Faustino Fernández Feito.

Matachín - activo.

60 años.

Casa Xuana.

Villerino del Monte.

Participantes:

Matachín.

Veterinario.

Entrevistadora.

Jesús, mi enlace en terreno, pidió en casa Robustio, en el pueblo de Villaluz, permiso para que yo asistiera al despiece de los cerdos en esa casa. Principalmente para poder observar cómo se hace y conversar con las mujeres y el matachín que estarán trabajando en ello.

E: *¿Cómo fue la matanza este año?*

Matachín: Más o menos como todos los años, incluso no pude atender a toda la gente que me llamó porque no podía.

E: *¿Desde qué mes comienzas a recibir llamados?*

Matachín: Noviembre. Lo que es para el congelador y todo eso es todo el año, pero normalmente lo que es para salar, para preparar los jamones y todo eso, entonces ya empiezas en noviembre, sobre el quince de noviembre para arriba, porque ya cuando el tiempo empieza a refrescar un poco, ya suele estar más o menos bueno de la matanza para salar. Entonces, sobre el quince de noviembre al quince de febrero más o menos o el veinte por ahí, diario, diario, diario. De todos los días que estuve en casa, que algún día así dejé para mí porque algún día tenía que dejar, como a mí no me pueden controlar.

E: *¿Siempre dentro de una misma zona?*

Matachín: A mí como si me llaman de Cangas o si me llaman de Pola, yo voy a dónde me llamen. Tengo matado por allí, pero ir a matar allí, no. A lo mejor hay gente que compra cerdos aquí así para matarlos y llevarlos para allá, de aquí llevarlos muertos para allá. Pero porque por allá habrá quién mate, pero si no hubiera y te llaman yo iría igual.

E: *¿A cuántas casas fuiste este año?*

Pueblo	Casas	Cerdos
Villaluz	2	2 - 2
Ansarás	1	3
Villajulián	2	1 - 2
Hervederas	3	2 - 1 - 2
La guinada	1	1
Navelgas	1	1
Ríocastello	1	3
El Prado	1	1
La Rebollosa	1	-
Collada	4	3 - 3 - 4 - 2
San Andrés	3	1 - 3 - 3
Villarino del río	3	3 - 3 - 1
San Fructoso	1	3
Businan	1	3
Paredes	1	2
Folgueras de Muñalén	2	2 - 3
Muñalén	2	-
Francos	1	2
La Cabuerna	1	2
San Pedro	1	2
San Martín de Sera	1	2
Tablado	1	3
La orgullosa	2	2 - 1
Bustiello	1	2
La Bandera	1	3
TOTAL	39	79

Matachín: Más o menos. Después hay gente que me llamó y que no pude atenderlos porque a lo mejor, yo que no, no le digo a nadie, a lo mejor llámame y queremos para tal día y mira yo ese día no puedo, si quieres esperar, esperas, y si no pues tienes que arreglarte.

E: *¿Cada vez que vas a una casa son dos días?*

Matachín: Sí, dos días.

E: *¿Tienes una agenda de clientes?*

Matachín: Sí, son todos clientes fijos de años. Hay muchos pueblos por ahí que ya hay casas que no matan, gente que se acabó que a lo mejor quedan personas viejas, o a lo mejor marcharon para Oviedo, para dónde cuadra, hay mucha gente de esa. Porque aquí por ejemplo, en San Vicente mismo tenía dos casas o tres, ahí ya no hay nadie, ahí ya no matan.

E: *¿Este año cuánta gente no mató respecto del año pasado?*

Matachín: Bueno, aquí te he hablado de dos casas, en Villaluz otras dos, en Villajulián una que este año no mataron todas, solamente chato, en San Pedro dos (TOTAL: 7).

E: *¿Por qué dejaron de matar?*

Matachín: Porque es gente mayor que a lo mejor marcharon para Oviedo, están con los hijos, que están así, gente mayor. A lo mejor hay mucha gente que va al matadero y compra ahí unas canales, que hay mucha gente que no está a gusto por algo y las compra ahí. Tú puedes ir al matadero y cómpralo ya muerto, dántelo limpio para prepararlo. Pero como normalmente en las granjas el cerdo suele venir entero, sin capar, sin nada, a veces la carne da sabor entonces la gente, ya pasó a mucha gente eso. Y después dijo a mí una rapaza que hizo una vez, que hace dos años también los compró, que son cerdinos muy pequeños, a lo mejor de ochenta o noventa kilos, cebados de mucho pienso. EL chorizo cuando lo secas, quédate, así como un dedo y que no tiene ningún gusto, a lo mejor recién hecho. Entonces dije a mi hermano que si quiere matar hay que comprarlos y tenerlos en casa, pero esto no lo quiero más. Dicen eso, porque yo nunca los compré porque aquí siempre los cebamos en casa. Además, aquí cebamos a mi manera, con berzas del huerto y el pienso compuesto no doy.

E: *Me han dicho que ya nadie cría.*

Matachín: Muy poco. Bueno, aquí en esta casa aquí arriba crían algo, una camada o dos, tienen una cerda. Del otro lado, esos sí tienen cinco cerdas de cría y venden, hay otro

aquí en la orgullosa que también cría y que ahora tiene que hacer un curso para poder vender, están en ello. Pero no, críase muy poco.

E: *¿Desde cuándo matas?*

Matachín: Yo empecé el ochenta.

E: *¿Y antes?*

Matachín: Yo trabajaba aquí en el campo. Tenemos vacas y tenemos de todo, yo trabajaba aquí pero después del ochenta fue cuando fui a aprender. Mi padre ya mataba por aquí, a los del pueblo y los de casa y tal, después cuando mi padre se fue haciendo mayor, de los hermanos yo soy el último, entonces cuando yo tenía dieciséis años él ya tenía sesenta. Él decía vosotros si queréis aprender que yo no estoy mucho para eso. Entonces yo vi matarlos aquí, pero después empezó a matar una vaca, entonces matábanse vacas más porque salábase todo porque no había congeladores y entonces fue cuando fui al matadero a aprender, al matadero no, tenían matadero, pero era éste que tiene la Tinetense en Tineo. Yo antes gustábame la caza, gustábame mucho las perdices y tenía mucha amistad con él, de encontrarnos por el monte y eso. Yo le digo, yo tendría que ir por ahí un día a aprender un poco la cuestión, tú vas para ahí los días que tú quieras, dice, yo nada te voy a pagar, pero nada te voy a cobrar, dice matamos los lunes y despizamos los martes, entonces tú vas los días que quieras. Entonces yo agarraba e iba para Tineo los días que podía y estuve ahí aprendiendo. Él cuando estaba por ahí venía a sentarse conmigo y charlábamos, sentábamos, mirábamos así la cuestión y explicaba mira esto cortase así, esto de esta forma. Pero bueno, yo fui para ahí y aprendí la cuestión. Entonces yo a partir de ahí comencé a bajar porque antes yo no tenía idea de partir un chato, porque antes matar un chato por las casas eso era terrible.

E: *Lo que aprendiste allí fue principalmente el despiece.*

Matachín: El despiece. Y enséñate a pinchar lo de los cerdos y lo de las vacas que matábanse a puntilla, bueno, todavía matas así de éstos camuflados, este año maté dos, ahí tengo la pistola.

E: *¿Tu padre era el matachín de la zona?*

Matachín: Bueno, no salía mucho, aquí por estos pueblos. Aquí en el pueblo eran seis casas y mataba en todas las casas matábalos él. Ahí en Tablao, en San Vicente, pero vamos, salir, así como salgo yo no. Bueno tampoco podía, tampoco tenía coche. Además, de aquella casi que era raro que en los pueblos no había dos o tres que mataran. Ahora ya mucha gente te lo dice, si lo dejas tú. Mira, vas para Collada y hay un chaval que gusta

un poco la cosa, pero hace dos años pinchó, pero pinchó muy mal. Claro, las primeras están así un poco nervioso y tampoco las cosas van bien. Pero bueno, el chaval tranquilo y es buen chaval, a mi gústame eso. Ya el año pasado no quiso pinchar ninguno, y este año matamos dos veces, matamos cuatro, y ahí no quiso pinchar ninguno tampoco, dice no, no, pínchalo tú, pincha tú. Es que no quieren, yo no sé. Claro es que también si pinchas uno al año. Porque yo acuérdome cuando las primeras veces, casi temblabas porque poneste nervioso, ahora no, yo estoy tan tranquilo. Dice que tiene una pena y yo digo, pero ¿qué pena? O sea, si te pones a pensar que vas a matar ese animal, date pena, pero tienes que hacer un trabajo no pensarlo, porque si es un trabajo que tienes que hacer no lo piensas, voy a matarlo y ala. Pero claro, si te pones a pensarlo, la verdad es que el corazón palpita.

E: *¿Aprendiste principalmente de tu padre? ¿ibas con él?*

Matachín: Cuando tenía tiempo de poder ir por las casas, iba con él.

E: *¿Cuándo empezaste?*

Matachín: Sería por el sesenta y cinco o sesenta y seis, antes de ir a la mili. Tendría dieciséis años o diecisiete. El primero no tendría más de catorce años, fue en casa. Salió bien, pero me impresionó mucho la cosa porque, yo no sé lo que pesaría porque al pinchar, al salirte esa sangre así a la mano, salía una sangre así caliente, date una impresión porque yo no sé lo que sería, yo pensé que la sangre a lo mejor salía fría y sale la sangre, así como muy caliente y date una impresión, una cosa. Pero después ya vas adaptándote. La verdad es que fue un trabajo que siempre se me dio bien, yo no sé por qué, pero siempre se me dio muy bien esto. Ya te digo yo porque no quiero yo reventar por ahí, no tengo necesidad de eso tampoco, pero, vinieron a mí a buscarme de Francos, de la Oteda, de Bustillón, de San Frechoso. Había veces que llamaban y no, no está, cogían el coche y venían hasta aquí, algunos preguntaban si yo venía a dormir, yo decía dormir vengo, vengo todos los días.

E: *¿A qué edad fuiste a aprender al matadero?*

Matachín: Cuando fui para ahí yo tendría treinta, treinta y uno.

E: *¿Entre los quince y los treinta?*

Matachín: También tienes la mili de por medio

E: *¿Cuánto tiempo?*

Matachín: Quince meses, a lo veinte, veintiuno

E: *¿A dónde fuiste?*

Matachín: A Segovia, ahí junto al acueducto. Once meses pasé ahí y tres meses en León. Tú sabes que es un tiempo que tienes que pasarlo y lo otro que no me gustó fue como algunos hacían el tonto y tal y después calabozo y esto y lo otro. Yo no, sabes que tienes que pasar ese tiempo, hacer lo que te manden, cuando puedes despístate pero sin andar haciendo el tonto porque sabes lo que hay después. Yo fuera el veinte de septiembre, el veinte de septiembre presenté en Oviedo y el catorce de diciembre, no de aquel año, del año viniente, regresé de Segovia, catorce meses. Salvo dos meses de permiso, pero siempre me tocaron dos meses de treinta días, porque a mí tocome junio y septiembre, por ejemplo, los que cogían julio y agosto tenían treinta y un días, pero a mi tocome siempre los de treinta días, hasta tengo mala suerte para eso.

E: *¿Cuándo te empezaste a dedicar a esto?*

Matachín: Bueno, yo después que estuve en el matadero y aprendí la cosuca, ya la gente empezó a saber que eso y gustaban la forma de trabayar y eso y fue cuando la gente empezó a llamarte. De aquella matábase mucho más que ahora, yo trabayaba más también.

E: *¿Cuánto más?*

Matachín: No porque matábase chatos también.

E: *¿Y cerdos?*

Matachín: Sí, porque ahora mismo sorprendí a un chaval, que había ahí en otra casa que ahora mata un chaval, un sobrín del paisano ese que aprendió conmigo también, un chaval con trece, catorce años que da gusto ver. Yo dejábalo pincharlos, y pinchó los dos años estando yo allí. Pinchaba yo a lo mejor uno y a él pinchaba a lo mejor dos o así. Los primeros siempre la gente está nerviosa, nunca salían bien pero claro, pero era un chaval así que gustábame la forma de ser de él. Después un año avisome el tío que a ver si puedes venir el sábado que vamos a matar y yo, joder, el sábado no puedo Vicente, él viene mi sobrín, ya sabes que eso, pero tengo poca confianza en él, además, estando tú, y yo pues mira entonces tienes que dejarlo. Yo no sé qué problemas tenían que a lo mejor algún problema tenían que no querían dejarlo más. Y ahora vino y dijo bueno, pues va, fue bastante bien y fue haciendo. Bueno esto fue hace cinco, seis años pues ahora el chaval debe estar un poco práctico. Pero era un chaval tranquilo, que valía, de esta gente que se da al enseño que le dices esto así andando, porque a lo mejor hay otro que dice va y qué más da, qué más da. Bueno si tú sabes qué más da pues hazlo, para qué me preguntas a mí. Pero éste no, ponía interés por aprender, era un buen chaval. Por ahí en otro pueblo

también, ahí aprendió otro que ahora mata él y así vamos, de algunos pueblos hay alguna gente que mata.

E: *¿Pero se mata menos?*

Matachín: Sí, se mata menos porque ahora hay mucha menos gente. Por estos pueblos en la mayoría de estos sitios las casas están cerradas. Aquí en este pueblo mismo cerráronse las casas, ya que matemos normalmente en ésta de arriba, en la otra casa ahí matante uno así pero muy poco. Y ahí el paisano tiene noventa y pico de años y mucho no puede hacer y el hijo no para ahí. No creo yo que muchos más años siga eso y pasa en muchos sitios. Ya te digo que aquí en San Vicente igual, ahí pasa igual. Ahí parece que fui a dos o tres pero el paisano que eran los que tienen la tienda, el bar, un almacén en el polígono, murió el año pasado y ya no volvieron a matar tampoco. Porque el chaval come ahí en el crucero, viene a casa a cenar o algo así, después la madre sola en casa, ya no matan tampoco. Como eso hay mucho. Tienes por ejemplo en Bárcena, igual no se mata un cerdo en todo Bárcena. Porque esa gente coge a lo mejor ya muerto del matadero.

E: *¿Desde cuándo se compra en el matadero?*

Matachín: Desde que empezó a funcionar el matadero, habrá unos siete u ocho años. El año pasado, que yo voy a cortar a veces a la sala de despiece de ahí, llámate gente que a lo mejor quería cortarlos en el matadero, pero como tú, pues yo voy a cortarlos allí igual. Salieron por la tarde de allí igual treinta y pico de cerdos, de los que mataron allí. Claro que van a las carnicerías y a todos esos sitios, pero si tú quieres uno ahí, cómpralo.

E: *Es una práctica relativamente nueva.*

Matachín: Sí, sí porque antes no había eso. Antes por ejemplo si no lo tenías tú en casa, tenías que comprarlo por aquí a un paisano que lo tuviera.

E: *Se matarán menos cerdos también.*

Matachín: Mátase menos porque hay menos gente en las casas. Porque tú no ves la juventud, los chavales marchan, uno colocase aquí otro colocase allá, en casa a lo mejor queda uno o ninguno. Entonces claro, hay mucha menos gente, pero antes la gente aquí ¿para dónde salías? Hasta que empezó esto por el sesenta y pico, que la gente empezó a migrar unos para aquí y otro para allá, aquí fueron marchando todos. Yo creo que fue por más por los años del sesenta y seis, sesenta y siete, sesenta y ocho hasta el setenta o así. Abríase más la migración, fue cuando la gente le dio a salir a México, a Alemania, a todos esos sitios. Aquí mismo, unas hermanas mías estuvieron en Bélgica. Bueno, ahora una está jubilada, está en Gijón, vinieron jubilados, tienen un piso en Gijón. Y la otra casose

con un belga y tienen dos chavales ahí. La chavala está casada porque yo fui a la boda y el chaval, tienen dos hijos ahí, viven ahí, pero esos no están casados, esos están viviendo juntos, esos no se casaron pero vamos, él tiene su piso, su modo de vida, él trabaja. Vienen aquí todos los veranos, gústale mucho venir aquí.

E: *¿Qué diferencias ves tú en la matanza? Dicen que antes se hacía los fines de semana.*

Matachín: Eso todavía se hace así mucha gente porque a lo mejor hay chavales que están trabajando afuera, el sábado y el domingo tiénelo libre, entonces a lo mejor la gente suele aprovechar esos días, la mayoría de la gente, pero claro, yo no puedo. Porque esta gente a lo mejor suele llamarte muy a tiempo, porque ya en octubre ya empiezan oye pues para tal día de diciembre, para tal día tal fin de semana de tal, vale, aquel día ya lo tienes anotado. Este año mucha gente que quiso, a lo mejor tuvo que esperar un mes. Hubo gente que me dijo, para el año que viene llamámote para el verano, bueno tú llamas cuando quieras. Hombre, ahí mismo para Collada, en un fin de semana maté cinco, el sábado. Pero claro, estaban las casas pegadas una al lado de la otra y puedes hacerlo. Pero ahora sal de Collada y la verdad de pasarlo paselo mal porque aquellos días, las heladas de aquello era criminal, unos días quedaron asustados cuando me vieron llegar con el coche. Por diciembre, el veinte de diciembre sería. Daba miedo, es que se congelaba uno. Tú fíjate que los cerdos, el día que matas no porque el día que matas muévete más y con el agua caliente que echas para bañarlo y todo el tinglado pues muévete más, pero al otro día tocábaslo así y saltaba el hielo, y metes las manos ahí e igual como si estuviera en el congelador, es que hay veces que tienes que parar y calentar las manos. Calentarlas es que no puedes calentarlas con calor, tienes que calentarlas haciendo, pero no eres capaz. No si a veces córtaste y no te enteras, si yo ahora tengo guantes para eso, pero si no, no te enteras. Ahora tengo guantes de esos de alambre para no cortar. Son muy caros, pero hay que usarlos porque si no te llevas muchas pinchadas, muchas pinchadas me quitaron.

E: *Si se mata más de uno al día, quiere decir que no todos matan por la mañana.*

Matachín: Normalmente la gente tiene ganado y cuando vas a ponerte por la mañana son las diez y media, las once. Es más, o menos una hora. Cuando terminas sales por ejemplo a la una, comes un pincho y sales para otra casa y cuando vas a ver son las tres. Después hay gente que le gusta matar por las tardes. Por la tarde generalmente la cosa es más tranquila porque despachamos, hacemos esto por aquí tal y cual, con que estés aquí a las dos de la tarde, ahí en esos sitios a veces metes otro por la mañana.

E: *Luego al otro día el despiece tarda más.*

Matachín: Sí, porque los cerdos despiécense pronto, de llevarme me llevan cuarenta minutos.

E: *¿Ese mismo día se sala?*

Matachín: Matas hoy y al otro día despiezas y salas, porque no vas a volver al otro día a salar. Y lo de salar y eso hay mucha gente que lo hacen ellos.

E: *¿No necesita mucha...?*

Matachín: Hombre, hay que tener un poco de curiosidad, porque la carne ponerla bien colocada metes sal y que la carne no se toque.

E: *¿Y sacar la gota?*

Matachín: Sí, eso es muy importante.

E: *¿Tienes tus cuchillos y demás instrumentos?*

Matachín: A no, sí, sí, las armas son mías todas, téngolas todas ahí.

E: *¿Hace cuanto las tienes?*

Matachín: Eso cómpralo a medida que necesitas, cuando se van terminando compras otros.

E: *¿Y con el que pinchas?*

Matachín: No, ese solamente lo tengo para pinchar, los otros para despiezar y todo eso. El de pinchar tiene como ocho o diez años.

E: *Muestra los cuchillos que tiene.*

Matachín: Mira, este, este y este me costaron sesenta euros los tres.

E: *¿Y este tan grande?*

Matachín: Para cortar los filetes.

E: *¿Y este era como estos antes?*

Matachín: Sí, lo que pasa es que se van gastando. Pero éste tiene veintipico de años.

E: *Son suizos.*

Matachín: Sí, son suizos, Victorinox. La verdad es que son muy buenos. El día que fui a buscarlos, que pedílos en la cooperativa, díjome el chaval de la cooperativa que son muy caros y yo dije mira yo no sé si son caros o baratos, si los cuchillos son buenos, yo necesito de esos, ya si nos baratos o a cualquier precio.

E: *¿Cuándo comenzaste a cobrar?*

Matachín: Ya harán diez años. Empiezas a cobrar y entonces es cuando se te echan todos encima. Antes dábante a lo mejor un poco de carne, alguna cosuca o alguna botella,

que eso todavía hay mucha gente que lo hace, aparte de lo que cobras. Tampoco me gusta escatimar, porque todos dicen cobras poco, cobras poco. Cobro setenta euros, ochenta euros, depende del sitio. Porque hay otros por ahí que son carniceros que cobran bastante más, todo el mundo lo dice. Dicen pero si trabajas tú mejor que ellos.

Mira, el otro día me llamaron para Naraval, para una casa, un chato y no pude ir, no mira ese día no puedo, y ellos querían aquel día. Después dijéronme a mí, estábamos más a gusto contigo que con los que vinieron este año, así que clientes no pierdes. Y yo, oye ese día yo no fui por nada, no fui porque no podía.

Mira, tú te pones a cortar un chato o una cosuca así, mucha gente empieza a meter cuchillo, a cortar para aquí, cortar para allá, pero claro, a lo mejor un filete aquí es más duro que aquí, sacando la misma pieza no ye todo igual, pero mucha gente córtate de frente y es más cómodo, terminas antes pero claro, a mí no, echaste una hora más y eso que me importa.

E: Esto es mucho de relaciones de confianza. Si dices que no puedes un día la gente duda.

Matachín: Empiezan a lo mejor a probarte, que vente a lo mejor a la noche, pero coño a la noche terminas tú cansado. A despiezar un chato, qué ganas tienes tú de ir por ahí. Después hay sitios que tienes la comodidad, que estás a lo mejor como aquí, que no pasas frío, pero en otro no y ponte un día de estos ahí, que lo pasas mal y de noche. Mira, hará ya seis años que tenía que ir a un pueblo para frente a Navelgas, Silvallana que se llama, a cortar un chato. Vino un paisano aquí que el pobre, un mes antes, vino aquí a casa, no estaba yo. Llamárame por teléfono, después vino aquí, dijo que quería conocerme, pero no estaba yo en casa. Y fuera yo a Collada, tenía que cortar unos corderos y después fui para allá. Fui allá y tenía que despiezar un chato y después matar un cerdo. Fui a eso de las once, y las doce, la una, las dos y no venía el chato. Le digo yo al paisano que llame al matadero que el chato no viene. Empezó a llamar al matadero y no cogían el teléfono. Después a las tres de la tarde a ese chato no lo traen hasta el otro día. Y yo mañana no puedo, claro el paisano estaba el pobre. Digo, yo mañana tengo que ir a Ansarás que está al lado de Tineo, tengo que matar un gocho y luego tengo que matar otros tres y luego tengo que venir a cortar un chato todavía. Tú me tienes que cobrar lo que quieras, pero tienes que venir, no si no es cobrar, no es dinero ya. Al fin fui a las ocho de la tarde, estuve hasta la una de la mañana, terminé fisgado. Además, todo de pie, solo unos minutos sentados para comer, todo de pie. Y claro, sacas la gente de ese apuro porque yo miraba

para él porque el fallo no era mío, el fallo fue del matadero. Hombre, si te pones malo o alguna cosa, tienes que... pero los compromisos hay que cumplirlos porque la gente está esperando, tiene las cosas preparadas y eso hay que hacerlo.

E: *¿Cómo ves lo de la matanza a futuro?*

Matachín: Esto yo creo que estará por terminar, ya se termina. Además, ya no hay ni gente. Hombre, terminar no se termina porque por aquí la gente es lo que tiene para comer y mejor que lo hecho en casa no hay, pero termina mucho ¿Tú no ves aquí en estos pueblos si vas a mirar las casas, que es toda gente ya mayor, de setenta años para arriba, entonces esto termina? Me decía el otro día, éste de Bárcena, del pequeño bar del puente, que decía mucha gente no, hay que parar y llevarlos para el matadero, pero claro, aquí el del camión dice, pero para qué llevarlos al matadero, si hay que cargarlos en el camión y si no hay gente, después de agárralos en el camión, después mátalos también, no merece la pena, claro porque un chato cárgalo fácil, el chato es otra cosa porque no son malos.

E: *¿Los cerdos antes eran más pequeños?*

Matachín: Sí, antes las razas de cerdos eran mucho más pequeñas, cebábanse menos, eran otras razas. A lo mejor mataban un cerdo de ciento cincuenta kilos y era un cerdo exagerado y ahora hay uno que yo maté de trescientos kilos. Doscientos noventa y uno maté hará dos años aquí en esta casa. Y hay más de uno que están aproximados o más, pero pasa que no los pesas. De doscientos, doscientos y pico, mucho.

E: *¿Sabes cuándo se dejó de cobrar el arbitrio?*

Matachín: No sé lo que cobraban por kilo. Pues esto hará treinta, treinta y pico de años. Yo sí me acuerdo. No, debe ser más, hará cuarenta años. Yo acuérdonme siendo crío chaval, venían aquí a pesarlos, el alcalde de barrio.

E: *¿Quién lo pesaba?*

Matachín: El alcalde de barrio. Tú avisábalo y venía aquí a pesarlos, después pagábamos un tanto por kilo pero yo no sé lo que era.

E: *Decía la gente que a veces tenía que matar escondido.*

Matachín: Eso lo hacía casi todo el mundo. A lo mejor matabas tres y presentabas uno.

E: *Miré los registros y salían cosas como que uno declaraba un cerdo y de ese cerdo cuarenta y pico de kilos.*

Matachín: Bueno, de aquella muy grandes no eran... Pero gente que a lo mejor tenía amistad con el alcalde, cosucas que le regalaban y algo, entonces si el cerdo pesaba cien

kilos pues a lo mejor poníate setenta o sesenta, quitábate unos kilos. Es que ahora acuérdome yo que cuando estaba en la mili, fue cuando mataran aquí en una casa del pueblo, y por una denuncia vinieran ahí los municipales y la ostia. Y no les dejaron entrar en casa. Y después fueron a Tineo y vinieron con la orden judicial. Pero claro, cuando ya vinieron con la orden judicial ya no había nada en casa, ya no pudieron hacer nada. Pero registráronle la casa. Acuérdome yo que eso fue cuando yo estaba en la mili.

E: *¿Quién registraba?*

Matachín: El alcalde era por alguna denuncia y el alcalde pues sospechó. Yo recuérdome porque venía de la mili y vi eso. La carne sacáronla para otro sitio. Comentaban aquí igual, bueno son chistes también, yo conocí al paisano ese, que era un paisano así muy simpático y eso. Y también una vez que matara, escondiera todo no siéndolo que es la pata, lo que cortas, la mano del cerdo, quitáronlo todo. Pero entraron y ya tenía ocho allí. Y le dicen, pero bueno usted presenta un cerdo y tiene ocho, cómo tiene aquí ocho manos de cerdo, dice él, porque los de aquí son diferentes, tienen ocho patas y todo eso. Pero bueno, creo que eso fue broma y dejáronlo, eso depende con quién pesaras. Otro paisano de aquí, cuéntame a mí también que tenía uno ahí guardado, pero teníalo allí colgado, y venían los municipales de allí de otra casa. Y vino él, no sé de dónde venía, ya están los municipales ahí vienen y tenemos el gocho ahí en la panera. Dice él, ye igual. Dice él, cuando los veo salir de la otra casa, salen por ahí para abajo, cojo una herramienta, una pala no sé qué, y salgo por el camino: ¡coño! ¿qué hacen por aquí?; nada, venimos aquí porque hablaron de esto y tal y cual, y dice él: tengo yo uno ahí también; sí hombre, sí vas a tener uno; coño, que tengo uno ahí guardado, subir a ver; y dicen ellos: claro, si lo tuvieras no lo decías. Después de pasado todo este tinglado ya fue a Tineo y díjolo, y ríase. Porque yo tengo un primo en Tineo que tiene un bar, y contábamelo el otro día, ya hablaban allí, y estaba el municipal que ya estaba jubilado y decía que parece mentira que nos engañase aquí Guillermo y tal, y decía: coño, cualquiera pensaba que iba a tener algo si el riéndose y tal y cual.

E: *Aquí hubo un cambio importante porque cuando se cobrara el arbitrio no había fiesta ni nada.*

Matachín: No, era muy difícil. A veces mataban de noche, la gente cuando cuadraba porque claro.

E: *No se hacía la comida y se invitaba a los vecinos.*

Matachín: Aquí eso parece que nunca lo hubo por aquí, eso tiene sitios. Para ahí para Businan, yo el primer año que fuera yo para ahí, la primera vez que fui fue a cortar un chato, y fue por octubre más o menos. Vinieron dos paisanos por aquí a buscarme, porque cortaba uno de Navelgas que era pariente nuestro, que ese rapaz cortaba bien pero murió de cáncer el año pasado, entonces ya al encontrarse mal mejor ya mandólos él aquí, porque díjome él: tú sigues con lo de los chatos, y yo digo: sí. Después al poco, un mes o así, llamame a chavala de la casa: ¿tú matas cerdos?; sí; ¿podrías venir aquí a matar los nuestros?; bueno yo voy, a no ser un día que no pueda, yo voy; díjome: tal día; y yo: bueno, si es a matártelo nada más, sí porque si, tengo que cortarlos no puedo, al otro día cortarlos no puedo; pues tienes que hacerlo; no, poder no puedo, ya te digo que no; bueno, voy a hablar con un paisano de aquí del pueblo para que me los corta él vuelvo a llamarte entonces vienes a matarlos; y yo: bueno, llamame a la tarde.

E: *¿Cuándo fue esto?*

Matachín: Hará dos años, tres años. Estaba yo aquí cortando los de casa, que matáramos nosotros acá también. Y llámame: entonces puedes venir que así córtamelos aquí, Benito; y yo: bueno, entonces yo voy a matártelos, pero tiene que ser tempranin porque tengo que ir a con el coche a revisión y tengo que estar a las cuatro en Cangas; dice: ven a la hora que quieras, no hay ningún problema. Llegué yo allí a las diez de la mañana, había siete paisanos esperando, yo ahí no hice nada más que pinchar, a mi diéronme todo hecho. Terminamos y claro, ahí estaban echando la partida, pero bueno, yo tenía que marcharme, pero sentilo yo porque vas para allí y echas el día, pero si es un día así que tienes tiempo pues paras y eso, pero yo aquel día no podía: mira, yo tengo que marchar porque tengo que llevar a revisión el coche y no puedo parar aquí. Pero de ahí para acá voy todos los años de entonces, paramos y estamos por allí, echas el día allí.

Yo cuando llegué allí y vi a toda esa gente dije: pero bueno. Yo normalmente por aquí estoy acostumbrado tres, cuatro, dos. Pero ya te digo, allí siete y ocho.

E: *Pero esto de las grandes comidas no es igual ahora.*

Matachín: Eso igual era más antes que ahora. Es que claro, hoy la comida cambia mucho. Bueno, a mi así de cuando aquello tampoco me tocó mucho la verdad, cuando yo empecé la gente ya vivía de otra forma.

E: *A tu padre sí le tocarían matanzas distintas.*

Matachín: Mi padre era muy curioso. Lo de él era más jodido, porque van las cosas de otra forma. Ahora si vas a matar vas a lo mejor a las once, a las doce y de aquella si

iban a matar iban al amanecer. Mataban allí, comían. De invierno aquí, igual salían a las ocho, la otra es que había que ir andando también. Si vas a un sitio lejos de aquel siempre había un caballo o una mula porque era lo que tenía porque coche no había. A veces iba para Tineo, para la casa del hermano de él, iba a matarlos también él y como estaba por allí la gente siempre aprovechaba. Tardaba dos horas de aquí andando.

E: *¿Recuerdas alguna anécdota que te contara tu padre?*

Matachín: No, también él era así un poco reservado. A lo mejor cuéntate más otra gente, cosas que yo no sé, no las creo tampoco, porque a mí contome uno de aquí de Collada que fueron a matar a San Pedro para una casa, que mataron tres cerdos, que yo tengo costumbre de matar diferente porque yo mato y preparo aquel y después matas otro y después el otro, pero entonces ahí matábanlos todos, o sea entonces tres o cuatro matábanlos todos, ya luego poníanse a pelar uno y el otro y el otro. Y dijo que tenían que matar a tres, y los tenían ahí tirados, tapábanlos con una poca paja, para que no enfriaran, decían que enfriaban menos, con el frío pues claro. Y cuando fueron por el tercero, pelaran dos, colgáronlos y tal, faltabas y él dijo que andaba por el prado debajo de casa, yo qué sé si es cierto. Yo no sé si es verdad o no eso, pareceme muy raro a mí eso, yo no sé.

Lo que pasa es que ya tiene uno mucha experiencia, yo sé bien cuando están muertos y mientras eso no sueltas porque levantarse sí, pero un gocho que sangre bien, porque normalmente yo sángrolo muy bien, eso dáseme muy bien, yo no le tengo miedo, porque quedan a lo mejor los nervios y múevense un poco, pero gente que pincha a lo mejor mal, que no sangren bien y que parece que está muerto, pero no, ahí está

A mí tocome coger hasta la sangre en una casa, a mí tócame de todo.

E: *¿Y eso es labor de mujeres?*

Matachín: Sí pero la rapaza que está ahí, una rumana, de vergüenza. Para la carne y eso sí, porque díjome que criase con los abuelos, y que los abuelos tenían una carnicería ahí. Lo de la carne entiendolo muy bien y llévalo muy bien pero que para matar no, dijo que eso ella no podía verlo. Yo dije: no me extraña. Dice: voy a pedirte un favor, tienes que coger la sangre, es que yo para eso no valgo, y digo: entonces es mejor que no vayas porque igual te desmayas.

E: *¿Tu lista de clientes cómo la hiciste?*

Matachín: Porque la gente empieza a hablarte, que a lo mejor estuviste matando en tal sitio y: coño, pues éste salió bien, tal y cual. Entonces la gente empieza a llamarte.

E: *Me dijiste la otra vez que otro matachín que jubiló te recomendó.*

Matachín: Sí, murió el año pasado, era pariente nuestro. Sí, él siempre me mandó mucha gente para aquí, siempre me mandó, pero mucha gente me mandó, pero mucha gente que yo no podía atender. Porque yo también tengo que trabajar, pero tampoco vas a matarte. Además, que antes había mucha gente que mataba, mal, pero mataba. Yo fui algunas veces a ayudar y ya mataba yo. Después lo dejó el hombre porque dábase muy mal, ya lo que te digo yo, son gente muy nerviosa, porque tiene que ser tranquilo porque la gente que es muy nerviosa, empieza a ponerse nerviosos al pinchar y después igual que digas una cosa que otra, porque eso a veces los chavales no quieren: no, que... va, pinchan. Porque ahí en Collada hay otro chaval que quiso pinchar y pinchó un año, y da igual que digas mira, pincha en esta dirección, pones el cerdo así y pones el cuchillo, cuando lo vas a meter coges el cuchillo en esta dirección, yo tengo el pulso aquí en la mano, pones la mano así y el cuchillo recto para atrás y no falla. Pero empiezan por ponerlo así, o así y poneste a decir las cosas y no, ponense nerviosos y no oyen. Sin embargo, hay chavales que sí, hay algunos de estos que así díceselos, coges y cruzas a lo mejor un poco la mano y mira tú pónelo en esta dirección, tú el cuchillo pónelo en esta dirección, cogesle la mano un poco y tú en esa dirección pincha, que el cuchillo no te tropiece en un hueso porque es muy fácil que a lo mejor puede tropezarte, pero cambia un poco la dirección y ya está.

