

ANUARIO

DE LA SOCIEDAD PROTECTORA DE LA BALESQUIDA



Modesto Néstor González Sanz, *Néstor* (Oviedo, 1943),
Martes de Campo, 2021

ANUARIO

DE LA SOCIEDAD PROTECTORA DE LA BALESQUIDA

NÚMEROS 5 Y 6

AÑOS XC Y XCI

OVIEDO • 2021

La revista no asume ni se responsabiliza de las opiniones
manifestadas por sus colaboradores

COORDINACIÓN EDITORIAL

Javier González Santos y Alberto Carlos Polledo Arias (†)

EDITA:

SOCIEDAD PROTECTORA DE LA BALESQUIDA

Plaza de la Constitución. Oficina de Turismo, 3.ª planta

33009 Oviedo. Teléfonos 984 281 135 y 684 609 221

labalesquida@telecable.es | www.martesdecampo.com

HORARIO DE OFICINA

Lunes a viernes, de 10,00 a 13,00 horas

ILUSTRACIONES DE LA CUBIERTA Y LA PORTADA

Modesto Néstor González Sanz, *Néstor* (Oviedo, 1943), *Martes de Campo*, 2021, dibujo digital, impreso sobre papel de hilo, 420 × 295 mm (cubierta y portada), y María Antonieta Laviada (Gijón, 1951), *Playa de San Antolín de Bedón (Llanes)*, 2009; chapa de madera, 360 × 460 mm (contracubierta y colofón)

COMPOSICIÓN Y MAQUETACIÓN

Krk Ediciones. C/ Álvarez Lorenzana, 27, 33007 Oviedo

www.krkediciones.com

IMPRESIÓN

Grafinsa. Oviedo

ISSN 2445-2300 • D. L. AS-970-2016

Índice

Salutación

José Antonio Alonso Menéndez	5
<i>Sociedad Protectora de la Balesquida</i>	
Junta Directiva	8

PREGÓN DE LAS FIESTAS DE 2019

Mi ciudad, Oviedo

Margarita Fuente Noriega	II
------------------------------------	----

LA BALESQUIDA: HISTORIA Y TRADICIONES

Noventa años de la Sociedad Protectora de la Balesquida

María del Carmen López Villaverde	29
<i>Primera edición de los Estatutos de la Sociedad Protectora de la Balesquida (1930)</i>	35

ESTUDIOS SOBRE ASTURIAS

Una crónica inédita de la visita de Isabel II y el príncipe de Asturias a la villa de Mieres del Camino en 1858

Celso García de Tuñón Aza	43
<i>Mario Gómez y el Tous pa tous, Sociedad Canguesa de Amantes del País</i>	
María del Carmen López Villaverde	69

ESTUDIOS OVETENSES

Síntesis histórica de las aguas ovetenses

Manuel Gutiérrez Claverol	83
<i>Cómo comimos los ovetenses</i>	
Eduardo Méndez Riestra	121

<i>Neptuno o el abandono. Noticia de la autoría y orígenes de una escultura en la ciudad de Oviedo</i>	
Francisco Crabifosse Cuesta	173
<i>Teatinos, el primer gran campo de deportes de Oviedo</i>	
Marcos García Álvarez	197

HOJAS OLVIDADAS

<i>Film de Oviedo</i>	
Corpus Barga (1887-1975)	219
<i>Corpus Barga y su Film de Oviedo: impresiones literarias</i>	
Javier González Santos	223

POEMAS

<i>Cuatro poemas y un villancico</i>	
Francisco José Manzanares Argüelles	255

SEMBLANZA

<i>José María Fernández-Pajares: semblanza humana e intelectual</i>	
Juan Fernando Fernández Gómez	271

NECROLOGÍA

<i>Alberto Carlos Polledo Arias: un hombre que dejó huella</i>	
Sociedad Protectora de la Balesquida	297

NUESTRA GALERÍA

<i>Un poco de luz para el mundo</i>	
Luis Feás Costilla	321
Índice de anunciantes	325

Cómo comimos los ovetenses¹

EDUARDO MÉNDEZ RIESTRA

Presidente de la Academia de Gastronomía Asturiana

La de comer en Oviedo no es una historia fácil. Como pueden imaginar cómodamente no me refiero al presente, ni siquiera al pasado cercano. A lo que quiero aludir aquí es a la dificultad de saber como y qué comimos en otros tiempos más lejanos, dada la escasez de datos al respecto. Pero no vamos a desanimarnos: esa carencia tiene explicación y podemos suplirla con fuentes adicionales, deducción, un poco de imaginación y, sobre todo, buena voluntad. La explicación es que en ese pasado distante no estaba bien visto hablar de comida o de bebida o, en el mejor de los casos, no se juzgaba de interés, y sólo se hacía, por así decir, de refilón. En especial en Asturias, donde había poca literatura, rara historia, más rara sociología y nula gastronomía.

¿Qué es gastronomía?

Y dejaré claro desde ahora mismo que *gastronomía* no es en rigor lo que entiende el común por tal. En sentido estricto el término *gastronomía* se refiere a las normas y fórmulas que rigen las cosas de la mesa, es decir, el comer y el beber. Quien brinda normas orienta sobre cómo deben ser las cosas y cómo se logra a su entender la corrección, desde los pasos a seguir para elaborar un plato hasta qué bebidas casan mejor con él o cuáles son los géneros más idóneos, entre otros muchos asuntos.

¹ Texto refundido de la conferencia dictada en el ciclo primaveral organizado por la Sociedad Protectora de la Balesquida el jueves, 2 de mayo de 2019, en el Club de Prensa Asturiana de *La Nueva España*, en Oviedo.



Julia Alcayde Montoya (Gijón, 1855-Madrid, 1939), *Bodegón de caza*, 1897; óleo sobre lienzo 98 × 134 cm. Gijón, Museo Casa Natal de Jovellanos.

Y todo eso sólo puede hacerse (o más bien podía hacerse) por escrito, dado que toda norma exige fijación y, como dijo el latino, *verba volant, scripta manent*, es decir que a las palabras orales se las lleva casi siempre el viento, mientras que las escritas permanecen a lo largo del tiempo.

Desde este punto de vista, por ejemplo, un festival de la longaniza no es gastronomía, ni lo es la puesta en escena de una sidra de hielo o un concurso de fabadas, aunque entren de lleno, claro, en el mundo de la comida y la bebida. Pero sí lo son, por centrarnos en algo, cualquier recetario de cocina o los escritos de mi buen amigo Luis María Alonso en el periódico *La Nueva España*. Así que, *stricto sensu*, sin texto no hay gastronomía. Aunque en nuestros días debemos entender que los medios audiovisuales, internet incluido, pueden y deben también fijar, y por tanto hacer igualmente gastronomía. Y una vez más aprovecho para censurar a la Real Academia Española y su *Diccionario* la torpeza con que abordan el término, pues en la edición en línea de este dice que *gastronomía* es, sucesivamente, «el arte de preparar una buena comida. ¶ Afición al buen comer. ¶ Conjunto de los platos y usos culinarios de un determinado lugar».

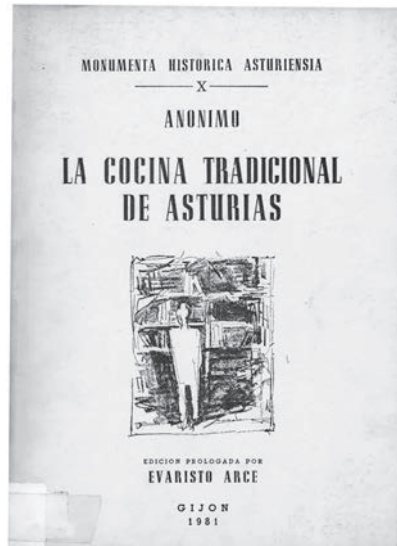
La tercera acepción, por cierto, es un añadido reciente, y resulta ser el que más se aproxima a la realidad, pero que tampoco satisface, porque debiera decir «el conjunto de los *textos* que fijan los platos y los usos culinarios de un determinado lugar», pero prefieren la interpretación laxa de la voz antes que la estricta, seguramente siguiendo el modelo de la Lengua, porque *lengua* es lo que habla un conjunto de personas que comparten características de expresión, antes que lo que los sabios fijan en un diccionario, que no es sino su reflejo ideal (y a veces incluso erróneo, según comprobamos). Lo que va implícito en la palabra *lengua*, pero no así en la palabra *gastronomía*. Aunque, en fin, pelillos a la mar, que no hemos venido a hablar hoy sobre esto.

Primer recetario

El primer referente plenamente gastronómico que en el sentido estricto del término tenemos en Asturias es, como no podía ser menos, un libro.

