

CATALUÑA Y ASTURIAS

SABERES Y SABORES

CENTRO ASTURIANO DE BARCELONA

20 de Septiembre de 2008

PREGON de Fiestas de Ntra. Sra. de Covadonga

JOSE ANTONIO FIDALGO SANCHEZ
Cronista Oficial de Colunga
(Asturias)

CATALUÑA Y ASTURIAS: SABERES Y SABORES

JOSE ANTONIO FIDALGO SANCHEZ
- Cronista Oficial de Colunga -

SR. PRESIDENTE DEL CENTRO ASTURIANO DE BARCELONA
Sres. DIRECTIVOS Y ASOCIADOS
AUTORIDADES, SEÑORES, SEÑORES

Permítanme, en el inicio de este pregón, manifestarles mi gratitud por su regalo de amistad, por su invitación como pregonero en este acto de asturianía y, por sobre todo, para ser testigo de excepción del abrazo que hermana, en historia de cocina, a dos Comunidades Autónomas con destino de universalidad.

Hace muchos años – esto fue en 1951 – cursé 1º de Bachiller (aquel bachillerato de siete cursos y examen de Estado, que así se decía).

En cada curso había una asignatura, digamos que “ideológica”, denominada Formación del Espíritu Nacional y que el mundillo estudiantil llamaba FEN o “Política”. Era materia de aprobado fácil y consideraba como “maría”.

Pues bien, en aquel primer curso de bachillerato, se definía el concepto de España en estos términos: “Es una unidad de destino en los universal”.

¿Y eso qué quiere decir?, nos preguntábamos un tanto confusos. Y nuestros profesor, jesuita él, nos remitía a aquella otra respuesta del catecismo del P. Astete: “No me preguntéis a mi, Padre, que soy ignorante; doctores tiene la Iglesia que os sabrán responder”.

Pues bien, hete aquí que en ilusión compartida de buena mesa quizás podamos concluir, en sabrosa dulcería de postre, que nuestras dos cocinas, nuestras dos historias culinarias, tienen un nexo de unión – de unidad – definido por una palabra singular: universalidad

“Estudiar la cocina de un pueblo – escribió Maurice Guingand – es, en cierto modo, entrar en la historia de la civilización y de la cultura de ese pueblo”

El concepto de universalidad va mucho más allá de lo que implica esa palabra tan actual, y no siempre bien utilizada, que decimos globalización. Lo universal es hacer presente, en extensión de cultura, todo aquello que identifica a un pueblo. Es un peregrinar por los caminos del saber – que es lo mismo que decir del ser – hasta el finis terrae del pensamiento, de la ambición y de la conquista.

Allá donde el hombre viaja, allá donde asiente, allá donde busque una identificación entre su yo y el entorno (realidad última de la emigración) o peregrine en andadura de esperanza

“... sin que hagan callo las cosas
ni en el alma ni en el cuerpo,
pasar por todo una vez,
una vez solo y ligero, ligero,
siempre ligero...”

como cantaba León Felipe, verá su vida condicionada por todas aquellas circunstancias que complementando lo interior y lo exterior de la persona, le ayuden a conseguir ese ideal de belleza, verdad y placer que es meta y objetivo del devenir histórico de la Humanidad desde los tiempos más primitivos.

Tierra y gentes – o, lo que es lo mismo, lugar y almas – que en campo abierto o en el encierro de una ciudad fijan raíces de vivencia; raíces que heredaron de otros lugares y de otras almas. Es decir, universalidad de saberes.

“El conocimiento del mundo, escribió el conde de Chesterfield en el siglo XVIII, solamente se alcanza leyendo a los hombres y estudiando las diversas ediciones que de ellos existen”. El suelo – el habitat – condiciona la vida y el progreso de los pueblos y de sus gentes y éstas, en correspondencia, lo modifican en permanente evolución. Se crea, así, una continua interdependencia entre la persona el medio, de la que son testimonio las manifestaciones artísticas, religiosas, literarias y gastronómicas.

El barón Von Rumor lo resume en estas palabras: “Ninguna especialidad en los conocimientos y en la actividad del hombre presenta más simplicidad y lógica en la sucesión de sus principios y normas de la Gastronomía. Unos y otras tienen el mismo fundamento: En todo lo que sea comestible exaltarás lo más adecuado a tu naturaleza”.