E: *¿Cómo te das cuenta de que está sangrando bien o no?*

Matachín: Porque sale mucha sangre. Mucha gente está acostumbrada a gente que pincha mal y va a meterse ahí debajo con el cubo y a lo mejor metes el cuchillo y sale y cubrilo de sangre, porque sale igual que cuando rompes un grifo, de estampida. No todos, a lo mejor algunos dan algo más de espacio, pero ya viendo que sangran, porque yo en el momento que veo salir la sangre, saco el cuchillo para afuera y carretera. Porque hay gente que está ahí con el cuchillo venga y venga y venga y eso, yo eso nunca. Pero eso ya es la serenidad de cada uno.

E: *¿Y de estos gochos asturcelta?*

Matachín: Maté dos ahí en San Andrés el año pasado. Y ahora vuelve a incrementarse mucho la cosa esa, yo no sé. Teníamos ahí un chaval que trabaja en el hotel, hay un hotel en San Andrés. Tenían una cerda en celo, tenían una pareja para criar y la cerda, llámame aquí un día por el mes de agosto, que se mancó una cerda que si puedo ir ahí a matarla. Yo, joder no comí, ¿comiendo si te vale? Y él sí sí. Y estaba terminando de comer aquí cuando vuelve a llamar para que vaya pronto. Yo, algo pasa grave y cogí y salí para allá,

y debía tener el ... roto, porque debía estar en celo y seguramente el cerdo al tirarse encima pesaba, yo no sé cogió una postura o como fuera y no se levantaba, fui a matarla. Y después, el cerdo salió en las patas, yo eso no lo conozco, pero salió unas patas que se llama panadizo, y fue el veterinario, no sé qué veterinario fue, y el veterinario estuvo tratando y el consejo fue mávalo y quítalo que esto no tiene, no vale para comer, y me llamaron para matarle y enterrarlo, yo fui a matarlo y enterrarlo.

E: *¿Notaste alguna diferencia?*

Matachín: No, ese mismo fue matado y enterrado y la cerda sí, tenía buena carne, pero claro, tampoco estaba gorda, cuando no están gordos tienen menos grasa. Dicen que son gochos que tienen poca grasa, claro, yo digo ésta no puede tener mucha grasa porque tampoco está cebada. Yo después no supe nada más de él, no supe cómo fue con la carne. No tenía ni el unto ni el tocino, pero de tener, tenía buena carne, pero no estaba engordado, si lo engordas más, yo qué sé tendrá más grasa. Esos fueron los únicos que vi, y no sé dónde vi un anuncio que se vendían, fue por ahí por un bar, un anuncio por ahí y ponen el teléfono pero no sé yo. Yo generalmente cómprolos a ese chaval de la Guinada, de ahí, todos los años encargo tres, matábamos dos para casa y vendía uno, este año compré dos no más, casi no merece la pena.

E: *¿Cuánto tiempo más crees que te vas a dedicar a esto?*

Matachín: Mientras me aguante bien, mientras yo esté bien así, ágil y que pueda, seguiré la cosa, pero ves que tal, pues déjolo. Hay un chaval aquí, yo quería enseñarlo, un buen chaval de esta casa de arriba, muy buen chaval, llevo muchos años pero no vale, no vale, no quiere, dase muy bien todo y si vas a cortar sí, estocinar sí pero matar no quiere y es buen chaval, es una pena.

E: *¿Cómo se le dice normalmente matachín o matarife?*

Matachín: Matachín.

E: *¿Cómo ves el rol del matachín? ¿antes tenía más mérito?*

Matachín: En lo del vacuno sí, tenía más mérito porque había muy poca gente que lo hiciera. Ahora hay mucha gente por aquí por los pueblos que lo hace.

E: *Y cuando no había veterinarios ¿quién se encargaba de capar a los cerdos?*

Matachín: Siempre había alguno. Había uno en Navelgas

E: *¿Coincidió que eran matachines?*

Matachín: Sí, sí, normalmente los que se dedicaban a eso eran matachines. Yo muchas veces los de casa, cuando se criaba, tuve que hacerlo, pero no me gustaba, nunca me dio por eso porque es una operación y yo decía: coño voy a matarlos.

Veterinario siempre hubo lo que pasa es que había menos.

E: *¿Hace cuanto la gente dejó de criar en casa?*

Matachín: Antes criábase en todos los sitios, en todos los pueblos. Hará seis, siete años más o menos que la gente dejó de criar. Porque la gente dedicose más a la ganadería, a las vacas y eso. Entonces los cerdos, bueno prefiero más comprarlos y empezó a funcionar así la forma porque empezaron a cerrarse muchas granjas, entonces hay épocas que se vende muy mal, entonces claro, tú tenerlos ahí. Porque como yo mismo cuando lo dejé, la última hará seis o siete años, entonces yo tenía ahí una camada y claro, yo al mercado no puedes ir por ahí porque si te valen ocho mil pesetas tenías que venderlos a cuatro y no, prefiero comprarlos, sabes, porque abusan de uno, como saben que tienes que entregar. Que los últimos que tuve yo, túvelos en casa, vendiéranse mal.

E: *Y tiene que ser gente de confianza a la que uno compra el cerdo.*

Matachín: Sí, siempre tiene que ser gente así y saber la raza que tienen para que te salga la cosa bien. Tienes que conocer un poco la gente para que te salga bien, no te salgan muy grasudos.

E: *¿Por qué crees que la gente sigue matando?*

Matachín: Porque tienes una comodidad muy grande en casa, porque compras un jamón y casi más o menos son todos los jamones iguales, pero chorizo como de casa no hay.

Es económico, mucho más barato y todo. Cuéstate algo la comida y tienes un poco de trabajo y todo lo que tú quieras, pero cambia mucho la cosa porque sabes lo que tienes, lo que comes. Lo que compras vendrá saneado y todo lo que tú quieras, pero suelen ser más de pienso de otras cosas así.

Entrevista N° 4

13 de marzo de 2008.

Matachín - activo.

50 años.

Participantes:

Matachín.

Veterinario.

Entrevistadora.

E: *¿Cuántos años llevas matando?*

Matachín: Veinticinco o por ahí.

(seguramente matabas más antes que ahora)

Aquí normalmente mátase tres cerdos casi en todas las casas, en alguna cuatro, pero no muchas, más bien tres, dos, ahora mismo ya se matan dos.

E: *¿A qué edad comenzó?*

Matachín: Yo ahora mismo tengo cincuenta años, entonces yo así que los mato así de quieto por todo el pueblo, habrá veinticuatro, veinticinco años. Antes ya mataba alguno, pero entonces no mataba tantos porque había matachines mayores y entonces, bueno, a lo mejor matábase alguno fuera de temporada. A lo mejor había casas aquí que a lo mejor mataban en el mes de abril o en el mes de mayo, mataban uno para enchorizarlo, solamente para eso. Entonces a lo mejor, pues a veces mataba yo alguno. A partir de ahí hay unos veinticuatro, veinticinco años que dejó de matarlos el matachín que había y no había más, ya yo sabía algo y ya bueno.

E: *¿Cómo aprendiste?*

Matachín: Yo aprendí viéndolo a él, solamente porque yo, claro, porque hay gente por ahí que me dice que porque no me meto en un matadero. Yo no tengo cursillo ninguno ni tengo nada. Yo sé hacerlo a lo mejor como uno que tenga ahora un cursillo, porque claro, a lo mejor hay gente que a lo mejor hace un cursillo y pónese a matar un cerdo y no sabe, pero claro, lo que vale ye lo que vale, hay que darse cuenta, hay que reconocerlo. Entonces yo empecé así.

E: *¿Matas aquí en el pueblo?*

Matachín: Yo mato aquí en el pueblo en todas las casas, en todas las casas se mata.

E: *¿Cuántas casas?*

Matachín: Yo, por ejemplo, yo vengo matando no me fijo pero calculo que mato unos cuarenta cerdos por temporada, porque claro ahí en el mes de noviembre y diciembre, más no. Ya terminas ahí por año nuevo y ala hasta que vuelve noviembre otra vez ya no se hace más. Tampoco soy profesional porque profesional es el que está a diario en el matadero y estás haciéndolo todos los días, yo hágolo ahí esa temporada, esas casas deben ser unos cuarenta cerdos, cuarenta y dos o cuarenta y cuatro a veces, depende.

E: *¿Cerdos o casas?*

Matachín: Cerdos en total. Casas, igual son catorce o quince casas. Salvo alguna, para afuera pocas. Afuera saldré a cuatro casas o a cinco me parece. Aquí debajo hay unas que son vecinos, esta casa de arriba no porque en esta mata otro, que no es del pueblo, mátalos otro rapaz. Creo que son trece o catorce casas.

E: *¿Hace cuantas matas en esas casas?*

Matachín: Desde que empecé. Ahí habrá dos o tres que empecé algo más atrás, ahí matábalos otro también, que tampoco era del pueblo. Entonces también dejó de matarlos porque ya era mayor, entonces llamáronme a mí.

Yo tengo que ir dos días, el día que los mato y el día que hay que descuartizarlos y prepararlos, hay que llevarlos a sal y luego ya para que las mujeres hagan los embutidos.

E: *¿Ha cambiado mucho la matanza?*

Matachín: No, aquí hacemoslo como siempre. Recuérdome cuando era un neno pequeno que de ver la gente que los mataba, aquí hacemoslo prácticamente igual. Porque somos cuatro, cinco o seis hombres a veces y matámoslo así, pelámoslo así, abrímoslo, lavámoslo a nuestra manera. Lo que pasa es que esto no va a durar, esto cuando quieran quitanlo de hacerlo.

E: *¿Por qué?*

Matachín: Pienso que van a hacer llevarlo al matadero con el tiempo.

E: *¿Hay diferencia de cómo se mata aquí a cómo se mata en otra zona?*

Matachín: Hay diferencias como para pelar. Aquí con agua todo.

E: *Hay gente que mete un trozo de paja.*

Matachín: Hombre, hay veces que no pela bien, a veces no los pelan bien porque el agua cuando está ferveiendo, cuando la llevas para echarla al gocho tienes que cortarla con

agua fría, pero a veces córtase poco y entonces no se acierta bien, no pela bien, entonces ahí en vez de meter paja, a lo mejor metes un soplete. A lo mejor algún pelo que sale alrededor de las orejas o de los ojos, para limpiarlo bien.

Diferencias con otros pueblos es que yo no sé. Dicen que para Fastias que otros no lo faen como yo, que lo faen de otra manera, que son más, no sé.

E: *Pero ¿la cabezada tú cómo la limpias?*

Matachín: Las orejas hay que abrirlas para limpiarlas porque siempre tienen algo. Cuando los descuartizamos, yo lo primero que les saco siempre es lo que es la grasa. Ya nos dejamos lo que es el trozo del medio, aquí le llaman el cerrao a lo mejor en otros no los hay, entonces ese cerrao yo sácolo y ese después deshuézanlo las mujeres, córtanlo a pedazos. La cabeza aparte, la cabeza hay que abrirla, sacar los sesos, lavarla bien y prepararla para echarla también a sal. Después sacas las costillas, sacas los lacones, sacas los jamones, sacas los solomillos que tiene arriba, sacas los lomos que son más grandes luego haces el tocín, grande o más pequeño. Hay quién lo deja el tocín entero, a lo mejor hay quién los envuelve, empimientanlo, cuélganlo al fumo y así.

Veterinario: Tiene un mes o mes y algo pendiente de ese negocio, que no le renta mucho dinero, muchos amigos sí pero dinero poco.

Matachín: No, no, dinero ninguno. Además, que tampoco nadie me obliga. Yo si digo un día esto déjolo, pues déjolo y ya está dejado. Hay que organizarlo, porque ye ese tiempo para hacerlo, y todo el mundo quiere hacerlo en ese tiempo más o menos.

E: *¿Desde cuándo comienzan a organizar?*

Matachín: Desde mediados de noviembre, ya dura hasta año nuevo, por hay

E: *¿Pero desde que empiezan a avisar?*

Matachín: De avisar avisan igual dos o tres meses antes. Prefieren fin de semana muchos, pero claro, fin de semana para todos no hay. Ahora no, hay a quién le da igual, hay quién le da igual hacerlo por la semana que hacerlo.

E: *¿Cuánto tardan en comprar un gocho?*

Matachín: Aquí ya compraron antes de matar los gochos.

E: *¿De cuánto se mata el gocho?*

Matachín: De un año o menos. Pero de kilos más que antes. Aquí en casa de sidra maté uno que pesó doscientos setenta kilos y otro doscientos veinte. Maté uno en casa Gonzalo que pesó trescientos cinco kilos, con el año, de temporada que le llamamos aquí. Porque puedes dejarlo, a lo mejor no tienen el año y tiene dieciocho meses, pero ese tenía

alrededor del año y pesó trescientos cinco kilos. Ellos compraronlo el año pasado por febrero, tendrían dos meses cuando los compraron. Claro, vas por algún pueblo, a lo mejor matan uno que pesa ciento treinta kilos y dicen que es muy bueno, claro y van ahí y ven esas bestias que hay por ahí. Pero no te creas, esos de casa Sidra eran muy buenos, tenían hebra sola, que se suele decir que tienen carne con más grasa, cuando son muy grandes porque estos eran exagerados. También ahora hay mejor raza que había antes, porque hay cerdos que mira, un año ahí en casa de Antolín, los parientes nuestros, trajeron de ahí de Tineo dos, de esos cerdos de pura raza, pero claro, esos gochos cuando los matamos, ahí eso era todo blanco, ahí no había más nada más que blanco. El jamón tenía tanto blanco, ya éstos otros eran todo lo contrario.

E: *¿Pero no se supone que esos son los que quieren promocionar?*

Matachín: Claro, pero es que esos cerdos vienen para una casa un año, mátalos y ya no vuelven a comprar más. Son grandes, pero son estrechos. Para el chorizo ya tienes que meter algo.

E: *¿Esos son los cerdos que había antes aquí?*

Matachín: Claro, haber habríalos, lo que pasa es que de calidad son mejor los que hay ahora. De esos cerdos no maté más que esos de ahí de esa casa nada más.

Veterinario: A lo mejor, esos se mantienen mejor por ahí aprovechando el monte.

Matachín: Antiguamente aquí también salían por ahí por los caminos, estaban afuera pero ahora no.

[...] los de la TPA (canal regional) ya lo tienen más visto por ahí. Lo que pasa es que a la hora de matarse no lo ponen. Dicen que ahora que hay que matarlos de otra manera, habrá que hacer lo que manden, normal.

Veterinario: Pero es igual, tienes que aturdirlo. Antes de pinchar tiene que estar el cerdo conmocionado para que no se entere.

Matachín: Pero el cerdo sangra mejor de la otra manera que así. Yo no sé, yo vi lo por la televisión hacerlo, yo no sé si el matachín tiene que hacerlo como eso. Danles ahí con algo de corriente, el matachín pincha y haylos que no sueltan ni una gota.

Veterinario: Pero tendrá también alguna falla o qué.

Matachín: No te pienses.

E: *¿Abrirlos siempre se hace colgados y no tumbados?*

Sí, yo vi abrirlos encima de un banco, encima del mismo bañal pero ábrese muy mal.

Veterinario: Y es más sucio. Tú imagina que cuando está de pie y se limpia mejor, todo cae abajo, el intestino y todo el paquete cae.

Matachín: Porque eso cuando lo cuelgas, agarramos una manguera y lavámoslo bien lavado y pasamos los cuchillos todos para limpiarlo bien. Después vas abriéndolo vas metiendo la mano, porque si no metes la mano para ir abriéndolo y metes el cuchillo, lo primero que vas a hacer es romper con todo para abajo otra vez. Entonces eso hay que hacerlo así y eso está tumbao. Yo víolo pero muy mal. Pero no ye como abrir una vaca, por ejemplo, un chato.

El gocho normalmente dura tres minutos o cuatro, pinchando normalmente como troceamos aquí ¿Sabes cómo sufren? Cuando cortas el aire. Ahora, el gocho tú pinchas y ya empieza a dar la sangre, el gocho muérese en un sueño dulce porque en cuanto da la sangre se queda. Ahora, a veces túmbase en el banco y métete unos trompazos, unos golpes que él mismo sólo al pincharlo te obliga a que le cortes el aire. El gocho por ahí pasa la comida, pasa el del aire y pasa la vena aorta, pasa todo. Claro, hay que tocar la vena para que sangre y lo otro no pero claro. Yo tengo un cuchillo así, más largo no ye, claro hay a lo mejor quién los tiene así (grandes), no sé para qué es eso, no hace falta. Si los gochos están bien sangrados, cuélgalos, ábrelos, lávalos están blancos como hueso, si están mal sangrados siempre la carne está más roja. El sangrado es lo principal.

E: ¿Cuándo compraron congelador aquí en casa?

Matachín: El primero hay veintiocho años. Duró veintisiete años que se acabó el otro día. En Navelgas.

E: ¿Cuánto cambió con el congelador?

Matachín: Antes la carne que tenías, tenías que comerla ese día o el otro, más no podías tenerla. Porque ahora las congeladoras tienen muchas ventajas, ahora la carne de cerdo en un congelador más de seis meses no puede estar, si no cómese mal. Ahora mismo el chorizo cuando terminas de curarlo, méteselo para ahí y a lo mejor a final de año tiénelo como lo metiste, el chorizo es una cosa que conservase muy bien en el congelador. Ahora sin embargo, metes los filetes y si están una temporada ya pierden algo, ya sin embargo el del chato no, el del chato está un año o más de un año y...

Veterinario: La carne de chato cansa mucho más que la carne de gocho. El gocho estás comiéndolo todos los días y gústate.

Matachín: Tú echas al pote un poco de carne de chato y no eres capaz de comerlo a lo mejor, y en cambio de gocho sí, con el gusto que tiene la carne de cerdo.

E: *¿Hay alguna diferencia de la matanza en los vaqueiros con la otra?*

Matachín: No, ahí yo creo que no hay mucha diferencia, no.

E: *Por ahí decían que la fiesta.*

Matachín: No, no era fiesta tampoco. Al otro día de matar hacías una cena buena y llamabas a los que ayudaban. Antes mataban los gochos, al otro día estóucinabalos y echabas en sal, hacían las mujeres lo que tenían que hacer y hacían los chombos, la cena. Era una cena, llamaban a la gente por ejemplo que había ayudado a matar, y a lo mejor a la familia. Pero eso ahora perdióse todo, eso ahora aquí nada, acabóse todo.

E: *Pero ahora el día que se mata, que se pincha hay una comida especial.*

Matachín: Hay una comida. El desayuno también es especial. Hace treinta o cuarenta años el chocolate sigue haciéndose ahí, el día que se mata el cerdo, aquí en este pueblo, en otros sitios no. Además, a lo mejor un chosco, un lacón y un bizcocho, ya la gente come lo que quiera con el chocolate por detrás. Si fuera como hace treinta años, ahora la gente no come nada, entonces comían bien. Ahora hacen otras cosas como comer costillas, preparan otras comidas. Antes entonces qué hacían, hacían a lacón, el chosco, sopa, garbanzos, a lo mejor arroz con leche detrás, ahora sobra comida para el otro día.

Entrevista N° 5

05 de octubre 2007.

Jesús - Veterinario.

De recorrido.

Sueltos.

Participantes:

Veterinario

Entrevistadora

En Casa Agosto de Trabazo tienen cerda paridera. El año pasado (2007) vendieron dos camadas, una de catorce cerdos y otra de quince. Los venden a cien euros de tres meses. Hay una pareja de argentinos que llegó al pueblo hace poco. Como no los conocen, desconfían de ellos. No le han querido vender cerdo porque creen que era para matarlos pequeños, de tres o cuatro meses.

E: ¿Cuánto cuesta capar los cerdos?

Veterinario: Se hace poco y no está bien valorado, si tienes que desplazarte solamente para ello, descuentas el desplazamiento y no compensa. Es un trabajo que tampoco te lleva mucho tiempo a ti, no lo hace mucha gente y lo que se suele cobrar es que cobras el desplazamiento y tres euros por cerdo, normalmente son unos cuantos.

E: ¿Inseminar una gocha?

Veterinario: Veinticinco euros.

E: ¿Cuánto cuesta un cerdo?

Veterinario: Desde setenta euros. Porque se pueden vender de dos meses o hasta de siete. Luego ahí ya se habla de peso por arroba. Se cobra cuatro mil pesetas por arroba, veinticuatro euros, veintisiete, depende porque mucha gente luego se compromete porque el señor que les vende el cerdo se los pincha y algunas veces lo abre, entonces lo lleva despiezado para su casa el señor que lo compra, entonces por esa labor también se cobra de alguna manera. O sea, tiene distinto precio que tengas que ayudarlo a matarlo y tal y a

hacer el pelado y el eviscerado y luego despiezarlo, que si se vende un cerdo nada más para cargar y luego él se encarga de matarlo y de elaborarlo.

E: También hay gente que va a la chacinera a comprar piezas.

Veterinario: Sí, y algunas veces añaden algo de ternera. Pero más que para eso, muchas veces se les estropea el embutido como hacen el embutido, se estropean, a la hora de hacer los jamones van perdiendo mano, también es verdad que ahora la temperatura es mucho más alta que era antes y esos calores y esas malas orientaciones que pueden tener las paneras, porque construyeron casas al lado o se hicieron garajes, perdió la panera, pasó a ser en vez de una fresquera, un sitio dónde el aire curaba, el aire conservaba y el ambiente que se generaba ahí era un ambiente sano para el alimento, pues al taparle una cara, al hacer más obras en el entorno de lo que era la vivienda, el hórreo estaba un poco aislado de la casa, estaba bien ventilado, bien oreado, era un sitio bien ventilado, ahora empiezan a colocar que si la cuadra, que si un garaje, que si un corral, entonces todo eso pierde, pasa a ser una despensa pero ya no está también adecuada. Sí, la gente compra, generalmente jamones para deshuesar y picar, o al revés, pican todo lo de casa y el jamón lo compran luego por afuera.

E: ¿Qué servicios ofrece la chacinera?

Veterinario: Básicamente la máquina de envasar al vacío es un método de conservación bastante bueno. El chorizo tierno, hay gente que le gusta que no esté curado ni nada, que esté tierno para freír y se conserva bien, y luego tienes el congelador que también ayuda mucho. Y lo otro es salar, como va perdiéndose la mano y la gente no tiene condiciones óptimas, porque la carne debe estar en torno de los cinco grados como mucho, menos de cinco grados tiene que estar cuando esté salado. Entonces como los inviernos antes eran duros, esa temperatura se alcanzaba fácil pero es que ahora hay veces que el tiempo no ayuda, sobre todo en animales y en piezas grandes, ese es otro motivo por el que se maten menos animales grandes, es más rico, más sabroso y es más dificultoso el manejo de las piezas estas.

Deben cobrar según el peso. Entre diez y doce euros, no creo que cobren más.

E: ¿Cuánto cuesta la cría y luego matanza del cerdo?

Veterinario: Un cerdo cuesta cien euros, luego cebar serán unos doscientos. Seis euros por caparlo. Luego matarlo, cobrarán unos cincuenta, sesenta euros. Sesenta euros la comida para ese día. Sesenta euros más en los materiales, aderezos, para elaborar los

embutidos. Y si los cría, tiene que inseminar la gocha que cuesta veinticinco euros, y luego si se pone mala.

Entrevista N° 6

26 de abril de 2007

Mujer de la casa

50 años

Participantes:

Mujer de la casa

Suegra

Entrevistadora

Suegra: No sé si sabes cómo se desarrolla aquí la cosa. Chorizos o morcillas pero como la grasa no, va que como no es como antes que se salaban los tocinos enteros para cocidos y eso es todo, pues ahora yo ya no me acuerdo del tocino, pico jamones y uso mucho para chorizos.

E: *¿Ha cambiado mucho?*

Suegra: El sistema, sí al cien por cien. Se usa menos esa carne gorda, eso blanco, el salado. Antes se salaba más cantidad, lo que era el tocino lo salabas todo. Por ejemplo para el cocido, echas un trozo así, muy poco, de ese tocino que es mejor que es casi como panceta, y por ejemplo un trozo de carne seca, de chato y así siempre es más saludable el cocido. Pero bueno, cada uno tiene su sistema.

E: *¿Aquí compraron el cerdo?*

Suegra: Aquí criamos, compramos de pequeño, de menos de tres meses. Estos venían de Holanda, encargámoslo a uno que trafica ahí. Un tratante, todos los años porque nos resulta muy bien pero este año no los encontrábamos por aquí por la gente de esos de criar, entonces fue a Pola de Lena o Pola de Laviana, parece que hay una granja muy grande y tampoco tenían y trajeron unas remesas de Holanda, y estos son de Holanda, son pintinos, son tres uno blanco, los otros dos pintos

E: *¿Y qué tal salieron?*

Suegra: Muy bien, muy bien...

Mujer de la casa: Antes para picar la carne no había máquina eléctrica, había que picarla con unas manivelas. Eso sí yo acuérdome perfectamente. La carne picábase con

trabajo, pero los pellejos, cuando se echaban los pellejos, eran duros, eso sí era horrible para picarlos, horrible. Era mucho más trabajo, claro. El resto era lo mismo nada más que había que darle manivela, ahora es eléctrica entonces es menos trabajo, claro.

E: *¿Y las tripas?*

Mujer de la casa: Hombre, cura mucho mejor la tripa de cerdo que la comprada. La comprada como viene salada, no sé si será por eso o no sé porque, aunque la lavamos mucho para quitarle la sal, cura mucho mejor la del cerdo, o sea, antes, seca mucho mejor la del cerdo que la comprada. Lo que pasa es que ahora los cerdos mátanse, aunque sean grandes, pero con poco tiempo. Antes a lo mejor tenían un año o un año y pico, ahora a lo mejor tienen nueve meses, entonces ahora las tripas valen poco. Hombre, alguna a lo mejor aprovechamos pero pocas. Bueno, entonces las lavamos, ahora que hay agua en casa pero antes había que ir a dónde había agua, al río, y en invierno, a meter las manos en aquella agua que te daban ganas de gritar de lo fría que venía, y eso tampoco, ahora lávase en casa. Hoy las cosas mejoraron mucho. Pero lavamos muy pocas porque suelen ser muy estrechas y los embutidos necesitan tripas más gordas, más anchas, cuanto más ancha sea la tripa, cuanto más pasa el tiempo mejor se conserva que una tripa más estrecha.

E: *¿Aquí crían el cerdo o lo compran?*

Mujer de la casa: Aquí criamos, tenemos una cerda que va a parir ahora en mayo. Pero sólo hay en otra casa y nosotros una cerda para criar, los demás compran, compran pequeños, a lo mejor de tres meses y van engordándolos hasta que están para matar.

E: *También hay gente que los compra dos o tres meses antes de matar.*

Mujer de la casa: Sí, también hay, pero aquí no, compran pequeños.

E: *¿Aquí en casa siempre han tenido cerda?*

Mujer de la casa: Sí, sí, hasta ahora sí, siempre siempre. Hubo épocas de tener a lo mejor tres o cuatro cerdas, para vender los cerdinos. Antes la verdad es que había en todas las casas cerdas, esto es cosa moderna de ahora pero antes había cerda para tener cerdinos en todas las casas. Aquí en este pueblo hará tres o cuatro años que no pero antes tenían casi todos cerda y había cerdos para ellas y eso pero ahora eso no.

E: *¿Cuántos cerdos matan aquí?*

Mujer de la casa: Matamos tres. La gente mata normalmente dos, uno, tres. Salvo que hay gente que a lo mejor vende el chorizo, entonces a lo mejor mata más pero no se mata mucho, no. Aquí matamos tres.

E: *¿Y los otros cerdos se venden? ¿a gente de aquí?*

Mujer de la casa: Sí se vende. Bueno, depende a veces aquí y hay veces que hay que ir al mercado a Pola, Navelgas. La cerda que va a parir ahora hay que venderlos no a gente de aquí del pueblo, a gente de cerca, particular, pero tuvimos que llevarlos. Vienen ellos a comprar y luego traemos un carro y hay que repartir.

E: *¿Quién paga el traslado de los cerdos?*

Mujer de la casa: Nosotros.

E: *¿Y cómo se entera la gente de que aquí hay cerdos para vender?*

Mujer de la casa: Tenemos un chaval que trabaja en la cooperativa, entonces tú pones allí a lo mejor un papel, un anuncio y eso. Y a veces llaman por teléfono para preguntar, por ejemplo, que los compró el año pasado, pues llama preguntando si los hay, si los hay ya vienen a verlos. Pero la última vez que los llevó al mercado de Pola, vendió dos y lejisimo y tuvo que ir a llevarlos con carro y todo. Tuvo que ir a llevarlos a un pueblo de Cangas, no sé. Y claro eso compensa poco porque ya los cerdinos no valen mucho y si encima hay que llevarlos tan lejos.

E: *¿Hay gente que compra cerdos a mitad de año?*

Mujer de la casa: Sí, sí. Esta señora que vive aquí, los que tenían mataron en diciembre y todavía (abril) no compró para matar para este año y hay más gente que no ha comprado todavía, a lo mejor hasta julio o a veces hasta agosto no compran. Luego como queda poco tiempo hasta matar, apuran mucho de comida y yo creo que esos cerdos tienen más grasa, yo creo que esa carne tiene mucha más grasa que la que va haciéndose más despacio.

E: *Así que siempre criando cerdos aquí en casa*

Mujer de la casa: Sí, aquí sí. Hasta ahora, porque a mí no me gusta mucho criar cerdos.

E: *¿Y quién se hace cargo?*

Mujer de la casa: Tengo una tía ahí en la otra casa que ye la que más bien fue ella la que se ocupó, aunque ahora está de las caderas mal. Pero a mí, los cerdos, no te creas.

E: *Hay gente que dice que son los animales que menos caso se le hace en la casa*

Mujer de la casa: Sí. Luego tienen una cosa que como se te ponga un cerdo malo. Yo no sé si los veterinarios, yo creo que tampoco entienden mucho. Como se ponga uno malo malo es raro que salve. Es muy difícil de acertar con lo que tienen. Aquí hace dos años que tuvimos que comprar tres porque la cerda que estaba por parir, nada, no trajo

nada, o sea púsose de parto y no, que nada, que no acababa de parir, no acababa de parir y yo, y eso que no me gusta nada ¿eh?, metí yo la mano y había uno ahí atrantado que aquello yo por más que tiraba aquello no se movía. Entonces llamamos y vino el veterinario y tuvo que hacer la cesárea, pero acabó de hacer la cesárea y la cerda muerta. Ya nos dijo, esto fácil va a ser que no, ya las hice varias y no se salvó ninguna. No sé porque, la anestesia, yo no sé por qué no. El caso es que ni se salvó la cerda ni los gorrinos, no se salvó ninguno. Y tuvimos que comprar y trajímoslos, y estuvieron dos o tres días bien pero luego empezaron a ponerse malos, con fiebre, y vino Jesús (veterinario) y dijo que era neumonía y venga a poner inyecciones, y venga y a lo mejor mejoraban dos o tres días y vuelta otra vez, pues murieron los tres y no hubo manera. Y ya nos ha pasado alguna vez con uno más que son difíciles de medicinar.

E: *¿Lo de la prueba para la gente que ayuda en la matanza se sigue haciendo?*

Mujer de la casa: Sí, sí.

E: *¿Qué se les da?*

Mujer de la casa: Lomo. Antes había la costumbre de dar un trozo de hígado y un trozo de lomo. Pero ahora que estamos demasiado hartos, entonces el hígado ahora no se valora nada, antes era un bocado exquisito, pero ahora como todo el mundo está saturado de comida, pues entonces el hígado ahora ya no se da. Ahora dáse un trozo de lomo, a lo mejor un trozo de costilla.

E: *¿A los vecinos?*

Mujer de la casa: Mas bien al que te ayuda a matar. Aquí por ejemplo, yo voy anunciando por las casas para todos, a ayudar y el marido también que es el que pincha.

E: *¿Cómo programan para no coincidir?*

Mujer de la casa: Bueno, pues hay que programar. Normalmente ya piensas con antelación para no coincidir. Vas y comentas, pues yo quiero matar tal día. Tenemos que programar para no coincidir todos, si no es que no puedes. Ya lo de matar, pero luego lo que tenemos que hacer nosotras, no puedes coincidir con otras porque si no luego cómo te repartes.

E: *¿Cómo hacen?*

Mujer de la casa: Como aquí tenemos la tienda, pues viene la gente a comprar y entonces aquí comentan siempre, a lo mejor díctete una pues yo quiero matar el jueves de la semana que viene, pues entonces tú ya dices bueno, si tenías pensado tienes que hacerlo antes o aplazarlo. Normalmente cada uno díctelo con quince días antes pues yo quiero

matar tal día y ya vamos programando. La época de más de eso es diciembre y enero, más bien diciembre, aquí la gente, enero también pero más bien diciembre.

E: *Aprovechando las fiestas*

Mujer de la casa: Sí, también. Bueno que, a lo mejor, esta mujer mismo, pues a lo mejor viene algún hijo a ayudar y fin de semana también se suele, porque a lo mejor el que tiene los hijos fuera pues vienen a ayudar. Más bien fin de semana y eso, fiestas de navidad también. Y también hay costumbre aquí, pero claro para todos no puede ser, matar cuando sea menguante, dicen que la carne que sabe mejor si es menguante, y bueno, el embutido no tiene más, pero para salar la carne eso ya yo siempre lo oía de los abuelos, eso siempre, que era muy bueno que fuese menguante. No sé si eso es una tradición, si es verdad.

E: *¿Siempre se han criado los cerdos encerrados en el cubil?*

Mujer de la casa: No, antes dicen que los tenían por los montes, eso yo no lo conocí, pero sí, que los tenían por los montes comiendo bellotas y castañas. Pero no, yo siempre los conocí encerraos en la cuadra.

E: *¿Y por qué? ¿se alimentaban mejor sueltos?*

Mujer de la casa: Sí, y era la carne mucho más natural comiendo bellotas y castañas. Es que antes tampoco había pienso, de haber ha habido, pero no había dinero para comprarlo, tanto como ahora. Porque ahora, total. Aquí damosle berzas, todavía sembramos remolachas también para ellos, patatas si te sobran también, o sea, cuantas más verduras y eso les des, la carne es mejor que la de pienso solo. La carne de pienso solo es mucho más blanca pero más seca, más reseca. Porque aquí hay gente que da pienso solo y hay diferencia de una a otra. Pero mucho natural tenía que ser la de antes, porque antes pienso comían muy poco, porque no lo había. Entonces los cerdos ahora mátanse mucho más gordos que antes, por eso porque ahora comen mucho más, pero la carne antes tenía que ser mejor, claro, más natural vaya. Las cosas cambian como todo, como las vacas, todo.

E: *Porque antes la carne era para todo el año.*

Mujer de la casa: Sí. Antes las familias eran mucho más grandes, porque tenían a lo mejor siete u ocho hijos o más. Ahora pues lo que más dos, tres. Y mataban a lo mejor un cerdo o dos, el que mataba mucho mataba dos para todo el año, pues mira lo que tocaba a toda esa gente. Y luego había otra cosa, antes vendían los jamones, a lo mejor si mataban

dos cerdos, vendían dos jamones para sacar dinero, y a lo mejor con el dinero que sacaban de vender los jamones compraban tocino.

Y antes la gente comía, como había poco, lo que había. Ahora el tocino ya nadie lo quiere, el tocino nada, la morcilla cada vez menos. Aquí si se puede vender alguna, si no, no se hacen porque no ¿para qué las quieres? Si no las vas a comer, gastas el pimientito, gastas las tripas y luego para qué, para tirarlas. Antes como los cerdos no estaban gordos tenían poca grasa entonces como las morcillas se hacen de grasa, pues había muy pocas, ahora como están gordos hay muchas más. Antes no se tiraba nada, aprovechábase todo, todo, todo. Ahora ya no, ya se tira.

E: *¿Los sesos?*

Mujer de la casa: En alguna casa sí se aprovechan, pero poco, aquí mismo no, aquí mismo nadie los come.