Se trata de un caso raro, porque en realidad sólo es un libro desde 1981. Antes de ese año no eran más que tres libretas manuscritas y encuadernadas que la colección Monumenta Histórica Asturiensia tuvo el acierto de reconvertir, pronto hará cuarenta años, para el público actual. Como sabrán, la *Monumenta* fue una colección que desde la Villa y Puerto de Gijón (que así reza) editó desde mediados de 1970 un grupo de forofos del pasado astur capitaneados por el conocido jesuita José María Patac de las Traviesas desde el no menos conocido colegio de la Inmaculada, gracias al sufragio de más de trescientos suscriptores (muchos de ellos de preclaro renombre) repartidos por Asturias. La edición fue prologada por don Evaristo Arce, por entonces periodista de *La Nueva España*, uno de los muy buenos conocedores de nuestros entresijos locales. La titularon tal como figuraba en el original, nada menos que *La cocina tradicional de Asturias* y la presentaron como anónima, sin duda porque de aquélla aún no se sabía quién las había escrito.² Se supo más tarde que lo hizo en 1874 una acomodada familia gijonesa, la del señor Francisco Trabanco García, junto a su esposa y sus tres hijas casamenteras, que se supone coleccionaban recetas para aumentar sus atractivos.

² Reeditada en 1990 y 2008.



Cubierta de *La cocina tradicional de Asturias* (manuscrito de 1874 propiedad de la familia Trabanco García, de Gijón, publicado en 1981). Biblioteca de la Universidad de Oviedo.

Los principios relativos

Dicho lo cual, no quisiera ser desordenado: encuentro pertinente dejar el siglo XIX y empezar por un principio, que no es tal, pero que, para bien ser, podríamos convenir hoy que sí. He aquí una de las primeras referencias a nuestros mercados: «El mercado de Oviedo es el más antiguo de que se tiene noticia. Un diploma de Ordoño I, fechado en 857, concede a la sede episcopal de San Salvador la mitad del portazgo y de las calumnias [*variedad de multa*] percibidas en el mercado de Oviedo», puede leerse en el *Diccionario de Historia de España* dirigido por Germán Bleiberg para la *Revista de Occidente*. Ciertamente es que los datos más recientes no parecen conformes con esa tradicional creencia. Juan Ignacio Ruiz de la Peña sostuvo que «de ser auténtica tal cláusula [*del documento citado*] sería ésta la primera mención de un mercado en el núcleo occidental de la Reconquista. Pero, en la actualidad, parece estar fuera de toda duda la falsedad de la misma». Aunque ahí queda de cualquier manera la constancia de que, de uno u otro modo, nuestro mercado ovetense ya tuvo un peso notable desde muy atrás.

Un día de mercado

Y otra licencia más: situarnos en el siglo x, porque es el elegido por aquel gran estudioso del medievo astur que fue Claudio Sánchez Albornoz. El catedrático abulense, que fue también presidente de la República Española en el exilio (y a su retorno doctor *honoris causa* por la Universidad de Oviedo), escribió en 1926 un libro, *Estampas de la vida en León hace mil años*, donde recrea lo que sería la vida cotidiana en la primera mitad de la décima centuria en León, adonde la corte del reino se había trasladado hacía pocos años. Si tenemos en cuenta las características de la capital asturiana y de la economía regional, desde entonces desplazadas de la actividad general del reino, el retrato del mercado leonés del prestigiado historiador resultaría excesivo para el Oviedo de ese momento. Mas, al tratarse de una minuciosa reconstrucción, basada en la documentación de la época hasta en el más mínimo detalle, no podemos resistir la tentación de trasplantarla, con los oportunos retoques, a un supuesto instante de la vida ovetense un par de siglos más tarde. Si a mediados del siglo xi Fernández Conde ve posible un cierto *mercadín* en la ciudad, nada impediría que un siglo después (es decir, en el xii) el cuadro de Sánchez Albornoz no fuera posible en Oviedo. Con las lógicas reservas y las necesarias licencias (una de ellas hacer caso omiso de los precios), así sería, siguiendo casi literalmente al historiador:

Varios labriegos del alfoz se encaminan al mercado, montados en las ancas de sus asnos con cuévanos o cestos que contienen nabos, ajos, cebollas y castañas. Otros campesinos de una aldea más alejada (tal vez Timiana) les siguen en sus pollinos con carne, sebo y cecina. Una lenta carreta de bueyes cargada de madera va detrás, más rezagada. El mercado es bullicioso y en él resaltan los colores vivos de las túnicas o sayas de las mujeres y de los jubones, sayos y mantos de los hombres. Suenan esquilas, mugidos, relinchos entre el griterío general. Dos paisanos comen grandes rebanadas de pan y refrescan la garganta empinando una bota llena de vino rascante del país, tal vez de la Meseta: es el alboroque con el que celebran el trato que acaban de cerrar. Uno ha vendido a otro una yunta de novillos y ha recibido a cambio veinte sueldos. Más allá se vende una vaca preñada en doce sueldos, mientras un campesino pide cuatro por un asno gigante y otro aldeano ofrece ocho denarios por un cerdo cebado; se compran cien ovejas en cien sueldos, una cabra en un modio de trigo y se tantean potros, mulas, yeguas y pollinos. El mercado se celebra una vez a la semana,



Fotógrafo desconocido (Postales Ortiz, Monforte de Lemos, Lugo), *Mercado de abastos del Fontán*, primera década del siglo xx; tarjeta postal, papel, 90 × 140 mm. Archivo Municipal de Oviedo.

los lunes [pasaría a los jueves desde finales de la Edad Media], por lo que los lugareños han de proveerse ese día de todo lo preciso para el vivir diario, y aun de lo superfluo, que como indispensable les reclama también el regalo y adorno de su persona y casa. La urbe, en consecuencia, se ha vaciado, pues la mayoría de sus habitantes están en el mercado, ubicado probablemente extramuros, en una zona donde brota en una poza una fuente, cerca de la puerta de Cima de Villa, por la que se entra a la ciudad. Dentro de la muralla existen ya algunas tiendas, pero unas se han abierto para remedio de los más pobres, cuya penuria no les permite hacer acopio un día a la semana de lo más necesario, y otras han surgido al calor del lujo, para ofrecer a los ricos que viven en Oviedo o que aquí vienen, pan tierno, bocados exquisitos, carnes frescas, joyas y bellos paños. Ni aquéllas por lo mísero ni éstas por lo escogido de los productos en que trafican, bastan al aprovisionamiento de la urbe. El número de todas ellas no alcanza la media docena, y el vecindario acude, pues, al mercado semanal a vender y a comprar, que pocos dejan de ser a la vez mercaderes y consumidores. Unos venden las madreñas, abarcas y zapatos que han fabricado durante la semana, para comprar nabos, sebo, pan, vino, una pierna de carnero, cecina de vaca o de castrón y, si los hay, algunos lomos; y otros el cereal o la sidra que les sobra, cabezas

de ganado menor, lino, legumbres o alguna res envejecida en el trabajo o desgraciada en accidente fortuito, para adquirir aperos de labranza, espadas y monturas o para mercar sayas, mudas de mesa, tapetes o plumacios (colchones). A vender y a comprar acuden al mercado también los aldeanos del alfoz e incluso los ricos propietarios laicos y las distintas comunidades religiosas de la zona. Lo reducido y lo disperso de sus pobres dominios (por lo general grandes tan sólo si se compara con las pequeñas parcelas que poseen los más de los labriegos), les impide vivir de sus propios recursos y les fuerza a enviar a sus mayordomos a Oviedo el día de mercado. Ni aun los más poderosos pueden bastarse a sí mismos económicamente. Necesitan vender los sobrantes de sus cosechas o de sus ganados para adquirir enseres de labor o de casa, prendas de lujo, armas, arreos de caballo o productos alimenticios de comarcas alejadas. Se mueven por tanto y sin remedio dentro de la órbita comercial de la ciudad, y con frecuencia, de una parte sus bolsas bien repletas y de otra sus gentes, sus ganados o sus carros (cargados de cereales, de legumbres o de frutas) contribuyen a hacer del mercado ovetense un centro de transacciones de alguna consideración. Dejando atrás el recinto del ganado, podemos ver algunos labriegos, varios mayordomos de distintas iglesias y unos cuantos acomodados que, al socaire de sus asnos o al pie de sus carretas, venden en sacos cebada, escanda y mijo. Pasamos luego entre los hortelanos de la ciudad y del alfoz, que han armado unos miserables toldos para gozar de sombra (es otoño, pero el sol calienta, tras unos cuantos días nublados). Han clavado en el suelo gruesos troncos, han cruzado dos ramas por los dos agujeros abiertos en los palos, unos dedos antes de su remate superior, y han tendido, sobre las dos varas en aspa, un sucio pedazo de lienzo moreno. Bajo estos tenderetes [Sánchez Albornoz comenta que este sencillo tipo de tenderetes se ha usado en León hasta nuestros días y se sigue usando aún en otras ciudades: tal sería el caso del Fontán ovetense], en grandes banastas hechas con delgadas tiras de castaño, haya o sauce, o en cestos, cuévanos, carguillas o talegas de mimbre, ofrecen manzanas, cebollas (eran éstas frecuentes en la comida del pobre), uvas, higos, peras, castañas, nueces y otras frutas y hortalizas diversas. Empiezan a venderse ya nabos tempranos, alimento fundamental en todos los yantares del reino. Un sayón viene recaudando las maquilas del rey, los derechos que pertenecen al monarca, impuesto que pagan cuantos llevan algo a vender cada semana al mercado ovetense. Por cada carreta de nabos exige tres denarios, uno por la carga de cada pollino y un puñado de nabos a los labriegos que vienen a pie con las alforjas llenas. De cada carro de ajos o cebollas toma veinte ristras de ocho cabezas, diez ristras por la carga de un asno y cinco por la de un peón; en proporción análoga cobra maquilas de las castañas, peras, nueces, y demás productos que se venden en aquella zona del mercado. En otra zona hay pellejos con vino que han llegado de algún punto de



