

CRONICAS DE LA OTRA ASTURIAS

LAS COSTUMBRES: MATANZA, FABRICACION DE PAN, LOS VIÑEDOS Y LA MIEL

Los "roxoes", hermosas jornadas de convivencia en los días de matanza

Cada dos semanas se elabora una hornada de pan en las distintas familias
ANUALMENTE, LA COBA PRODUCE 5.000 LITROS DE VINO Y 400 LITROS DE MIEL

Texto y fotos: Manuel ALVAREZ VAZQUEZ



DEMÁS de los cultivos, la gente obtiene sus alimentos cárnicos de los animales que sacrifica.

Nuestro hombre es pequeño de estatura, delgado, pero fuerte y activo. Se llama Guillermo Silva, tiene 53 años, es descendiente de portugueses, gallego de nacimiento y asturiano de residencia. Es el «matón» en los sacrificios de cerdos del pueblo.

La «matanza» se desarrolla de la siguiente forma:

El dueño del cerdo a sacrificar llama al «matón» y a cuatro amigos para que le ayuden. Es como una reunión social. Mientras los de la casa hierven agua, el grupo de hombres toma café.

El cerdo entra en escena, se le pone acostado del lado derecho en un baño (caja de madera grande), el hocico se le amarra con una cuerda para que no muerda la mano del «matón», que coge la cuerda con la mano izquierda y con la derecha «chanta» (clava) el cuchillo. El cerdo se desangra y el líquido rojo se recoge en un balde, para hacer las morcillas asturianas.

Después se pone el animal boca abajo y se le tira el agua caliente por arriba, que tiene como misión la de ablandar la piel para pelarlo bien. Luego se le abren las dos patas de atrás y se le hacen unos agujeros en ellas, por donde se le pone el «chumbariles» (un palo de 50 centímetros de largo) y se cuelga el cerdo, a una altura de unos veinte centímetros del suelo y cabeza abajo.

A continuación se abre el animal para sacar las entrañas, primero las tripas y el hígado líquido, y luego el pulmón y la lengua también juntos.

Las mujeres se encargan de «desangrar» (cortar las membranas de unión de las tripas) y después van a lavar al río estas vísceras.

Al día siguiente se parte el animal, labor que hace el «matón», para ello se le coloca panza arriba. Lo primero que se saca son los «roxoes», después los lacones y luego se le corta la cabeza.

Se le da la vuelta, panza abajo, y se le corta la «cola» (columna vertebral) por los dos lados, separando las costillas. Queda el cuerpo dividido en dos partes, luego se le cortan los jamones.

El matón revisa las piezas y va recortando partes de todas ellas, de estos recortes saldrán los chorizos.

Se sala, en el mismo baño en que se le mató, después de lavarlo y secarlo. Se pone una capa de sal y se ponen las piezas ordenadas; lo primero son los jamones, pero antes de meterlos hay que vaciar una vena que acumula sangre y que estropea muchos jamones; luego van los lacones, tocinos, cabeza y se tapa todo con sal, hasta 15 días después en que se sacan, se lavan y se cuelgan, pudiendo comerse ya.

LOS «ROXOES»

Hay una cena especial cuando se mata a los cerdos. Son los «roxoes». Después de sacarlos del interior del animal, se pican y se echan en una cullera de cobre, se le añade sal y algo de agua. Se les pone en una cocción de suelo y con fuego de leña, se van removiendo en una cocción lenta, con buen fuego durante 5 horas, hasta que se derrieten. Luego se comen solos, con pan, con miel o con cacahuetes.

A esta cena asisten casi todas las familias del pueblo, enviando uno o más representantes. Cada familia que mata un cerdo hace lo mismo.

La gente va llegando y se forma la tertulia, se habla de las incidencias de la matanza y de la calidad de la carne. Luego los de la casa mandan pasar al comedor, donde hay sitio para más de veinte personas. La gente se sienta y sigue charlando, desde el tiempo que hace hasta la recogida de los nabos.

La señora de la casa trae las comidas. Primero es la sopa de fideos, que preparan bastante bien. El segundo plato suele ser cocido madrileño, habas o garbanos cocidos con caldo, patatas y manos de cerdo. El tercer plato suele ser el tema de la celebración: los «roxoes», es un plato que sabe muy bien y que tiene mucha grasa. Luego suele haber otro plato de carne cocida con patatas secas. Por último el postre, que puede ser algo tan típico como el arroz con leche, unas rosquillas caseras y algo de fruta. Todo ello regado con abundantes vasos de vino clarete de la casa, sacado de las vides de sus tierras con su trabajo y su esfuerzo.