Si quisiéramos definir en breves palabras la realidad geográfica – el suelo – que en cierto modo hermana a Catalunya con Asturias bastarían esta dos: mar y montaña. Paréntesis de

agua y piedra cuyas gentes, con un sentimiento muy profundo de individualismo e independencia, buscaron y buscan salir de sus fronteras en sueños de conquista, en ilusiones de trabajo y de fortuna, en ideales de universalidad.

Una universalidad cuyos puntos de partida son, tanto para Asturias como para Catalunya, la cocina marinera y la cocina del interior; cocinas ambas que deben permanecer no solamente en el recuerdo de nuestros mayores sino también en la realidad presente de nuestros fogones.

Lo advertía ese gran maestro del buen comer que fue Josep Plá: “En este país – se refiere al Ampurdán – hay una cierta cocina familiar que en estos días se está acabando de una manera segura e inevitable. Esta cocina era buena, o por lo menos nos parecía buena a los naturales del país. Antes comía bien todo el mundo, pobres y ricos; ahora la cocina, cada vez más rara, está encerrada en las cuatro paredes de una casa particular.

Dejémonos, pues, llevar por esos aromas y sabores, siempre llenos de saberes, que regalan las cocinas catalana y asturiana.

Cataluña, justo es reconocerlo, es dentro de la historia culinaria española quien se lleva los máximos honores no sólo en cuanto a obra publicada sino también por la enorme influencia que ejerció en toda la gastronomía nacional desde el siglo XIV en adelante.

Probablemente los primeros documentos gastronómicos catalanes, siempre con afán de cultura universal, haya que datarlos en el siglo XIII cuando Ramón Llull publica el Llibre de Evast e de Aloma e de Blanquerna son fill y Arnau de Vilanova, en los finales del XIII o comienzos del XIV, redacta su Regimen sanitatis ad inclytum regem Aragonum directum et ordinatum; libros ambos donde la alimentación ocupa un espacio importante.

Ya en el siglo XIV ven la luz obras tan interesantes como el Llibre de Sent Soví (donde se explicitan más de 200 recetas), el Llibre del coc de la canonja de Tarragona (1331), el Terc del Crestiá de Francesc Eiximenis, y el Llibre del ventre, del monasterio de Ripoll.

Los siglos XV y XVI son testigos del gran predominio de la cocina catalana sobre el resto de los recetarios españoles. En 1423 Enric de Villena, aparentado con los reyes de Aragón y Catalunya, publica su Arte cisoria o tratado del arte de cortar con el cuchillo; y en 1520 se edita el verdaderamente primer libro de cocina español.

Barcelona fue su lugar de edición y su autoría se debe al saber de Robert o Rupert de Nola, “coch del serenísimo senyor don Fernando, Rey de Nápoles”. Su título (reducido) es Llibre del coch o Libro de Guisados.

Tras el viene un largo rosario de publicaciones culinarias como el Libro del Arte de Cozina, de Diego Granados (Lleida 1614); el Libre de Cuina de Scala Dei _____, ... y un larguísimo etcétera cuya simple enumeración nos resultaría pesadísima.

Toda esta gran bibliografía culinaria, como escribe Josep Lladonosa i Giró en su Cocina de ayer, delicias de hoy (Barcelona 1984) “aporta una cocina rica y de gran sensatez”; pero también una cocina diferente como así se lee en el libro del siglo XIX (de autor anónimo) Nou manual de cuinar amb tota perfecció, o método de menjar bé amb pocs diners: “La major part dels llibres que tracten d’aquesta materia (l’art de cuinar) son traduccions d’autors estrangers, que si tindran un merit particular per llurs paisos, de cap manera poden aplicar-se a Catalunya, on els gustos son tant diferents”.

La cocina catalana, como la asturiana, es herencia de costumbres romanas, visigodas, árabes, italianas, francesas, aragonesas, navarras, castellanas.... Hecho y hazañas de conquista y de reconquista, de invasión y de dominio, dieron cuna y razón a una universalidad de saberes y de sabores llenos de historia y de tradición.

Lo afirmaba Dionisio Pérez, Post Thebussem, en su Guía del Buen Comer Español, obra de mediados del siglo XX: “Cataluña tiene una cocina propia y completa como tiene un idioma. Completa esta realidad el certero sentido económico del pueblo catalán. Se sabe, se siente esta verdad de que cocina quiere decir tanto como producción. Afamar un producto equivale tanto como venderlo. El buen comer típico con productos propios es crear riqueza”.