E: *Y la comida de ese día es especial ¿se sigue comiendo hígado?*

Mujer de la casa: Sí, claro. Aquí mismo sí, el hígado guárdalo en el congelador y comémoslo pero el día de la matanza sí haces una comida. Pues lo típico es cocer lacón y chosco y luego sopa y más, pues mucha comida, pones cordero, pones pescados, es una comilona, vamos, para la gente que viene a ayudarte. Pero ahora el hígado no, no, no.

E: *¿Lo principal es la comida o la cena?*

Mujer de la casa: La comida.

E: *Se mata generalmente por la mañana.*

Mujer de la casa: Sí. Hay gente que mata por la tarde, pero normalmente por la mañana porque da más tiempo a la carne a enfriar para el día siguiente, entonces normalmente sigue matándose por la mañana. Y hay gente que los lleva al matadero a matar.

E: *¿Aquí quién mata?*

Mujer de la casa: Mata el marido mío.

E: *¿Mata sólo aquí?*

Mujer de la casa: Mata no siendo en una casa, en todas. Pero claro, hay pueblos que no hay quién mate. Antes la gente mayor era la que mataba. Aquí el que mataba era mi abuelo y mi suegro mataba también, mi marido aprendió de él pero bueno, aquí mismo en el pueblo hay otro señor que mata, los demás no.

E: *¿Cuántas casas hay en el pueblo?*

Mujer de la casa: Pocas, con gente habrá ocho o nueve. Muy pocas. Hay cerradas y para cerrarse casi todas, menos dos o tres casi van todas. Quedan dos en cada casa y ya mayores, con vaques dos, nosotros y otros. Bueno hay otros dos que tienen roches, esta señora que estuvo aquí que tiene vaques *roxes*, pero los dos retirados, eran carteros los dos, los dos jubilados, que bueno, duraran un tiempo, pero vamos, mucho no. Y hay otro señor que tiene también roches y más nada. Así que esto se acaba.

E: *¿Y qué va a pasar?*

Mujer de la casa: Eso digo yo. Porque hay pueblos grandes que todavía queda gente, pero porque aquí por los alrededores hay poquísima gente. Hay casas cerradas y lo que decimos, gente mayor que con el tiempo para cerrar también, así que yo no sé lo que va a pasar.

E: *¿Y quién va a matar después?*

Mujer de la casa: Pues habrá que ir al matadero.

E: *¿Hay algún joven que está aprendiendo?*

Mujer de la casa: No, que va, que va. Aquí mismo el que nos prepara a nosotros el chato ¿sabes? El chato ya ahora hay que matarlo en el matadero, porque antes matábase en casa también, pero bueno ahora ya obligan a llevar al matadero y los cerdos a lo mejor con el tiempo obligaran también. Aquí vienen a preparar a casa dos carniceros de Tineo, y esos también si tú los llamas para matar los cerdos, vienen a matártelos a casa también, tienes que pagar, claro. Pero aquí a la casa vienen ellos a matar los cerdos.

E: *Porque tu marido cuando va a matar a otra casa no cobra.*

Mujer de la casa: No, no, nada, pero ellos sí cobran, claro. Y hay en Borres, en un pueblo aquí cerca, hay también un matrimonio que también sale a matar, también cobrando claro, si los llamas también salen.

E: *¿Cuánto cobran?*

Mujer de la casa: Eso sí que no lo sé, como aquí nunca eso, no lo sé. Pero matar así en el matadero es caro, porque claro, tienes que pagar el camión para llevarlos para allá y luego para traerlos muertos y pagar al matadero. Sí, tienes que pagar para llevarlos y para traerlos y luego al matadero. Entonces para el matadero poca gente, salvo en un pueblo que no haya nadie, nadie, nadie quién los mate, para el matadero va poca gente por el momento.

E: *¿Y la cerda cómo queda preñada?*

Mujer de la casa: Hay un cerdo en un pueblo aquí cerca y hay que llevarla allí. Hombre, puede también inseminarse. Pero aquí llevamos, hay un cerdo ahí.

E: *¿Cuánto cobran?*

Mujer de la casa: Cobran yo creo que son mil pesetas, seis euros. Que son gente mayor. También se acabará eso, pero bueno, las cerdas también se inseminan, en todo caso, en día que se acabara el cerdo.

E: *¿La matanza va desapareciendo?*

Mujer de la casa: Es que la gente mayor, a lo mejor que tampoco puede comer carne de cerdo porque vas al médico y es lo primero que te quitan, lo del cerdo. Entonces es pura gente mayor que no lo puede comer y paran, paran de matar. Y mucha gente a lo mejor matan porque vienen los hijos y se llevan, por los hijos porque si no mucha gente yo creo que no mataba.

E: *¿Cuántos días de trabajo son?*

Mujer de la casa: Son cuatro, o sea, aquí cuatro, hay costumbres también. Aquí matamos un día; al día siguiente cortas o despiezas el cerdo, picas la carne y adobas; y al día siguiente hacemos las morcillas, ahora hay costumbre en muchas casas de hacer salchichón, que eso ya es como un preparado especial, tú picas la carne, echas ese preparado, tienen que pasar dos horas y ya puedes embutir; al día siguiente hacemos la morcilla y a lo mejor alguna longaniza también puede ser, y al otro un chorizo y los choscós. Y hay sitios que se mata un día, al día siguiente adobas y haces las morcillas y al día siguiente a lo mejor, o al otro, es que dicen que cuanto más dejas adobar, sin ser excesivo, pero que un día más para que adobe mejor. Hay costumbres, hay sitios en que lo haces en tres días y otros en cuatro, aquí cuatro, son cuatro días. Y antes hacían las morcillas el mismo día de matar, mataban los cerdos aquel día por la mañana y por la tarde sacaban lo que es la grasa, la pura grasa, el unto que llamábamos aquí, y hacían las morcillas con esa grasa sola pero ahora no, esperamos al día siguiente porque sale más grasa, hay zonas de grasa que no las echas para otro sitio y échalas para las morcillas, entonces ya se espera. Yo, de hacer las morcillas el día de matar, en mi casa nunca se hizo, que yo me acuerde, pero antes sí lo hacían. Pero básicamente es como siempre, salvo de meter las morcillas en agua hirviendo, eso yo no lo conocía tampoco, y que se embutía a mano, en vez de con la máquina. La gente mayor hace así, que las morcillas que se embutían con la máquina no sabían igual, entonces embutían a mano, metían el embudo en la tripa y van echando la carne, empujando con el dedo. En mi casa no, pero aquí en

una casa que vivían unos señores mayores, que yo los iba a ayudar, sí lo vi hacer. De eso queda poco porque si no ¿tú sabes lo que es eso? Meter con la mano y llenar la tripa, que si no la llenas bien que no quede aire, pierdes todo, como quede aire en la tripa, la morcilla se estropea. Yo qué sé, serían manías, yo no sé por qué.

E: *Han cambiado cosas.*

Mujer de la casa: Y el congelador. Antes en la panera. Yo no sé si aquel tiempo venía diferente porque ahora si el embutido lo tienes en la panera una temporada, estropearse no se estropea pero ponese muy duro, malo, malo. Pero antes lo que había era la panera, no había otro método de conservación. Yo eso sí lo vi, que tampoco lo conocí, que lo metían en cartas de paja, le iban haciendo cartas de paja y el embutido. También en grasa, en tarros de grasa o con aceite y ahora al vacío y al congelador. Y antes, parte de la grasa del cerdo que no echaban para las morcillas, eso todavía hay gente que lo hace, no como lo hacían antes pero bueno, poco hay también, echaban una cacerola al fuego y esa grasa iba derritiéndose, derritiéndose, derritiéndose, y luego pues echaban en un recipiente y la grasa cuajaba, quedaba blanca, la manteca de cerdo y eso era lo que utilizaban para freír, entonces eso echábanlo a la sartén y eso con el calor derretíase y freían, hasta echaban al pote, aquí mismo el potaje, a lo mejor echaban una cucharada de esa grasa, que ahora hay gente que dice que es buena para cuando una vaca tiene un ubre malo, para untar con esa grasa. Pero vamos, ahora para freir ni para eso, ahora aquí nadie la utiliza.

E: *Y para hacer jabón.*

Mujer de la casa: Sí, eso sí. Es trabajoso. Aquí antes hacíamos, pero ahora tampoco, total para el jabón que se gasta. Porque claro, antes se lavaba la ropa a mano, pero ahora no, entonces no.

E: *Se comían menos cosas en fresco.*

Mujer de la casa: Claro porque tampoco había nevera. Metían en grasa el lomo mismo, a lo mejor dejaban un trozo y metían en grasa para que se conservara, pero claro, eso conservábase unos días pero poco tiempo. Entonces fresco, poco.

E: *Además del hígado ¿qué otra cosa era preciada?*

Mujer de la casa: Los riñones, ahora hay mucha gente que los tira, tampoco se aprovechan. Los pulmones aprovechábanse para las longanizas, y el corazón. Ahora el corazón hay gente que lo aprovecha, los pulmones yo creo que nadie, por lo menos aquí nadie tíranse. Antes todo, es que antes no se tiraba nada, nada, nada y ahora hay muchas cosas que se tiran. Y la gente joven come menos cosas.

El chorizo mismo aquí estamos acostumbrados a comer el hecho aquí en casa pero encuentras mucha diferencia del comprado al hecho en casa. Aquí no se echa nada más que ajo y sal y pimienta. Entonces hay mucha diferencia de sabor.

E: *Además se hace al gusto de la gente de aquí de casa.*

Mujer de la casa: Claro, hay que probar antes de embutir y a unos gusta más salado, a otros más picante, en cada casa es la costumbre. Probar probamos todas las que hay ayudando, cada una da su opinión, pero la que tiene que dar la eso es la dueña, porque sabe cómo gusta en casa, claro. Aquí salado no nos gusta y picante tampoco. Entonces hay que procurar echar despacio no echar la primera porque luego si lo pones salados ahí ya no lo sacas, si le pones menos puedes echar después, pero si te pasas de sal imposible, que va, eso hay que echar despacio hasta ponerlo a gusto. Si lo pasas la primera vez ya así queda y el picante igual. Ahora también se echa más pimienta que antes, antes echábase muy poco, quedaba el embutido muy descolorido, ahora echamos más, más alegre el color, es mejor que esté mejor el color.

Suegra: Otra cosa, antes se picaba a mano, antes que no había máquina se picaba a mano. Después vendrían las eléctricas que tenías que apretar nada más. Ahora no sé lo que tiene la carne, que otra explicación más si la tienes fuera. Antes, el tocino duraba y la morcilla y el chorizo, en la panera no había ningún otro sitio y terminaba a fin de año y ya no sabía mal y ahora si lo dejas no...

Vecino: [...] entonces había más hambre, ahora ya comemos de todo y no sabemos lo que queremos [...]

(sobre las imágenes de la llegada a la luna)

Vecino: Dijo el cura ese, mire subirán y subirán, pero cuando lleguen al imposible de allí no pasan y que no ha pasado ninguno.

Suegra: Yo digo que hay cosas que los hombres no pueden cruzarlas.

Vecino: Yo siempre que a mí me gustó saber y que estudié algo, y ... que viene mucho a casa pues dice: oye, qué te parece a ti, que yo nunca he sabido dónde termina esto porque la tierra sí, sabemos a dónde está, pero ¿a dónde termina eso? A dónde está el paredón eso que dónde dicen: bueno, llegó hasta aquí. Y eso nadie lo sabe. Y hay una cosa ahí a dónde termina, ya su fin.

E: *¿La tierra?*

Vecino: No, la tierra ya sabemos dónde está, pero ¿y el contorno de la tierra? La atmósfera sí y todo eso, pero detrás de eso hay más. Nadie sabe a dónde termina y a dónde empieza.

Suegra: Y, además, pónetes nervioso si te pones a pensar esas cosas. La tierra la ves en un globo, de una forma, pero claro lo que no sabes tú mucho si después entre esos y el cielo o lo que sea, lo que hay, lo que se puede cruzar por ahí.

Yo lo que digo que el hombre está llegando muy allá con muchos experimentos y muchas cosas, pero hay cosas que no las toca el hombre, imposible. Porque la lluvia nadie ha llegado a hacerla.

Vecino: Sí, la hay artificial.

Suegra: Pero no que suban el agua y la suelten.

Vecino: Sí, eso hácenlo.

(sobre el bable)

Suegra: Aquí hablamos en Asturias del potaje, todo junto. El bable no lo sabemos.

Vecino: Estando yo en la mili tenía un jefe que me decía ¿usted es asturiano?

Sí, es que me gusta mucho el habla asturiana y tienes que hablarme en asturiano pues usted tiene que perdonarme porque yo no lo sé, lo único que puedo hablarle es un champurreado de mi pueblo.

Suegra: Aquí lo que háblase no es bable ni es nada.

Vecino: hay algunas cosas que sí.

Suegra: Aunque no haya mucha distancia, hay diferencias. Yo tengo una hermana casada aquí cerca y habla el asturiano o lo que sea como nosotros, pero tiene palabras diferentes totalmente.

Vecino: Es que es el habla, como en todos lados

Anexo 2
Etnografías

Etnografía N° 1: Capada de cerdos

5 de enero de 2007

El Pedregal

Casa Velero (1876)

Teófilo

Visita del veterinario para capar cuatro cerdos de un mes y medio. Doce ha tenido la cerda.

Todos ya tienen dueño. Parece que varios son para familiares. Se quedarán con tres para la casa. El tercer cerdo tiene un problema físico que creen que puede darles problemas para verderlo.

Los animales no son apreciados de la misma manera. No se trata de la misma forma a los cerdos y a las vacas. La relación y valoración de los animales se configura en medio de diversos factores como del tipo de cuidado que se les da, el conocimiento que hay del mismo, la presencia del animal en la historia familiar, el tipo de experiencias vividas con los mismos.

El cerdo y las gallinas no son animales que se aprecien del mismo modo que a las vacas. Los cerdos y las gallinas reciben un trato escaso y poco afectuoso si lo comparamos con el tipo de relación que ha llegado a construir la familia con la o las vacas que viven con ellos.

Generalmente la gente que se hace cargo del cuidado de los cerdos es la persona mayor o la persona que menos vale para los diversos trabajos que demanda la casa, la huerta y los animales. Una mujer mayor, la abuela, parte de una familia donde se realizaba la matanza, decía que si se tratase de una vaca o un chato ella no podría verlo, no es lo mismo...

Los cerdos de esta casa se compran a un vecino que tiene cerda paridera. Compran un cerdo y una cerda de dos meses. Dicen que la cerda da una carne con menos grasa. Ambos animales son capados para evitar todos los inconvenientes de las "hormonas". Los machos porque molestan a otros y a las hembras por los celos y sus efectos (son tres días cada 21 días). No se puede matar la cerda mientras está en celos, las hormonas generan congestión de varias partes del cuerpo, lo que directamente el sangrado del animal. Si

esto sucede, la carne queda con sangre lo que favorece una pronta descomposición y pérdida de las piezas.

Al parecer, es quién cría los cerdos quién se hace cargo de dicha operación. Casa Velero caparon cuatro cerdos de doce que había parido la cerda de casa. Cada uno de ellos tenía un destino distinto. Algunos eran para consumo interno, es decir, para la matanza de fin de año, otros eran para la venta, ya concedida a vecinos de la zona. Este año se quedarán con tres cerdos para casa, se suma un tercero porque tiene algunos problemas físicos que Teófilo piensa le impedirán venderlo, si no se habrían quedado con solo dos cerdos.

Muchas veces se mata un cerdo más para la familia del hijo o hija que ya no vive en el pueblo. Cada familia tiene que matar un cerdo cada año para abastecerse de buena carne para todo el año.

En general, el comercio de los cerdos fluye entre los pequeños ganaderos, los intermediarios o tratantes y el mercado de ganado. El Mercado de Pola de Siero es el más importante mercado de ganado de la zona. Los precios de los terneros van de 60 a 400 euros un belga, por ejemplo. Los precios de los cerdos están entre 60 y 90 euros. En este caso hay que tener en consideración la época de compra, los cerdos paren dos veces al año y durante el verano los cerdos bajan de precio. En cuanto a las razas que existen en el territorio, la más abundante es un híbrido, la industrial. La otra raza que tiene presencia en la zona es la llamada “asturcelta”. Se trata de un tipo de cerdo muy particular por el tamaño de sus orejas.

El híbrido de raza industrial se mira como animal para engorde, es decir, se busca que tenga buen desarrollo muscular, que sea largo para que los lomos sean buenos y que tenga muchas costillas (algunos tienen más de lo normal). Su peso se mide en arrobas, cada arroba equivale a 11 kilos y medio. El precio de la carne de cerdo en un matadero está entre 18 y 24 euros por arroba y se puede pedir por piezas.

La ganadería en el concejo de Tineo es muy importante. Dicho concejo es el de mayor producción lechera de España.

La matanza es una práctica que se reproduce en una estructura de motivaciones apegadas al estilo de vida antiguo. Se prefiere criar los cerdos en casa porque así se cuida el alimento que ingieren. Se prefiere matar en casa porque así se hace procurando mantener el sabor de la carne. Se sospecha de cómo se matan los cerdos en el matadero porque la carne queda con otro sabor. Se sospecha también de los animales criados en

criaderos porque puede que los alimenten con hormonas lo que hace que la carne sepa a orina porque cuando hay muchas hormonas el cerdo retiene orina y esa orina se pasa a la sangre y por tanto a la carne. Se confía en el cerdo que vende el vecino. Un día una mujer compró un cerdo a un hombre que no era del mismo pueblo pero que sí era conocido. Ella pensó que como se conocían podía confiar en el tipo de animal que le vendía. Luego se dio cuenta que la carne estaba mala, salía espuma en el sartén. “Nunca más le volví a comprar un cerdo, no quiero nada de él, ni que me lo regalen”.



Etnografía N° 2: Matanza

Matanza

07 de diciembre de 2006

Ponte

Es domingo por la mañana. Se matarán tres cerdos.

Dice el hombre de la casa que son mejores más grandes y más viejos porque los pequeños no saben a nada. Más viejos saben mejor y tienen menos grasa. Estos cerdos tienen un año y medio. Generalmente se matan de un año o un poco menos.

Pesan doscientos kilos.

El tamaño de los cerdos va a depender de la raza, la edad con la que se maten y la alimentación que han recibido.

Una vecina comenta que hay mucha gente en casa para la matanza. Ella mató con “otro”. Hay muchas personas presentes (más de 15 personas, entre ellas 10 hombres) cuando generalmente se necesitan (según algunos hombres con experiencia en la matanza) tres hombres para sujetar el cerdo y desanjarlo. Si hay muchos hombres involucrados en la actividad, es necesario tener una muy buena organización ya que de otro modo tanta gente participando del forcejeo puede llegar a ser peligroso. Cualquier descuido puede provocar accidentes como que se escape o suelte el cerdo y muerda a alguno de los protagonistas de la faena. El momento de sangrado del animal, cuando se pincha y se desangra, es definido como el momento de mayor nerviosismo dentro de la jornada de matanza que dura entre tres y cuatro días dependiendo de las preferencias de adobo, de reposo de la carne, etc.

En esta casa pinchan los dos hijos del dueño de casa. Uno tiene 20 años y el otro 17. El padre de ambos está preocupado porque aprendan el oficio y los hijos lo reciben de buena forma. No parecen nerviosos y cuando pinchan lo hacen de forma certera, sin dudas ni vacilaciones. Este hecho es comentado por varios de los presentes ya que la tendencia es que los jóvenes participen de forma muy tangencial en la matanza. Muchos de ellos no viven en los pueblos, estudian en la ciudad y no tienen mayor interés en aprender cómo llevar a cabo una matanza. Colaboran en las actividades que se desarrollan alrededor de

la matanza, despiece, salado, embutido y secado de la carne. Existe resistencia sobre todo en el momento de “pinchar”, desangrar y como consecuencia la matanza del cerdo.

Cuando se pincha, se coloca al cerdo de lado sobre un tablón de madera. Se ata al tablón con unas cuerdas gruesas.

El cuchillo se introduce en la zona baja del cuello. El objetivo es cortar la arteria carótida para que el desangre sea exitoso. El corazón seguirá bombeando lo que ayudará a que salga toda la sangre. Cuando se “pincha” mal es cuando se corta la vena yugular solamente. Esto se nota porque el color de la sangre es más oscuro, la presión es muy escasa y por tanto tiende a coagular de forma inmediata, incluso antes de salir del cuerpo. Cuando se ha llegado a la carótida, la sangre sale de forma abundante y de un color rojo muy fuerte y vivo. Una mujer espera con un balde colocado debajo de la zona donde se realiza el corte. Recoge la sangre que cae mientras la revuelve constantemente para que no se solidifique o coagule. Esta sangre es usada para la elaboración de morcillas y se utiliza para la preparación de otros alimentos como (¿las frisuelas?) o crepes con sangre.

Dicen que el agua sucia pela mejor.

Uno de los participantes elaboró un artefacto para mantener el agua caliente que será usada para pelar el cerdo una vez muerto. Cuando se mata más de un cerdo, en algunas casas se reutiliza el agua para pelar el animal. Este es uno de esos casos con algunas particularidades. Uno de los participantes cuenta que fabricó un instrumento para calentar el agua. Se coloca al cerdo en el “duerno” o recipiente metálico (a veces de plástico y antiguamente de madera) dónde se pondrá el animal en remojo y luego se pelará. Señalan que el agua sucia pela mejor. Se calienta en un recipiente grande una buena cantidad de agua y antes de ser vertida sobre el animal muerto se le agrega un poco de agua fría, “se corta” con agua fría. Esto se hace porque si se le echa agua hirviendo al cerdo, el pelo en vez de soltarse se pega más y luego es muy difícil de sacar. Algunos acotan que en Castilla o León se usa tapar el animal con un montículo de paja y a eso se le prende fuego. Es la forma de pelar que a muchos llama la atención por el color dorado que adquiere el cuero del cerdo luego de la quema. En este caso, se pela con agua caliente lo que hace que el cuero quede de color blanco. Las partes más complicadas de pelar (patas, hocico, orejas, etc.) se rematan con un soplete. Algunas personas utilizan el soplete para el pelado completo. Se trata de un método más moderno y poco respetado por algunos. Para pelar el cerdo se utilizan cuchillos. En esta casa, además de los cuchillos se usan unas hojas de metal afiladas recicladas de algún otro objeto, la raspona.

Luego de que el cerdo está bien pelado, es sacado del duerno y posteriormente colgado en un “pintollo” o soporte enganchado a un sistema de cadenas que permite levantar el animal. Una vez muerto el animal, se le hacen dos pequeños cortes con el propósito de enganchar el pintollo a través de los tendones de las patas traseras. Este mecanismo (similar al que utilizan en algunos garajes para levantar los motores) permite levantar el animal para los movimientos que hay que dar luego de su muerte (primero para colocarlo dentro del duerno para el pelado y luego para una vez colgado y pelado abrirlo, sacarle la lengua, las tripas, el estómago, pulmón, corazón, hígado, riñones y los restos de sangre que han quedado dentro del animal. Esta labor se realiza de forma inmediata luego que el animal es matado, desangrado, pelado y colgado. Para abrirlo se coloca el animal colgado de las patas traseras y se realiza un corte desde el rabo al hocico. Se utiliza para esto un cuchillo y al final un hacha que permite partir la mandíbula inferior.

Dos de los hombres se dedican a esta labor mientras los otros van por el segundo cerdo a matar. Entre tanto, una de las mujeres ofrece caldo y vino caliente para soportar mejor el frío.

A medida que se va abriendo el animal se le van sacando los órganos interiores. Una de las mujeres se queda al lado con un balde para recoger las tripas y el estómago. La costumbre es que las mujeres recogen las tripas y las llevan a otra zona donde se colocan en un tablón o mesa para comenzar a desurdir (separar las tripas entre sí y de la grasa que está adherida a las paredes externas. Luego de que se separan, son cortadas, vaciadas y limpiadas. Para limpiarlas se utiliza una horquilla para el pelo. De esta forma se raspa la tripa una y otra vez pasándola por agua. Las mejores (por tamaño y grosor –resistencia) se utilizan para el embutido de los chorizos, longanizas y choscós. Actualmente, este trabajo ya no se hace en casa. Por un lado, algunas mujeres han señalado que se trata de una labor que requiere mucho trabajo, por otro lado, ahora venden tripas de buena calidad (resistentes) y ya limpias. Usualmente se compran las tripas que se utilizarán para la elaboración de los embutidos. Los cerdos que se matan suelen tener tripas más delgadas y poco resistentes para el embutido. Mientras una chica desurdía una tripa, se produjeron cortes que fueron sellados amarrando con una cuerda el agujero.

El cuerpo del animal desangrado, colgado y abierto sin sus órganos interiores queda hasta el día siguiente. Se necesita que la carne se enfríe para poder cortar (despiece o “estocina”) dado que fría está menos dura y permite un mejor manejo. Partir el animal, organizar la carne y su destino (la que se va a picar y utilizar en el relleno de embutidos,

la que se va a comer en fresco, la que se va a congelar, la que se va a salar y luego secar) es el trabajo que se deja para la segunda jornada. Durante la segunda jornada, luego del despiece del animal con ayuda de un matachín, se pica la carne para los embutidos, se adoba la mezcla para los chorizos, el relleno para los choscos y demás embutidos, y se salan los jamones, lacones y demás partes del cerdo que se vayan a secar.

El veterinario dice que el cerdo es generoso porque transforma el 50% del pienso en carne a diferencia de la vaca que elimina el 75% y del 25% restante todavía saca para su propio consumo.

Destinan tres días de trabajo para las labores de la matanza.

Se “estocina” mañana, el segundo día de matanza. El segundo día se pican para los chorizos. Es necesario dejar que se enfríe la carne para poder cortarla mejor. Es por esto que se deja un día reposar.

Se sacan las siguientes piezas:

- la piel que antiguamente se utilizaba para el relleno de los chorizos (saben mejor)
- El tocino
- Las costillas
- Los lacones
- Los jamones
- Los lomos
- La cabeza (tiene más de 7 sabores distintos)
- El rabo
- Las manos
- Los chorizos

Según uno de los hombres, se mata en más cantidad porque hay más posibilidades, pero se mata en menos casas porque hay menos gente en los pueblos y porque hay muchas parejas mayores que no tienen la ayuda suficiente para llevar a cabo la faena.

Los cerdos y las pitas no se aprecian tanto como las vacas.

Los cerdos son criados y cuidados siempre pensando en el producto final. Generalmente están en una porqueriza con otros cerdos que pueden ser su madre y hermanos o simplemente otros cerdos destinados a la matanza de ese año. Generalmente es la persona mayor de la casa la que se ocupa de los cerdos. Se les suele alimentar con pienso (alimento preparado a base de harinas), los restos de la comida de casa, berzas,

castañas, patatas, etc. Quién se encarga del cuidado del cerdo ha sido tradicionalmente la mujer y en algunos casos la mujer mayor de la familia.

En una habitación cercana al lugar de la matanza estaba la dueña de casa con el carnicero contratado para despiezar el chato que habían traído del matadero. El carnicero reconoce las partes del animal y la mujer decide qué tipo de corte se hace. Por ejemplo, el carnicero saca la aguja y le dice a la mujer si es carne de primera o de segunda y en base a eso la mujer decide si prefiere filetes o carne para guisar o asar. Es así como la distribución y clasificación de la carne que se va a congelar se realiza al mismo tiempo que el carnicero realiza el despiece. Generalmente se organiza en pequeñas bolsas catalogadas con información básica sobre su contenido (tipo de carne, parte del animal, si es para asar o guisar, la cantidad de filetes). Si en casa cuentan con alguna máquina para sellar al vacío, se realiza esta operación con cada bolsa antes de colocarla en el congelador.

“Antes yo cambiaba lomo por tocino, y ahora sobra”.



Etnografía N° 3: Despiece

16 de enero de 2007

Despiece en San Fructuoso

Casa Roque

En esta casa compraron una máquina para envasar al vacío.

Hay personas que prefieren la carne para guisar y otras para filete. De esto depende lo que se le dice al carnicero, los cortes y las piezas.

Tipos de carne:

- para guisar
- para asar
- chuletas
- filete de primera y de segunda

Se sacaron 237 kilos de carne.

Se envasa una chuleta o un filete por cada persona que vive en casa. Aquí son seis personas pero la abuela no come carne de cerdo.

Son entre cinco y seis horas de trabajo con el carnicero y las demás mujeres.

Hace once años que la vecina tiene la máquina para sellar al vacío. En esta casa la han comprado este año. Antes la mujer llevaba la carne a sellar a la chacinera.

La carne sellada al vacío y luego al congelador se conserva mejor.

Se mide la calidad de la carne por el color y por el tipo de hebra.

Clasificación de la carne:

- chuletas
- para guisar
- filete de 1° y de 2°
- para asar: boliche (parte delantera de la pata delantera) y chamón (parte baja y delantera de la pata trasera)
- aguja (ondulada en otras partes)
- brazo
- paletilla (clavícula)
- solomillo (va por dentro, cerca de las costillas, por fuera del lomo)

- aleta o falda
- costilla
- mer (centro de las costillas)
- chuletero
- filete de carnicero. Según Tino es el mejor filete del chato. Se saca de la juntura de la pata trasera con la cadera. Son sólo dos por animal.

- tapa (para filete)
- redondo (carne un poco seca, usada para asar)
- contra (filete de 2º, más secos)
- cadera o corbata (filete de 1º)
- babilla (filete de 1º)
- morcillos y chamonos (parte baja de la pata trasera)
- pez

La mujer de la casa dice que una vez le han vendido un chato que no han engordado con drogas. No mean así que la carne tiene sabor a orina porque no sale, se mete en la carne. Se puede matar de seis meses como si fuera de nueve.

Los cerdos se compran de dos meses. Aquí compran dos.

9 de enero de 2007

Despiece en Villaluz

Casa Robustio

Tino - matachín

Tino hace seis años, más o menos, que viene a despiezar.

Cobra setenta euros por el despiece de dos cerdos.

Ha tenido mucho trabajo como todos los años. Aprendió el oficio en su anterior trabajo en el matadero. Posteriormente jubiló y ahora se dedica a ofrecer el servicio en las casas. Al parecer, los matachines tienen una zona y lista de clientes a los que atienden todos los años para la matanza. Al igual que en otros tantos casos, se establecen relaciones

que perduran en el tiempo. Cuando un matachín jubila, reparte su libreta de clientes entre los matachines que conoce y a los que tiene confianza.

Está trabajando en matanzas desde el dieciocho de noviembre, todos los días hasta mediados de febrero.

Hace de matachín desde 1980.

Trabaja en el matadero en Tineo.

Normalmente mata tres o cuatro cerdos por casa.

Saca:

- el solomillo.

- los lacones.

- la mandíbula.

- la carrillera (chabias) que se usa para los chorizos y choscos.

- la cabeza.

- columna (cerraio).

- los jamones. Las partes del jamón al deshuesar: la tapa (primera parte), el redondo, el codillo, la cadera, babilla y contra.

- las costillas (se adoban y se dejan secar).

- los lomos. Se adoban y se dejan dos días, luego se meten en la tripa.

- la aguja. Es una carne dura que se usa para chorizos y choscos.

- el tocino.

- hay casas dónde le piden chuletas.

- el rabo. Se sala/

Los pellejos, riñones, pulmones y tráquea no se aprovechan.

Androlla un chorizo de segunda que se usa para cocer. Lleva corazón. Es de menor calidad porque lleva más grasa y sangre. Parecida a la morcilla.

Los choscos son típicos de Tineo. Se hacen de la papada y la aguja.

El botillo es otro embutido que lleva costillas, mano de cerdo, pellejo, cebolla, ajo, perejil, pimiento, sal, vino blanco y agua.

El salchichón lleva carne de cerdo y vaca. La carne va más picada que para los chorizos.

La morcilla lleva grasa, sal, perejil, pan rallado, arroz, cebolla, pimiento picante y dulce, sangre.

Venden a cien euros cada cerdo de dos meses.

Dejan dos para casa.

Tarda aproximadamente treinta minutos por cerdo.

Hace treinta años que llegó el congelador a esta casa. Antes se salaba todo.

El envasado al vacío llegó hace diez años. Antes se ponían en frascos de vidrio con grasa derretida para conservar.

Los cerdos se alimentan con patata, remolacha, berzas y pienso o harina de maíz y cebada.

Si se les da castañas, luego no comen otra cosa.

Uñín: manos del cerdo

La comida del día de la matanza estuvo compuesta por fabada, chosco, lacón asado, jabalí con patatas, lenguado relleno, arroz con leche y tarta de queso.

Para calcular el tiempo que debe estar la pieza que se quiere salar, tapada con sal, se mide por kilo de carne: un kilo de carne equivale a un día en sal. Luego se deja secar en la panera (secadera). Se deja 20 días en sal y de 2 a 3 meses en secadera. Hay lugares en los que se deja más de un año o dos.

Hace dos años se mata en esta casa con pistola. Se necesita menos gente y es más seguro.

Estos cerdos pesan doscientos kilos. Hace veinte o treinta años si pesaban ciento treinta era mucho.

1 arroba equivale a 11,5 kilos.

El pellejo se lo dan a los perros.

Las pitas comen restos de carne en el suelo.

Anexo 3

Cobro de arbitrios

Arbitrios, impuestos a la matanza domiciliaria en Tineo 1943-1959.

ARBITRIOS MUNICIPALES DEL CONCEJO DE TINEO

Relación de los arbitrios percibidos por casas y solares, durante el mes de la fecha en la oficina o pueblo de Naraval

DIA	NOMBRES Y APELLIDOS	Vecinal	Categoría	Derecho	DESCUENTO			CLASIFICACION			PAGOS			TOTAL
					Clase	Sub-clase	Sub-clase	Clase	Sub-clase	Sub-clase	Clase	Sub-clase	Sub-clase	
1	Benito Alvarez	Vecinal	1	57										4872
2	Constantino Arifas	10	1	87										6822
3	Maximino Feito	Vecinal	1	46										4157
4	Jose Barrero	Vecinal	1	67										5522
5	Fernán Pérez	14	1	67										5522
6	Aracelio Fernandez	14	2	150										12054
7	Antonio Alberto	14	2	177										15577
8	David Fraije	Vecinal	1	77										6302
9	Joaquín García	14	2	121										10177
10	Julia Fernández	Vecinal	2	131										10847
11	Manuel Anton	Vecinal	2	175										15007
12	Manuel Rodríguez	Vecinal	2	300										21824
13	Celestino Rodríguez	Vecinal	1	77										6302
14	Margarita Queiroz	Silveñana	2	283										20707
15	Pedro Prieto	14	2	202										15464
16	Beatriz Rodríguez	14	1	100										7667
17	Joaquín Hernández	Vecinal	2	160										12730
18	Manuel Barrero	Silveñana	2	233										17477
19	Manuel Rodríguez	Vecinal	2	2571										177771

Ayuntamiento de Tineo

Matauza domiciliaria

Año 1948

2641

2714-1



2641

MATANZA DOMICILIARIA AÑO DE 1951

Parroquias	Cerdos	kg.	terneros	kg	Vacas	kg	PESETAS
Arganza	112	7.857					
Baroa	116	8.756	3	185	4	565	6.788,02
Baradal	132	12.671	4	275			7.185,88
Brañalonga	116	10.989	6	412	3	365	9.985,52
Borres	57	3.722	4	355			9.075,19
Barcena	218	17.945	12	1.003	3	425	3.353,42
Bustiello	46	4.385	1	60	7	1.179	15.249,86
Collada	138	11.582	7	623	1	150	4.210,78
Calleras	187	16.172	12	887	2	270	9.709,87
Cezuras	77	6.505	2	121	1	140	13.546,22
Festias	153	14.076	5	338	3	400	5.311,60
Francos	119	10.442	2	160	6	720	11.456,77
Geneztaza	53	3.757	1	52	2	241	8.775,39
Mañores	71	6.149	2	195	5	870	3.279,72
Kerilles	76	6.829	2	122	4	542	5.546,86
Miño	180	13.437	10	672	2	250	5.777,59
Muñalen	67	5.328					11.511,19
Naraval	202	17.801	4	314	3	363	4.245,09
Nleres	118	9.845	3	215	5	720	14.407,13
Navalgas	222	16.517	3	240	5	670	8.415,92
Obona	223	19.030	8	629	5	807	13.952,65
Pedregal	102	9.997	5	328	5	678	15.981,92
Pereda	213	21.216	12	917	7	977	8.386,79
Porciles	94	6.888			4	450	17.618,64
Pozon	108	8.666	1	81	2	259	5.743,36
Rellanos	101	8.104	4	330			7.126,37
Rodical	88	7.024	4	288			6.696,45
San Esteban	101	7.597	2	145			5.811,24
San Facundo	145	12.696	1	85	3	420	6.226,81
San Felix	211	18.420	9	937	6	967	10.286,98
S. Fructuoso	116	9.203	3	240	2	294	15.782,72
Sangoñedo	124	8.970	15	1.129	1	136	7.718,87
S. Martin	246	17.964	10	824	5	739	8.216,95
S. Eulalia	205	19.507	11	823	22	3.453	15.660,82
Santiago	178	13.393	18	1.375	3	508	17.977,71
Santianes	127	10.937	1	56	2	267	12.161,23
Santullano	238	20.022	9	753	6	923	8.818,70
Sorrado	186	11.275	11	788	11	1.242	16.972,51
Sorriba	102	8.874			4	467	10.915,91
Tablado	124	8.897	3	251	7	1.129	7.268,67
Tineo	448	42.423	114	12.382	7	1.189	8.165,93
Troncedo	88	7.948	5	462	1	130	43.159,53
Tuñá	177	13.259	1	61	2	296	6.629,18
Villastremit	186	17.411	7	467	3	480	10.926,10
Zardain	69	5.738	1	55			14.167,22
Total	6.462	540.054	338	29.636	164	23.691	464.782,13

Tineo 31 de Diciembre de 1951

El Administrador

Delso Luaces



1951



Anexo 4

Gráficos

Kilos de carne obtenidos a través de la matanza domiciliar del cerdo. Fuentes: los libros de registro de cobro de arbitrios (1952-1960) y censo de elaboración propia (2008 – 2009).