Fotógrafo desconocido, *Vuelta del mercado (con Los Pilares y el Hospicio al fondo)*, hacia 1895; negativo de cristal, 89 × 119 mm. Archivo Municipal de Oviedo, Colección Armán.

esta tierra o, con un poco de suerte, de la Meseta, de donde también llega el aceite andaluz o toledano, traídos por recuas leonesas. Hay sacos de sal, venida de la costa, ramas de brezo para encender el fuego, sebo (sáin), cestos con gallinas y palomas, cera, miel, conejos, patos, quesos y también, cómo no, sidra del país. Los pellejos de aceite están ya desinflados, pues no llega aceite a Oviedo cada semana, sino de tarde en tarde; el día que aparecen con él las recuas leonesas, se lo disputan en las primeras horas del mercado los siervos de cocina de palacio, del obispo, de los nobles y de los más acomodados; la disputa se explica: no siempre es fácil proveerse de manteca en cantidad suficiente y da mejor gusto en las ollas el aceite de olivas, muy superior al de nueces, que escasea también, no obstante. A veces hay que conformarse con el de linaza, procedente del Órbigo, que, como el de nuez, parece sin embargo más propio para el alumbrado. Resguardados por toldos parecidos a los de los hortelanos, los industriales de Oviedo y su alfoz venden más allá diversos utensilios de uso diario en las casas de labradores y artesanos de la ciudad y de la aldea. Sentadas detrás de sus cántaros, ollas, pucheros, barreños y cazuelas de barro negro, gris verdoso o rojo, unas mujeres esperan comprador a sus cacharros. Otras venden al lado zapicas o jarros, platos, fuentes, duernas y ferradas de madera. Junto a ellas, unos mozos de manos ennegrecidas y rostro ahumado ofrecen instrumentos de hierro, latón, acero y cobre. Sobre mantas raídas tienen hachas, focetas, fesorias, azuelas, candados, cuchillos y tenazas; amontonadas junto a las mantas, varias rejas de arado, y, delante, largas filas de trébedes, morteros, sartenes, cuencos y calderos, entre los que figura alguno de latón...

Una comida señorial

No queda otro remedio que seguir con Sánchez Albornoz y su impagable trabajo. No es abundante, como ya dije, la documentación al respecto en España, pero es menos aún la referida a Asturias. En consecuencia, habrá que presumir ahora que el retrato que hace de una comida en el León altomedieval, basado en documentos de origen astur en ocasiones, sí fuera imaginable en el Oviedo de finales del siglo XII o comienzos del XIII, una vez iniciado el despegue de la urbanización y del comercio. Con las oportunas licencias históricas, es en este caso una comida entre principales, don Arias, un hacendado que desempeñó en su día cargos de designación real, y el abad de San Vicente, al que a veces le encomienda también alguna misión delicada el poder civil. La esposa del primero, Adosinda, dirige el servicio desde la cocina, después de haber recibido al abad. Imaginémoslo en Socastiello, el corazón de la ciudad (actual calle de Mendizábal).

Preparada la mesa, arriman los siervos unas sedilias de cuero y de tijera, porque hace muchos años que los tricliniis han desaparecido. La mesa está cubierta con un mantelio transmirgo y literato, mantel de hilo con listas paralelas de tejido de seda. Cada uno de los dos comensales tiene ante sí una conca o gran tazón de plata, una cuchara o cocleare argétea, una copa dorada para vino, un vaso irake para agua, pan, un cultello o cuchillo de mesa y una servilleta que llaman sábano. El vaso para agua es de vidrio tallado, y la copa en forma de cáliz imaginata y sculpta, es decir, esculpida y con figuras. En el centro de la mesa se ofrece, con agua cristalina, una herrada de plata, ferratella argentea en el lenguaje de la época, y a su lado una arrotoma o redoma con vino añejo de la apoteca, la bodega de don Arias, dos salares o saleros, varias sulcitrans o salseras y un pigmentario con pimienta. De cristal tallado la redoma, son argéteas también las otras piezas. Antes de comenzar a servir los manjares aparecen con ricos aquamaniles de plata los siervos y dan agua a las manos del abad y a las del señor en unos grandes concos a modo de jofainas. Les alargan después las manutergias o toallas y comienza la fiesta, porque fiesta es en efecto el yantar de ese día, ya que quieren don Arias y doña Adosinda obsequiar al abad de San Vicente y hacer ante él alarde de su lujo y riqueza. Sírvese primero en una soparia o sopera de plata un caldo grasiento, hecho con tocino, cecina de castrón, ajo, pan, berza y hojas frescas de nabos. Con un trulione o cucharón vierte cada uno a su tazón o conco la cantidad de caldo que le place, bendice el clérigo la comida, y con las primeras cucharadas

se renueva la plática que mantenían con anterioridad. Dan fin a la sopa mientras hablan, pero antes de que acaben ya está en la mesa una sabrosa pierna de cabrito, que aparece sobre un bello frixorio, fuente plana para servir asados. Llegan luego unas truchas del Nalón, presentadas en una inferturia o bandeja cóncava de plata, y que, al igual que el cabrito, comen directamente con las manos ambos comensales. Vendrán después unos lomos en adobo, esto es, en escabeche, presentados en un tarego argenteo, vasija usada de ordinario para servir conservas; intervienen los cultellos de mensa y con ellos los dedos, y prosigue el ameno diálogo. Cuando han probado el lomo y parece que no apetecen más, surge un humeante y oloroso guiso de pato y de gallina, servido en un mensorio dorado y de gran peso. Con un trulione o cucharón de marfil y con unas tenacillas o tenaces, pasa cada comensal a su scala o escudilla argéntea los trozos de guisado que le agradan, y trasiéganlos luego de la scala a la boca mediante la cocleare o cuchara de plata sin renunciar con frecuencia a los dedos. Hablan los comensales de los monasterios y sus problemas [Sánchez Albornoz introduce aquí una nota que reza: «la oleada de sensualidad que invadía entonces a los laicos llegaba a extremos que maravillan»]. Cuando están enfrascados hablando de temas un tanto escabrosos, aparece la dueña de la casa y manda a los siervos que escancien sicera, sidra, en moiolos, jarros cilíndricos para beber, en este caso dorados. Y ofrécele al huésped higos, peras, manzanas, melocotones, miel y queso. Luego de una nueva plática, que ya empieza a decaer, los siervos vuelven a dar agua a las manos de los comensales, se levantan los manteles y, tras breve reposo, dase por finalizado este yantar.

No habrá que olvidar, con todo, que esta sería una comida señorial. El grueso de la población, los pobres, como dice otro autor, tienen pocos problemas sobre cómo sentarse para llevarse a la boca el manjar que les toque, sea pan de centeno, cebollas, nabos, queso, legumbres, frutas... Apelando a la autoridad de Néstor Luján, la sentencia parece fuera de duda: «La cocina de este largo período histórico se caracteriza por la extraordinaria pobreza de la mesa cotidiana», aunque no exista «el menor equilibrio entre la comida del pueblo y los descomunales banquetes de los optimates».