En este sentido Catalunya ha sabut forjar unos recetarios con el objetivo de a la catalana: quie si unas excarxofes rostits a la catalana; unas costelles de moltó a la catalana; un estofat de peix a la catalana; un conill amb cargols a la catalana; una escudella i carn d’olla a la catalana; una romesca de rap a la catalana; o unos peus de porc o peus de ministre a la catalana; y de postre ¡como no! Crema catalana.

Cerremos los ojos y en vuelo de imaginación vayamos a Asturias. Paraíso Natural, que dice el eslogan turístico del Principado, y “región montuosa y extremo amena” como la califica en el siglo XVII el historiador avilesino Luis de Valdés. Comunidad que, como Cataluña, es abrazo de agua de piedra; es región de los doscientos verdes; es mundo que regala

mensajes de paisaje, de escalada por los Picos de Europa, de pote de berzas, de fabada, de salmón, de arroz con leche, de queso de Cabrales, de escanciado de sidra y de Descenso del Sella.

Asturias tiene historia de aislamiento de conquista; de terruño y de emigración; de cocina arraigada en la tradición y de cocina sometida a influencias foráneas tanto españolas como europeas y americanas. La Reconquista, el Camino de Santiago, el Descubrimiento de América, el nomadismo y el pastoreo, la plural influencia de conventos y monacatos, la Guerra de la Independencia, el exilio de muchas gentes fueron y siguen siendo la razón de esa universal cocina asturiana.

Una larga historia que forzó a la asturianía a salir de sus fronteras para abrir senderos de intercambio con otras gentes, con otros países, con otros continentes. El asturiano, como el catalán, abrió mercados de productos y de trabajo fuera de su región (la exportación de sidra champanizada a América es un ejemplo) y acertó a invertir en su suelo, ya retornado a Asturias, en nueva aventura de riqueza. Prueba de ello es que muchas industrias, empresas, bancos, etc. de cuna asturiana tiene origen de capital forjado en la emigración.

La cocina de Asturias fue, por razones de aislamiento geográfico, muy localista, centrada en comarcas, muy concretas, y consecuentemente muy plural. Una cocina de autoabastecimiento definida por las materias primas del entorno (pesca, agricultura, ganadería) y por las artes y métodos culinarios aprendidos de madres, abuelas, suegras ... Estamos hablando de una cocina básicamente matriarcal en la que algunas funciones eran patrimonio exclusivo del ama y cuyos secretos se transmitían de generación en generación. La intromisión masculina en tales labores no era bien vista y se cataloga como signo de feminismo.

Es el caso, por ejemplo, de la elaboración del pan; como así atestigua el cantar:

“Toes les muyeres critiquen de Xuan ;
eso son calunies y ganes de falar.
El fai lo de casa feliz y contentu.
Él fai el formientu,
Él amasa ´l pan

Para nuestra desgracia, y en consecuencia para su expansión de universalidad, la cocina de Asturias no fue bien tratada en sus textos y críticas por los, digamos, historiadores de

épocas pasadas. Veán, por ejemplo, lo que escribió don Eugenio Salazar, en los finales del siglo XVI, sobre la alimentación de los asturianos:

“Pan de trigo no lo pueden ver, ni carne fresca Las castañas tienen en lo alto sobre unas mimbres tejidas y pendientes de unas sogas, en las cuales miran y contemplan como los moros en el zancarrón de Mahoma...”

Y al describir el comer de las mozas asturianas se despacha de este modo:

“En el comer son muy templadas, no comen caldo sino dos veces al día; en levantándose de la cama y cuando se van a acostar, por no hacer barriga; y cada vez poquillo y bueno: una escudillica de palo que allá serviría de artesuela para jabonar, llena de caldo y agua, y nabos, y hojas de nabo, y poco de manteca, espetadas en ella un ciento de sopas de pan de centeno ... Yo las digo que ¿cómo pueden comer tanto nabo sabiendo que es ventoso? Y respóndenme que por eso dio Dios agujeros a la cuba, porque no reviente”.

Ahora nos preguntamos nosotros: ¿Cómo pudo escribir esto el enviado del rey Felipe II si las Ordenanzas de D. Lorenzo Santos (art. 7) en 1659, que integran a su vez las de Hernando de Vega de 1494, permiten la saca (exportación) al exterior de casi todos los productos de huerta y frutales que se cultivan o cultivaban en el Principado?.

