

VI Congreso Chileno de Antropología. Colegio de Antropólogos de Chile A. G, Valdivia, 2007.

La Matanza del Gochu: Prácticas de Patrimonialización en Asturias.

Consuelo Hernández.

Cita:

Consuelo Hernández (2007). *La Matanza del Gochu: Prácticas de Patrimonialización en Asturias. VI Congreso Chileno de Antropología. Colegio de Antropólogos de Chile A. G, Valdivia.*

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/vi.congreso.chileno.de.antropologia/94>

ARK: <https://n2t.net/ark:/13683/eCzH/Hsr>

Acta Académica es un proyecto académico sin fines de lucro enmarcado en la iniciativa de acceso abierto. Acta Académica fue creado para facilitar a investigadores de todo el mundo el compartir su producción académica. Para crear un perfil gratuitamente o acceder a otros trabajos visite: <https://www.aacademica.org>.

La Matanza del Gochu: Prácticas de Patrimonialización en Asturias

The Gochu Slaughter: Patrimonialization Practices in Asturias

Consuelo Hernández*

Resumen

Año tras año, generación tras generación, muchas familias que viven en zonas rurales de Asturias llevan a cabo durante los meses de invierno la *matanza del gochu*, con el objetivo de obtener carne para el consumo familiar. Se trata de una jornada de tres o cuatro días, en la que participan familiares, vecinos y el *matachín* o encargado de matar y despiezar el animal. La rigurosidad con la que se lleva a cabo esta labor y las motivaciones de sus protagonistas, marcan un distanciamiento claro de los criterios económicos, prácticos y nutricionales que le han dado origen. La práctica de la matanza se vuelca sobre sí misma en una ritualización de sus formas y complejización de sus sentidos. Constituye un espacio dónde empalman la transmisión de saberes y tradiciones locales, con fuerzas de cohesión social propias del proyecto patrimonializador. A partir de un trabajo etnográfico realizado en diversos pueblos del concejo de Tineo -zona montañosa del occidente asturiano-, analizaremos la matanza del cerdo, su proceso de ritualización y la configuración como espacio de flujo y negociación entre identidades colectivas.

Palabras Claves: Patrimonio cultural, prácticas sociales, proceso de patrimonialización, identidades locales, matanza del cerdo.

Abstract

Year after year, generation after generation, many families living in rural zones in Asturias practice, during the winter months, *the gochu slaughter*, with the aim of getting meat for the family consumption. It is a three to four days process, in which family members, neighbors and the *matachín* (the person in charge of killing and quarter the animal) participate. The rigor of the main protagonists at the task and the motivations of the participants mark a clear distancing from the practical, economic and nutritional criteria. The slaughter practice turns over itself in a ritualization of its forms and complexitation of its senses. It constitutes a space where local traditions and knowledge transmissions join, with own patrimonialization project social cohesion forces. Through a ethnographic work, verified in different town

of the Tineo council -mountainous zone of the asturian occident-, we will analyze the pig slaughter, its ritualization process and its configuration as a flowing space and negotiation between collective identities.

Keywords: cultural heritage, social practices, patrimonialization process, local identities, pig slaughter, Asturias.

En la actualidad, el proyecto patrimonializador en Asturias está orientado principalmente al reforzamiento de las identidades políticas básicas. Particularmente se ha buscado acentuar la identidad regional y aquellas identidades locales que no pretenden disputar una legitimidad mayor. Este realce de *lo asturiano* y fomento de *la asturianidad*, por un lado, responde a las demandas propias del modelo autonómico con miras hacia un desarrollo regional y, por otro lado, se ha constituido en un vector de desarrollo importante, abriendo y configurando nuevos mercados y espacios de sociabilidad. Es así como el turismo rural, la artesanía, las artes populares, el folklor, la producción de sidra y otros productos son ya parte importante de la economía en la región.