El vino

Por lo demás, el vino llegaría a la capital a fines del medievo en pellejos y se depositaba en un almacén junto a la puerta de Cimadevilla, desde donde se vendía al por mayor dentro de los mismos, para ser consumido al

menudeo en mesones, tiendas y casas particulares, y, según la historiadora Margarita Cuartas, era el producto de mayor comercio y consumo en la ciudad. A través de los puertos de la cordillera Cantábrica venían los de la zona del Bierzo, las dos Medinas, Simancas o Alaejos (Valladolid). Por mar llegaban a Avilés y Gijón los de Ribadavia y Andalucía, y los «de la tierra», por el camino de Galicia. Desde comienzos del siglo XVI, para mejor controlar las alcabalas, el vino de la Meseta debía entrar por la puerta de Cimadevilla; el que llegara por barco, por la de la Noceda (al norte); y los vinos asturianos (de Cangas, de Tineo o de Candamo) por la de Socastiello (al oeste). Y como es lógico, no todos eran de la misma calidad o aprecio, lo que, unido sin duda a los costes del transporte respectivo, motivaba las diferencias de precios a la venta.

Un salto adelante

Debemos dar por desgracia (quizás por suerte) un considerable salto en el tiempo para evitar que esta relación se extienda más allá de lo que ustedes podrían aguantar con sus propias fuerzas. Remarcando que conviene distinguir de continuo para dejar las cosas claras entre la comida y la bebida de los más acomodados y los menos, pero también entre los espacios públicos u hosteleros y los privados o domésticos. En las urbes de la España del siglo XVII los *albergues* eran lugares de bajo nivel, ruidosos, un tanto siniestros y ocupados por gentes muy modestas o casi marginales, donde cabía la modalidad «media con limpio», esto es, que en cada cama podían dormir dos extraños y pagarla entre ambos, debiendo garantizar la casa que no tenía ninguno piojos, sarna, tiña o similares. Las *posadas*, por el contrario, eran los establecimientos de hospedaje más cómodo, donde se alojaban los viajeros de cierta categoría social, y con ellos sus criados y las caballerías. En los *mesones*, a su vez, también se come y se duerme; eran numerosos y populares, aunque con alharaca frecuente, incierta seguridad y no mucha mayor limpieza que los albergues (chinchas, pulgas y piojos no eran nada raros). Las *ventas* eran equivalentes a las posadas, pero ubicadas a lo largo de los caminos, en lugares descampados y distantes de las poblaciones. *Figones* y *bodegones* eran «casas de comer», los antecesores de las *fondas* que hicieron su aparición a principios del siglo XIX y éstas, a su vez, de los actuales

restaurantes. La clientela de los figones era más selecta que la de los bodegones, a pesar de que el término *figón* se fue devaluando con el paso del tiempo. Finalmente estaban las *tabernas*, que eran los lugares populares por excelencia para beber fundamentalmente vino y espirituosos. En Madrid, a título de ejemplo, en 1600 había 391 de éstas. En Asturias, aparte de la documentación referida en la Edad Media a hospitales de peregrinos por toda la geografía, a alberguerías de la capital y de alguna ligera noticia de mesones para el menudeo de bebidas, las menciones más antiguas que conocemos a la hostelería pública son las que nos proporcionan las ordenanzas de la Junta General. Así, las de Duarte Acuña de 1594 hablan de levantar la prohibición anterior de beber en las tabernas, dado el poco efecto demostrado, en especial en domingos y festivos, ya que «por no haber tabernas en muchos pequeños lugares y caserías del Principado, se reúnen a beber allí donde la hay los vecinos de diversos lugares que acuden a oír misa, por lo que son denunciados causándoseles vejaciones y molestias». En vista de lo cual «se les permite que, en adelante, beban en dichas tabernas los que a ellas fueren, extendiendo el permiso a los marineros y pescadores en los puertos de mar el tiempo que estuvieren en tierra».

Las de Santos de San Pedro de 1659 llegan algo más lejos, pues prohíben a los propios jueces hacer autos en las tabernas, ni asistir a ellas, ni dejarse convidar de los vecinos, bajo pena de suspensión de oficio. Las de 1781, que no llegarían a entrar en vigor, sólo concederían licencia para poner mesón o posada a personas de buena conducta, proceder y abono, cuidando la policía de que se cumpliesen las obligaciones impuestas. Por lo demás, en lo relativo a hostelería casi se dirían una reglamentación de nuestros días: no ha de extrañar así que la Administración Central, tan escéptica y curtida, las dejara dormir el sueño de los justos. A fines del siglo XVIII se censaban 689 taberneros (y es de suponer que otras tantas tabernas) en el Principado. Unos años antes, por ejemplo, y según el catastro de Ensenada (1752), había diez y seis tabernas en el concejo de Aller; ocho, en el de Caso; diez, en el de Lena; nueve, en el de Quirós... Y no sabríamos decir si eran o no número excesivo. Debían de serlo, porque muchos se quejan de lo mismo. Del «abuso que los naturales hacen del demasiado consumo de aguardiente», de creer al conde de Campomanes a mediados del XVIII, o el lamento del cura Lope José Bernardo de Miranda unas décadas más tarde: «la sidra que hacen de

manzana vicia a los pobres labradores en la ebriedad, de que se les sigue un daño físico y moral...» Claro que también nos dice Townsend (del que enseguida hablaremos) que el Hospicio de Oviedo se sostiene con 30.000 ducados anuales que recibe por el arbitrio sobre la venta de aguardientes en Asturias. Sin contar, por lo demás, con los fraudes, que debían de abundar, y que impedían, por ejemplo, al Ayuntamiento de Oviedo abonarle al doctor Casal sus emolumentos cuando a La Tabernilla le daba por presentarse sólo con 6.000 reales en vez de los 12.000 en que se calculaba el impuesto sobre su venta de vino.

En Oviedo podrían los taberneros engañar a la recaudación municipal, pero, desde luego, no trasnochar. Las ordenanzas concejiles de 1791 dejan bien claro que «las tabernas de aguardiente, vino y sidra de esta ciudad y sus arrabales se cierran precisamente en el invierno a las ocho y en el verano a las nueve, observando para la distinción de estaciones el toque de retreta que sale a dichas horas». Hasta el mismo Feijoo, empero, se pregunta: «¿Cuántas borracheras, cuántos desórdenes de gula y de lujuria, cuántas pependencias, cuántos homicidios ocasiona la abundancia de vino que evitaría su escasez?». A cuyo fin propone que se arranquen cepas en España y se siembre cereal, pues viene observando que sucede justamente lo contrario. Así el vino sería muy costoso «y los pobres no le beberán». Puede que alguno muera por faltarle tales caldos, aunque ¿no son muchos más los que mueren por beberlos con algún exceso? «Pero faltando el pan, ¡ay, Dios! ¡Qué triste, qué funesto, qué horrible teatro es todo un reino!» También es verdad.

Se lo dijo ya a la Sociedad Protectora de la Balesquida en una conferencia hace algunos años Covadonga Bertrand: «Oviedo era en el siglo XVIII una ciudad muy dinámica, abierta, con un importante flujo migratorio de entrada y salida, muy alejada de esa imagen de la Vetusta cerrada y plegada sobre sí misma que popularizó la literatura del siglo XIX». En su tesis sobre el Oviedo de la segunda mitad de ese siglo³ asegura que el tejido social ovetense cambiaría sustancialmente con la llegada de las familias nobles desde la Asturias rural. Esta nobleza (marqueses de Valdecarzana, Camposagrado, Santa Cruz, Ferrera y San Esteban del Mar; conde de Toreno, vizcondes de Matarrosa o de la Peña de Francia; señores de Llanes, Díaz de Campomanes,

³ COVADONGA BERTRAND, *Oviedo, luces y penumbra (1750-1800)*, Oviedo, RIDEA, 1998.



Adolfo López Armán (Zamora, 1883–Oviedo, 1980), *Vendedoras en el arco de Trascorrales*, década de 1940; negativo de celuloide, 100 × 74 mm. Archivo Municipal de Oviedo, Colección Armán.

Malleza, Doriga, Velarde...) levantan sus palacios a partir del núcleo inicial de la plaza de la Fortaleza, foco de poder, y copan los altos cargos, ya sea en la Administración pública o en el clero. De los barrios ovetenses el comercial por excelencia se nucleaba en torno a la plaza Mayor, adonde se había desplazado desde Solazogue y Cimadevilla. En la plaza principal se vendía sal, pan, boroña, pescados o quesos frescos, y a la tarde fruta y pan. Luego estaba la de Trascorrales o Escorrales, donde se expendía el tocino, todos los demás productos del cerdo y el cabrito, con la calleja de los Huevos al lado, donde se vendía la leche. En la plaza de la Picota se vendía la sidra y en la de la Catedral todas las frutas frescas, hortalizas y legumbres, las aves, los huevos o la caza. Todos esos espacios alojaban sin embargo en su mayoría a familias del llamado estado llano, que vivía claramente en los arrabales. La autora sintetiza así la población activa de Oviedo: una mayoría de artesanos, un pequeño grupo de profesionales y un significativo número de funcionarios dependientes de la administración central o local, a los que habría que sumar los trabajadores de la construcción, del comercio, la alimentación y, en menor medida, la hostelería. Es de suponer que considera funcionarios a las fuerzas armadas o que, como al clero, no los enmarca entre los productivos, lo que puede ser razonable.