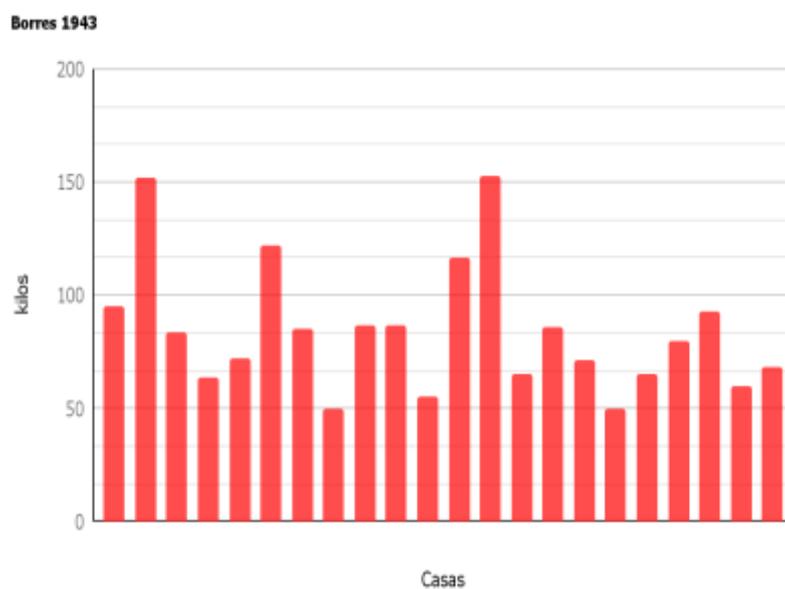


Gráfico 1

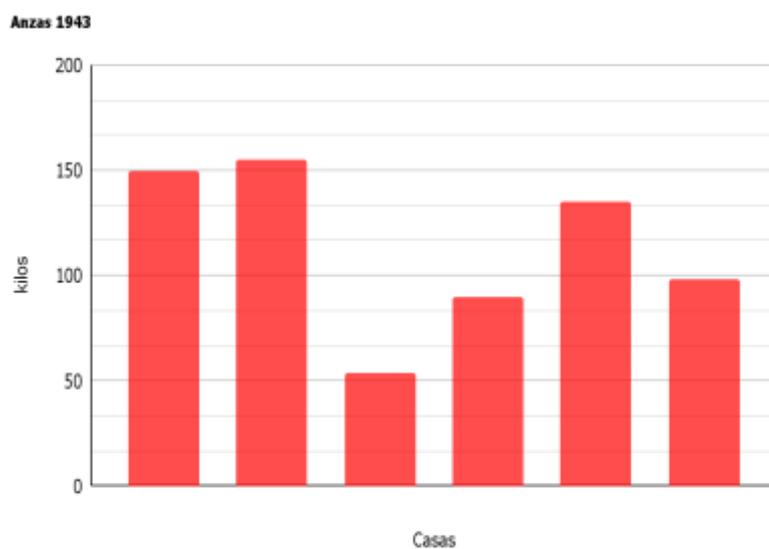


Gráfico 2

Bustiello 1943

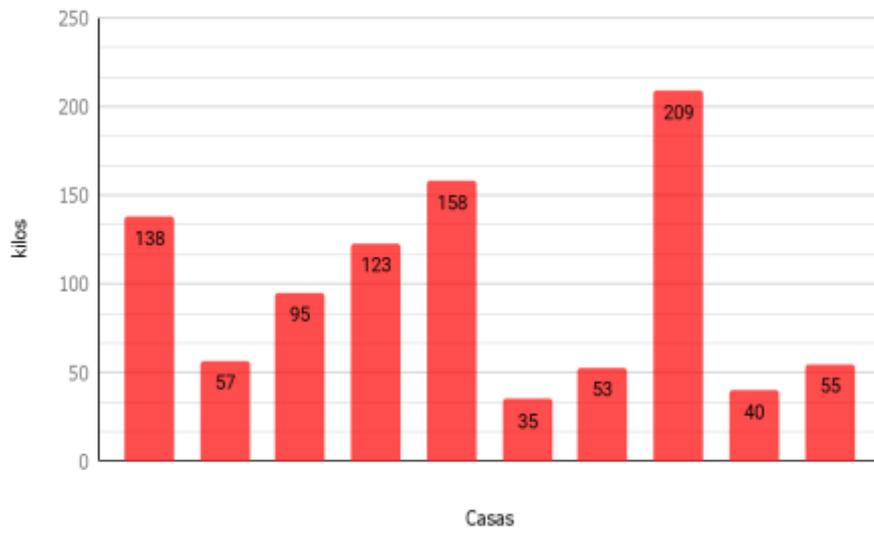


Gráfico 3

Fastias 1943



Gráfico 4

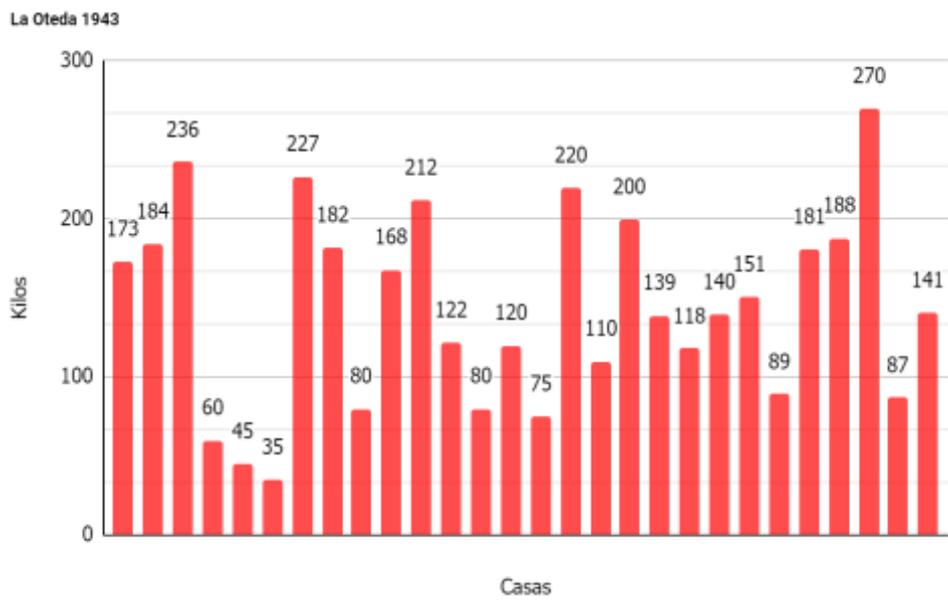


Gráfico 5

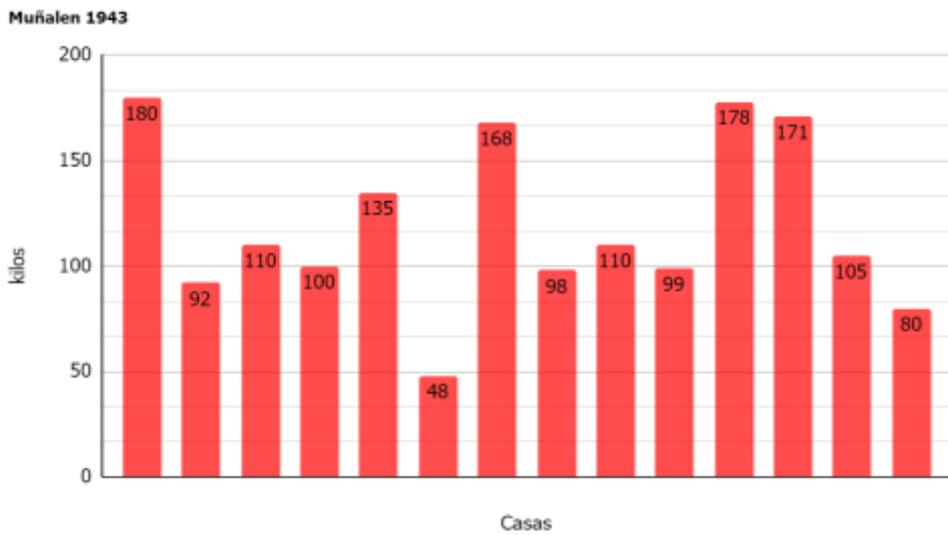


Gráfico 6

Naraval 1943

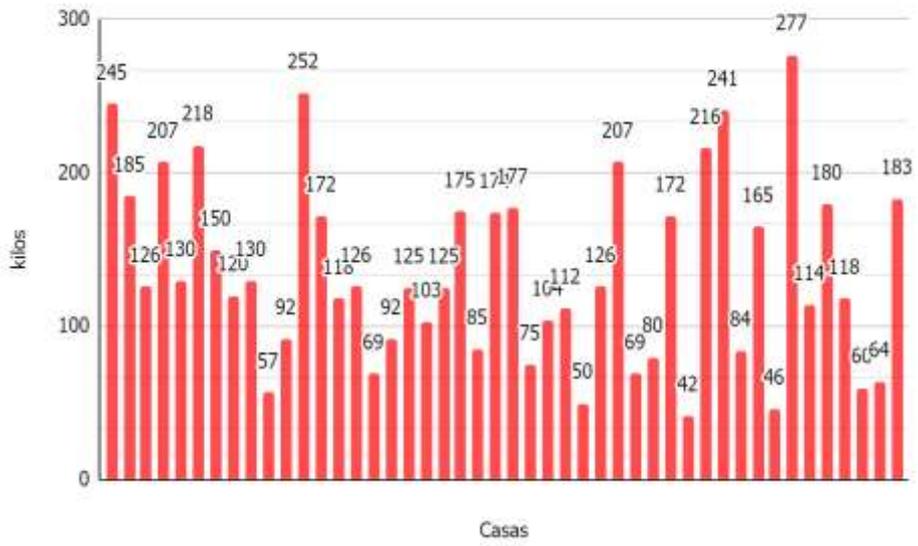


Gráfico 7

Murias 1943

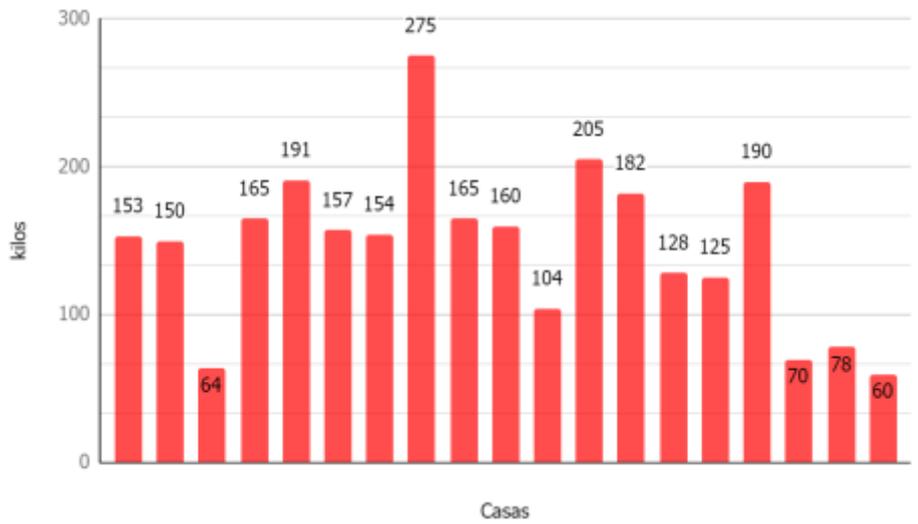


Gráfico 8

Obona 1943

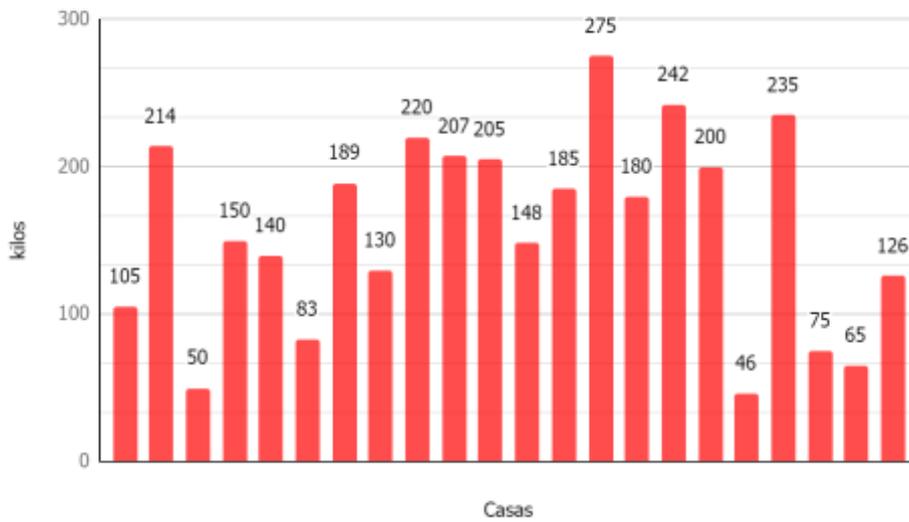


Gráfico 9

San Fructuoso 1943

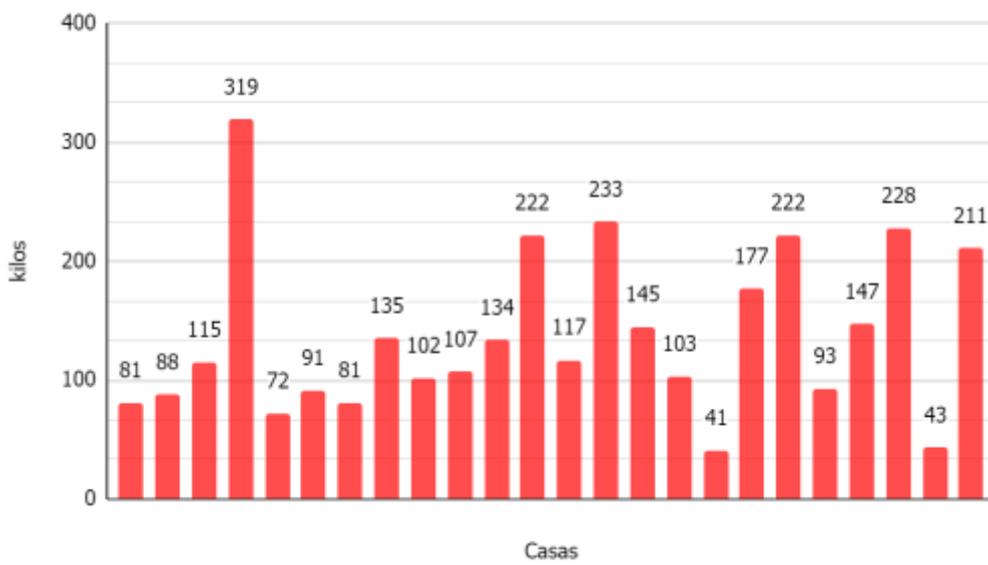


Gráfico 10

Vega del Rey 1943

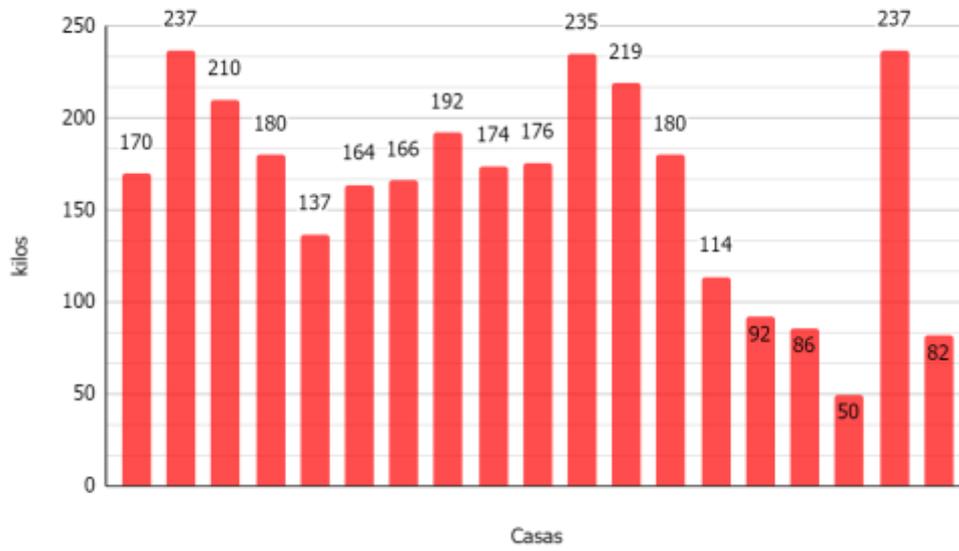


Gráfico 11

Villameana 1943

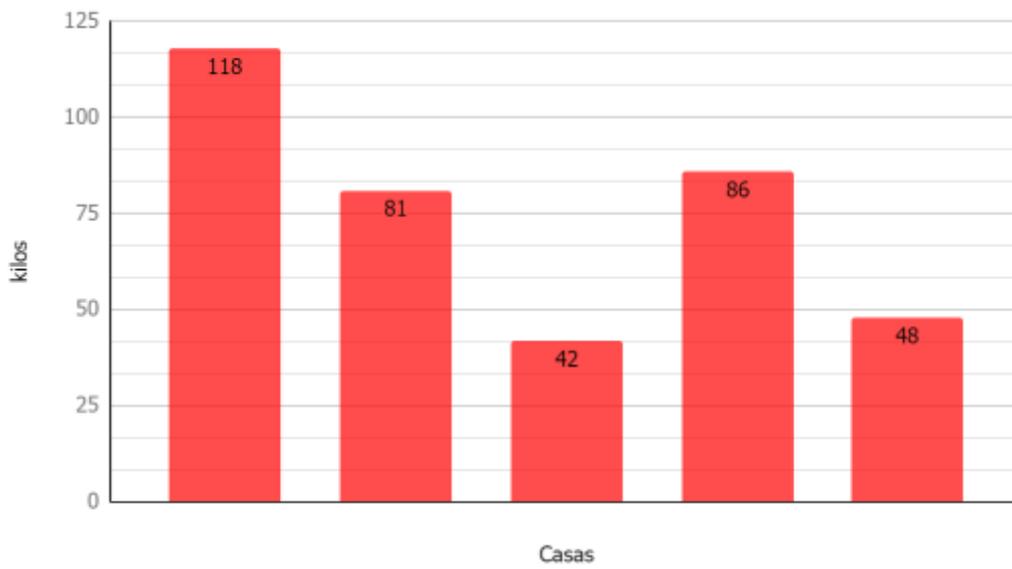


Gráfico 12

Borres 1944

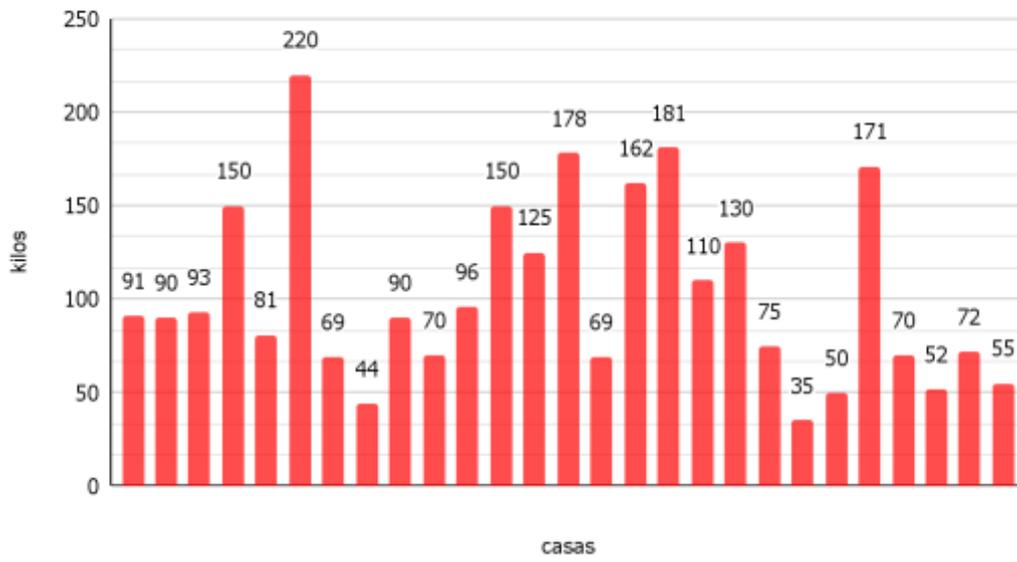


Gráfico 13

Anzas 1944

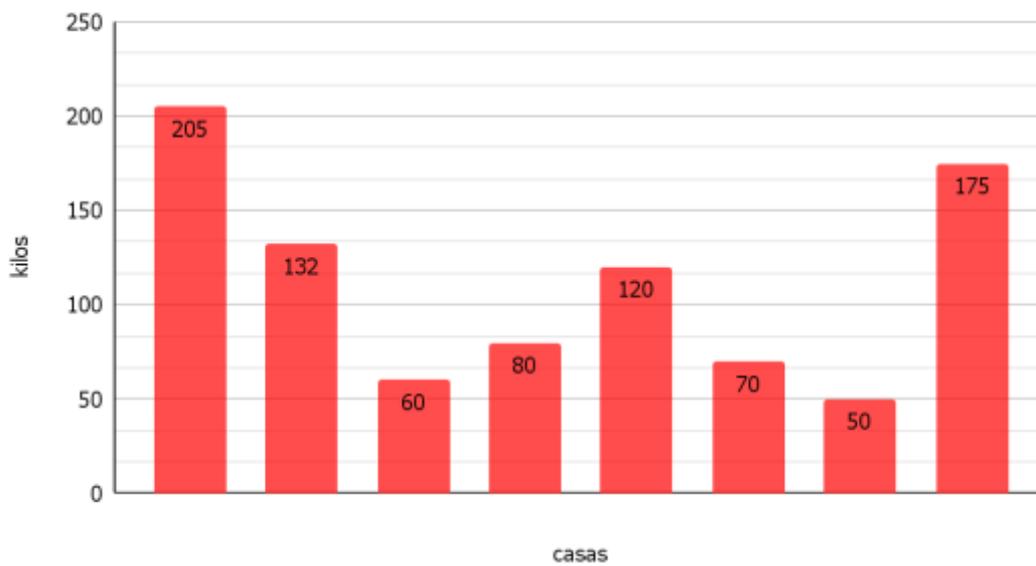


Gráfico 14

Bustiello 1944

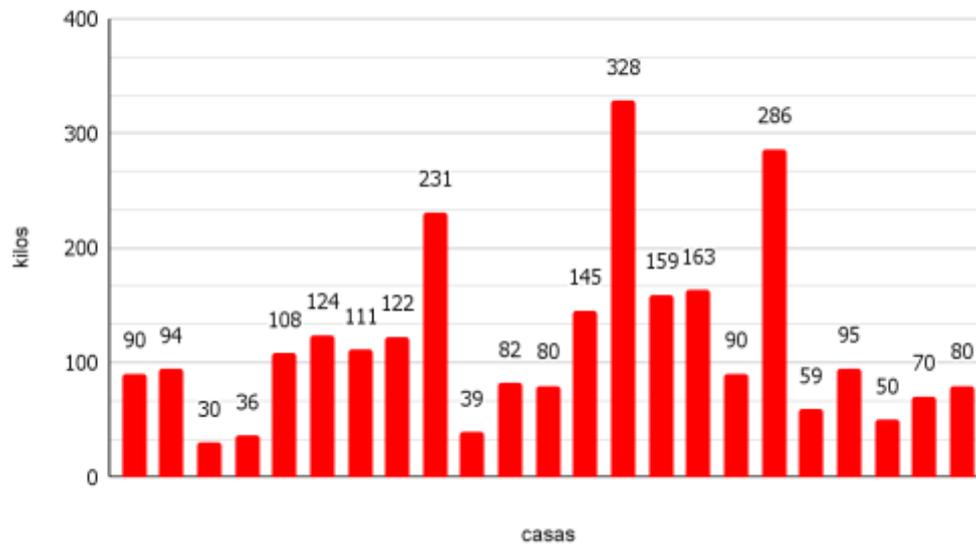


Gráfico 15

Fastias 1944

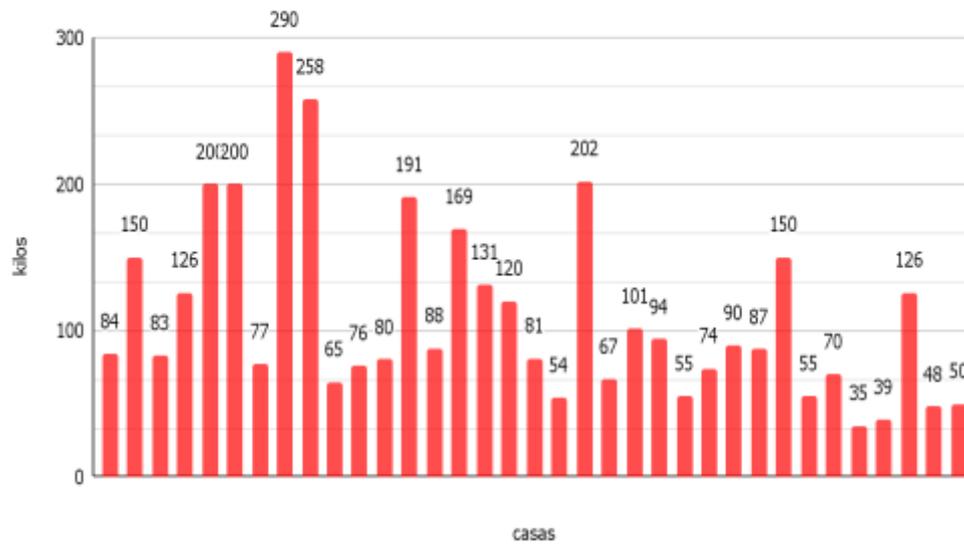


Gráfico 16

La Oteda 1944

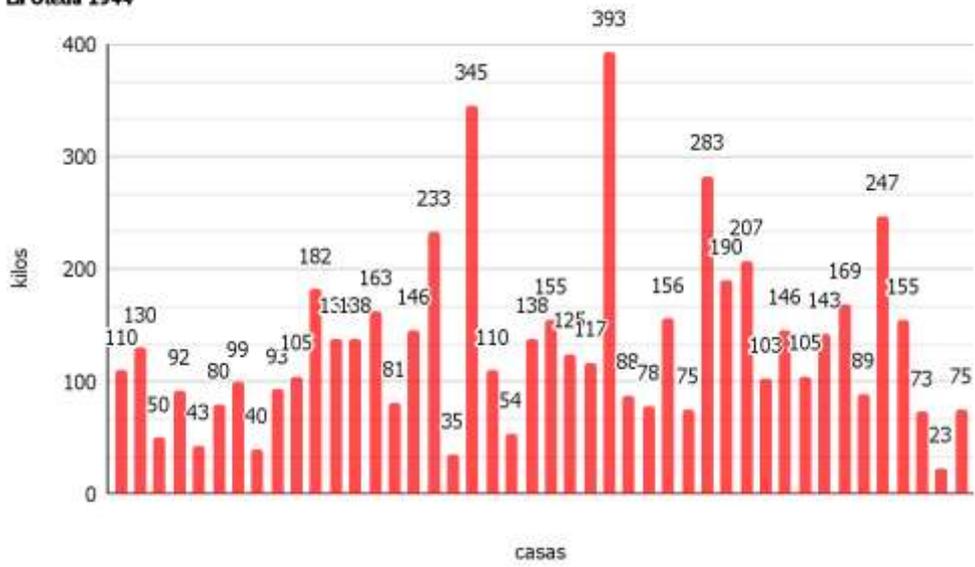


Gráfico 17

Muñalen 1944

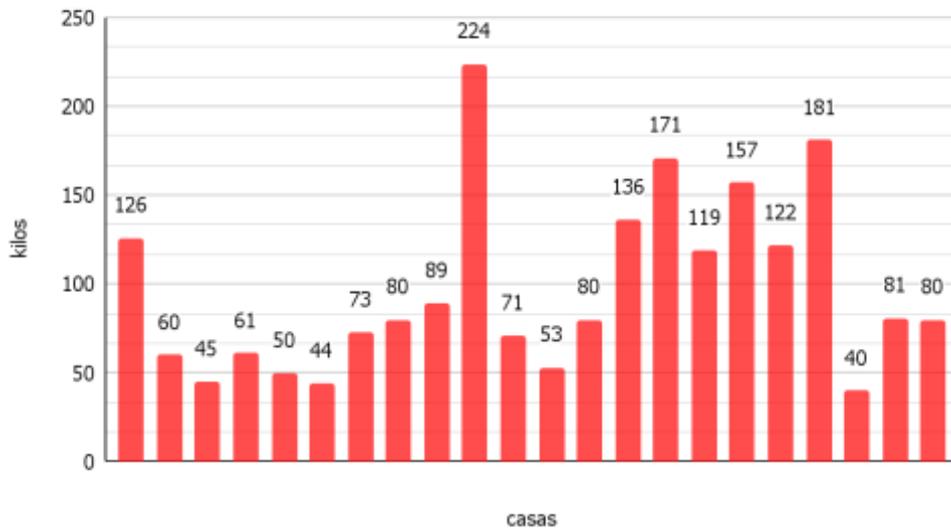


Gráfico 18

Maraval 1944

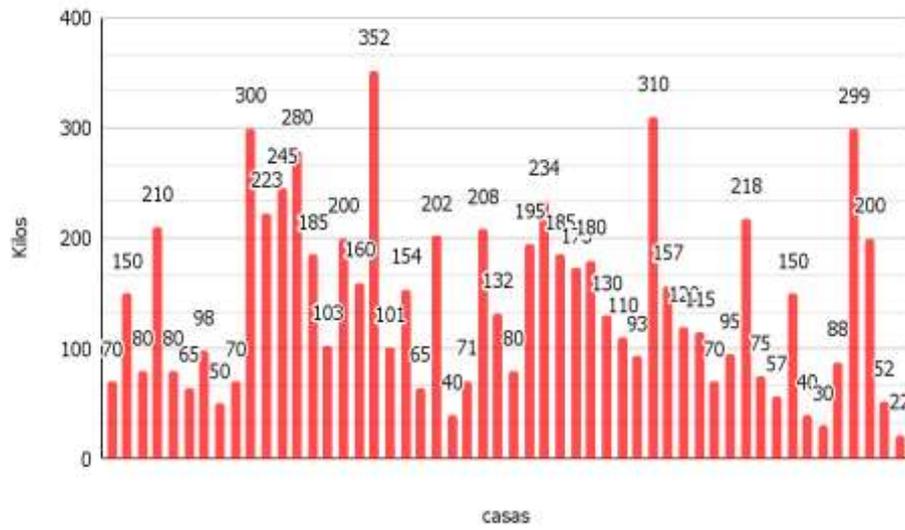


Gráfico 19

Murias 1944

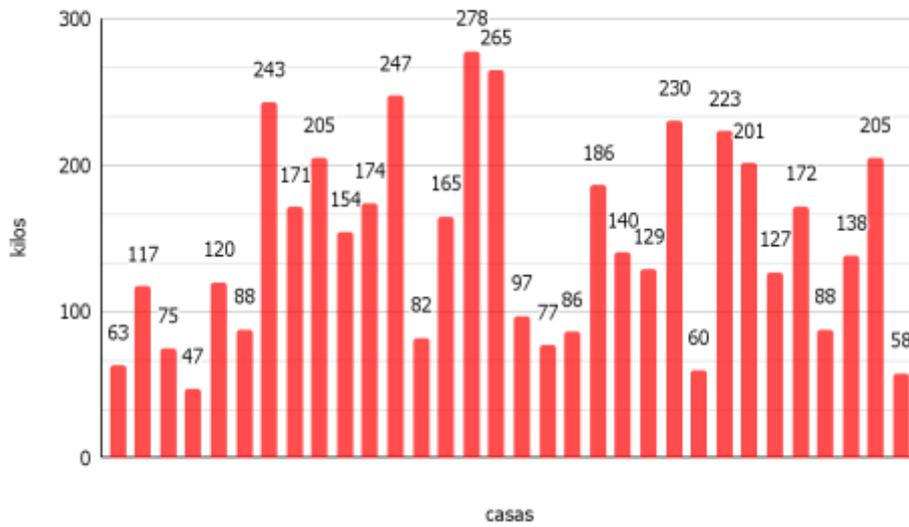


Gráfico 20

Cortina 1944

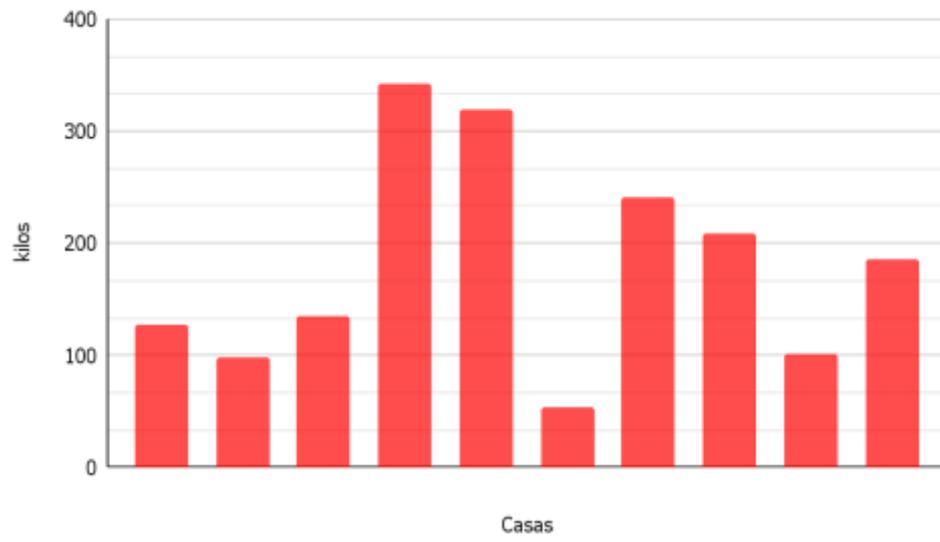


Gráfico 21

San Fructuoso 1944



Gráfico 22

Vega del Rey 1944