Más aún, en las Ordenanzas Reales de Duarte de Acuña, en 1594, al nº 18, se lee que “dada la abundancia de peces en nuestros ríos y la multitud de perdices en nuestros montes, que lo uno y lo otro son sustento para los pobres, se de licencia para que se pesque y cace todo lo preciso, incluso en los meses y tiempos vedados conforme a las pragmáticas que cerca de ello hablan”.

La cocina asturiana, parca en variedad de productos y fiel en la producción de los suyos propios, fue – salvo en época de hambruna como la padecida en 1804 – suficientemente sana, variada y completa. Lo recordaban aquellos peregrinos a Santiago cuando previamente hacían la obligada visita a San Salvador, de Oviedo:

“Adiós, plaza del Fontán,
consuelo de mi barriga;
donde por dos cuartos dan
fabes, tocín y morcilla”

La literatura gastronómica, tan amplia en Catalunya y tan influyente en su proyección universal, fue dolorosamente escasa en Asturias.

El primer libro de cocina escrito y editado en Asturias tiene data de 1903 (yo poseo la tercera edición de 1909) y fue editado en Gijón. Sus autoras: las hermanas Bertrand. Su título Libro de Cocina de las Hermanas Bertrand.

A él le seguirían, años más tarde, estas dos obras:

- Ramillete del Alma de Casa, de Nieves (seudónimo de Josefina de las Alas Pumariño), de principios de la década de 1920 (poseo las ediciones de 1924 y 1934), editados en Barcelona por Luis Gili. Ese libro fue poco menos que de “posesión obligada” para todas las amas de casa.
- Cocina selecta y clásica, de Melchora Herrero, editado en Oviedo en 1927.

Después de un largo silencio editorial, que duró hasta la segunda mitad del siglo XX, la culinaria asturiana reinició exitosamente su caminar de recetarios de cocina con los libros de María Luisa García, Carmen, Magdalena Alperi, Víctor Alperi, Eduardo Méndez Riestra, Juan Santana ... y un largo etcétera cuya “manifestación más ostentosa” son los coleccionables de los periódicos, la Nueva España y El Comercio. Por otra parte, la cocina de Asturias es objetivo de “gran lujo”, en los proyectos comerciales de grandes editoriales como Everest, S.A., de León; Ediciones Nóbels, de Oviedo; y Silverio Cañada-GEA, de Gijón.

Si la tradición no supo extender el adjetivo de a la asturiana; éste se ha impuesto, afortunadamente, por la ya universalidad de nuestros platos regionales. Aunque a decir verdad nuestros platos tradicionales no precisan adjetivos; son sustantivos y sustanciosos; digestivos y digestónicos (como decía un canónigo ovetense); tienen como los claveles del cuplé, “la esencia, presencia y potencia que ya sabe usted”.

Es hora de terminar. Y como cristianos viejos lo haremos con un brindis y con una oración.

El brindis – es lógico que así sea – lo haremos primeramente con nuestra sidra champanizada; ésa que en 1857 vivió su bautizo de asturianía en Gijón, de la mano de Industrial Zarracina, S.A. seguidamente, y así continuamos el curso de la historia, nos desearemos mutua felicidad con una cava catalán, ése que nació en Sant Sadurní d’Anoia en 1872 por iniciativa de don Josep Raventós y Fatjó.

Fíjense en este dato curioso: cuando en 1897 la reina María Cristina concedió a Codorníu el título de Proveedor de la Real Casa (con motivo de los 25 años del nacimiento del primer cava) en Colunga, Asturias, se inauguraba la empresa Hijos de Pablo Pérez, elaboradora de la Sidra champanizada El Hórreo.

Dos copas, dos bebidas de oro y espuma para hermanar en celebración festiva dos pueblos industriales e industriosos, generosos y hospitalarios.

Y una oración a dos vírgenes, las dos pequeñas y galanas, las dos reinas de montañas, pródigas en dones y atentas siempre a nuestras necesidades. Que la Virgen de Montserrat y la Virgen de Covadonga nos protejan desde su reinado de piedra y nos fuercen a ser, día a día, más solidarios y más universales. Como nuestras cocinas.

MUCHAS GRACIAS