

# «EL SAMARTINO»

(Artículo de Celestino Pérez Colín publicado en la revista "El Calecho")

**Noviembre.** Otoño. Los fríos. Todo ello va creando el clima necesario para que se produzca un hecho de gran trascendencia y que año tras año se va repitiendo en nuestro valle. No es algo específico de nuestras tierras, pues es una costumbre muy extendida, pero yo pienso que en cada zona se da un toque de originalidad que lo hace diferenciarse del resto.

Me estoy refiriendo al "samartino".

El nombre de "samartino" viene dado a raíz de que en la feria de ganado en Mansilla de las Mulas que se celebra el día 11 de Noviembre y que coincide con la festividad de San Martín de Tours, se fijaba el precio de los animales que luego por toda la provincia se iban a sacrificar. Por ese motivo cuando hoy en día se vende algún animal antes de la fecha se sigue estableciendo el precio en "a como ande", que en su época se refería al establecido en la citada feria.

Poco a poco la denominación ha ido evolucionando y de la festividad de San Martín se ha llegado aplicar a la acción misma del sacrificio y sus circunstancias con el término de "samartino".

Los orígenes de esta costumbre se remontan a las primeras épocas del hombre. Con el paso del tiempo se han ido introduciendo pequeñas innovaciones, pero aún rezuman en su celebración aires puramente ancestrales. A continuación voy a detallar los actos que van teniendo lugar a lo largo del "samartino". Es típico agruparse por familias para ayudarse mutuamente, así por ejemplo en el caso de la familia "Colín " nos agrupamos los familiares de las tres hermanas Maruja, Adela y Concha.





En primer lugar se realiza el "samartino" de una casa ya continuación y en distintos días el de las otras dos. Son días de gran júbilo, pues primero en el trabajo y luego en la mesa, la familia aprovecha la reunión para recordar tiempos pasados y entonar alegres canciones. La explicación se distribuye en los tres días principales que son conocidos con el nombre de: "matar", "partir" y "enchorizar". La víspera de matar ya se adivina algo especial en la casa, ya que el trasiego de la preparación da un cierto ambiente de nerviosismo, pues aunque es algo muy conocido y repetido, cada año se prepara con el mismo esmero, con el fin de que nada

falle. En este día de la víspera, y que comúnmente se dice que es cuando están los animales en "capilla", no se les da nada de comer con el fin de que las tripas estén vacías para que no revienten luego al trabajar con ellas. En ese día se pelan las cebollas, se friegan las cestas y la caldera del agua, también se preparan las bacitas, especie de cajón de madera alargado y que luego se utilizará como recipiente para la carne; y la masera, bacita grande en la que se mete el gocho en agua hirviendo para luego pelarle.

Tanto las bacitas como la masera, una vez fregadas se dejan toda la noche con agua para que se remoje la madera y no pierdan luego cuando se usen.

## Día de Matar

Con las primeras luces del día empieza la faena. En primer lugar se prepara el fuego del lar en la cocina de curar y cuando ya está avivado, se coloca en las peregancias sobre el fuego, la caldera llena de agua.

Una vez colocado en el corral el banco de matar se va a buscar el gocho y con un gancho se le coge por la barbada y se le lleva hasta el banco, allí se le sujeta mientras el matachín le clava el cuchillo en dirección hacia el corazón para seccionar la arteria aorta. La sangre es recogida en un cubo, pues luego va a ser utilizada para hacer las morcillas. Es necesario revolverla hasta que se enfríe, porque de lo contrario se cuajaría. Una vez fría se cuele con una coladera de porcelana para un puchero y allí se queda hasta su posterior utilización.

Una vez que el gocho ha muerto, se coloca la masera llena de agua hirviendo al lado del banco y se va dejando caer dentro con cuidado. Con las cadenas de hierro que han sido colocadas con anterioridad se le va dando vueltas hasta que coja el "temple", es decir cuando las cerdas se desprenden con facilidad.

Es entonces cuando se vuelve a poner sobre el banco y con cuchillos especiales, raspones y mucho arte, se va raspando la piel del animal hasta quedar sin serdas. Una vez limpio se le coloca panza arriba y con gran maestría se le trazan dos cortes abdominales en sentido longitudinal, con los cuales se le saca toda la barbada con la lengua incluida. De esta forma queda abierto de arriba a abajo. Con mucho cuidado se le van sacando las tripas, el pulmón, el hígado y las untazas. A continuación se pesa en la romana, momento ese de gran tensión, pues es muy típico entre las familias tratar el tema de las arrobas que su gocho ha pesado. Normalmente vienen pesando unas 12 o 14 arrobas (una arroba: 11,5 kgs.) pero los berrones, gochos sin capar, llegan a



pesar incluso 25 arrobas.