Al centrarnos en el estudio del proceso de configuración del patrimonio cultural, queremos plantear algunos principios claves a tener en cuenta. En primer lugar, al hablar de patrimonio cultural, nos referimos no sólo al conjunto de elementos que integran el sistema de elementos o bienes patrimoniales si no que además a las lógicas de ordenamiento que organizan dicho sistema, lo dotan de valores y administran su economía. En segundo lugar, consideramos el patrimonio como un proceso histórico del cuál participan diversos agentes sociales. En tercer lugar, es necesario recalcar que a la idea de patrimonio cultural le es subyacente la jerarquización de diversos repertorios patrimoniales, por tanto todo patrimonio cultural contiene una estructura de relaciones de desigualdad. Es por esto que planteamos que el patrimonio cultural es producto y reflejo de las condiciones sociales del contexto, es decir, la arbi-

* Muséu etnográfico del Pueblu d'Asturies. Doctoranda, Universidad Complutense de Madrid

triedad cultural de los elementos que logran constituir patrimonio tiene directa relación con la arbitrariedad de la cultura impuesta por los grupos hegemónicos. El patrimonio adquiere existencia oficial con poder, los organismos estatales son los agentes encargados de su administración y la ley es el instrumento que regula su configuración y tratamiento. Por último, nos interesa destacar el patrimonio cultural en la dinámica social, los *usos sociales del patrimonio cultural* y lo que hemos denominado *prácticas de patrimonialización*. En este ámbito, rescatamos el patrimonio cultural como factor que organiza ciertos espacios y que da sentido a ciertas prácticas en la vida social.

En el marco de una tesis doctoral, analizamos dos casos paradigmáticos en el proceso de configuración del patrimonio cultural asturiano. En un primer momento, abordamos la enseñanza de la lengua asturiana o *bable* en la escuela, particularmente el caso de un establecimiento educativo en un pueblo del concejo de Cangas del Narcea, suroccidente asturiano. En un segundo momento y objeto de la presente comunicación, analizamos la práctica de la matanza del cerdo en poblados de la zona rural del concejo de Tineo, occidente de la región. El objetivo es presentar algunos avances en la investigación buscando el diálogo que existe entre la práctica de la matanza del cerdo y el proceso de patrimonialización en Asturias.

La práctica de la matanza del cerdo: Ritualización, juego de identidades

La matanza del cerdo constituye una práctica de larga tradición en Asturias. Se trata de una fórmula que permite obtener a muy bajo costo, importantes cantidades de grasa y proteínas en productos no perecederos elaborados a base de carne de cerdo. Es un sistema de crianza y tratamiento de la carne en estrecha relación con el entorno natural y el modo de vida de quienes habitan el campo asturiano. Es una reunión de trabajo que se lleva a cabo en las casas, dónde participan vecinos y familiares. Se realiza una vez al año durante los meses de invierno. También se llama *sanmartinar* porque se da inicio a la temporada de matanza el 11 de noviembre, día de San Martín.

Es una jornada que dura entre tres y cuatro días dependiendo de la cantidad de cerdos que se matan y de las preferencias familiares en la elaboración de los embutidos. Se sacrifican el o los animales y a la carne obtenida le son aplicados métodos de conservación

para ser consumidos a lo largo del año en pequeñas proporciones. Constituye una estrategia para optimizar los productos cárnicos obtenidos del cerdo bajo el alero de una cultura culinaria dónde prima el sabor por sobre la cantidad o proporción de carne consumida en cada comida. Esta forma de alimentación responde a la administración de la escasez de carne en las familias campesinas, dado que no se solía consumir más carne que aquella que se obtenía de la matanza. Por otro lado, los embutidos y jamones constituyen productos alimenticios de fácil manejo que responden perfectamente a las exigencias y condiciones de las actividades y labores propias de la vida agrícola como las largas jornadas de trabajo en los prados, lejos de casa, dónde la alimentación durante el día se sostenía en gran parte en el consumo de jamón y embutidos.