Pero no nos engañemos, la burguesía mercantil era poco importante en toda Asturias en cuanto a su número y a los capitales invertidos. Las empresas eran no sólo pequeñas sino a la vez familiares, con escasos beneficios, tratándose sobre todo de minoristas. El comercio astur, tanto el interior como el exterior, era débil y acorde con una economía atrasada y con unas comunicaciones francamente malas, como ha sido bien argumentado por los estudiosos.⁴

Jovellanos, Townsend, Casal y Feijoo

Del nivel hostelero de la época da buena idea Jovellanos, al que hay que considerar sin duda el primer inspector turístico-gastronómico que ha habido en España, aunque no recogiera sus impresiones al respecto en

⁴ ÁNGELES FAYA DÍAZ, «Poderosos y humildes: una sociedad polarizada», en el catálogo de la exposición *La luz de Jovellanos*, Gijón, Ayuntamiento de Gijón, 2011, págs. 183-201.

una guía sino en su celebrado *Diario*. Corren los años finales del siglo XVIII y principios del XIX y registra, por ejemplo: «Comida a la rústica: rica leche, manteca acabada de salir del zapico, cuayada, truchas fresquísimas de Teberga», tras parar en Linares, concejo de Proaza. En otra ocasión cena en Campomanes (Lena) «delicadas truchas y leche», mientras al siguiente día dispone para comer en Busdongo (tras el alto de Pajares) «olla, magras [lonchas de jamón], truchas, huevos, leche, manteca, queso fresco y dulce». En Pola de Siero, en el mesón de Centi, cena con sus acompañantes «dos ollas, dos guisados, truchas fritas, salmón en escabeche, dulce y queso», mientras otro día, en una casa pudiente, comen «asado, calamares, anguila, truchas, magras, guisado y frutas», así como «ciruelas de enorme tamaño, pues igualaban al más grande huevo de gallina, buen vino generoso, bizcochos bañados en confitura y, por último, anisete». Claro que, como buen inspector, anota lo malo cuando no tiene otro nombre: «pésima, perversísima posada», dice de una de San Vicente de la Barquera. Escribe de otra de Ribadesella: «lugar desproveído; solo hallamos huevos; ni carne, ni leche, ni pescado, ni confitería, ni aun barbero». Siempre, es cierto, telegráficamente, como una *Guía Michelin*, algo que nos deja con la miel en los labios por lo mucho que nos gustaría saber al respecto; pero que es suficiente (son muchos más los registros que encontramos por aquí y por allá salpicando su *Diario*) para ofrecernos una idea aproximada de lo que podía comerse en esta tierra en las mesas cotidianas acomodadas.

Por desgracia, no anota nada de lo comido y bebido en Oviedo, aunque visitas no le faltaron. La señora Bertrand lo puede suplir en alguna medida: a mediados del siglo ofrecía la capital cuatro mesones o posadas (no se hacen distinciones) que brindaban comida o alojamiento a los viajeros y que en 1771 y una ciudad de 6.800 habitantes, habían aumentado a seis (uno en Santa Clara, tres en La Vega, otro en la Puerta Nueva y se ignora la ubicación del restante). El sector alimentario era el tercero en importancia por empleos, con cerca de doscientas personas, repartidas entre panaderas (148), confiteros, chocolateros y cereros (17), molenderos (16) y carniceros (8). Digamos como curiosidad que las panaderas amasaban en sus hogares para llevar luego a cocer los panes a los hornos públicos, que eran de propiedad municipal, aunque arrendados, en nuestro caso todos ellos a un francés con nombre españolizado, Bernardo Suárez Germán.

Por aquellos años finales del XVIII y en viaje por España, llega a Oviedo un pastor de la iglesia anglicana, Joseph Townsend. Ha entrado por Somiedo, pero en la Pola no es capaz de «encontrar ni pan, ni carne, ni huevos, ni vino», y en cuanto a carne y vino, estima que son delicadezas que rara vez prueban los lugareños. Una vez en la capital, cuya población cifra en 7.495 almas, el inglés se aloja en casa del obispo auxiliar, un palacio que no encuentra elegante pero sí bastante cómodo. Claro que

si el palacio es modesto, mucho más lo es la manutención que allí se recibe: tan sólo la suficiente para subsistir, sin refinamiento ni ostentación alguna. Nuestra comida consistía ordinariamente en una sopa o pan cocido en caldo, seguida de una olla compuesta de carne de vaca y de cordero, con un trozo de tocino y algunas salchichas, con garbanzos o grandes guisantes españoles (Cicer arietinum), lo que hace una olla más modesta que la que se sirve en otras mesas, a la que se añaden aves y ternera. Seguidamente se servía un plato de carne asada o de caza; y el pescado, preparado de una u otra forma, se presentaba al final de la comida. Todas las mañanas y todas las tardes, en lugar de té, se ofrecía a todos chocolate con bizcochos de Nápoles.

Asegura Townsend que en el Principado se come poca carne y bebe poco vino, siendo la alimentación habitual a base de maíz, habas, guisantes, manzanas, peras, melón y pepinos. Del pan, hecho con harina de maíz, dice que no es esponjoso ni está nada fermentado, permaneciendo en estado de pasta. También afirma que estos detalles los ha tomado de personas enteradas y que se hallan confirmados en la estimable obra de don Gaspar Casal. En efecto, el célebre doctor Casal, tan conocido para todos que no hará falta extenderse sobre su vida, nos dejó escrito que

el maíz o mijo de las Indias es el principal alimento de casi todos los que están aquejados de esta afección, pues con su harina hacen el pan y las papas que ordinariamente mezclan con leche o con manteca. También se alimentan de huevos, castañas, habas [alubias], guisantes, nabos, berzas, leche, manteca, queso, manzanas, peras, nueces, avellanas y otras frutas de los árboles. Muy raramente comen carnes frescas, y pocas la comen salada, pues casi todos los que sufren esta enfermedad son labradores pobres, por lo cual no solo no tienen carne salada, de cerdo o de cualquier otro animal, para cada día, sino que ni siquiera la prueban uno de cada diez. El pan de mijo es, generalmente, ázimo, es decir, sin fermento,

y lo cuecen en hornillos. Su bebida es el agua... En casi toda la provincia los labradores se alimentan de eso mismo y, sin embargo, no todos sufren de este mal... He observado constantemente que el cambio de los alimentos ordinarios por otros más sustanciosos era utilísimo para disminuir esta enfermedad.

Sin embargo,

pocos labradores padecen gota ni piedra en esta provincia; y al contrario [les sucede a] muchos ricos y ociosos; y así bastantes veces he dicho a sus moradores que está pervertido el método y orden de la buena dieta, porque los trabajadores y labradores pasan (como es notorio) sin carnes, pescados, y aun sin pan de trigo, ni gota de vino, reducidos al débil sustento de leche, castañas, habas, algo de manteca de vacas, frutas y otras legumbres, harina y pan de maíz; y los que no trabajan [manualmente] se regalan con abundantes mantenimientos de pingües carnes y pescados, a los que agregan generosos vinos, mistelas y rosólís [licores azucarados y aromatizados], que con el falso pretexto de que convienen para las digestiones, los usan con bastante frecuencia...⁵

Son diversos los autores que coinciden en que las clases humildes y campesinas (las más numerosas en el pasado) comían poco y mal. Lo sintetizó muy bien la periodista Mercedes Marqués: «Asturias vivió tiempos de penuria, pero la escasez fue patrimonio de muchas otras tierras». Basta con escuchar a Feijoo en su *Teatro crítico universal*:

En estas tierras no hay gente más hambrienta, ni más desabrigada que los labradores. Cuatro trapos cubren sus carnes, o mejor diré que por las muchas roturas que tienen, las descubren. La habitación está igualmente rota que el vestido, de modo que el viento y la lluvia entran por ella como por su casa. Su alimento es un poco de pan negro, acompañado de algún lactificio [cualquier plato o producto elaborado a partir de leche] o alguna legumbre vil, pero todo en tan escasa cantidad que hay quienes apenas una vez en la vida se levantan saciados de la mesa. Agregado a estas miserias un continuo rudísimo trabajo corporal, desde que raya el alba hasta que viene la noche.

⁵ GASPAR CASAL, *Historia natural, y médica de el Principado de Asturias*, Madrid, Oficina de Manuel Martín, 1762.