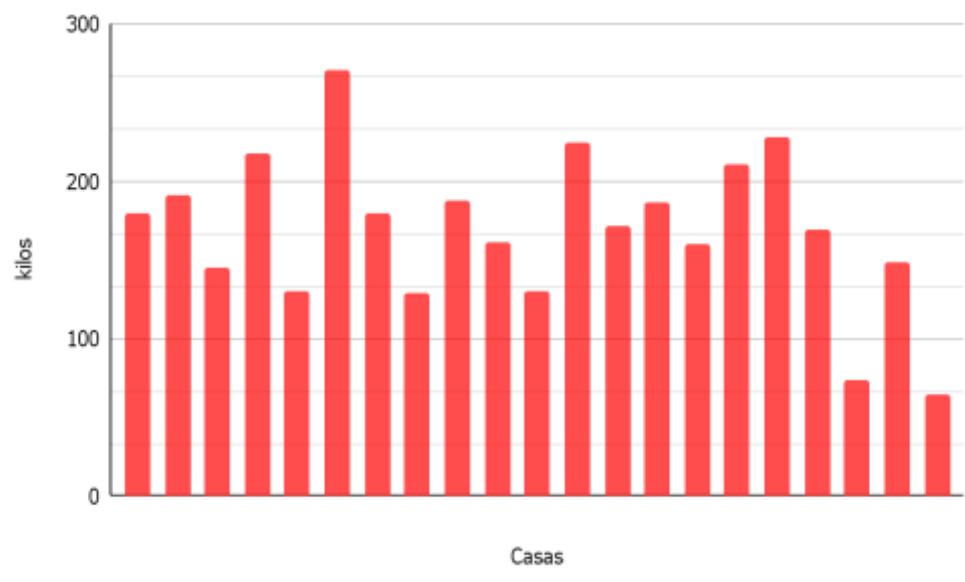


Gráfico 23

Villameana 1944

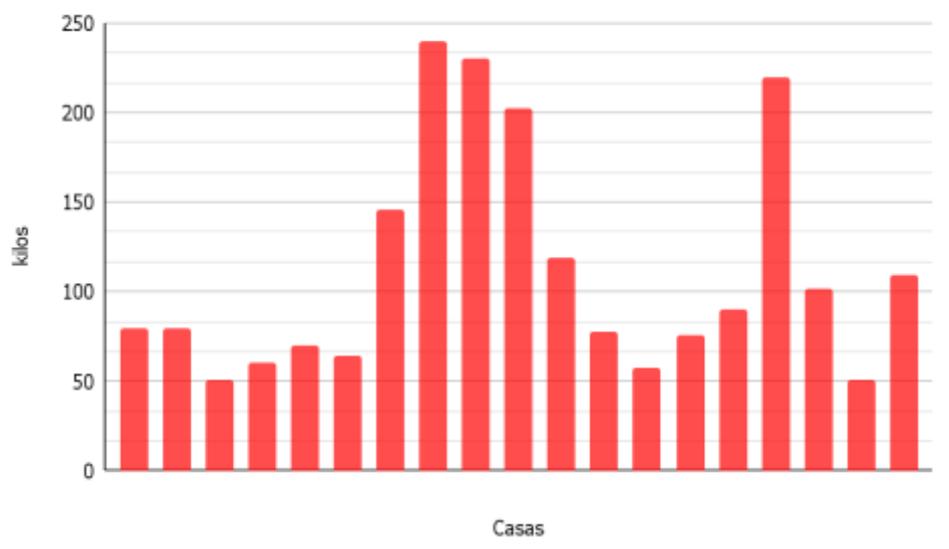


Gráfico 24

Tablado 1944



Gráfico 25

Valle de Tablado 1944

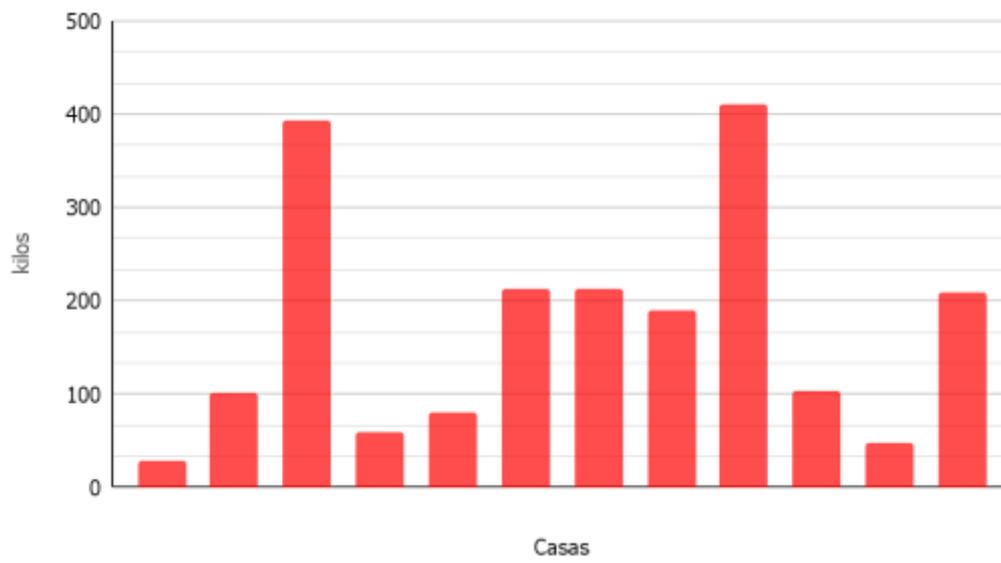


Gráfico 26

Riviella 1944

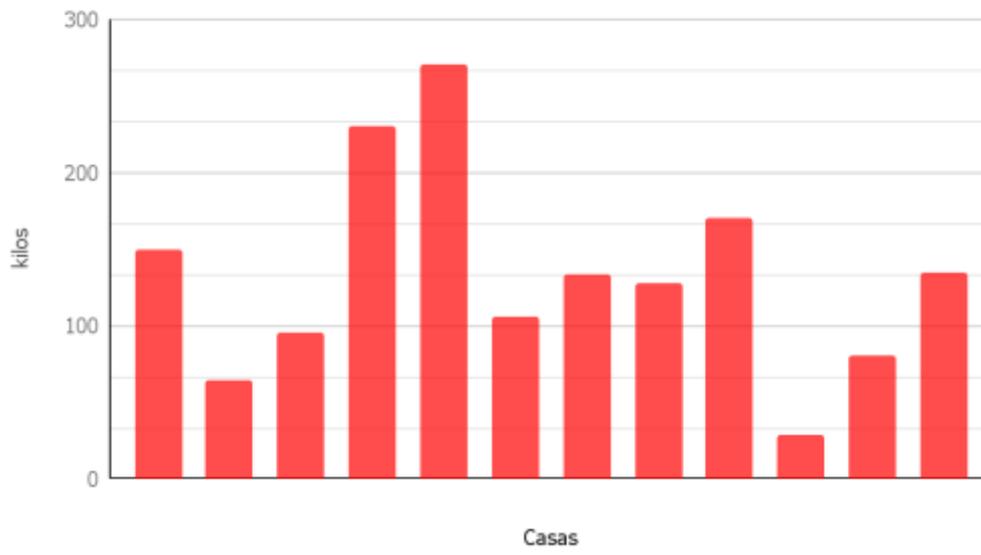


Gráfico 27

San Salvador 1944

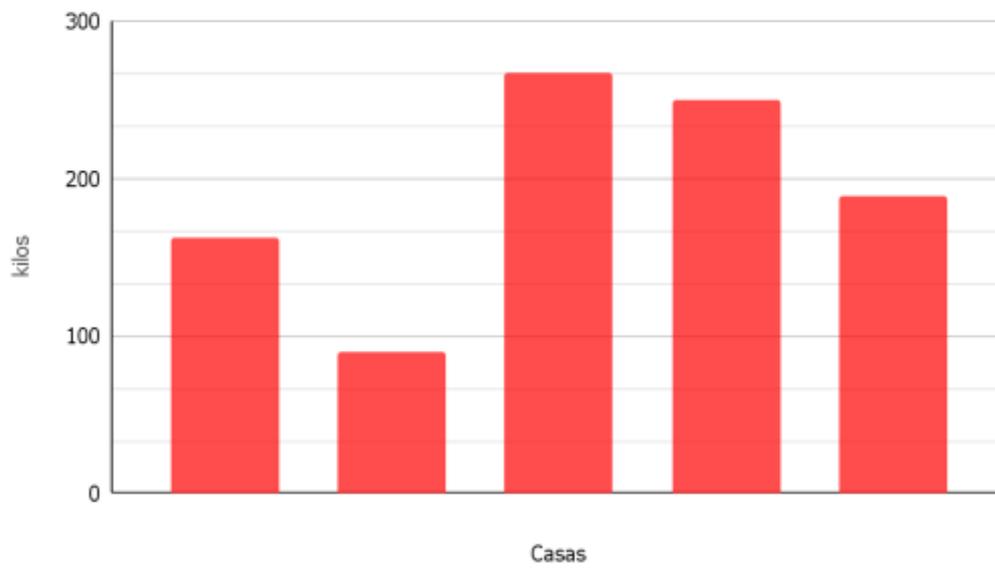


Gráfico 28

Villatresmil 1944



Gráfico 29

Bustoburiego 1944

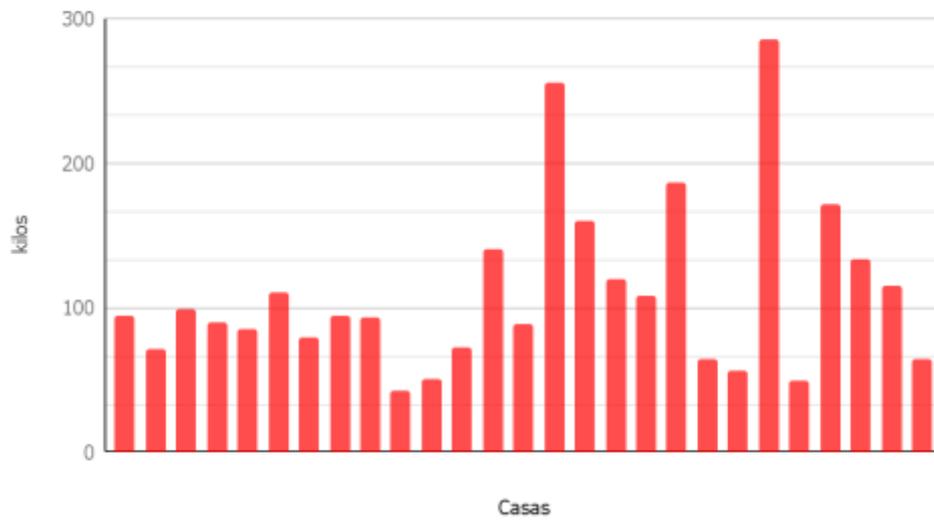


Gráfico 30

Borres 1948

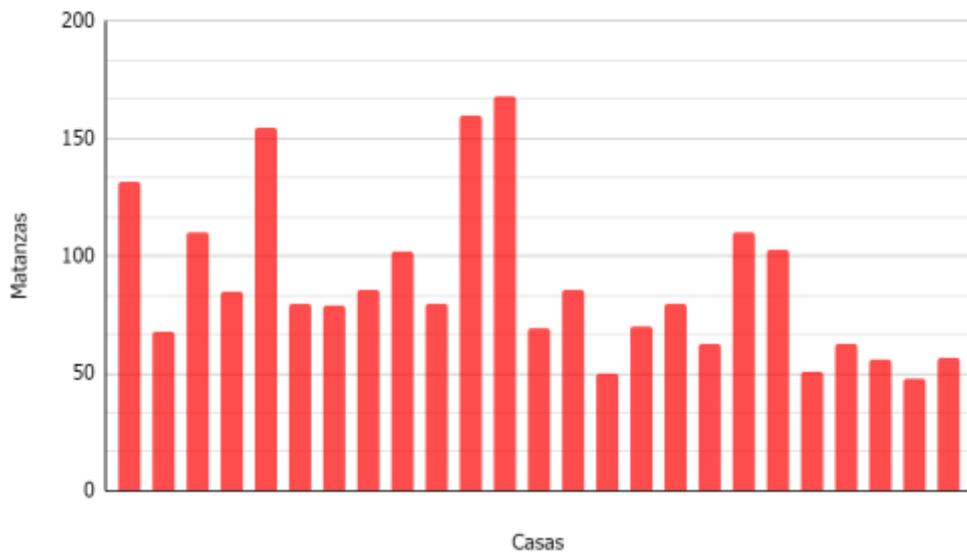


Gráfico 31

Anzas 1948

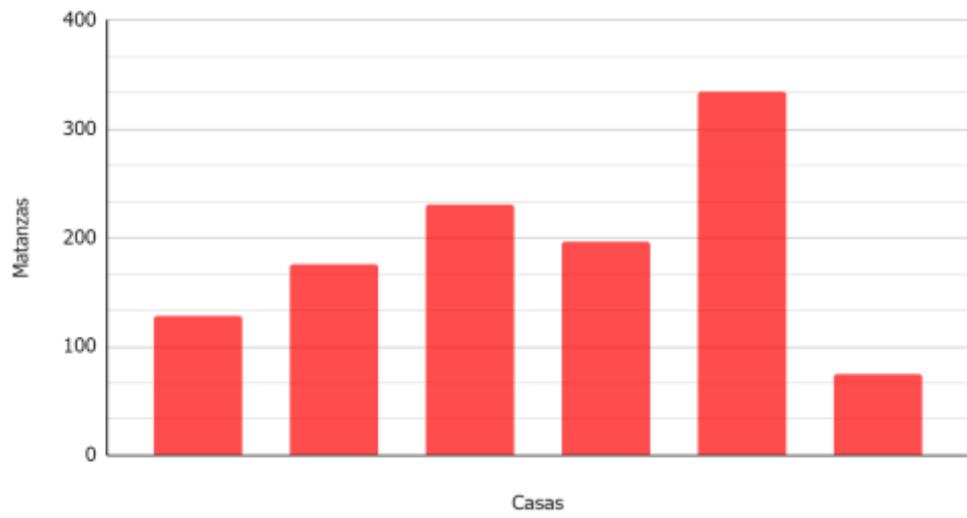


Gráfico 32

Fastias 1948

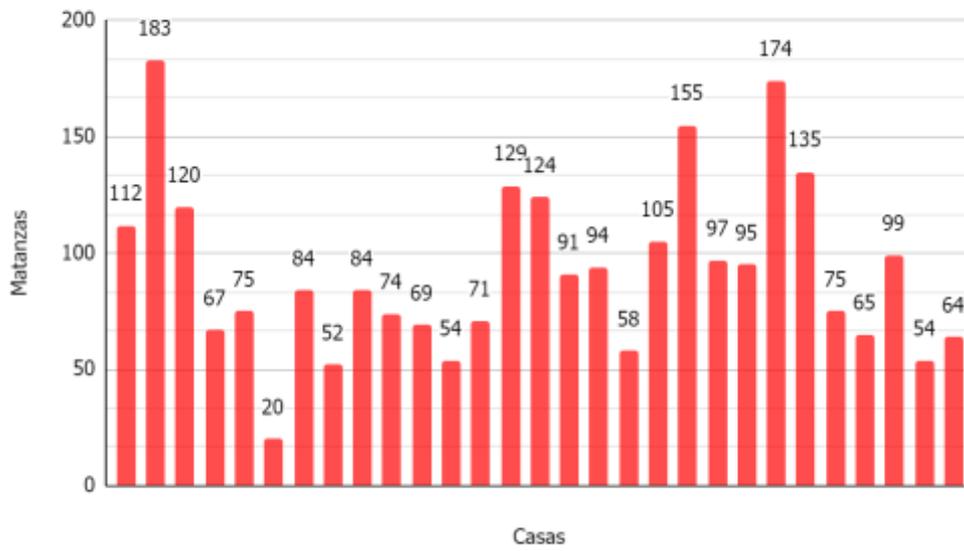


Gráfico 33

La Oteda 1948

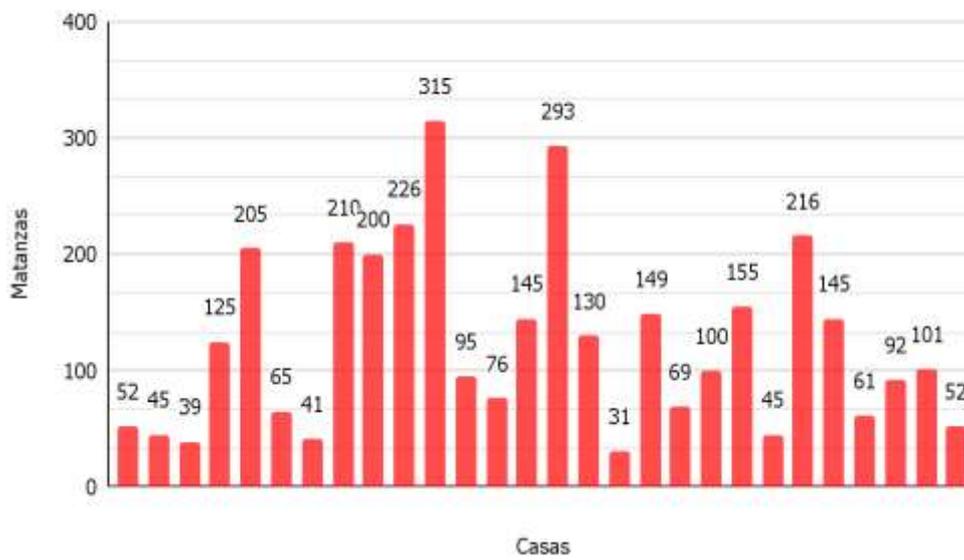


Gráfico 34

Muñalen 1948

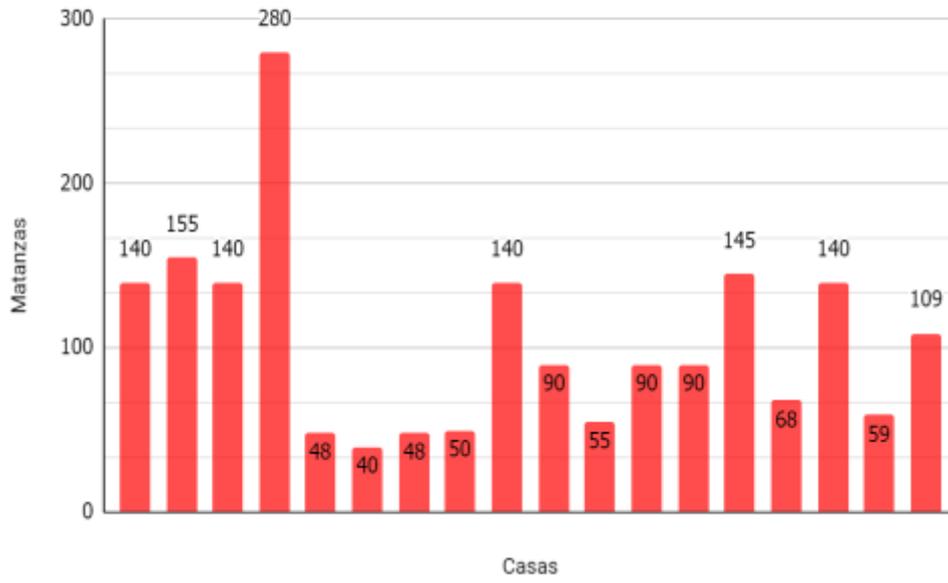


Gráfico 45

Naraval 1948

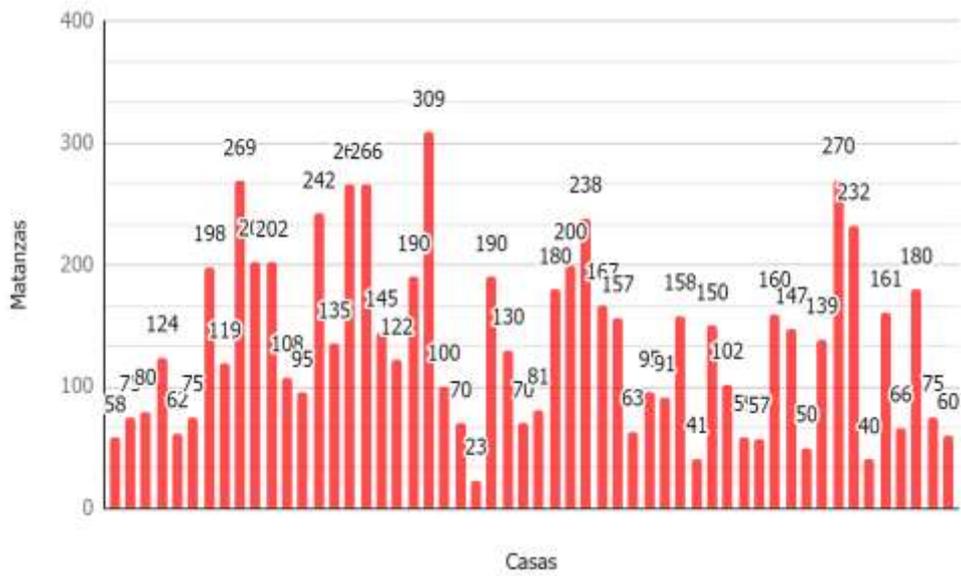


Gráfico 36

Murias 1948

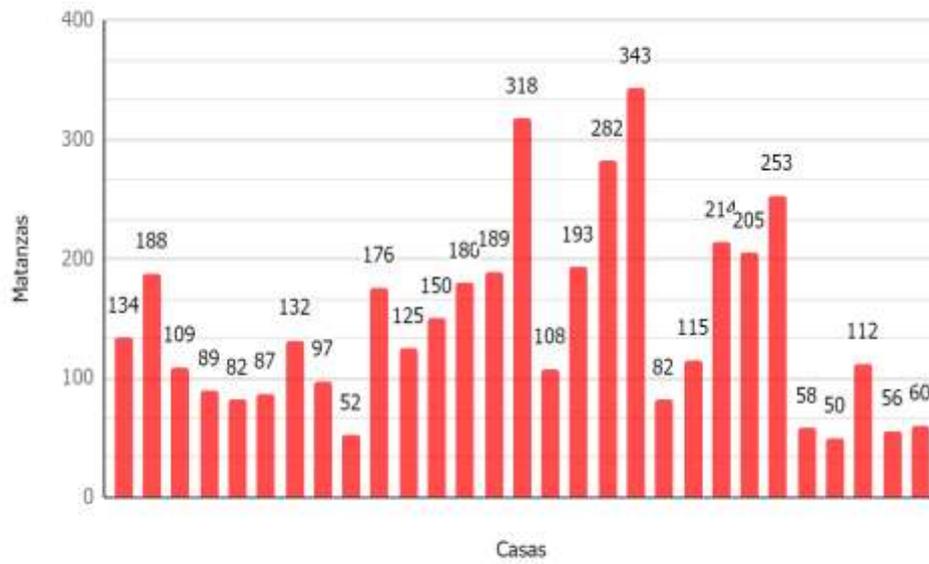


Gráfico 37

Obona 1948

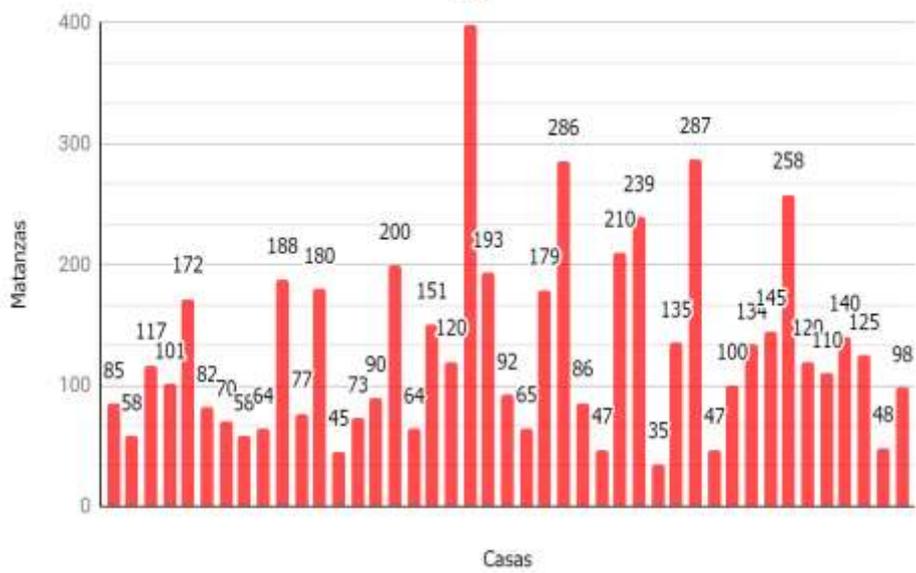


Gráfico 38

San Fructuoso 1948

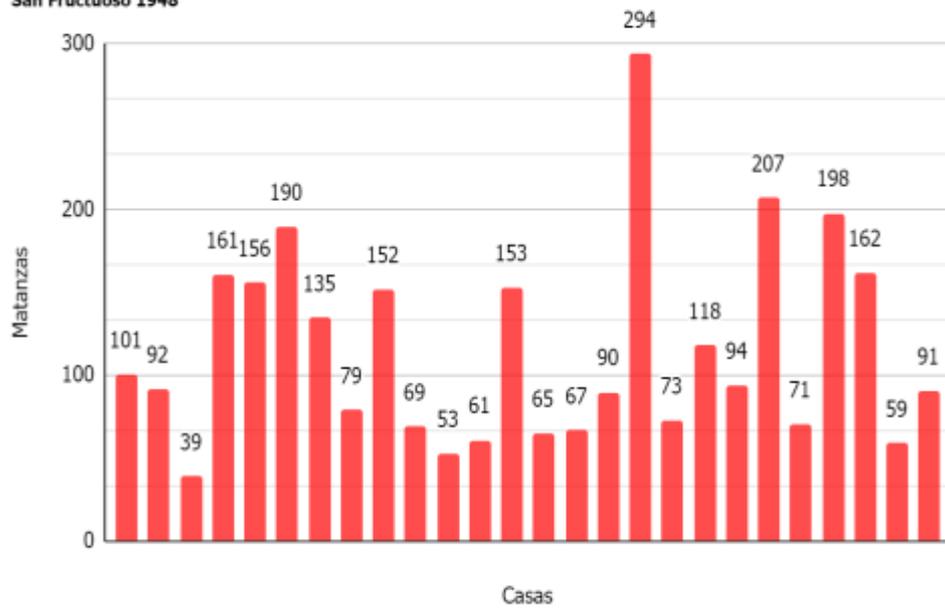


Gráfico 39

Vega del Rey 1948

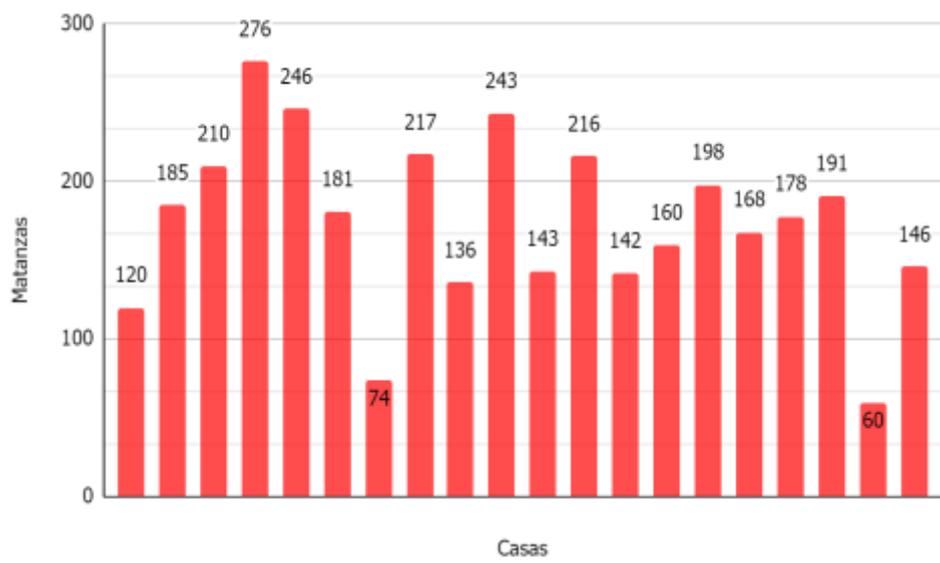


Gráfico 40

Villameana 1948

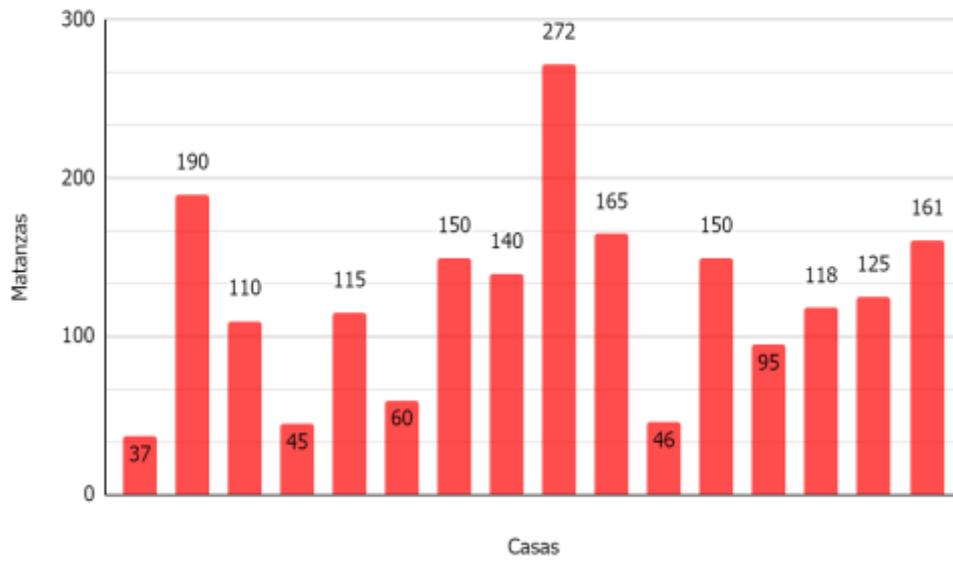


Gráfico 41

Tablado 1948

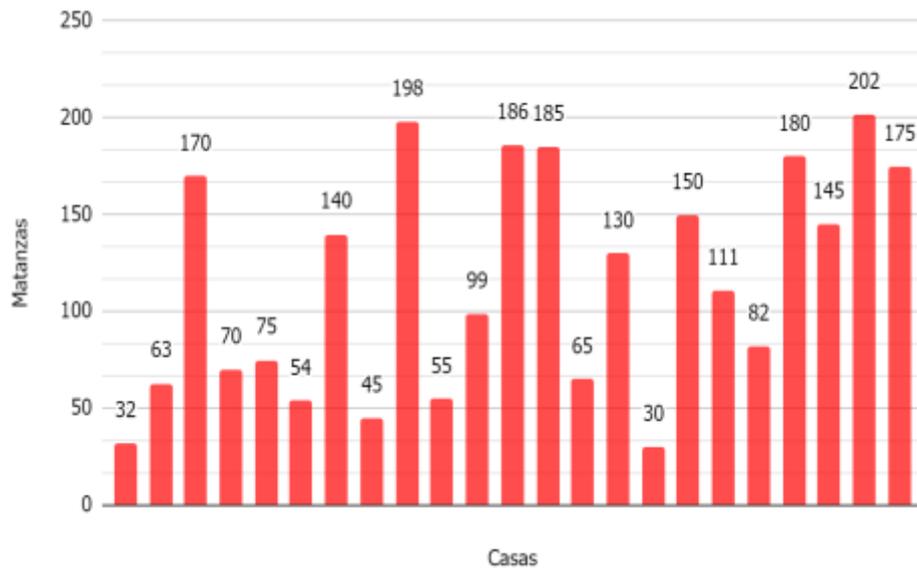


Gráfico 42

Valle de Tablado 1948

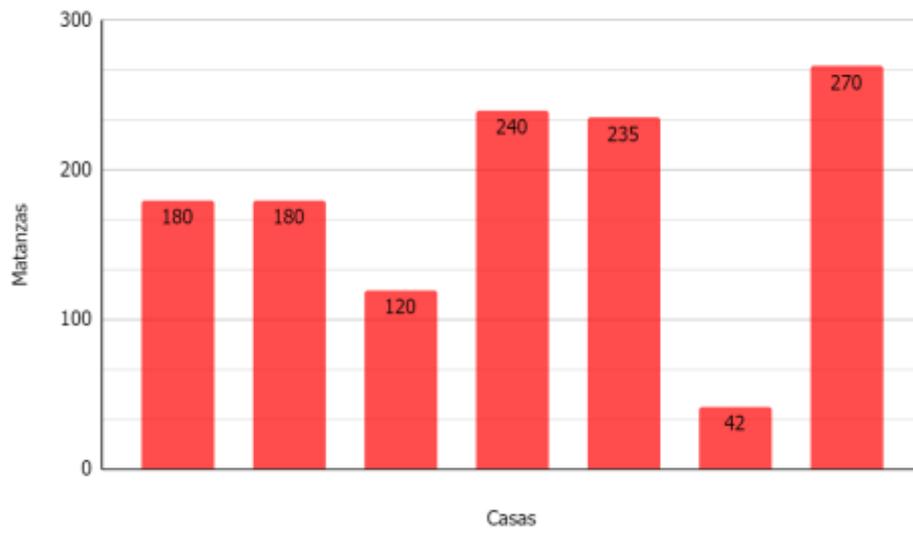


Gráfico 43

Riviella 1948



Gráfico 44

San Salvador 1948