Una vez pesado se cuelga para que " oreo ", permaneciendo así dos días ; en ese tiempo suelen perder uno o dos kgs., que en las ocasiones en que son para vender hay que descontarlos del peso total. Me cuenta mi tío Gerardo que antiguamente se colgaban por las narices o morro, pero hoy en día se utilizan unos palos de madera que se les introducen por los talones.

## Las tripas

He considerado oportuno presentar un pequeño apartado sobre el proceso de preparación de las tripas. Mientras los hombres terminan de pesar el gocho, las mujeres cogen las tripas en grandes cestas y se las llevan para lavar. Hasta hace poco tiempo se lavaban en el río, y aunque aún queda alguien que lo hace así, ya la mayoría de las casas disponen de una pila de piedra en el corral para tales menesteres.

Primeramente se quitan los restos de heces, luego se les da la vuelta y con una vara de mimbre se terminan de limpiar las heces y la mucosa intestinal.

Cuando ya están perfectamente limpias se dejan en un barreño separando las delgadas de las gruesas, pues las primeras se utilizan para hacer chorizos y el resto se adoban con pimentón, sal y ajo para los lomos, solomillos, etc. Todas ellas quedan repartidas en sendos barreños para su posterior utilización.

## LAS MORCILLAS

Al igual que el resto de los trabajos que componen el "samartino", hacer las morcillas constituye todo un rito que las mujeres llevan a cabo con suma dedicación entre gracias y chistes.

Se comienza picando el unto, grasa de cerdo, y el sebo, grasa de vaca, con grandes tijeras, a continuación se pica la cebolla entre grandes lágrimas que siempre sirven de motivo de chiste para las "mondongueiras", se les llama así porque la carne con la que se trabaja se llama mondongo.

En una bacita se va echando una capa de cebolla y otra de grasa, la de cebolla un poco más gruesa. Luego se recubre con ajo machacado, perejil, sal y pimienta. Una vez juntos todos los ingredientes se revuelve y se prueba para ver si está en su punto. Por último se le añade un poco de sangre, con lo que ya queda lista la mezcla.

A continuación y sentadas con gran ceremonial alrededor de la bacita, cada "mondongueira" toma un embudo de hojalata y comienza a introducir mondongo en las tripas que con anterioridad habrán sido atadas por una punta con un trozo de gaita. Es aquí uno de los momentos donde las costumbres ancestrales se mezclan con la actualidad, pues tradicionalmente las mujeres que se encuentran con el periodo de menstruación no pueden tocar las morcillas pues de lo contrario se estropearían.

La tripa de las morcillas debe ser de vaca, pues la de cerdo no sirve para cocer. Una vez rellenas todas las tripas y atado el otro extremo, se van introduciendo en la caldera de agua hirviendo, no antes haberlas pinchado con una aguja de lana para que no revienten. Antes de sacarlas del agua se vuelven a pinchar y cuando la grasa que desprenden sea clara se van sacando y se colocan sobre una mesa quedando así hasta que enfrían. Al día siguiente se cuelgan en los barales, palos largos de madera que se cuelgan del techo, para curarlas al humo.

Existe un refrán sobre las morcillas que dice: "la morcilla graciosa picante y sosa" que nos indica cuál debe ser el sabor ideal, aunque en la práctica, en cada familia eligen un sabor particular.



## EL DÍA DE PARTIR

Después de haber dejado el gocho colgado durante unas 48 horas, se baja y se coloca sobre el banco. Con mucho tino se va partiendo en piezas: jamones, lacones, costillas, lomos, tocinos. etc. Las piezas para salar, como pueden ser los jamones o los tocinos, se introducen en la pila de salar y se van cubriendo con capas de sal. Es necesario poseer una técnica especial para dar el punto justo en cantidad y tiempo transcurrido para que la carne no se sale ni se estropee.