El nuevo siglo XIX aún iba a tardar en dar frutos: ni Townsend, ni Casal ni Feijoo desbarraban. Lo confirma ese enorme erudito en todo lo relativo a Oviedo que es Ernesto Conde en una de sus crónicas acerca de la familia de Fermín Canella. Corre el año 1816 y puede considerarse de lo que hoy llamamos clase media. El cabeza de la misma es su padre, Benito Canella Meana, hombre de letras y primer cronista oficial de la ciudad e hijo a su vez del que había sido alcalde de Oviedo cuando en 1812 se proclamó la Constitución de Cádiz. Por aquellos días todavía era común para los más modestos amasar el pan en casa e ir a cocerlo a los hornos colectivos (tanto para panaderas que los ponían a la venta como para particulares), que eran de propiedad municipal pero explotados por arrendatarios. Los Canella panificaban en el hogar, lo que ya era humilde, pero baste con reseñar su menú de la Navidad: una modesta sopa, ensalada de escarola (o una lombarda o coliflor hervida), garbanzos con espinacas, besugo para siete y compota de pera o de manzana con vino y canela.

La visión de Madoz

Asturias tenía a fines del siglo XVIII poco más de 350.000 habitantes (364.238). A mediados del siguiente siglo serían algo más del medio millón. Recoge Pascual Madoz en su célebre *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España* (1848-1850) que la ciudad de Oviedo «la componen un total de 9.384 almas, según el censo formado por el ayuntamiento en el año de 1847» (en realidad, 10.062 en 1842).

También por Madoz sabemos que en aquellos años se exportaban por mar tanto a Europa como a otros puertos españoles «avellanas, azafrán, castañas, carne salada, conservas alimenticias, dulces, embutidos de cerdo, garbanzos, harina, habichuelas, manteca de vacas, pescado salado, aguardiente, arroz, nueces, patatas, vino... aceite... escabeches... manteca salada, sardina prensada, sidra o trigo», mientras entraban por las dieciséis aduanas de la provincia «aguardiente de caña, azúcar, cacao, café... aceite de ballena... bacalao... alcohol, arroz, cebada... vino... o queso...». Y entre las producciones del concejo de Oviedo señala «el trigo, la escanda, el maíz, las habas de diferentes clases, y patatas en abundancia, poco centeno y frutas de todas clases, especialmente manzanas; hay ganado vacuno, de cerda, lanar,

cabrío y caballar; y pesca de anguilas, truchas y otros peces». Pero advierte que la industria es muy escasa y el comercio está reducido al interior. Como mansiones destacables señala las de los condes de Nava (palacio de Velarde) y Toreno (palacio de Malleza), del marqués de Camposagrado (actual Tribunal Superior de Justicia) y del duque del Parque (en El Fontán, hoy, de los marqueses de San Feliz). Esto es, tan solo cuatro palacios (aunque olvida el de Valdecarzana), en los que habría que suponer el mayor lujo, dentro de lo que quepa.

En un año de aquel entonces a Oviedo entraban oficialmente por puertas y arbitrios algo más de 21.000 arrobas de vino común, lo que puede traducirse aproximadamente en unos 250.000 litros. *Grosso modo*, resultan 24 litros por habitante y año, pero hay que descontar la población infante-juvenil, buena parte de la femenina y los abstemios, así que la cifra aumentaría considerablemente, pese a lo cual aún parece moderada (un siglo antes el catastro de Ensenada señalaba que el consumo total de Asturias era de unas 312.000 cántaras, algo más de 5 millones de litros,⁶ lo que arrojaría unos 14 litros por barba; luego el ovetense bebía por encima de esa media). Pero habría que añadir la sidra, poco más de 1.500 arrobas para Oviedo, lo que da unos 18.000 litros, cifra engañosa porque sólo contempla la sidra que entraba por las puertas de la ciudad, pero no la producida dentro de ella, que desconocemos.

¿Y el agua? Era la bebida principal de cada día y también la base de la cocina. Los ovetenses la obtenían de las trece fuentes que la repartían por la ciudad, proveniente de dos manantiales: el primero y más importante el de Fitoria, al norte, «cuya agua es cristalina, fina y de gusto esquisito», y el de La Granda (Granda de Anillo, en San Esteban de las Cruces), al sur, «sobre una montaña en el camino de Castilla», también con agua de buena calidad, «pero no tan esquisita como la de Fitoria [*en realidad de Ules, Boo, Lillo y Fi-*

⁶ Para hacernos una idea recordemos que en 1976 el doctor Pedro Quirós Corujo aseguraba que sólo el consumo medio de vino por habitante y año (sin descontar, pues, niños, la mayoría de las mujeres y abstemios) era en Asturias de casi 100 litros. El mismo experto indica que en 1930 los asturianos trasegamos 24 millones de litros, que bajaron a 14 tras la Guerra Civil para ascender hasta los 80 en 1960 y 95 en 1970 (en este último año habría que sumar 28,5 de sidra, 19 de cerveza y casi 5 de licores y destilados). Pero aún pudimos mejorar: en 1980 alcanzamos los 123, tituló *La Nueva España*, lo que nos convertía en «una de las regiones más alcohólicas de España».

toria, todas ellas en la falda del Naranco y a través de los Pilares]». Y dice Madoz que «por su grande abundancia pueden surtir cómodamente los dos manantiales tres poblaciones como la de Oviedo», aunque se pierde gran cantidad por el mal estado de los viajes o encañados (las conducciones) de barro mal cocido y mal unidos entre sí, lo que llevaba a los ovetenses a padecer una paradójica y grande escasez del preciado líquido. Hoy sabemos que desde 1903 empezaría a llegarnos desde manantiales de la falda oriental de la sierra del Aramo y muy recientemente, además, desde el embalse de los Alfílorios, en Ribera de Arriba y el acuífero de Palomar, cerca de Las Caldas.⁷

Ciudad de servicios

A mediados del siglo XIX, cuando Oviedo no llegaba a las 10.000 almas, según el dato de Pascual Madoz, apuesta por ser una ciudad de servicios, antes que industrial. Ciertamente cuenta con tres importantes fábricas que aparecen en ese momento: las fundiciones de Carlos Bertrand y de *La Amistad* y la fábrica del Gas, pero, como señala Ernesto Conde, en la calle de Cimadevilla y las de su entorno (Magdalena, Rúa, Altamirano y San Antonio) se genera un eje comercial en el que comienzan a establecerse comercios que ya no son las pequeñas tenduchas que se habían venido conociendo, con modestos mostradores y estanterías en las que se amontonaba el género a la venta. Ahora llegan los Masaveu, Lacazette, Gómez, Campomanes, Cueto, Estremera o Herrero, entre otros, y abren establecimientos de corte capitalino con clara vocación comercial y a los que se sumarían posteriormente muchos más. Hasta entonces había sido el eje de la actual calle de Campomanes el que había marcado la pauta, articulando las vías de transportes hacia la Meseta, pero también hacia Luarca, Gijón o Siero, y agrupando el tráfico principal de diligencias, con cerca de cuarenta salidas diarias.

En el último tercio del siglo XIX, sin embargo, ya es bien sabido, el centro de la vida comercial en la capital va a desplazarse desde el núcleo de Cimadevilla hasta el nuevo eje que representa la gran recta de casi un kilómetro de las calles Uría y Fruela. Lo ejemplifica a la perfección la sas-

⁷ Al respecto, véase en este mismo número el artículo de MANUEL GUTIÉRREZ CLAVEROL, «Síntesis histórica de las aguas ovetenses».

Lo que comen los pobres en España

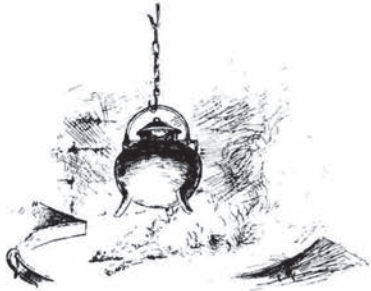
Publicaremos en esta sección las recetas culinarias que se sirvan enviarnos los lectores, tomadas de su observación en los pueblos, sobre cómo se alimentan las clases no acomodadas.

★

Tenemos en este país de Asturias dos clases de pobres: una la que vive en el campo, y la otra la que vive en las poblaciones. La primera, ó sea la campesina, no tiene más que un alimento, y éste puede decirse que es el mismo durante el año, salvo raras excepciones, como el carnaval ó *antroxu*, la Cuaresma, las fiestas de familia y de la parroquia. Como la cocina es sencilla, la describiré en breves palabras:

Se desayunan con leche de vaca tal cual se acaba de ordeñar, en la que mojan un buen pedazo de pan de maíz llamado *borona*. Esto en el verano; en el invierno se hace sopa de leche bien caliente.