Las familias campesinas suelen llevar a cabo otros sacrificios para complementar la dieta familiar, sin embargo, el cerdo es el animal que mejor se acopla a las restricciones y modo de vida de las familias campesinas. El cerdo es considerado un animal muy *generoso* porque transforma el 50% del alimento que ingiere en carne. Esta cifra es muy significativa si la comparamos con el rendimiento de otros animales como la vaca que elimina el 75% del alimento que ingiere y del 25% restante saca para su propio consumo. Del cerdo se dice que se aprovecha todo: la carne, los interiores, la grasa -elemento básico para la cocina asturiana- y el pellejo. Las piezas obtenidas son saladas y secadas o se pican y adoban para ser transformadas en embutidos. Esto permite un consumo en pequeñas proporciones ya sea con pan o en caldos, que constituye el plato del día a día.

La práctica de la matanza del cerdo es en muchos aspectos reflejo de la estructura social y del modo de vida de pueblos y parroquias. Demanda experticias y oficios comunitarios que no se manifiestan en otro momento o espacio, como la del *matachín*, encargado de matar y abrir el cerdo. Por otro lado, actualiza lazos con aquellos familiares que viven en otros pueblos o que han migrado a la ciudad, además activa relaciones de colaboración vecinales. Es una forma en que la familia muestra la salud de su economía y al mismo tiempo constituye una puntuación en el ciclo de actividades agrícolas: los últimos restos de la matanza del año anterior son consumidos en la comida que se ofrece a los participantes de la jornada, dónde preparan los productos a consumir el año entrante.

Los sentidos prácticos, económicos y nutricionales de la práctica de la matanza del cerdo, han tenido impor-

tantes variaciones a través del tiempo, sin embargo, llama la atención como la estructura base de la práctica se ha mantenido de forma muy rigurosa. La matanza está organizada en tres etapas. La primera es el momento del sacrificio y eviscerado del animal, la segunda es cuando se parte o estocina el cerdo, organizando y administrando el destino de cada una de sus piezas, y por último, en la tercera etapa se elaboran los embutidos y salan algunas piezas para luego dejarlas secar por un tiempo prolongado.

Antiguamente, el matachín era un vecino que había aprendido el oficio de algún familiar o matachín cercano a la familia. Ejercía por las casas en el período de matanza recibiendo como pago algunos trozos *nobles* del animal sacrificado. El cerdo se criaba por los prados de dónde obtenía alimentos como bellotas y castañas. En casa se complementaba la dieta con la *llavaza* o restos de la comida diaria. Toda la carne obtenida del cerdo se trataba, nada era consumido en *fresco*, salvo algunas piezas como el corazón, riñones, hígado, sesos y pulmones.

Su carácter festivo se vio oscurecido a principios del siglo XX, producto del endurecimiento en las medidas de control de enfermedades y al cobro de impuestos a la carne de animales sacrificados en casa o *arbitrios*. En el período de la posguerra, previo al auge de la minería y la expansión de la ganadería de leche, las familias campesinas vivieron en un estado de aislamiento y de escasez agudo, lo que sumado a las medidas anteriormente señaladas, exilió la matanza del ámbito público, adquiriendo un cierto carácter de clandestinidad. Muchas familias intentaban ocultar de las autoridades la realización de la matanza para no pagar impuestos, algunos se desplazaban a otros pueblos mientras que otros lo hacían en casa de forma oculta.