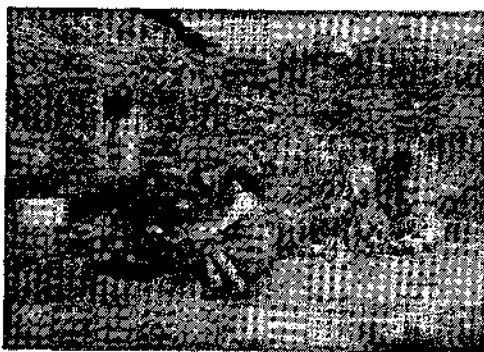
Después de la comida hay café y copas de ron y coñac. También hay copas de «país», nombre que le dan al orujo o aguardiente.

Luego se inician las partidas de tute, cuatro personas en cada una, los de la casa traen todas las manzanas en un plato para cada partida de juego. Todos nos ponemos a jugar. Por cada juego gabanos toman uno o dos frutas las que ganan, así hasta que se acaban en el plato luego se continúa dándose las los que pierden a los que ganan, cuando las fuerzas están igualadas, las frutas van y vienen de un lado a otro, sin que unos desahucen a los otros. Esto se extiende hasta las tres o las cuatro de la mañana.

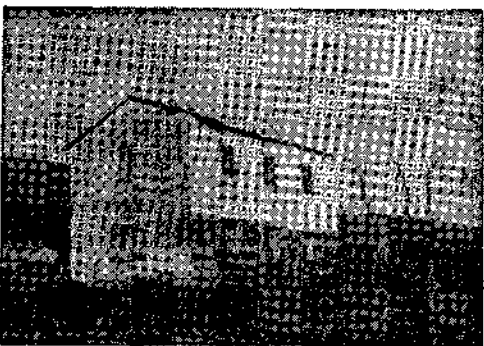
Se continúa con un nuevo refrigerio de carne cocida con patatas secas, y regado con vino para beber, para continuar con la tertulia y contar todo tipo de aventuras en incidentes que uno sufrió, vio o le contaron.

EMBUTIDO

La operación del embutido consiste en hacer chorizos y morcillas. A los recortes, se les sacan los huesos y se pica la carne en una



La matanza, un rito comunitario.



Edificio de la escena.

máquina de manivela, y después se le caduba con sal, perejil, ajo, pimiento picante y pimiento dulce. Se le «grana» (amasar) bien una o dos veces al día; a los dos días se embute con la misma máquina de picar.

La carne sale de la máquina y va entrando en las tripas, que se van llenando y se le hacen marcas, para luego atarlos con bramante, dos amarres por cada marca, así al cortarlos quedan atados los dos y no pierden la grasa.

Después se cuelgan donde les dé el aire y el humo, de lo contrario se pierden, durante un mes o dos, luego se echan en grasa, aceite o manteca de cerdo.

La morcilla lleva cebolla, sangre, perejil y «roxoes» antes de derretirlos, que se revuelve bien todo junto en un caldero y después se embute como el chorizo. Se cuelgan durante 15 días y luego están listas para comer.

EL PAN

La gente muele el grano con dos fines: para los animales y para amasar y hacer pan.

Cada casa tiene su horno para coeer el pan, generalmente cada dos semanas; a esto le llaman la «hornada».

Primero se prepara el fermento, que es una parte de la masa de la vez anterior, a la que se añade harina y agua para aumentarlo, después de que se amasa se va echando más harina y agua con sal hasta que se forma una masa total de unos 30 kilogramos. Se continúa amasando durante unos 45 minutos. Luego, se tapa con un lienzo blanco dentro de la «artesas» hasta que empieza a esponjar y fermentar durante unas 3 horas.

Después de acabar el amasado se empieza a preparar el horno, se echa leña de uces, castaño, escoba y se le prende fuego; se mantiene caldeado el horno hasta que la masa esté en el punto adecuado, se hacen las bogazas y se dejan durante unos diez minutos para que tomen forma. Se prepara el horno, con un «rodallo» se juntan las brasas y luego se barre el horno con una escoba de «cestras», «coligueiras» (hélches) o laurel, una cosa que no queme; a continuación se van metiendo las bogazas en el horno con una pala de madera y se dejan cocer durante unas dos horas.

Generalmente se hace una rosca, una empanada de chorizo embutido, una barra, dos bollos y nueve bogazas, que durarán unas dos

semanas, conservándose el pan por igual durante todo el tiempo sin endurecer.

El «forno» es redondo con una pequeña puerta, el interior tiene el suelo de ladrillos refractarios y las paredes de piedra.

EL VINO

Este pueblo produce un vino que tiene un paladar especial, es seco y se bebe con gusto. La labor de hacerlo se desarrolla a lo largo del año.

Manuel, el de Brave, 53 años, me explicó todo el proceso.

Se hizo la poda en el mes de febrero, cortando los sarmientos que no servirán y se dejan sólo tres retoños en los que crecerán.