A las doce se come el *pote*, que consiste y se condimenta en una vasija de hierro fundido de forma especial colocada sobre tres pies, y del asa se



cuelga á un gancho ó cadena que se halla colocada sobre el hogar; esta vasija tiene tanta importancia en el país, que hay varias industrias dedicadas exclusivamente á la fundición de *potes*.

A eso de las ocho ó nueve de la mañana se le echa al *pote* alubias y agua, y á la hora un pedazo de tocino salado ó morcilla y verdura picada, y si las hay, añaden unas patatas. Todo esto hierve á fuego lento hasta las doce en punto, hora en que, reunida la familia alrededor del *har* con su *escudella de barro* y cuchara de madera, espera á que el ama de la casa proceda al reparto.

Primero sirve las alubias y verdura en cantidad de más de medio litro y un buen pedazo de *borona* ó pan de maíz, y suelen repetir del condimento pero en menor cantidad; el ama corta después en pedazos el tocino ó la morcilla y lo reparte.

Terminan la comida (si no hay fruta en la finca) bebiendo un vaso de leche.

Para cenar, el mismo *pote* de la mañana, que ya se tiene cuidado de hacerlo abundante. En ciertas épocas del año comen *farrapes*, que consisten en harina de maíz cocida en agua, de consistencia espesa, y que servidas en platos lo acompañan con leche de vaca.

También consumen como alimento la castaña cocida y comida con leche. Estas castañas, frías, las suelen comer para el desayuno.

No prueban el vino; solamente en su tiempo y cuando está muy barata, suelen beber alguna *puchera* de sidra, no de la *achampañada* que se ve por esos mercados de Dios, sino la clásica sidra, la ya fermentada, y con un *panizal* ó burbujeo natural que permite beber cantidades increíbles, cuando, por ejemplo, hay *espicha* ó venta de un tonel.

Si algún día de la semana, el ama de la casa va al mercado de la vecina villa á vender sus gallinas, sus huevos ó algún otro producto de su finca, entonces, con el dinero, antes de comprar una tercia de bayeta ó estameña para remendar sus ropas, suele comprar un pan grande de harina de trigo y dos ó tres docenas de sardinillas arenques, que puestas sobre las ascuas sirven para almorzar al hombre de la casa.

Por regla general el aldeano ó colono, aunque sea pobre, mata un cerdo que ha criado en su casa y que después de descuartizado es convertido en chorizos y morcillas, y todos los restos de tocino, huesos, jamones y pellejos, se ponen á salar durante veinte ó treinta días para luego después colgarlos en el *hórreo* donde están protegidos de toda clase de bichos y ventilado.

Descrita la cocina ó alimentación de la gente del campo, describiré á vuelo pluma lo que come la gente pobre de Gijón, que se diferencia de la del interior en que tiene el recurso del pescado abundante y variado, que abunda en sus plazas, y que le permite variar de alimentación constantemente...

VARIAS RECETAS

Alubias guisadas.—Tómese un puchero de barro lleno de agua fría y échese una taza de alubias, pónganse á hervir á fuego lento, sacúdase el contenido de cuando en cuando y añádase agua según se va consumiendo; cocidas que estén las alubias, sazónense con sal, y en una sartén póngase un poco de aceite, un ajo y pimiento dulce, caliéntese bien y viértase dentro del puchero.

Alubias con tocino.—Hágase lo mismo que con la anterior, solamente que cuando se hallen á medio cocer las alubias, se añade un pedazo de tocino fresco ó salado y un ochavo de azafrán.

En la época de matanza del cerdo se suele añadir una morcilla que cuesta diez céntimos de peseta.

Alubias con verdura.—En pleno invierno se presenta en el mercado una verdura rizosa muy fina que cuesta cinco céntimos la *penca*, la cual se suele añadir con las alubias en el mismo puchero y condimentado con un poco de tocino.

Alubias fritas.—En algunos menajes pobres suelen guardar las alubias que sobraron del medio día para cenar, y entonces las frien en sartén con un poco de grasa de cerdo.

La alubia la considero como una de las legumbres más nutritivas que existen; un kilo de alubias equivale en nutrición á un kilogramo de carne.—La lenteja la sigue en valor nutritivo; pero como en esta provincia no se cultiva, resulta más cara que la alubia para alimento del pobre.

★

En el próximo artículo continuaré las recetas asturianas.

CALIXTO ALVARGONZÁLEZ.

Gijón.

Plana de la primera entrega de «Lo que comen los pobres en España», escrito por el gijonés Calixto Alvargonzález (*Alrededor del Mundo*, núm. 24, Madrid, 17 de noviembre de 1899, pág. 20). Hemeroteca digital. Biblioteca Nacional de España.

trería de Juan Montes, que aparece en las fotos antiguas en los bajos que hoy ocupa el restaurante *La Carta de Ajustes* de Cimadevilla y no tardó en cambiarse al número 40 de la nueva de Uría y convertirse en bazar selecto, aproximadamente (porque se trata de un nuevo edificio) donde hoy está la confitería *Ovetus*. La nueva calle que preside la estación de los ferrocarriles del Noroeste (hoy, Renfe) se culminaría en 1877.

Los pobres de Alvargonzález

En aquel Oviedo que estaba despegando la población acomodada no por ello era la más abundante. El grueso de la misma seguía siendo obviamente humilde, demasiado humilde.

En 1899, el gijonés Calixto Alvargonzález y Landeau publicó tres artículos sucesivos en el semanario madrileño *Alrededor del Mundo* bajo el título «Lo que comen los pobres en España». ⁸ Es probable que pretendiera ser una serie extensible a otras regiones: el caso es que en ellos sólo habla de lo que comen los pobres en Asturias. Merece la pena escuchar parte del primero, relativo al campesino en general:

Tenemos en este país de Asturias dos clases de pobres: una la que vive en el campo, y la otra la que vive en las poblaciones. La primera, ó sea la campesina, no tiene más que un alimento, y éste puede decirse que es el mismo durante el año, salvo raras excepciones, como el carnaval ó antroxu, la Cuaresma, las fiestas de familia y de la parroquia. Como la cocina es sencilla, la describiré en breves palabras:

Se desayunan con leche de vaca tal cual se acaba de ordeñar, en la que mojan un buen pedazo de pan de maíz llamado borona. Esto en el verano; en el invierno se hace sopa de leche bien caliente.

A las doce se come el pote, que consiste y se condimenta en una vasija de hierro fundido de forma especial colocada sobre tres pies, y del asa se cuelga á un gancho ó cadena que se halla colocada sobre el hogar; esta vasija tiene tanta importancia en el país, que hay varias industrias dedicadas exclusivamente á la fundición de potes.

⁸ CALIXTO ALVARGONZÁLEZ, «Lo que comen los pobres en España», *Alrededor del Mundo*, año 1, núms. 24, 29 y 30, Madrid, 17 de noviembre y 21 y 28 de diciembre de 1899, págs. 20, 19 y 21.

A eso de las ocho ó nueve de la mañana se le echa al pote alubias y agua, y á la hora un pedazo de tocino salado ó morcilla y verdura picada, y si las hay, añaden unas patatas. Todo esto hierve á fuego lento hasta las doce en punto, hora en que, reunida la familia alrededor del llar con su escudiella de barro y cuchara de madera, espera á que el ama de la casa proceda al reparto.

Primero sirve las alubias y verdura en cantidad de más de medio litro y un buen pedazo de borona ó pan de maíz, y suelen repetir del condimento pero en menor cantidad; el ama corta después en pedazos el tocino ó la morcilla y lo reparte.

Terminan la comida (si no hay fruta en la finca) bebiendo un vaso de leche.

Para cenar, el mismo pote de la mañana, que ya se tiene cuidado de hacerlo abundante. En ciertas épocas del año comen farrapes, que consisten en harina de maíz cocida en agua, de consistencia espesa, y que servidas en platos lo acompañan con leche de vaca.

También consumen como alimento la castaña cocida y comida con leche. Estas castañas, frías, las suelen comer para el desayuno.

No prueban el vino; solamente en su tiempo y cuando está muy barata, suelen beber alguna puchera de sidra, no de la achampañada que se ve por esos mercados de Dios, sino la clásica sidra, la ya fermentada, y con un panizal ó burbujeo natural que permite beber cantidades increíbles, cuando, por ejemplo, hay espicha ó venta de un tonel.

Si algún día de la semana, el ama de la casa va al mercado de la vecina villa á vender sus gallinas, sus huevos ó algún otro producto de su finca, entonces, con el dinero, antes de comprar una tercia de bayeta ó estameña para remendar sus ropas, suele comprar un pan grande de harina de trigo y dos ó tres docenas de sardinas arenques, que puestas sobre las ascuas sirven para almorzar al hombre de la casa.