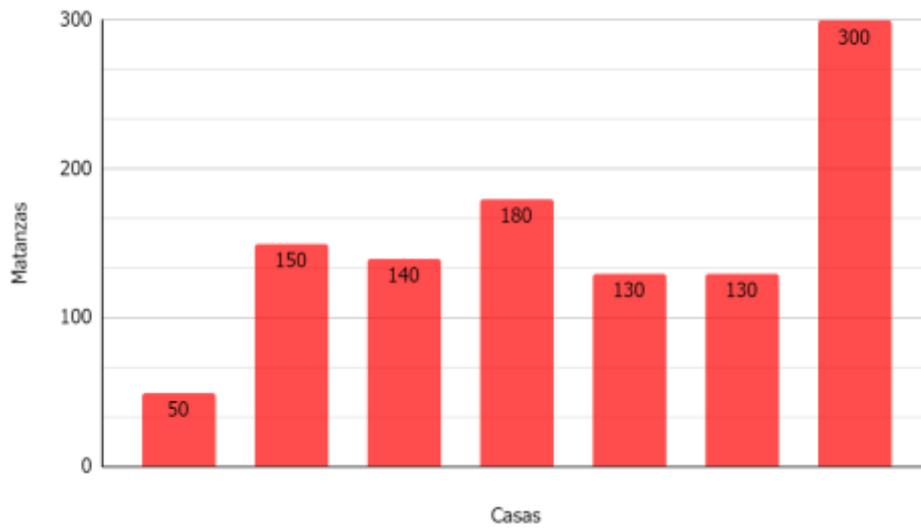


Gráfico 45

Villatresmil 1948

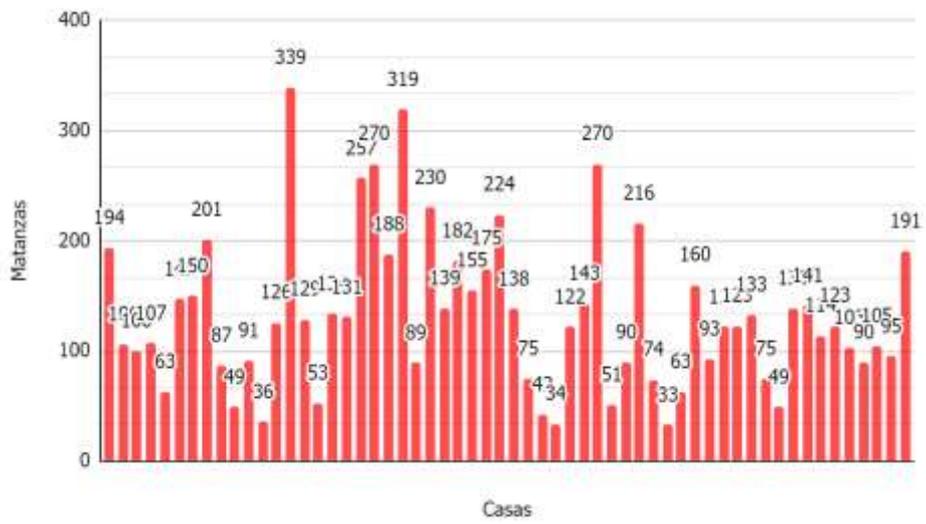


Gráfico 46

Bustoburniego 1948

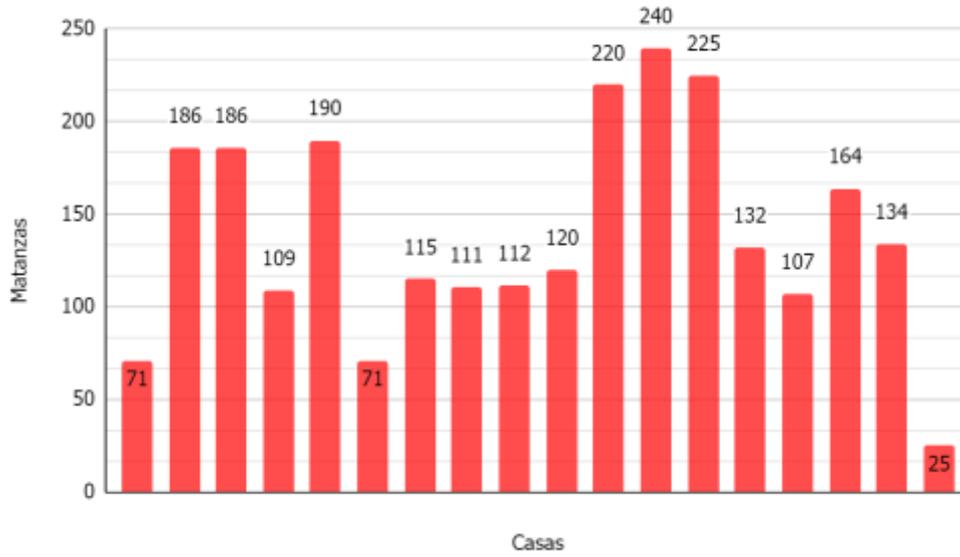


Gráfico 47

Borres 1949

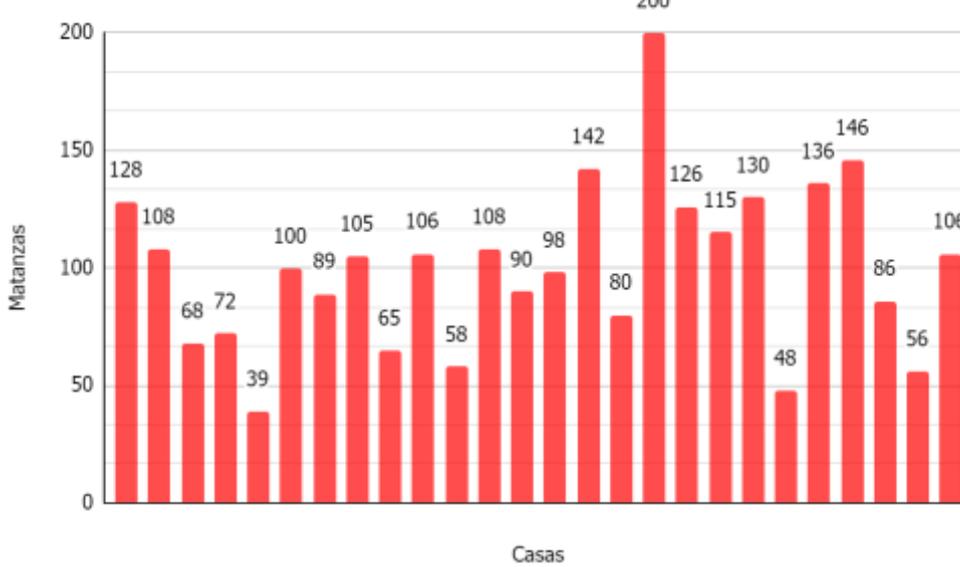


Gráfico 48

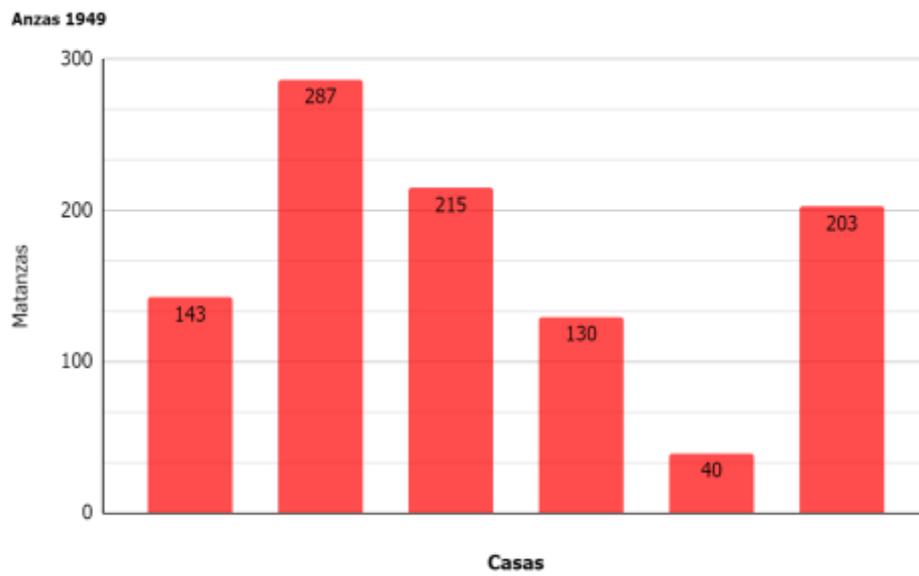


Gráfico 49

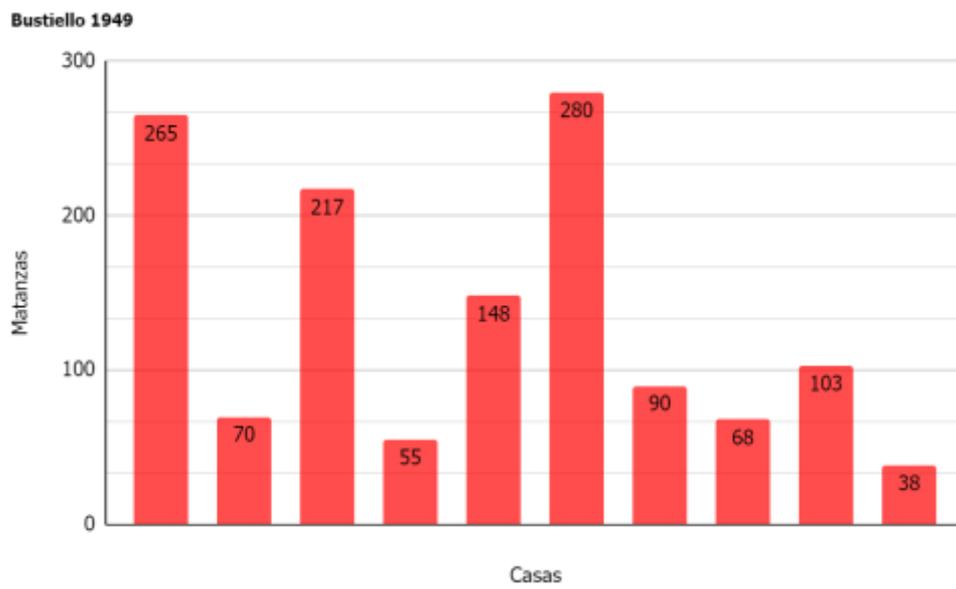


Gráfico 50

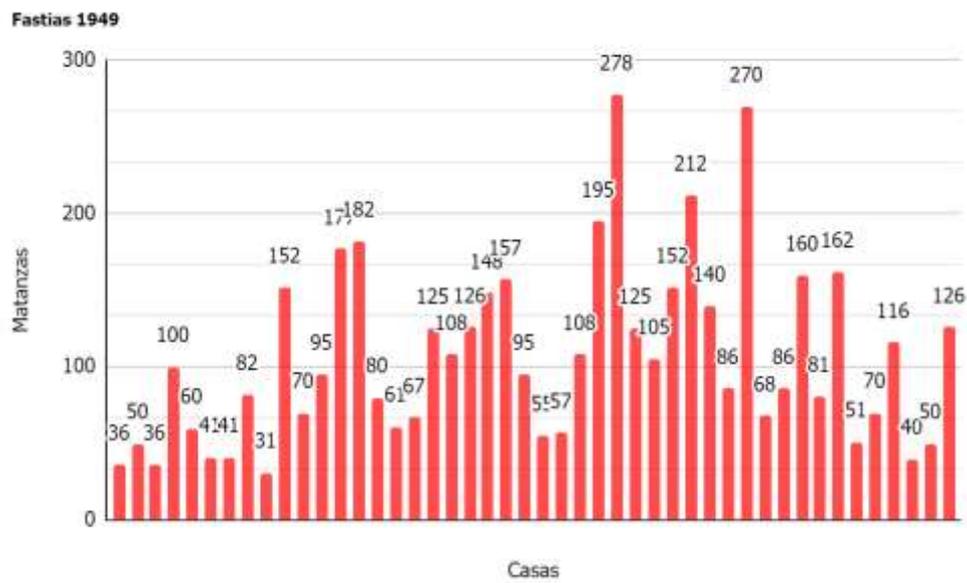


Gráfico 51

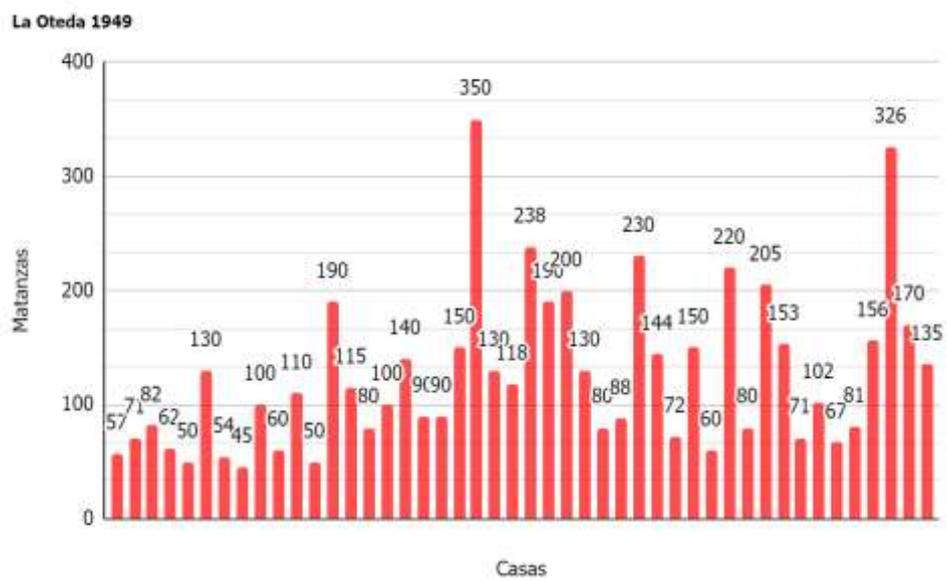


Gráfico 52

Muñalen 1949

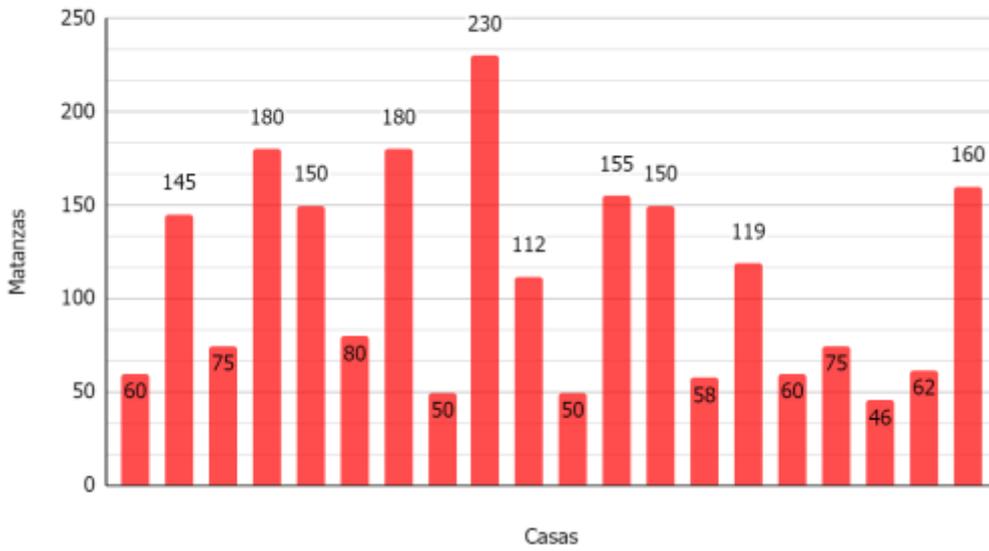


Gráfico 53

Naraval 1949



Gráfico 54

Murias 1949

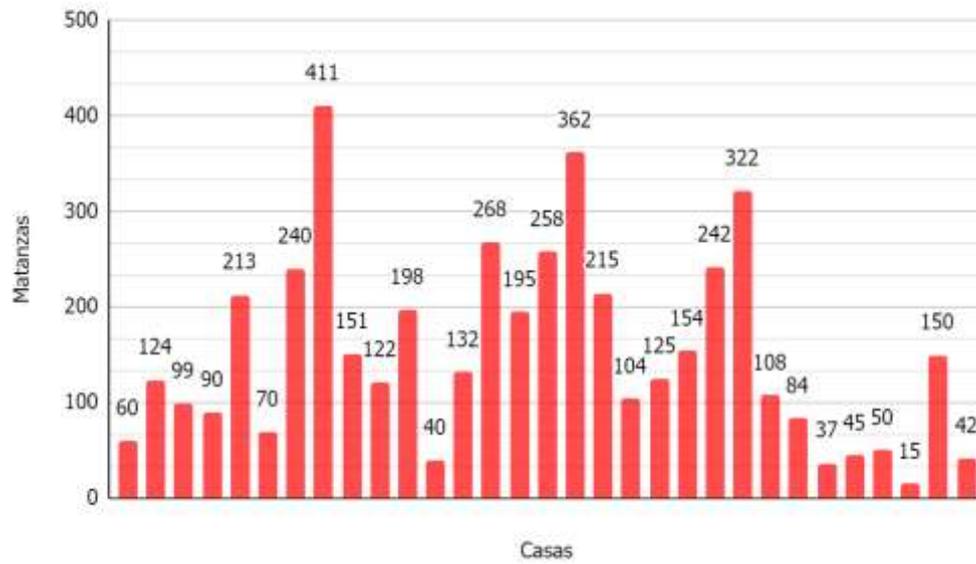


Gráfico 55

Obona 1949

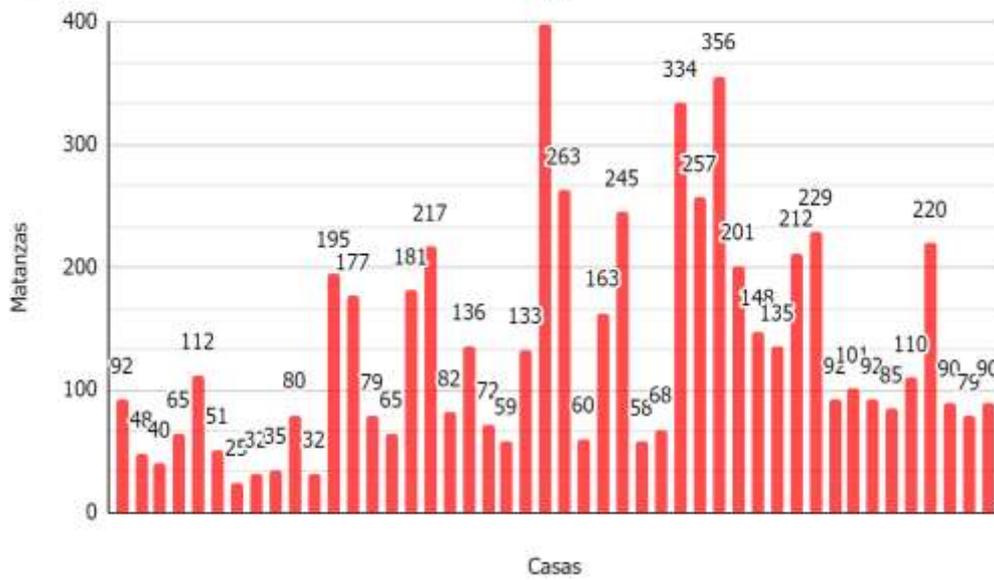


Gráfico 56

Cortina 1949

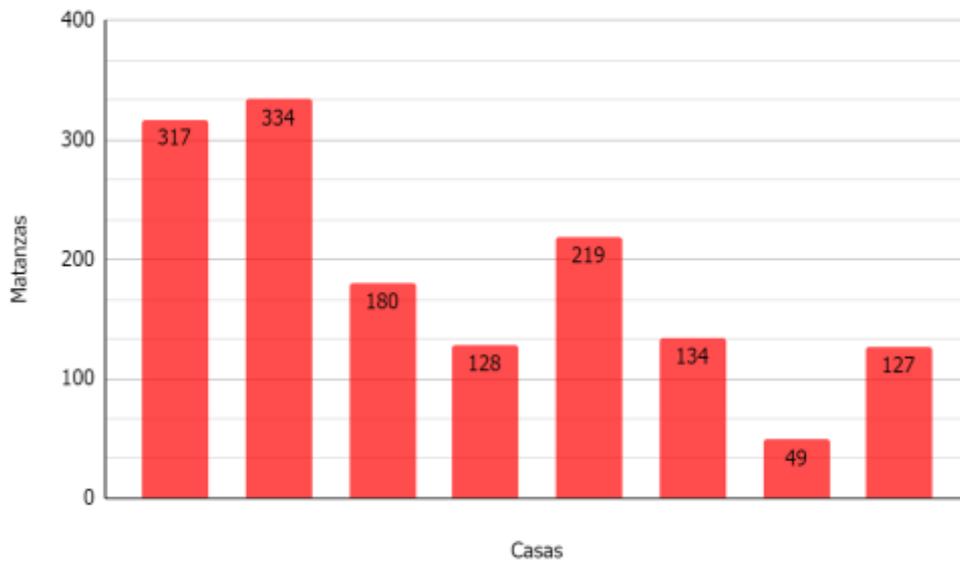


Gráfico 57

San Fructuoso 1949

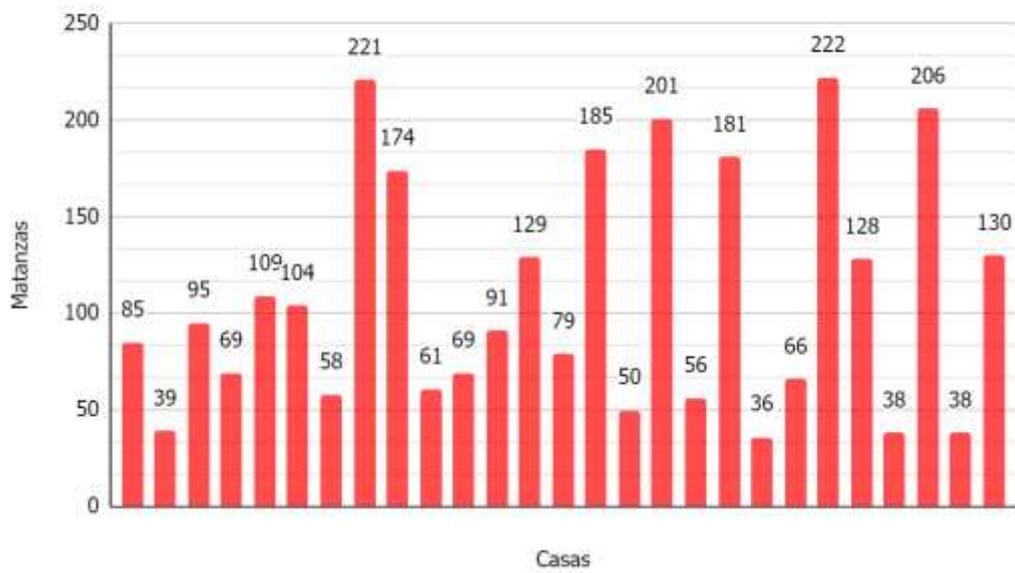


Gráfico 58

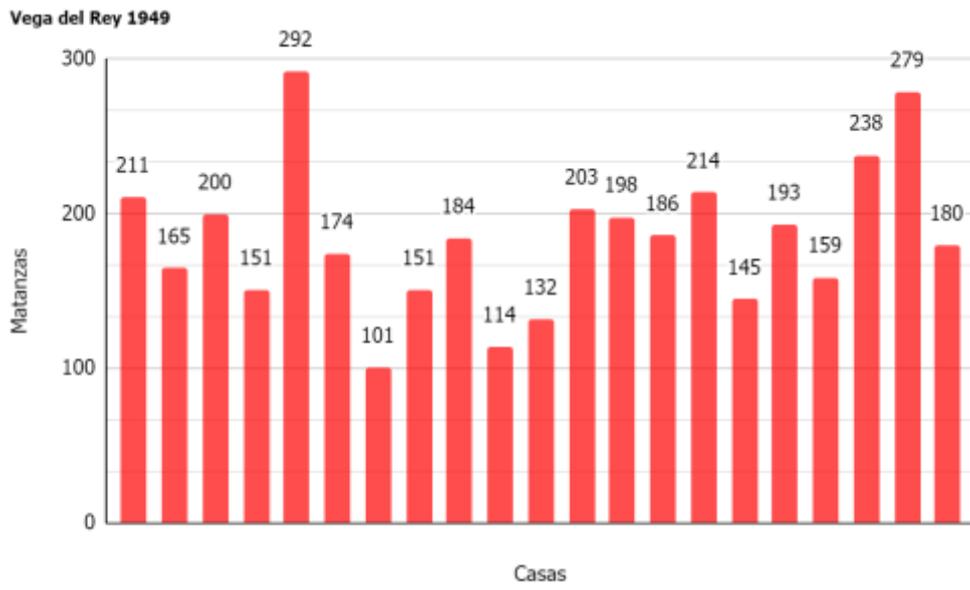


Gráfico 59

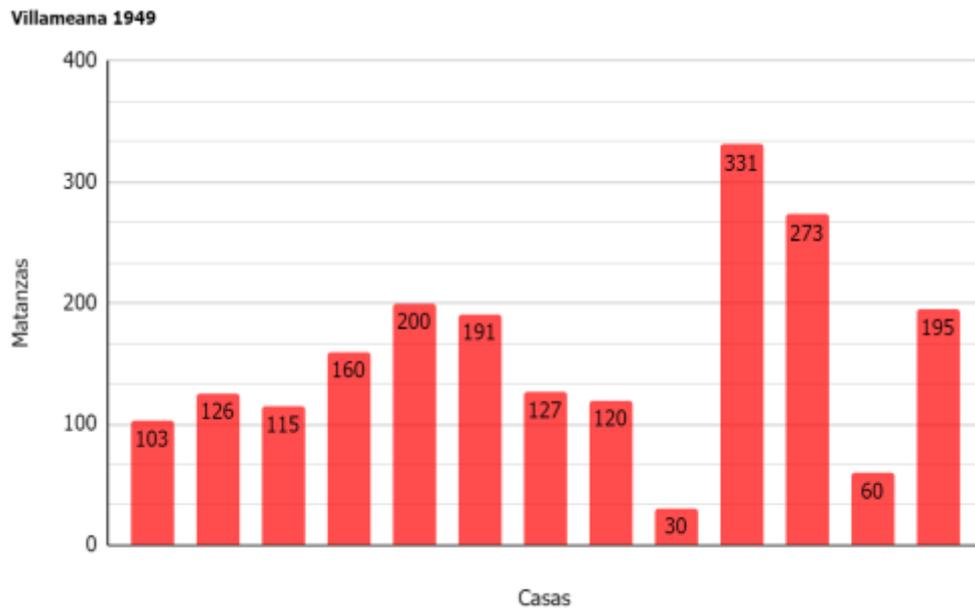


Gráfico 60

Tablado 1949

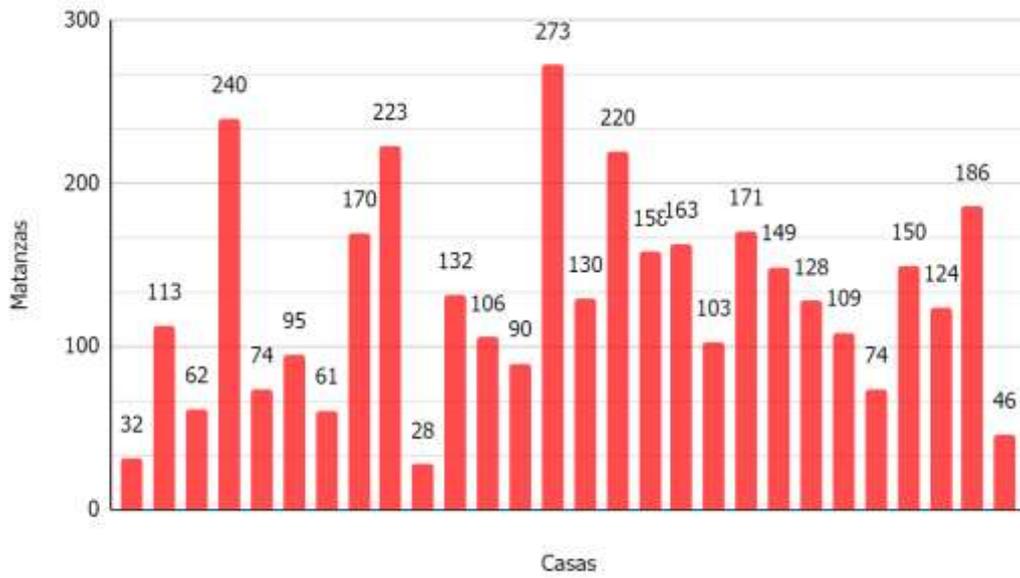


Gráfico 61

Valle de Tablado 1949

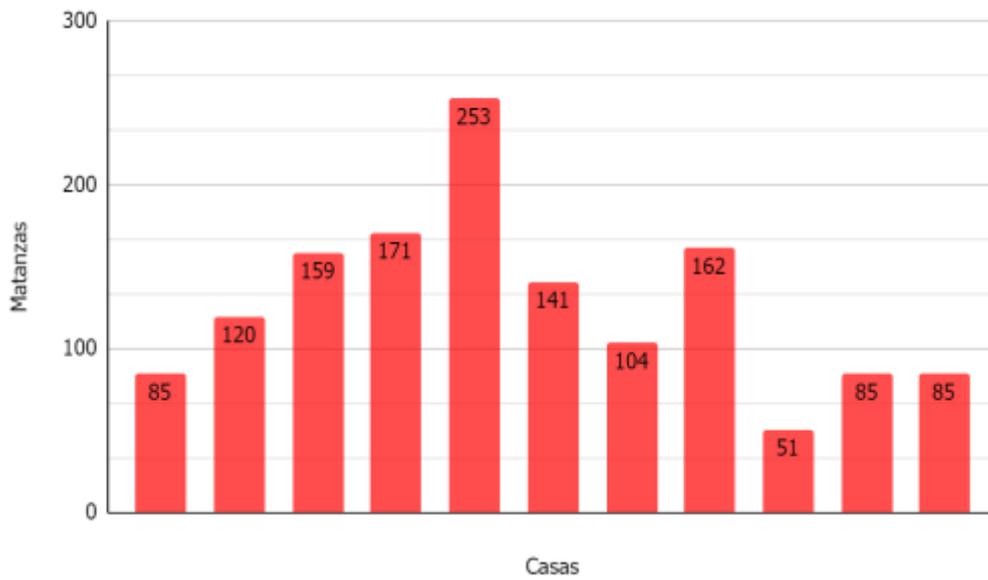


Gráfico 62

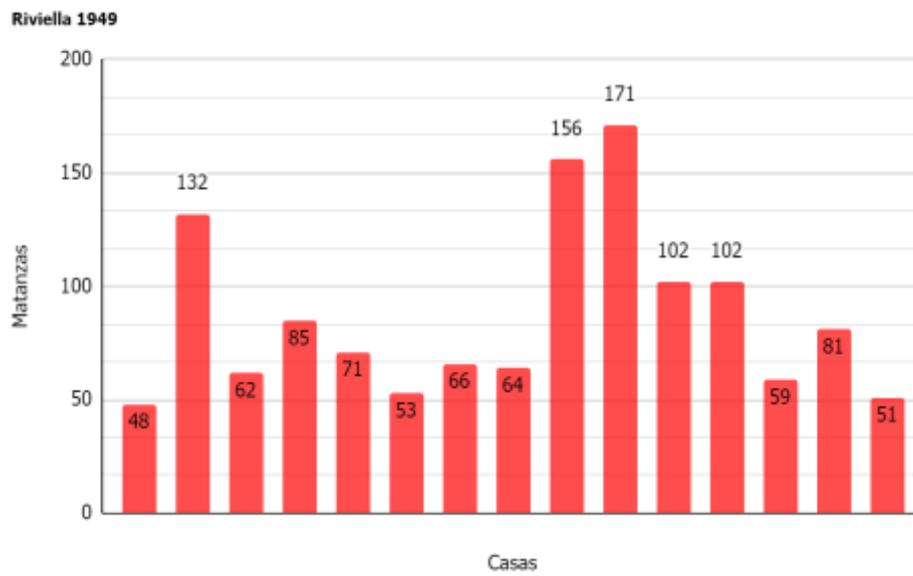


Gráfico 63

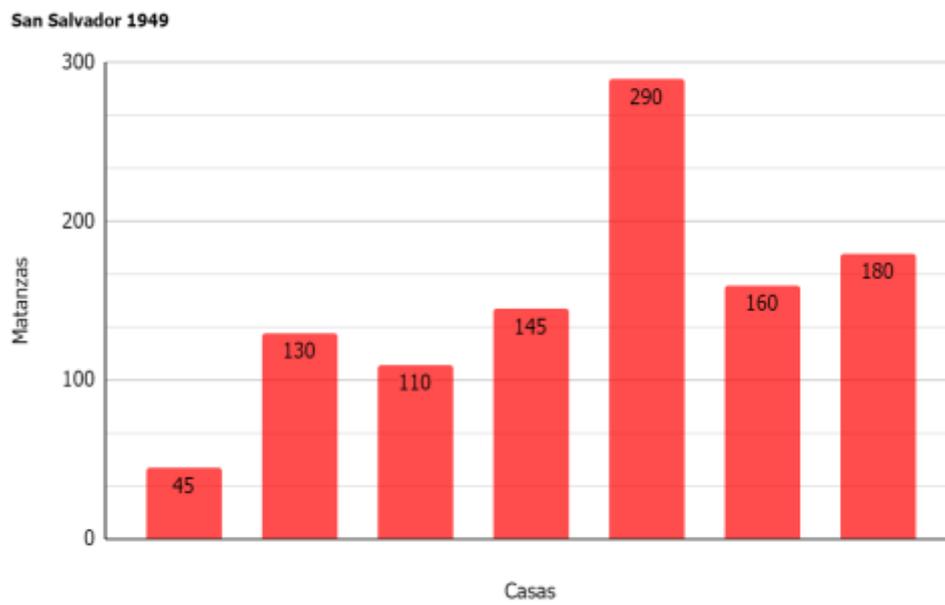


Gráfico 64

Villatresmil 1949

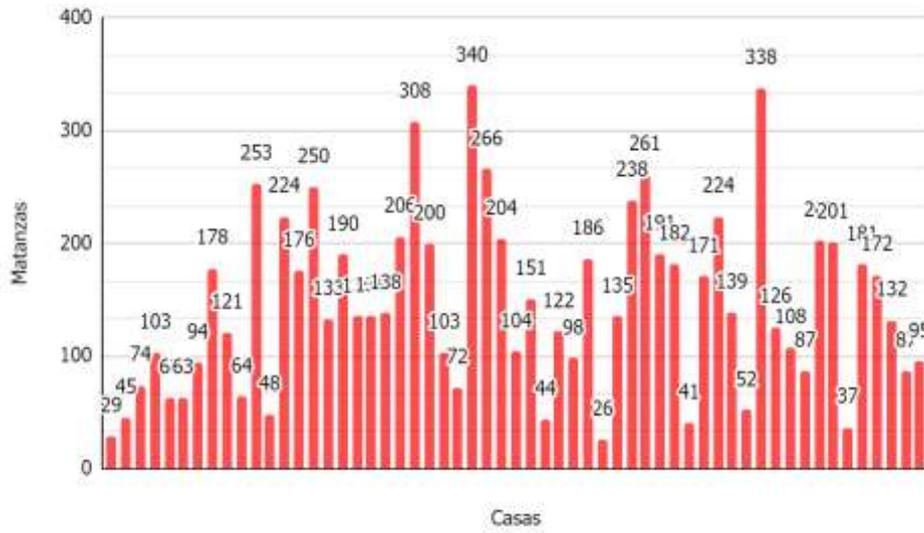


Gráfico 65

Bustoburniego 1949

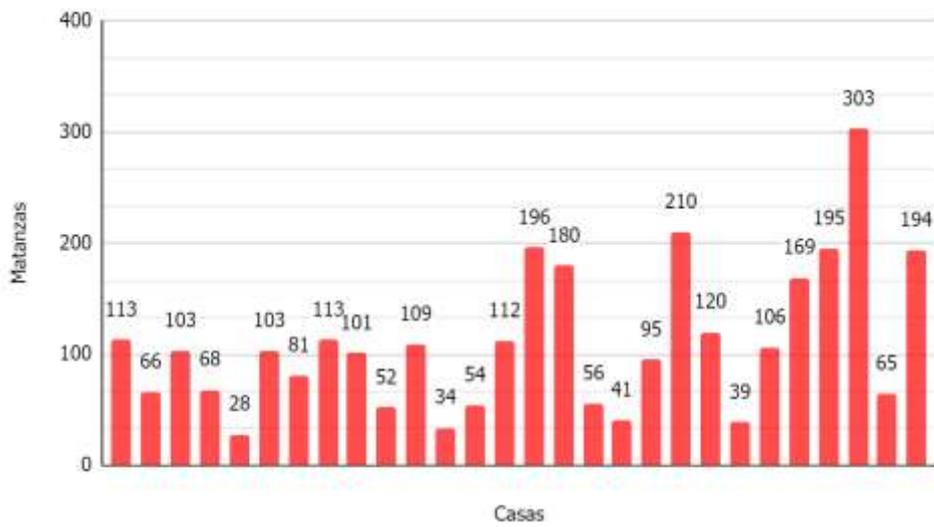


Gráfico 66

Borres 1950

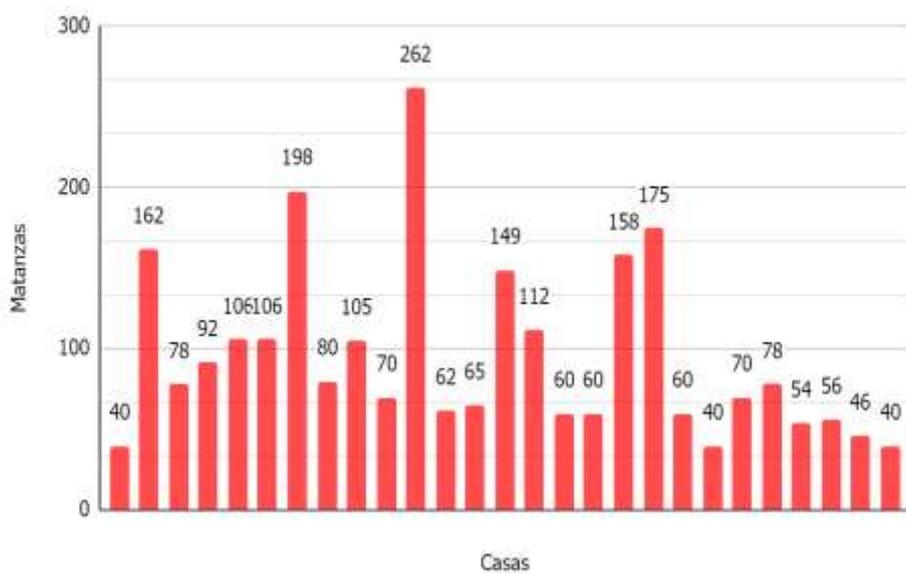