En la actualidad, han emergido nuevas fórmulas que complejizan la mirada hacia los principales sentidos y motivaciones de la práctica de la matanza. El campo asturiano vive condiciones muy distintas a las que caracterizaban el modo de vida a principios del siglo XX. El desarrollo de la minería y el posterior programa de prejubilación, la producción de leche, las importantes subvenciones a la producción agrícola, son factores que incrementaron notablemente el ingreso familiar. Por otro lado, la constante migración de jóvenes a otras regiones del país y el consecuente envejecimiento de la población, así como la mejora en carreteras, medios de transporte y comunicaciones en general, han dado como resultado una economía familiar que ha dejado de girar en torno a la administración de la escasez para con-

centrarse en la inversión para la migración de las nuevas generaciones y asegurar la reproducción del modo de vida antiguo. Las casas ahora cuentan con todos los servicios básicos y han sido acondicionadas para una vida más cómoda con la instalación de modernos sistemas de calefacción, cocina a gas, lavadoras, etc. Muchos siguen explotando la huerta familiar y practicando la crianza de diversos animales, sin depender de su producción para la alimentación y subsistencia en general. Las necesidades nutricionales son solventadas con un amplio abanico de productos que llegan a *la puerta de casa*. El frutero, el panadero, el pescadero, el de los congelados, recorren los diversos pueblos ofreciendo sus productos. La dieta se ha diversificado y crecido en notable abundancia. Las labores propias del hogar además de las asociadas al trabajo con el ganado y la huerta ahora se organizan sin la urgencia del que no tiene y gozan de condiciones materiales que las simplifican.

En este marco, la práctica de la matanza del cerdo se sigue realizando con riguroso apego a su estructura general aunque manifestando importantes variaciones. Muchos compran cerdos de seis o siete meses para alimentarlos por dos o tres meses antes de matar, con el fin de darle *buen sabor* a la carne. En muchos pueblos y parroquias no hay quién ejerza de matachín, lo que lleva a pagar por el servicio a alguien de otro pueblo o a algún carnicero de la ciudad. Antes las familias eran numerosas y en general mataban un cerdo de poco más de cien kilos. En la actualidad, se matan dos y tres cerdos de más de doscientos kilos de peso para alimentar a los pocos miembros de la familia que siguen viviendo en el pueblo y aquellos que han migrado a la ciudad. Los cerdos se compran en mercados de ganado, tratantes o vecinos cuando anteriormente la mayoría criaba sus cerdos en casa. Con la electrificación de la cocina y la llegada del congelador, aparece *el filete* como manifestación del ahora consumo de la carne *en fresco* o sin procesamiento previo. Muchas piezas dejan de ser tratadas como los *lacones* o patas delanteras, algunas dejan de ser consumidas como los interiores o sesos, y algunos embutidos se evitan por problemas de colesterol.

Estas variantes más las nuevas condiciones de vida en el campo asturiano, refuerzan la idea de la práctica de la matanza del cerdo inmersa en un proceso de ritualización que se ha venido estructurando a lo largo de su historia. La jornada ha acentuado su carácter festivo, ha manifestado un riguroso apego a la estructura base, y manifiesta una clara discontinuidad con la coti-

dianidad y condiciones de vida actuales. En definitiva, la práctica de la matanza del cerdo puede ser leída como un simulacro de una escena antigua dónde todos los participantes cumplen su papel y los sentidos están depositados en el ámbito comunitario y de la reproducción cultural. Podemos decir que en la práctica del amanza del cerdo podemos observar cómo actúa el proyecto patrimonializador en un diálogo estrecho con las fuerzas identitarias locales sin entrar en contradicción.