A continuación y con el resto de las piezas se va separando la grasa de la carne. La grasa se utiliza para derretir y hacer manteca de gocho. Se separa la carne de los huesos, la carne se utiliza para hacer chorizos y los huesos para cocer, dependiendo de los gustos y preferencias se dejará más o menos carne en los huesos.

Luego se pica la carne con la máquina, se le echa la sal, el pimiento y el ajo necesarios para dar a los futuros chorizos el sabor tan agradable y característico de los hechos en nuestro valle. La carne picada permanecerá en las bacita; durante aproximadamente 48 horas para que tome el adobo.

## EL DÍA DE ENCHORIZAR

Durante el cuarto día, o sea mientras está el mondongo en las bacitas esperando el momento de ser introducido en las tripas, se le va dando vueltas y se irá friendo y probando de vez en cuando para comprobar si está en el punto justo de adobe. En este momento al mondongo se le suele llamar "picadillo ' .

Ya en el quinto día se comienzan a hacer los chorizos, se va cogiendo el mondongo poco a poco y se hacen bolas de carne para ir introduciéndolas en la máquina. En la parte de delante se habrá colocado una tripa en el embudo, y dando vueltas a la manivela irá saliendo la carne y se irá embutiendo en la tripa.



Una vez llena la tripa, se atan las puntas y se achoriza, atar el chorizo con guitas por el medio para que no quede aire dentro. Hechos todos los chorizos, se pinchan para sacar el posible aire y se van colgando en los barales para que se ahumen. Las costillas, lomos, solomillos y cerrado se adoban, se atan y se cuelgan igualmente en barales para ahumar también. El proceso de ahumar consiste en ir encendiendo fuego diariamente en el lar que se encuentra bajo los barales. Con los lomos y los solomillos se actuará de igual forma que el resto de los embutidos, pero eso sí, una vez introducidos en la tripa. Otro producto típico de nuestros "samartinos" son los "choscos". El día de lavar las tripas, se lavan también las vejigas, luego se hinchan con un palo de sauco, se atan y se cuelgan a secar .

El día de embutir se cogen de nuevo, se lavan y se llenan con huesos, carne, pieles y trozos de tocino, todo ello adobado. A continuación se cose la tripa y se vuelven a colgar en espera de su consumo.

## LA VACA

El proceso que se sigue en la matanza de la vaca es prácticamente el mismo que el del gocho, únicamente algunos detalles como que a la vaca se le quita la piel, o que las patas de delante se llaman cecinas y las de atrás brazos, a diferencia de los lacones y jamones del cerdo. Al acto de clavarle la puntilla a la vaca, es

conocido como "dar el cachitero". Por lo demás no voy a darle un tratamiento aparte.

## EL JABÓN

Para finalizar creo interesante dar a conocer el proceso de fabricación del llamado "jabón casero" por estar estrechamente relacionado con el "samartino".

De los desperdicios del sebo o grasa de la vaca, se toman seis kgs. y junto con seis litros de agua se pone a cocer en la caldera de cobre colgada de las pregancias. En el momento de cocer el agua se quita la caldera del fuego y se comienza a revolver con un palo siempre hacia la derecha y sin parar. Se le añade poco a poco un kg. de sosa y un poco de detergente. Se sigue revolviendo hasta que empieza a espesar, en ese momento se echa en unos cajones de madera recubiertos con un plástico para facilitar luego el desprendimiento. Ahí se queda hasta que está completamente duro, momento en el cual se saca y se corta en trozos, guardándose entonces hasta su futura, utilización.

Habíamos dejado las piezas de "samartino" colgadas en los barales, que día a día van recibiendo el humo del lar hasta que allá por Abril lo que quede de "samartino", que seguro que no es todo ya ni mucho menos, se pasará al sótano, donde será colgado en los garlopeiros, palos para colgar las piezas y que en ocasiones tienen una especie de bacita invertida para evitar que los ratones alcancen la carne. Las piezas más delicadas se introducen en la gabitera, especie de armario con rejillas que permiten la ventilación interior, para preservarlas de las moscas.

Hemos ido viendo con cierto detalle cada una de las partes que componen un "samartino". He intentado reflejarlo lo más fielmente posible pero a pesar de todo seguro que hay algún fallo, espero que quienes conocen a fondo este proceso sepan perdonarme. Sólo nos resta ya la última parte en que culmina todo "samartino", no creo necesario señalarla, únicamente les digo

¡Qué les aproveche!

Celestino Pérez Colín