Gráfico 67

Anzas 1950

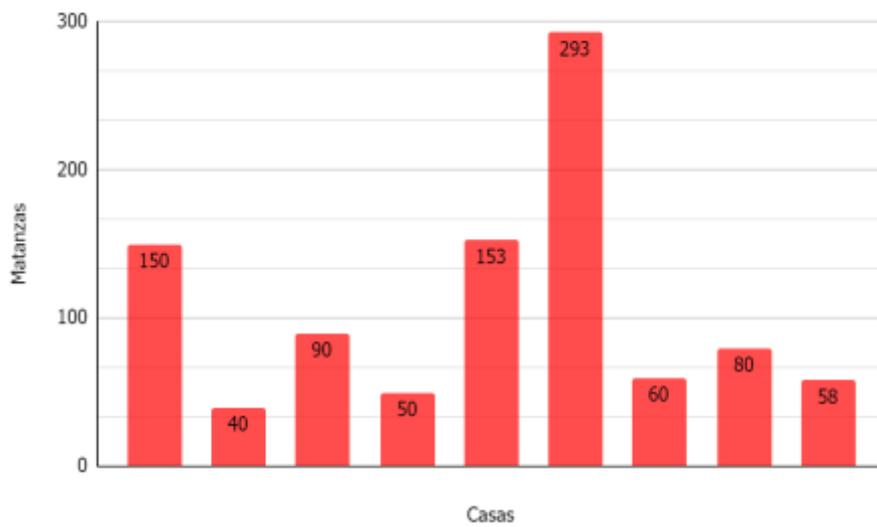


Gráfico 68

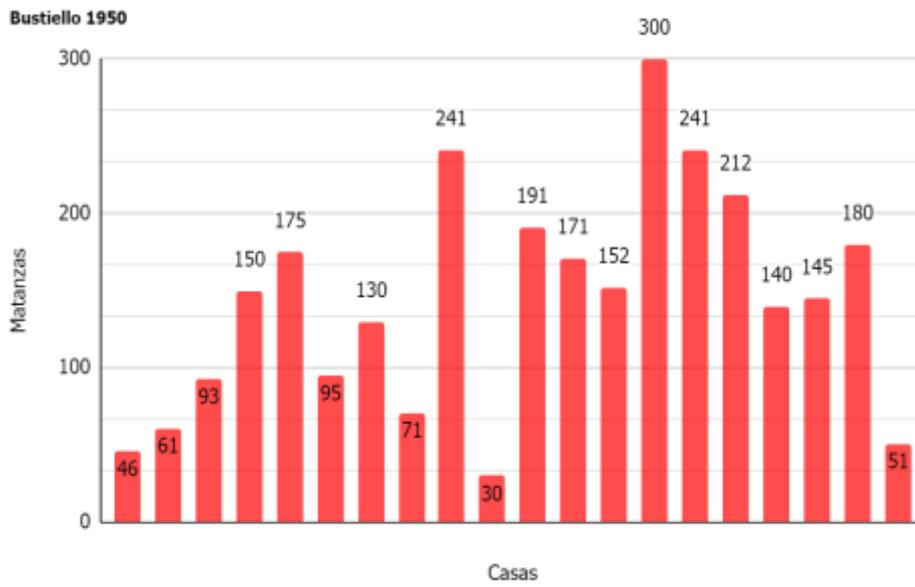


Gráfico 69

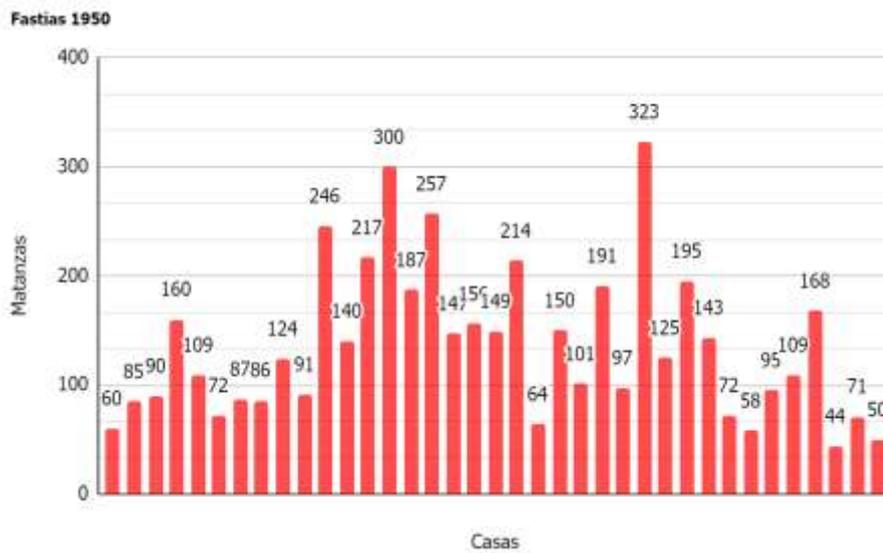


Gráfico 70

La Oteda 1950

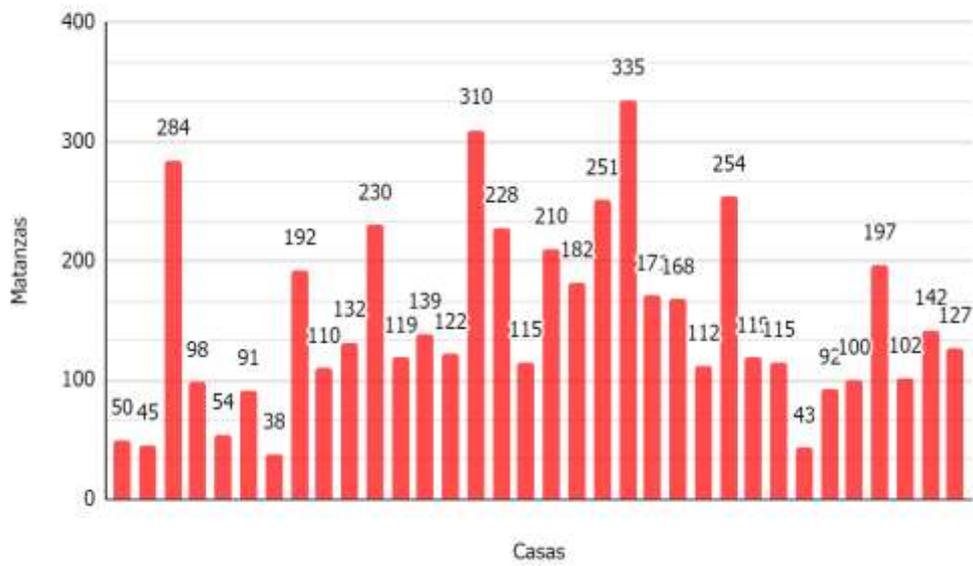


Gráfico 71

Muñalen 1950

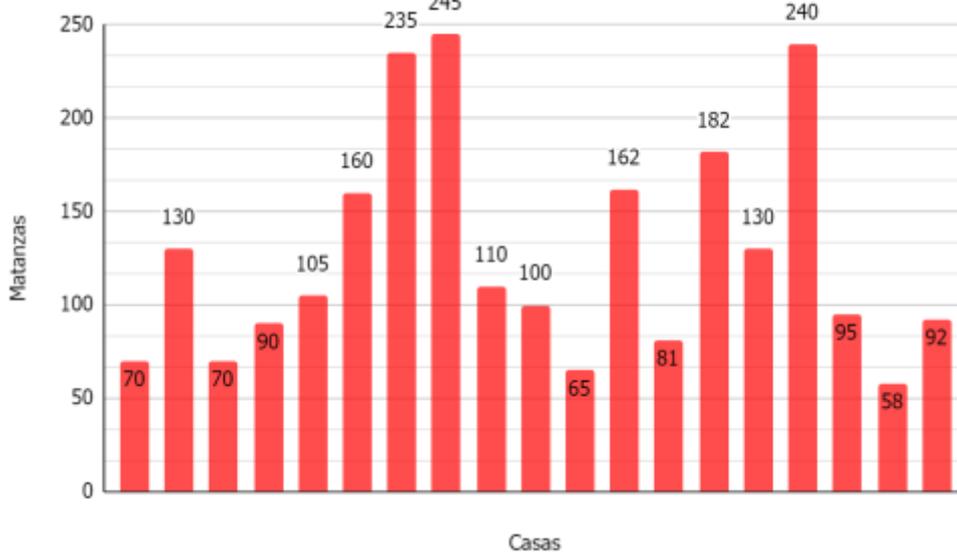


Gráfico 72

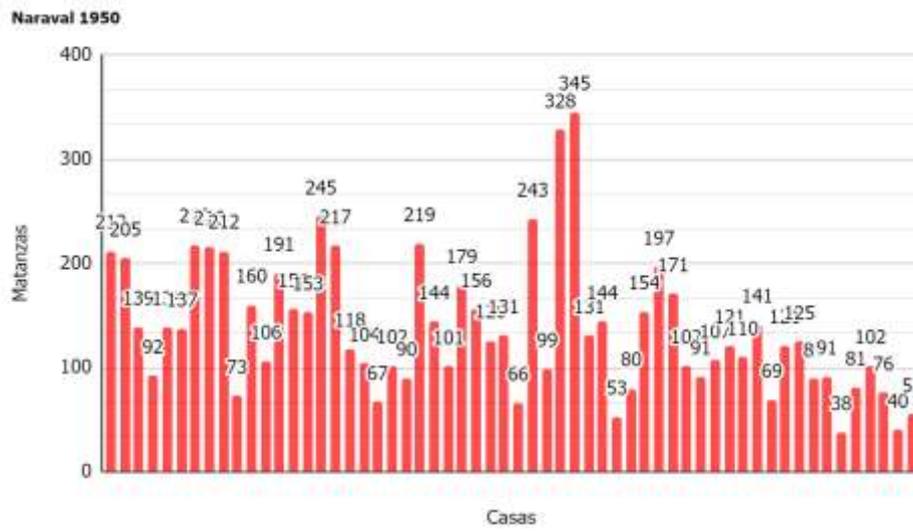


Gráfico 73

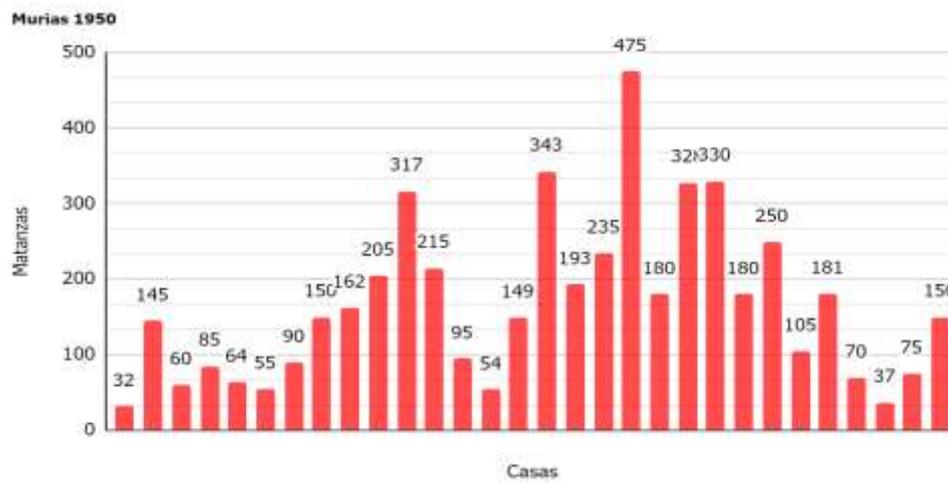


Gráfico 74

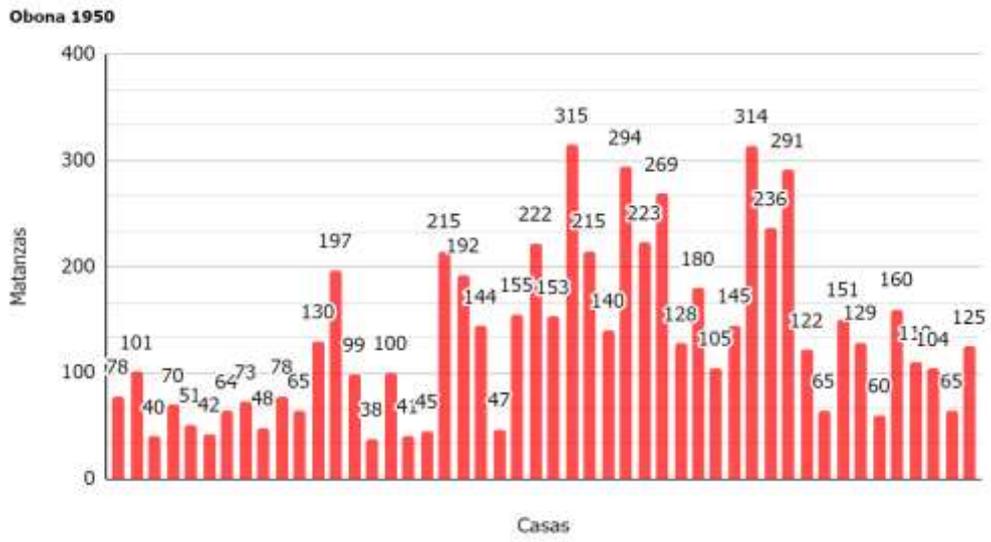


Gráfico 75

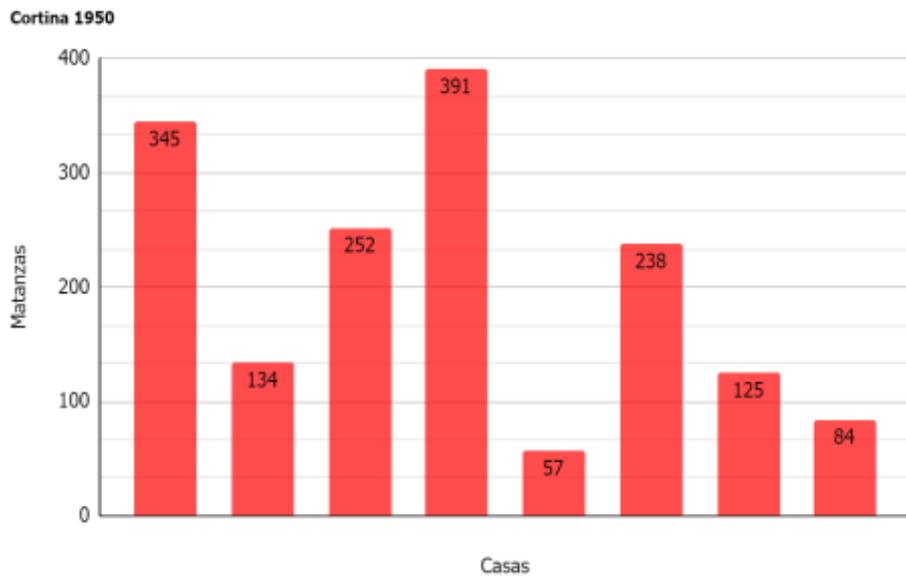


Gráfico 76

San Fructuoso 1950

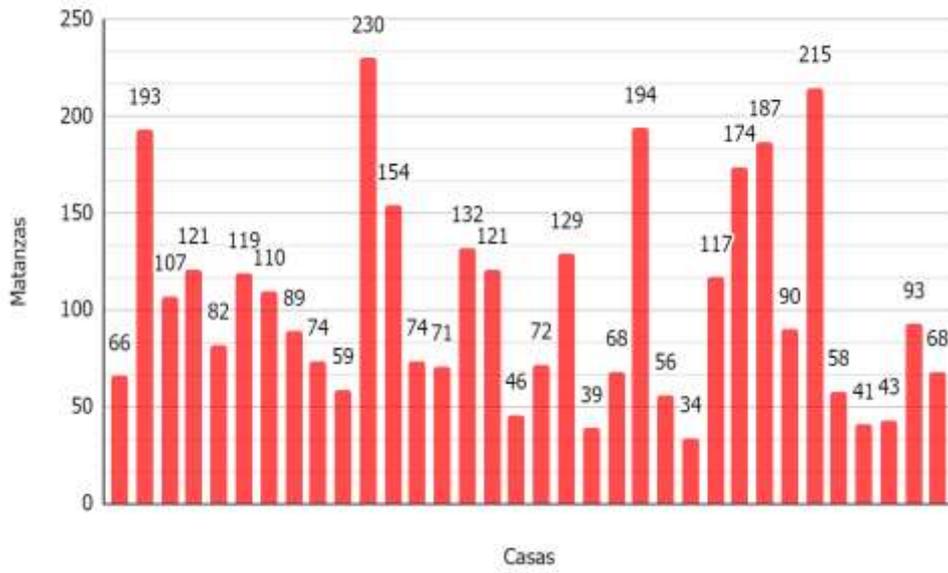


Gráfico 77

Vega del Rey 1950

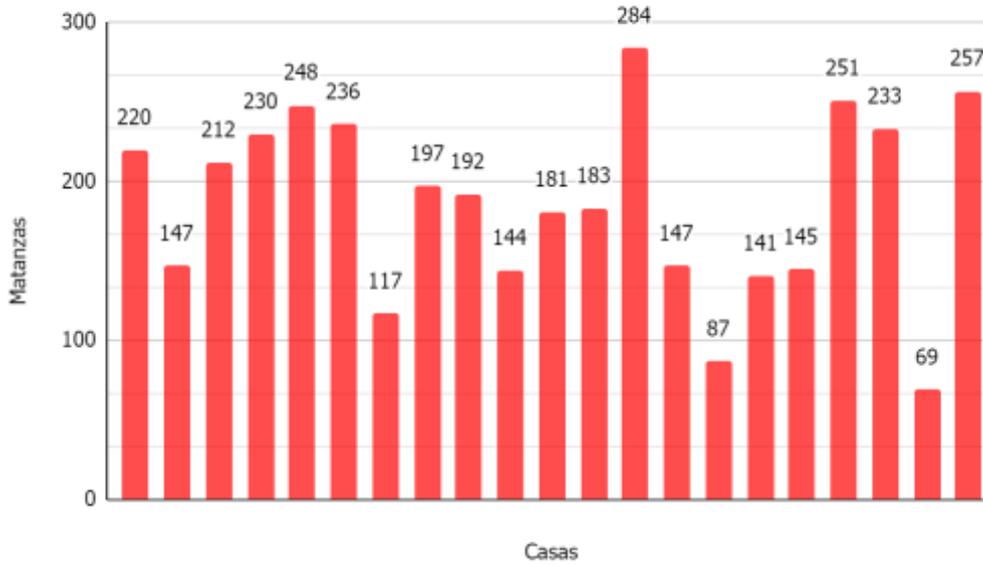


Gráfico 78

Villameana 1950

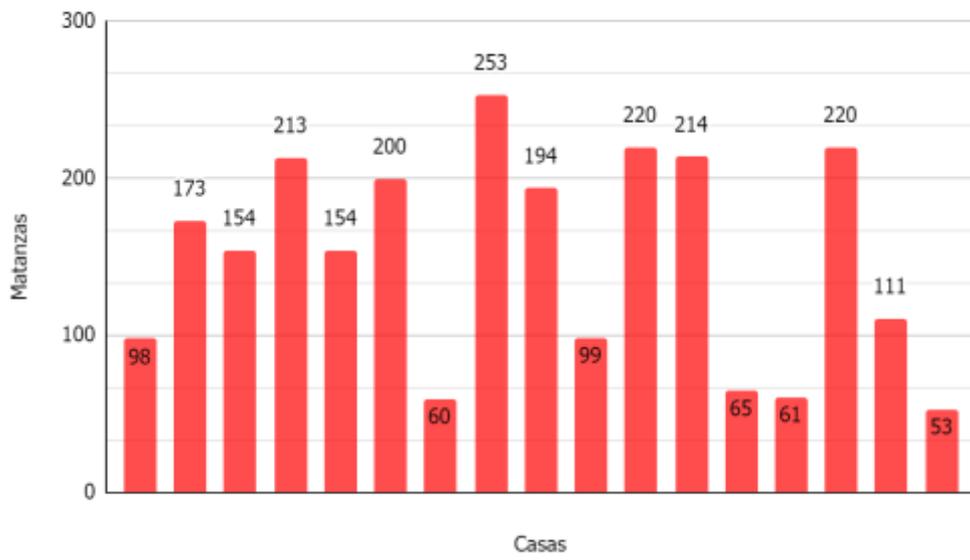


Gráfico 79

Tablado 1950

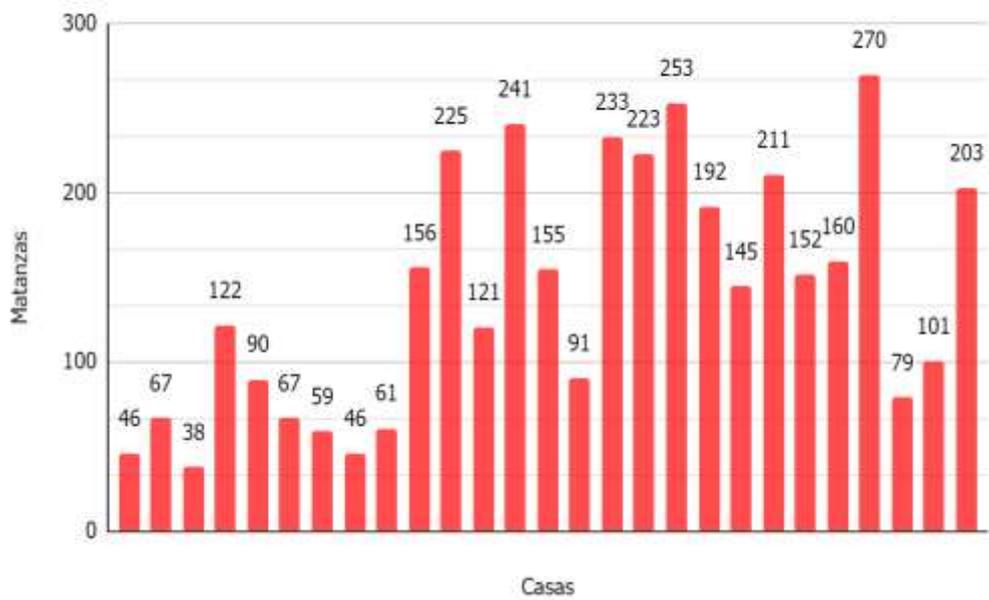


Gráfico 80

Valle de Tablado 1950

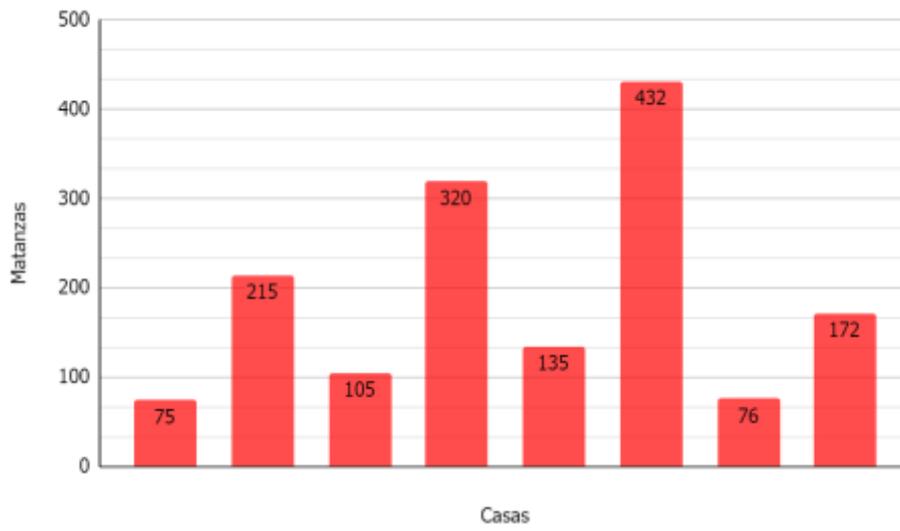


Gráfico 81

Riviella 1950

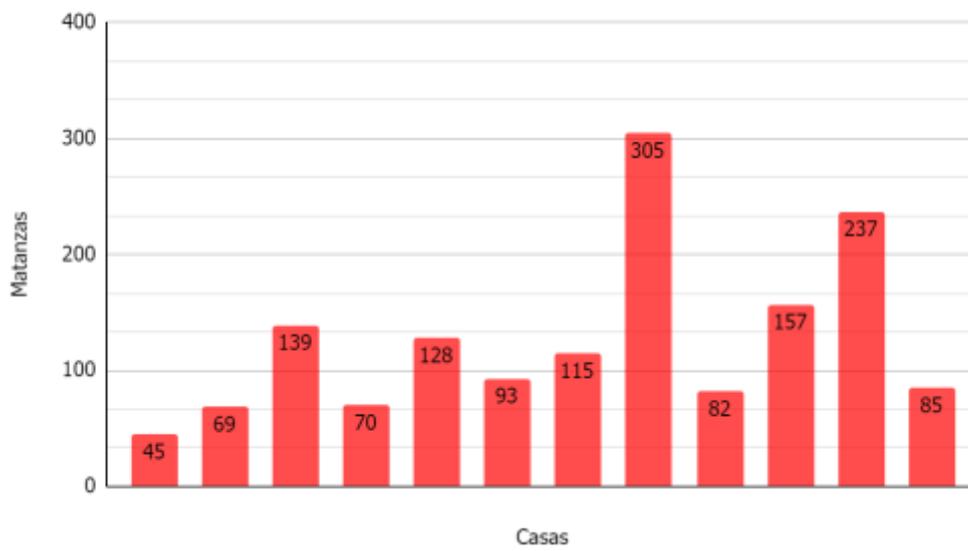


Gráfico 82

San Salvador 1950

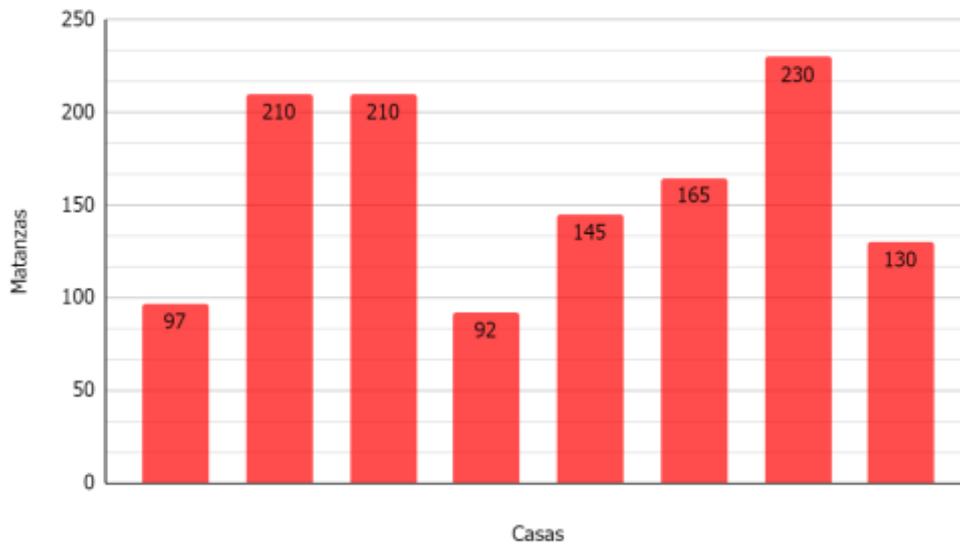


Gráfico 83

Villatresmil 1950

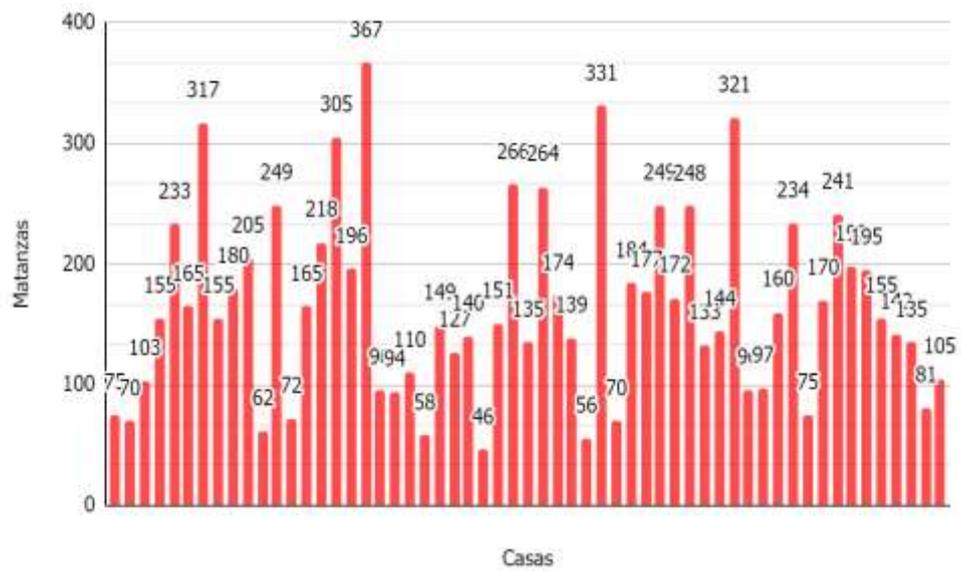


Gráfico 84

Bustoburniego 1950

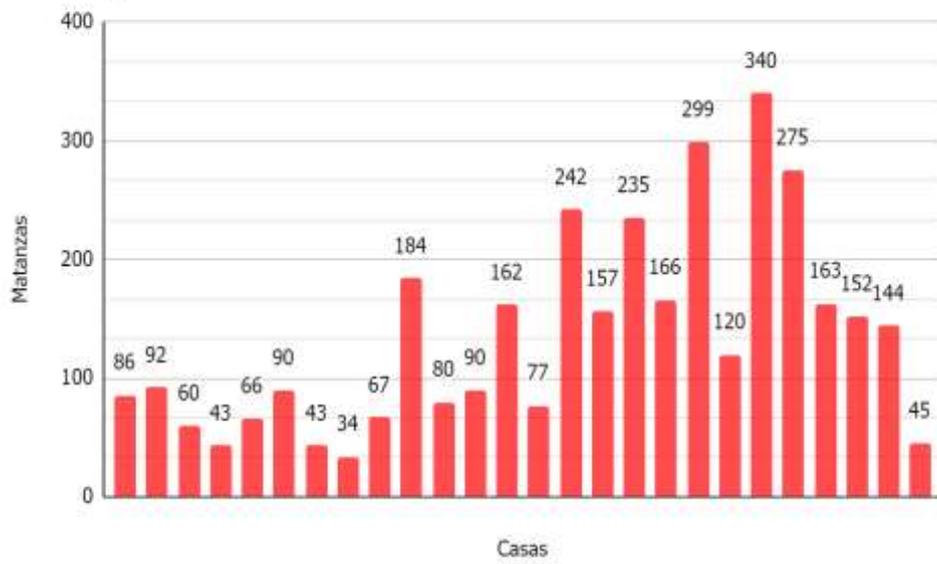


Gráfico 85

Borres 1951

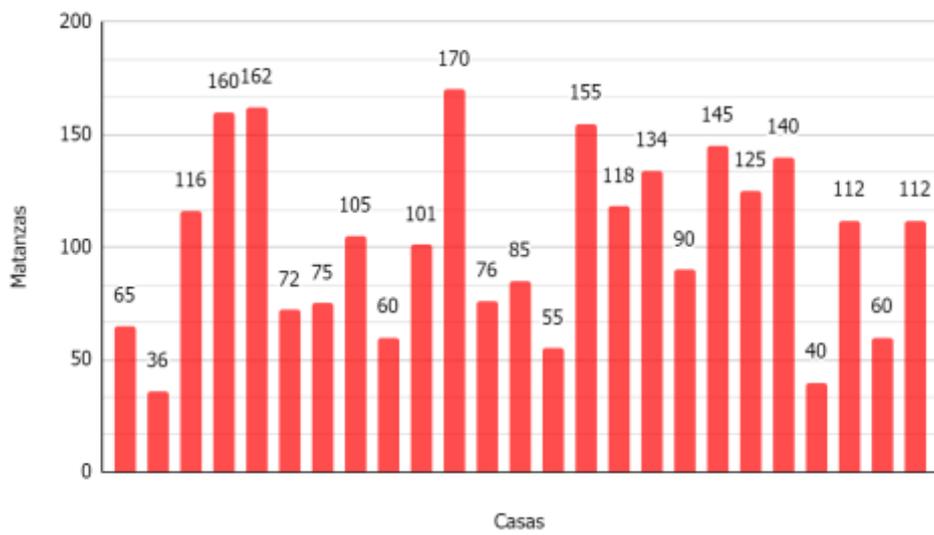


Gráfico 86

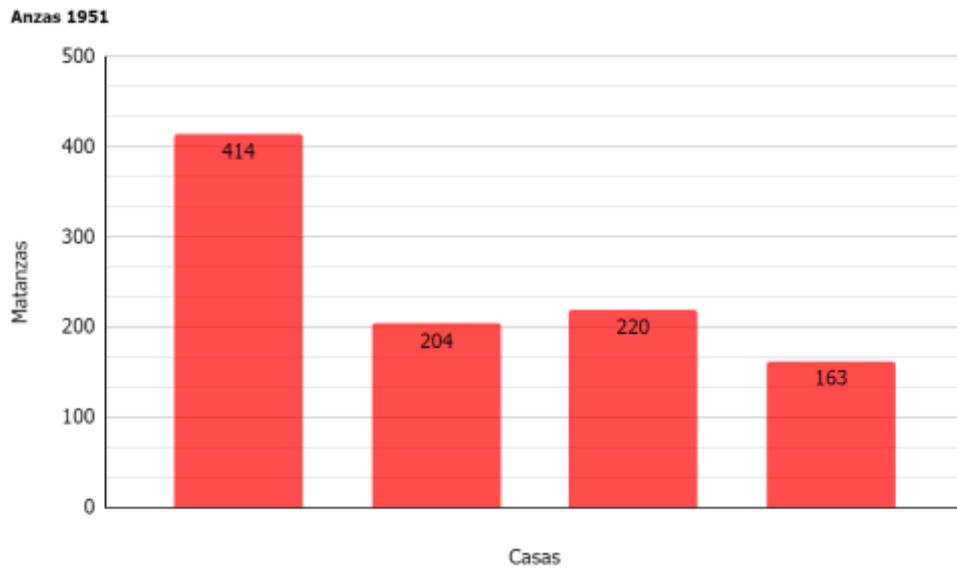


Gráfico 87

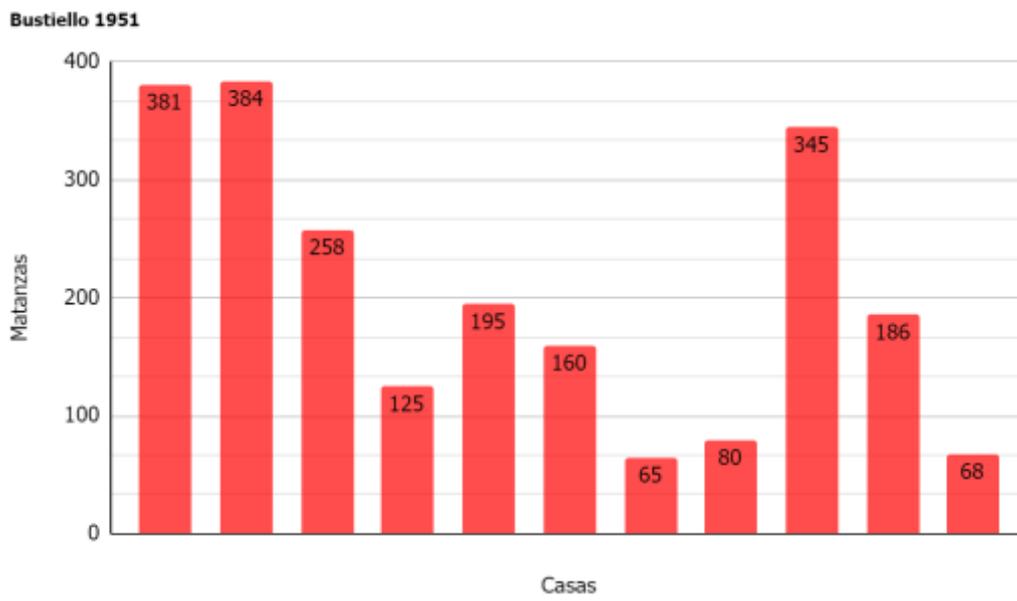
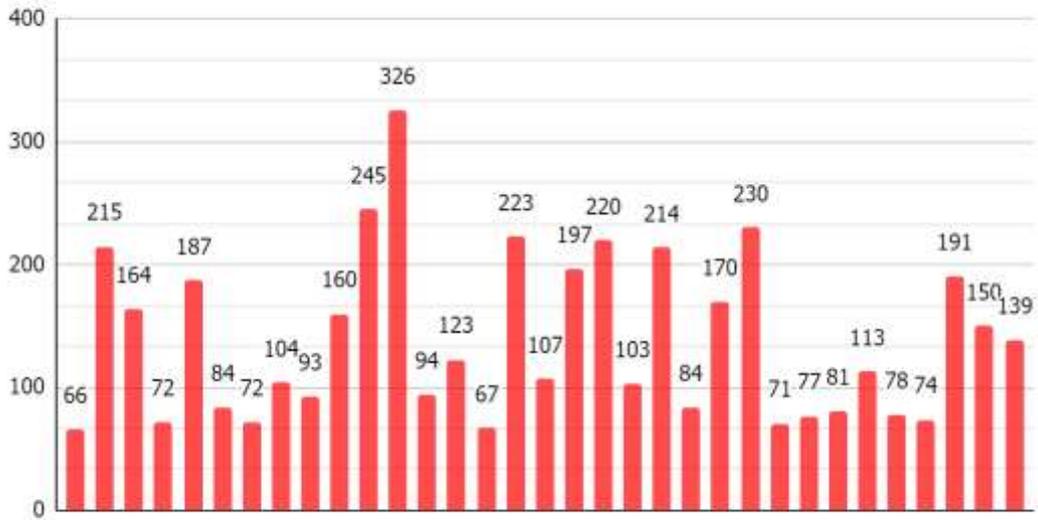