En marzo o abril se cavan, removiendo la tierra de los alrededores de las cepas, labor que se vuelve a repetir en junio. También se sulfatan a principios de junio, con azufre contra el plomo y con sulfato contra el mildu.

La flor sale por San Juan, 24 de junio, y cae a los quince días, quedando los «granos de uva», que irán creciendo hasta llegar a ser uvvas. Al mes siguiente se vuelven a sulfatar, labor que se hace unas tres veces.

Hacia mediados de agosto empieza a «craxar», es cuando las uvvas toman color morado. A últimos del mes de septiembre se vendimia. Para ello cada persona lleva un cesto, en el que echará las uvvas, y una hacha para cortar las «pajas» (rachos), que luego son llevados hasta la bodega, donde se echan en un baño y se pisan, pasándolo a las cubas donde fermentará durante nueve días; debido a la fermentación, las uvvas crecen y suben de nivel, por lo que hay que bajarlas el nivel del líquido, labor que se hace diariamente.

El primer líquido obtenido es el mosto, que sale voluntariamente de la cuba después del primer pisado; más tarde se aprieta el resto en la «grata» (prensa) y sale el «vino», vino exprimido y por que el primero.

Pasando a cubas más pequeñas va a la bodega, donde reposará y de donde se irá sacando según la necesidad de consumo.

Hacia el mes de marzo se «trafrega», que consiste en separar el vino del poso que se fue sedimentando durante todo el tiempo.

El vino blanco se diferencia en que se separa el líquido de las uvvas para fermentación de los nueve días, y se renueva una vez al día y poco.

El pueblo produce unos 5.000 litros cada año, pero esto depende de la buena vendimia.

LA MIEL

Un apicultor es una persona con mucha paciencia. Inocencio Arias es un apicultor con 30 años de experiencia y 34 años de edad. La Coba produce miel en cantidad muy respetable, llegando a mandarse para Navia, Lluarca, etcétera; ahora suele dar unos 400 litros en los mejores años.

Las colmenas están situadas en sitios donde da el sol al amanecer, en grupos de treinta colmenas. Las que aquí se emplean son de tipo antiguo generalmente; se componen de tres cuerpos: el superior es en el que se acumula la pura miel, en el segundo el néctar y en el tercero el «sitrage» (polen). Están hechas de troncos de madera de roble, castaño, cerezo o alcornoque; con una gubla se les hace el hueco, quedando solamente la corteza exterior con un grueso de unos tres centímetros y de un diámetro de treinta centímetros. Luego se le hacen cuatro agujeros horizontales en dos niveles con un «aravalo» (berbiquí), en los que se ponen dos palos en cruz en cada nivel, sobre ellos se ponen unas «caldullas» (támpanos) que son círculos de corcho, sobre los que las abejas harán los panales.

Ahora se acercan los días de limpiar las colmenas, en las que se quitará el polvillo, cera en real estado.

Al vez las castillas limpias, la reina sale un día de sol al aire libre con unos zánganos de compañía, todos comienzan a elevarse y el que más altura alcanza siguiendo a la reina, es el encargado de fecundarla, quedando después muerto en el acro. La reina pone miles de huevos en las celidillas, a primeros de abril, para hacer cría; a los veinte días sale el enjambre y a los tres días irán a buscar una nueva colmena.

A mediados de julio se extrae el primer corte de miel. Se aparta la losa que cubre la colmena, se quita la «caldilla» y con el ahumador se les echa humo desde arriba para que las abejas abandonen los panales y dejen libre la colmena, para luego, con una «estréngadoira» (cuchilla curvada), cortar los panales de unos diez centímetros de grueso, en los que está la miel virgen. Los panales se meten en un «llagar» (recipientes para prensarlos) que lleva acoplado un colador de alambre fina que limpia la miel de las impurezas del prensado, pasándola a recipientes que se dejan sin tapar unos cinco días, hasta que queda en condiciones de permanecer tapado al escapar el aire que contenía.

Si es un año de buena miel, a la colmena se le pueden dar tres cortes, el segundo a mediados de agosto y el tercero a primeros de septiembre, pero generalmente son dos, aunque algunos años llegaron a dar cuatro. Es la excepción.

Después de eso, la miel se deja la colmena nuevamente en condiciones de ser habitada por las abejas, que vuelvan, como los hombres de La Coba, a trabajar.

ASEIN, s.a.

Su promoción en el Polígono de "La Algodonera" le ofrece viviendas y LOCALES COMERCIALES, en las condiciones económicas que Vd. desea como comprador.

INFORMACION Y VENTA:

Plaza Europa, 11-Entlo.
Avda. Argentina, 41, bajo

Telfs. 356291
321443

GIJÓN