Interesante es el caso del *sabor* como manifestación del reforzamiento y reproducción de identidades locales como la familiar y parroquial. El sabor se presenta como el argumento que da sentido a la forma que adquiere la práctica de la matanza del cerdo en cada casa. Su definición constituye la particularidad de la familia y la fórmula para lograrlo impregna toda la labor. Si el cerdo es alimentado sólo con *pienso* -alimento preparado- en vez de productos de la tierra como patatas, bellotas, castañas, etc., *luego la carne no sabe igual*; si se pica con una máquina de manivela la carne para el relleno de los embutidos, *se logra mejor sabor* si se usa una máquina eléctrica; matar el cerdo con una pistola de percutor o una descarga eléctrica en vez de pinchar con un cuchillo también *da otro sabor*. Un momento clave en la jornada es el organizado por las mujeres, encargadas de la elaboración de los embutidos. En el tiempo de adobo o reposo de la carne picada con los demás ingredientes que la condimentan, realizan una sesión en la que la dueña de casa toma una muestra del preparado, lo pasa por el sartén y da a probar a todas las presentes. Cada una da su opinión pero es la dueña de casa la que dictamina el sabor buscado, ella sabe *como gusta en casa*. Muchos plantean que la principal motivación para seguir matando en casa es por el sabor de los productos y la confianza que da controlar su elaboración: *como los chorizos hechos en casa no hay*.

En la práctica de la matanza del cerdo, existen otras señas identitarias importantes que refuerzan otras identidades colectivas. Interesante es lo que sucede con la forma de pelar el animal ya que es muy frecuente que se haga hincapié en una opción a nivel regional. La forma como se pela el cerdo no tiene consecuencias posteriores en los productos que se obtienen del tratamiento de la carne, sin embargo se suele recalcar una forma sobre otra. El cambio del color en el pellejo *choca*: en Asturias lo pelamos con agua caliente, no como en León donde lo quemamos con paja y la piel queda de un color oscuro. En 1714, fray Toribio de Santo Tomás y Pumarada da cuenta de la diferencia en la forma de

pelar en ambas regiones, encontrando justificación en *el modo de hacer las cosas de cada lugar*. La forma de pelar el cerdo constituye un gesto que refuerza la identidad regional, es una forma de apropiación de la práctica que se basa en la distinción a nivel regional, *así se pela en Asturias*. Otro hecho que refuerza la identidad regional se da dentro de la variedad de embutidos. El *chosco*, es un tipo de embutido que se hace en la zona occidental de Asturias y que específicamente el concejo de Tineo ha oficializado como propio de su territorio. Se ha normalizado la receta y legitimado el origen a través de la *denominación de origen*, estatus que logran algunos productos al cumplir ciertos requisitos definidos por el proyecto patrimonializador. El *chosco* ha pasado a ser parte del patrimonio local siguiendo la lógica patrimonial impuesta por el proyecto patrimonializador regional.

A partir de lo anterior, podemos señalar que, por un lado, el sabor refuerza identidades colectivas locales (familiar y parroquial) que no cuentan con dispositivos directos en el proyecto patrimonializador, por otro lado, la receta es el cuerpo de la oficialidad, es el refuerzo de identidades políticas como la regional, que constituyen objetivo y base del proyecto patrimonializador. A través de la receta se cohesionan la diversidad regional y a través del sabor, las identidades locales encuentran su espacio, la diversidad se realiza sin constituir amenaza para el todo.

Algunos estudios plantean que los grupos sociales no hegemónicos no pueden constituir patrimonio porque no tienen la capacidad para acumular históricamente, convertir los bienes patrimoniales en la base de un saber objetivado, expandirlos mediante una educación institucional o perfeccionarlos a través de la investigación y la experimentación sistemática. La memoria popular, en la medida que depende de las personas es una memoria corta que impide el enlace directo y objetivo con la antigüedad. Sin embargo, creemos que esto no es así. Como hemos podido observar a través de una rápida mirada, la sociedad genera espacios basados en una estructura de transmisión-adquisición de elementos simbólicos que refuerzan identidades locales y regionales. La práctica de la matanza del cerdo, constituye un espacio altamente ritualizado, dónde los procesos sociales y los significados culturales se conjugan en una *práctica* cíclica, un *simulacro* de una escena que ha dejado de hacer referencia a su origen para girar en torno a su capacidad *reproductora*, apoyada en una estructura de funciones significantes que se engranan en un movimiento casi perfecto con los participantes, la tradición e identidades colectivas.