Gráfico 88

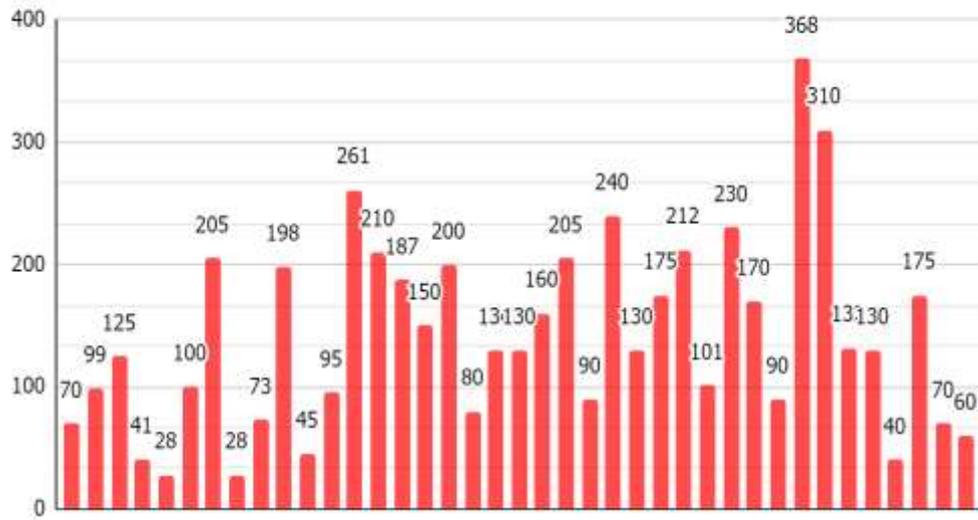
Fastias 1951



Recuento de Pueblo

Gráfico 89

La Oteda 1951



Recuento de Pueblo

Gráfico 90

Muñalen 1951

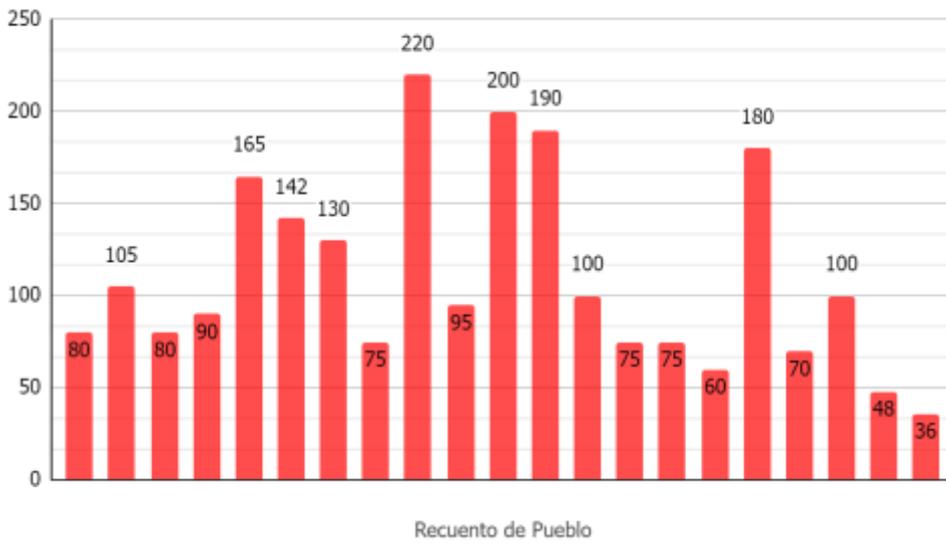


Gráfico 91

Naraval 1951

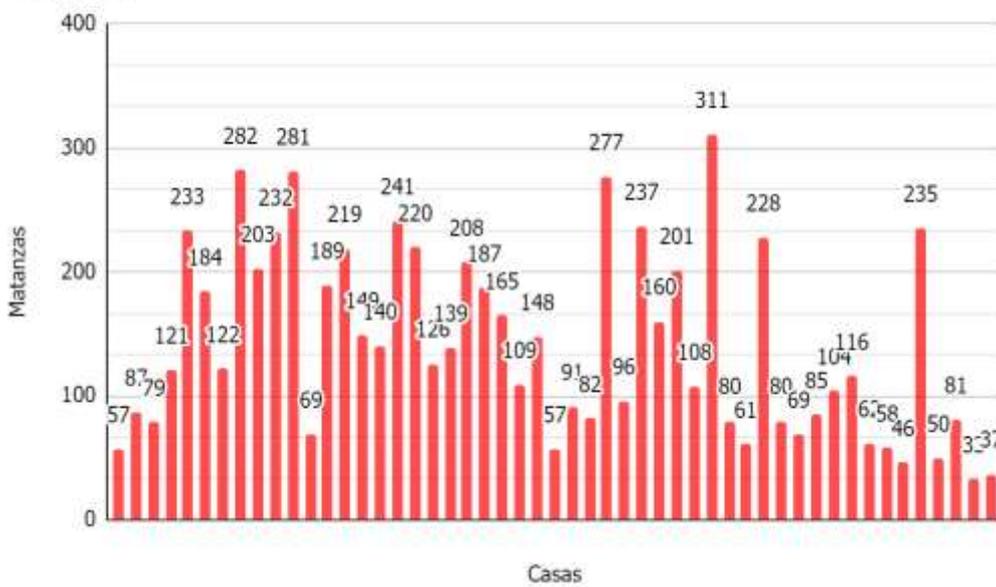


Gráfico 92

Murias 1951

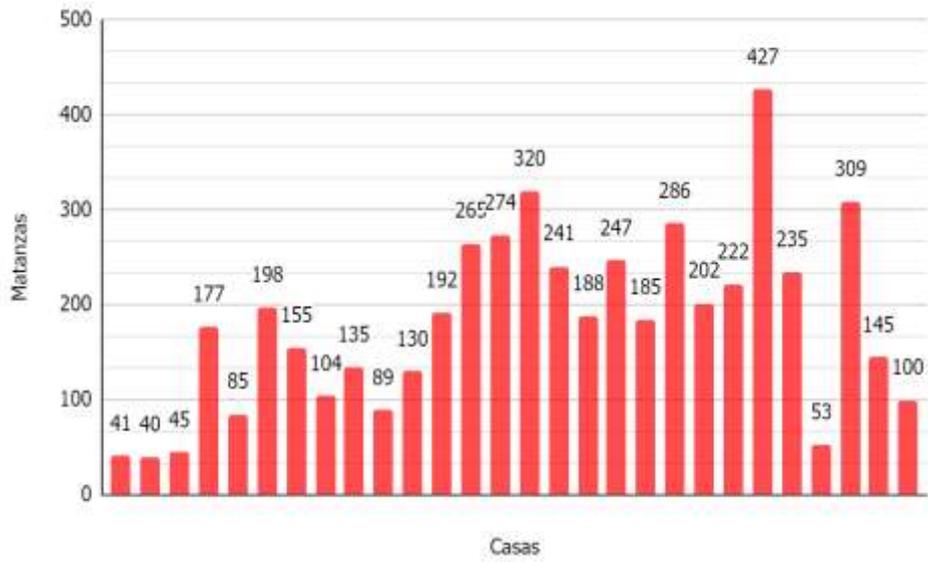


Gráfico 93

Obona 1951

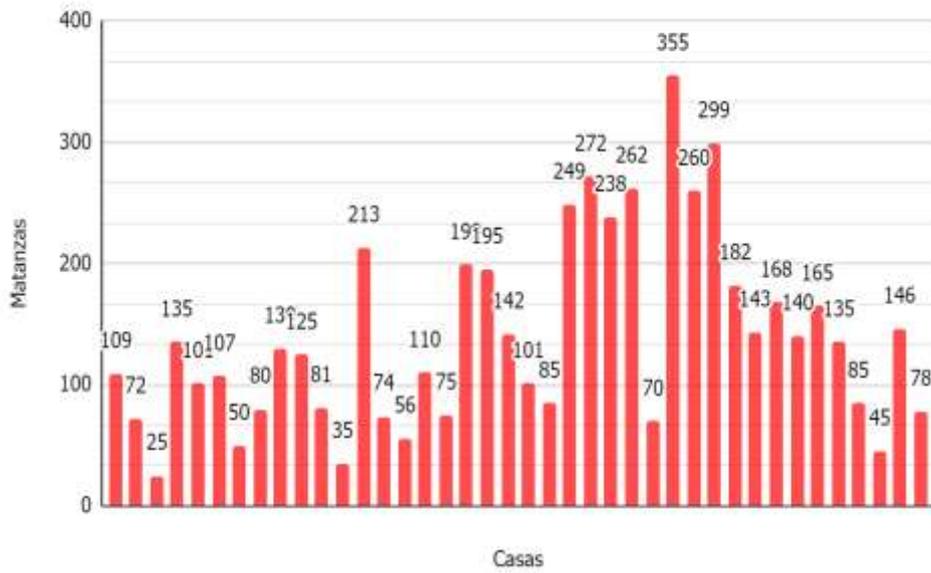


Gráfico 94

San Fructuoso 1951

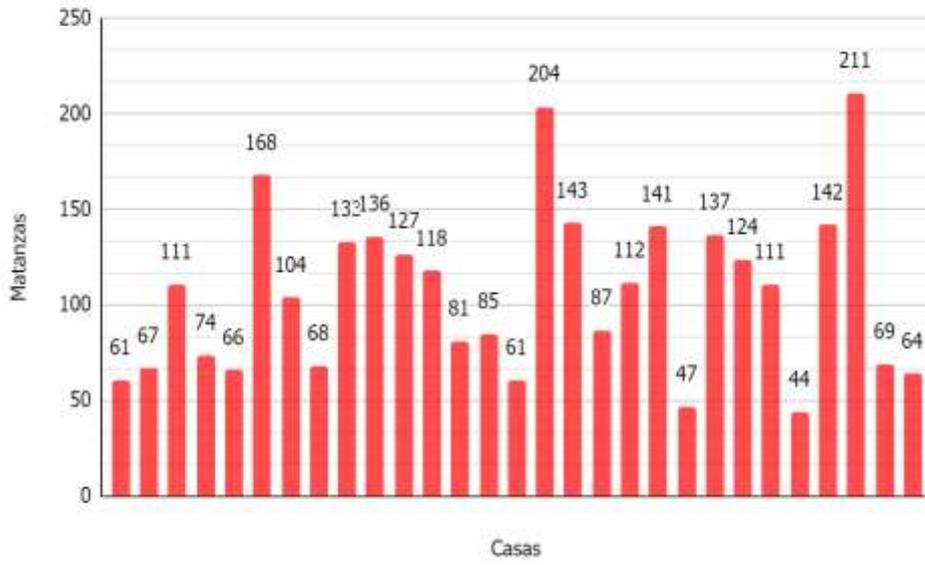


Gráfico 95

Vega del Rey 1951

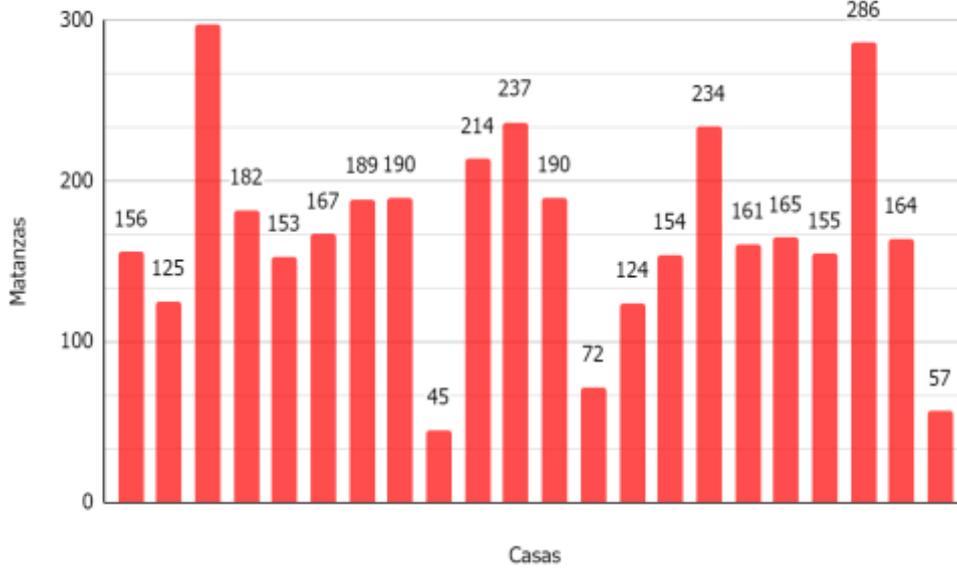


Gráfico 96

Villameana 1951

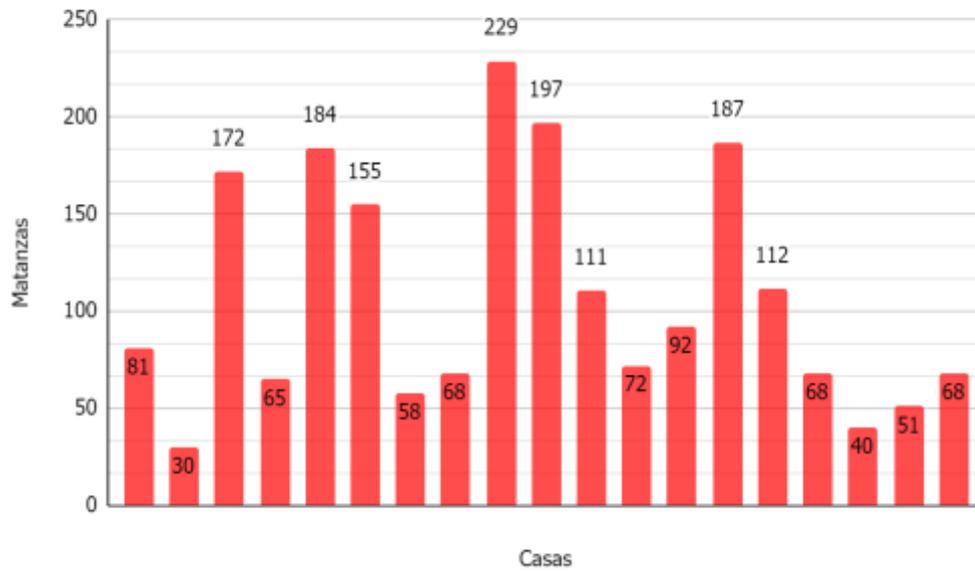


Gráfico 97

Tablado 1951

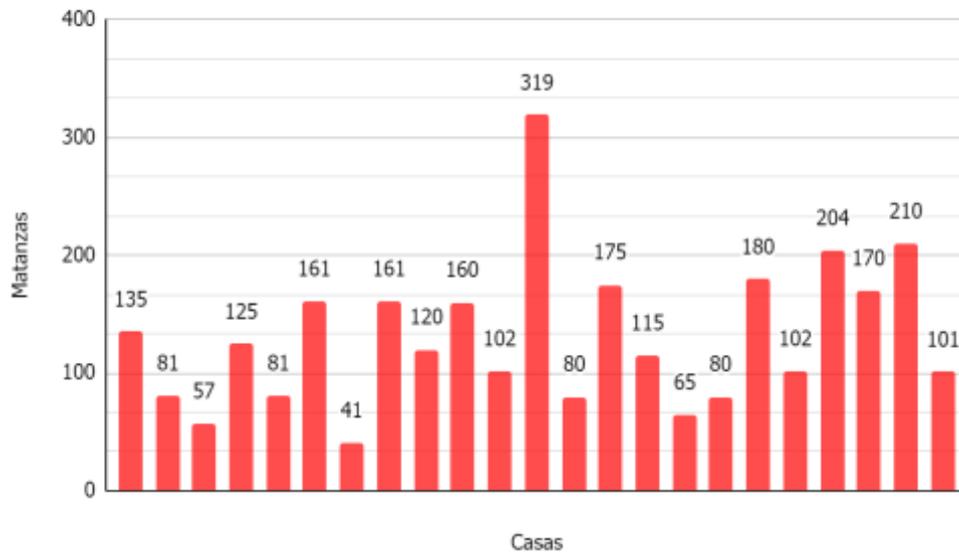


Gráfico 98

Valle de tablado 1951

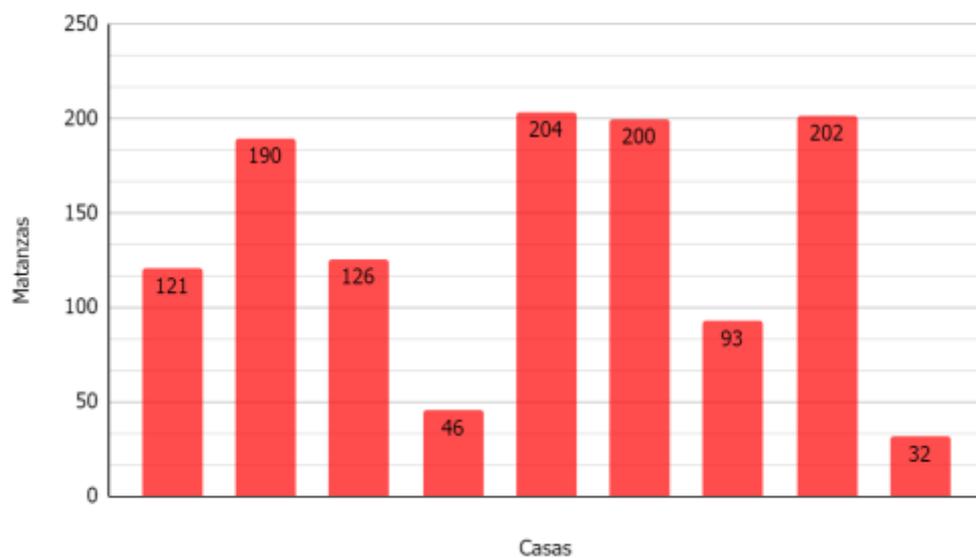


Gráfico 99

Riviella 1951

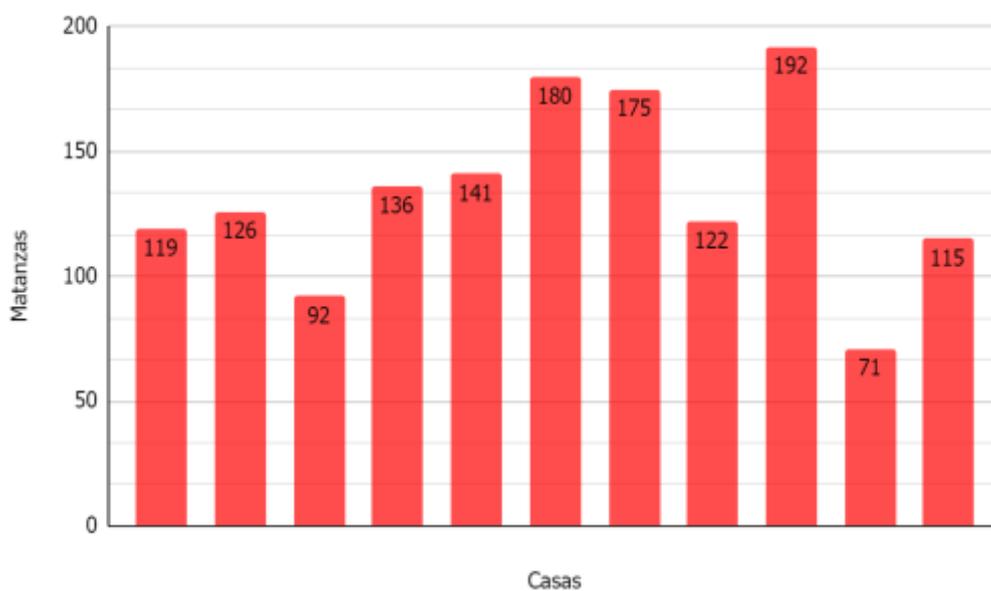


Gráfico 100

San Salvador 1951

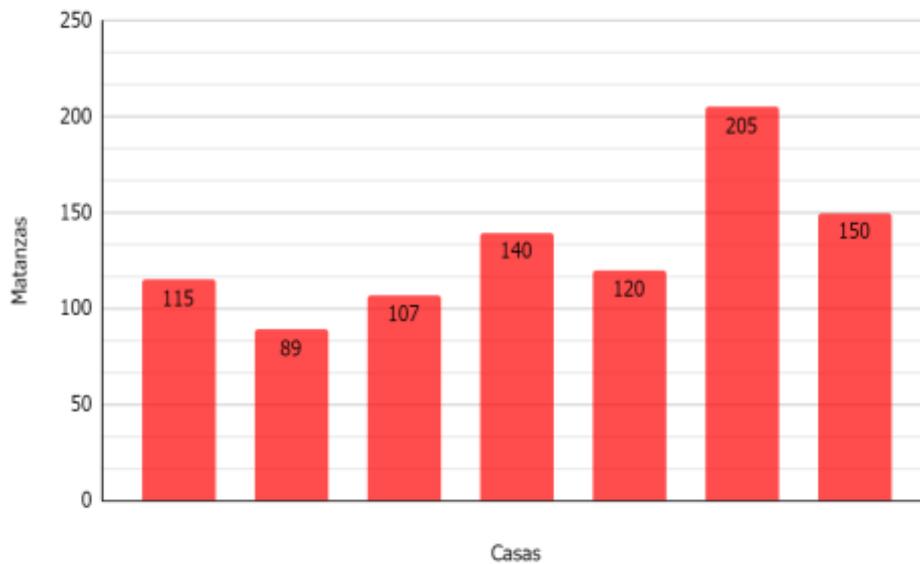


Gráfico 101

Villatresmil 1951

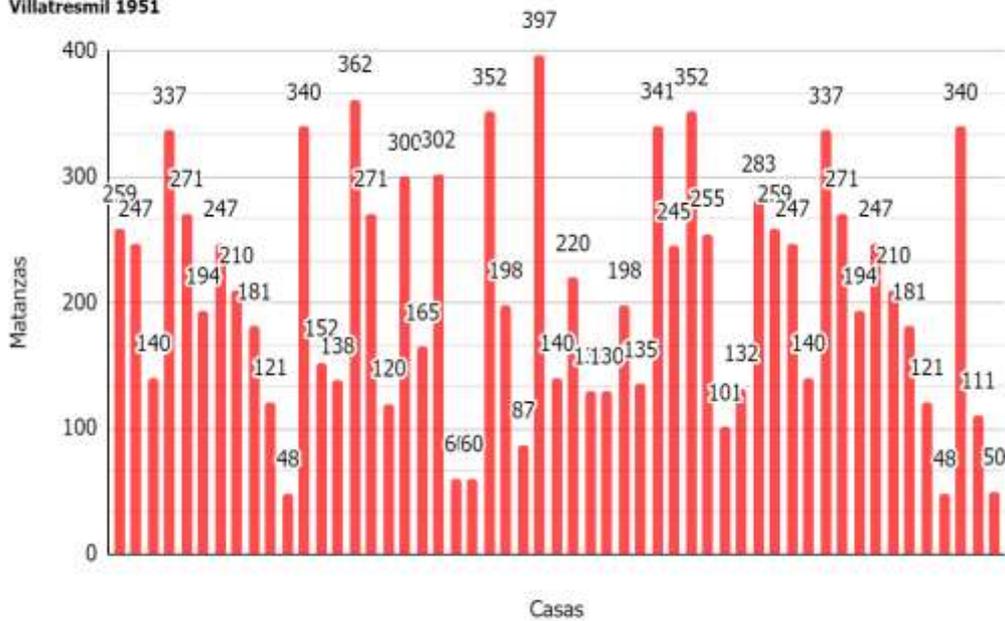


Gráfico 102

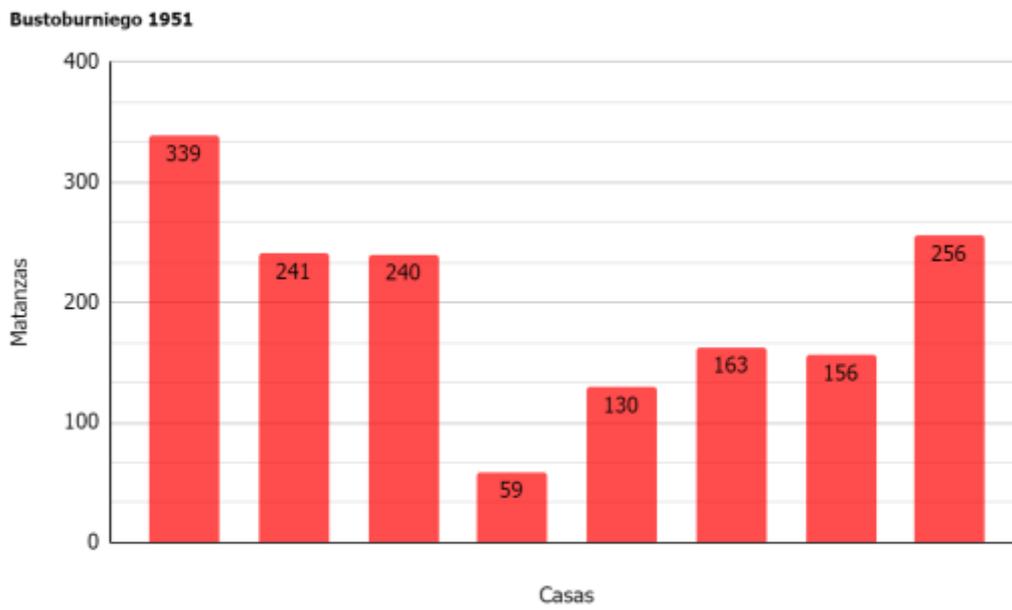


Gráfico 103

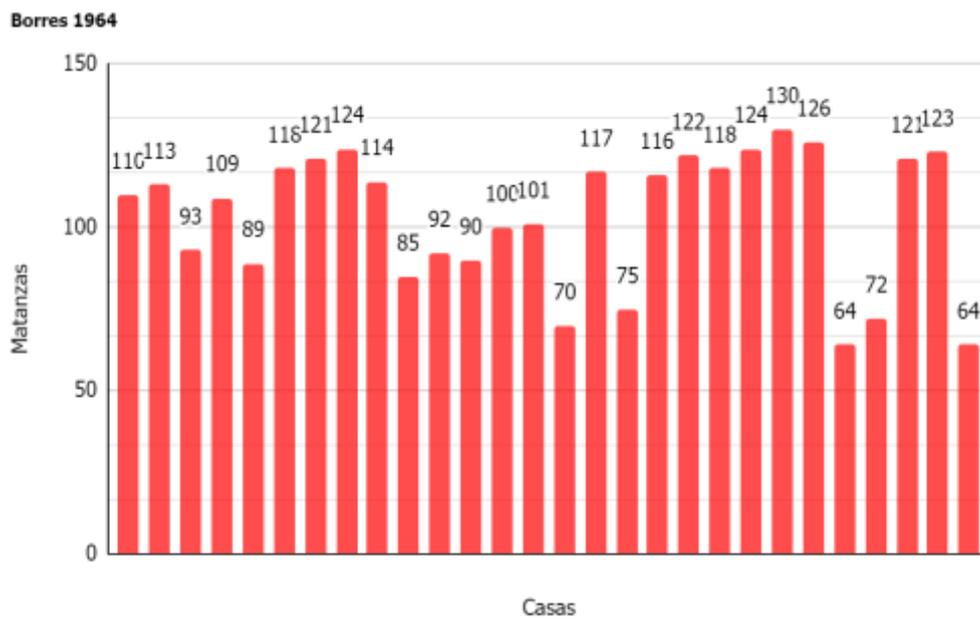


Gráfico 104

Murias 1964

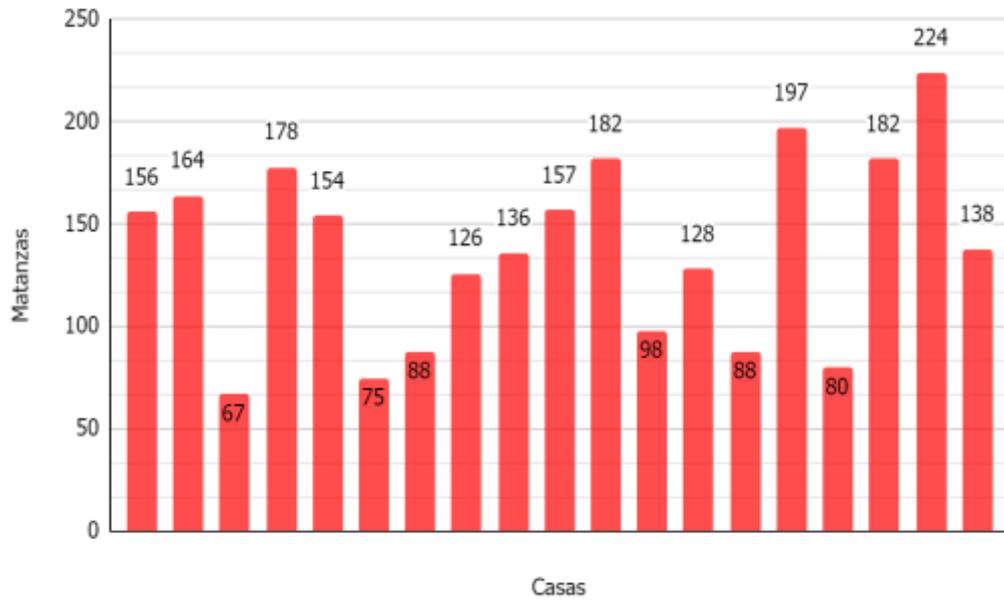


Gráfico 105

Obona 1964

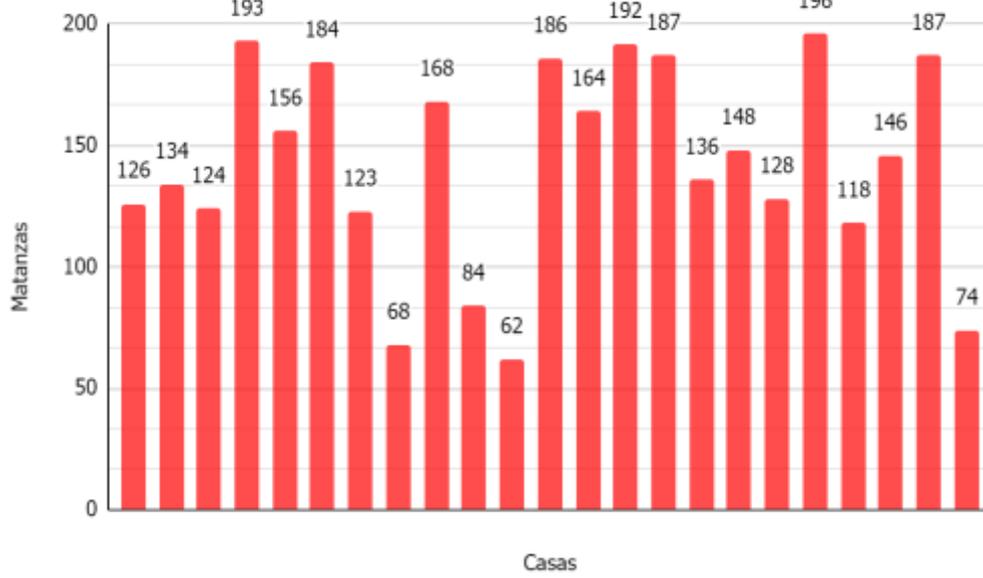


Gráfico 106