Por regla general el aldeano ó colono, aunque sea pobre, mata un cerdo que ha criado en su casa y que después de descuartizado es convertido en chorizos y morcillas, y todos los restos de tocino, huesos, jamones y pellejos, se ponen á salar durante veinte ó treinta días para luego después colgarlos en el hórreo donde están protegidos de toda clase de bichos y ventilado.⁹

En las otras entregas ya entra en detalles recetarios, porque se trata de lo que solían guisar las cocinas no rurales, pero siempre humildes de la Asturias del momento. Animémonos a ser un poco exhaustivos por el interés

⁹ ALVARGONZÁLEZ, «Lo que comen los pobres en España», *Alrededor del Mundo*, núm. 24, pág. 20.



Pote, hacia 1890-1910; hierro colado, 44 cm de altura y 23,5 cm de diámetro máximo. Xixón/Gijón, Muséu del Pueblu d'Asturies. De la Fundición Manzanaeda y Cía., una fábrica de hierro, bronce y cerrajería establecida en Avilés a finales del siglo XIX. El pote es uno de los recipientes más habituales para cocinar guisos con caldo. La gran asa indica que estaba concebido para cocinar sobre fuego abierto, mientras las patas permitían apoyarlo en el suelo de los hogares cerca de las brasas para mantener el calor.

sociogastronómico que comporta: figuran en primer lugar las alubias, ya en simple estofado viudo, ya con tocino y morcilla o con alguna verdura (e incluso fritas como sobrantes); arroz pobre (hervido y con sofrito), con tomate o con costilla de cerdo, sopas diversas (de ajo, de cebolla, de pan y leche...), hortalizas cocidas y con sofrito (que podían ser unas veces patatas, otras guisantes, fréjoles, coliflor, repollo...), patatas en ensalada, patatas con bacalao o con costilla, garbanzos con espinacas (en la Cuaresma se les solía añadir pedazos de bacalao desalado), pimientos fritos, tomates rellenos de picadillo de salchicha, huevos con besamel o guisados (duros y partidos, con cebolla rehogada, perejil y pan rallado), revoltillo de huevo y tomate, o tortillas variadas (dice el autor: «Es éste un plato que el obrero emplea con mucha frecuencia en sus almuerzos», igual que la salsa de tomate, que «espesa y colocada en la fiambarrera, sirve para el desayuno de la gente obrera, que come con pan»). Comían también ciertamente carnes, que podía ser de cerdo («a pesar de que el precio de las carnes de cerdo es más elevado que las de ternera y vaca, tiene gran consumo entre la clase pobre, por la sen-

cilla razón de que, condimentado con cualquier otra sustancia vegetal, no necesita aderezo alguno», lo que se entiende mal), aunque «con los pellejos y huesos del cerdo, que se venden en los mercados a precios baratísimos, los emplea el pobre para condimentar y dar un poco de gusto a las alubias, verduras o arroz con que los suelen comer»; o de ternera y vaca, aunque de las partes menos nobles, pues «la gente pobre... suele comprar en las tablajerías las partes malas de la res... que suelen comer con patatas y arroz, resultando un plato para cenar, que vulgarmente llaman *batallón*». También podía ser el hígado, ya con tomate, ya encebollado («lo que sobra lo lleva el trabajador por la mañana con un pedazo de pan para almorzar a las ocho»); o las patas guisadas, sin olvidar las salchichas, bien fuera fritas, bien conjuntadas con patatas o arroz. Y no olvidemos los pescados, de los que dice el autor que «abundan mucho en todo tiempo», por lo que eran entonces más baratos y menos apreciados que las carnes. Más frecuentes en la mesa de la costa que en la de la capital, no obstante, están en primer lugar las sardinas (asadas sobre ascuas, rebozadas y fritas, en cazuela por capas, *trechadas*,¹⁰ rellenas, en escabeche, arenques...), luego los que llama pequeños, de precios muy baratos (chicharros, mirlotos, panchos, julias, cabras, botonas, chardas [*sic*]...), que se preparan fritos, y en el mejor de los casos besugo o bacalao al ajo al arriero, sin olvidar las cabezas de merluza o de besugo y los morros de bonito, «a precios muy baratos».

El mercado de Prieto Pazos

Sin embargo, no todas las mesas serían tan modestas (si es que lo eran), porque a alguna parte llegarían los demás productos que presentaban nuestros mercados. Históricamente como mercados al aire libre (con dos días oficiales, los jueves primero (desde el siglo xvi), añadiéndose después los domingos) se vinieron utilizando la mayoría de las plazas públicas, empezando por la propia plaza Mayor, reservado a todo tipo de panes, hortalizas,

¹⁰ Las sardinas *trechadas* se abrían en canal, se desespaban y rellenaban con un picadillo de cebolla, perejil y pan rallado; se cerraban, se freían en aceite bien caliente y se colocaban luego en una cazuela donde guisaban un rato con un poco de aceite, agua y otro poco de vino blanco o vinagre. Las conocidas como *rellenas* se hacían igual, solo que la sardina se rebozaba previamente en huevo.

verduras, pescados frescos, quesos y mantecas;¹¹ el mercado de Trascorrales (con cuatro accesos: el del Arco, la Calleja —de los Huevos—, la Pescadería —el edificio que conocemos actualmente y que fue sólo pescadería en su última etapa, se alzaría en 1867— y la calle de Mon) vendía sobre todo hortalizas, huevos y leche, tocino, cerdo fresco y salado, así como las sardinas saladas, con numerosas cajoneras (cajones para frutas que cerraban al final de la jornada; luego se pasaron al Fontán); éste en un primer momento sólo vendía enseres, artesanías, objetos varios y cerdos vivos; mientras otros espacios de calle similares ofrecían productos no alimenticios; en la plazuela de la Catedral (bastante más reducida que la actual por los edificios que entonces la ocupaban), frutas (tanto frescas como secas), aves, huevos y caza; aunque también fue en tiempos lejanos mercado de hortalizas la calle del Marqués de Gastañaga (antes, del Matadero). Desde mediados del XIX, sin embargo, toda esa venta dispersa y callejera se fue eliminando para concentrarse en El Fontán.

No tardarían en llegar, tras el de Trascorrales, nuevos mercados estables y cubiertos, aunque en realidad ya lo era de alguna manera el del Fontán, proyectado en la última década del XVIII como un conjunto de construcciones cuadrangulares cerradas sobre sí mismas y formando una plaza interior rectangular, porticada tanto por dentro como por fuera. Pero ese centro comercial adelantado se pensaba para los comerciantes y sus almacenes, aunque al transcurrir de los años éstos volverían a sus tiendas del aire tradicionales y lo construido, con plantas añadidas en altura, se llenó de vecinos ajenos al comercio, salvo en las plantas de calle.

En 1885 se culminaron las obras del mercado del 19 de Octubre (fecha, recordemos, de la defensa de la ciudad por las tropas reales o isabelinas frente al ataque de los carlistas del general Sanz en 1836), levantado, con la llamada arquitectura del hierro,¹² en el solar donde había estado el colegio jesuita de San Matías, adosado a la actual iglesia de San Isidoro y con entrada por

¹¹ FERMÍN CANELLA Y SECADES, *El libro de Oviedo. Guía de la ciudad y su concejo*, Oviedo, Imp. de Vicente Brid, 1887, págs. 313-316.

¹² JOSÉ RAMÓN FERNÁNDEZ MOLINA y JUAN GONZÁLEZ MORIYÓN, *La arquitectura del hierro en Asturias. 13 mercados y otros edificios urbanos*, Oviedo, Colegio Oficial de Arquitectos de Asturias, 1994.

las calles del Fierro y del Fontán (ahí sigue, como todos sabemos, remozado en 1973).

En 1887, tan sólo dos años después que el anterior, un nuevo mercado de hierro y vidrio se abre a la ciudad, en este caso el denominado del Progreso, popularmente llamado de las Dueñas (hoy, calle de Palacio Valdés), al ubicarse frente a la calle de ese nombre por entonces, bordeado por las de Pelayo y Santa Clara, manzana que hoy ocupa el edificio bien conocido como *La Jirafa*, que se alzó tras la demolición del mercado entre 1950 y 1953, luego de haber sido parcialmente destruido éste tras la Guerra Civil.

Merece la pena recordar como describía en el diario *El Carbayón* a fines del siglo XIX la oferta de géneros en el mercado navideño de la ciudad (que en alguno de ellos se inspiraría) el periodista y político Ramón Prieto Pazos, breve alcalde de Oviedo, fundador y primer presidente de la Sociedad Protectora de la Balesquida y padre del Prieto Bancos que llegaría a ministro republicano:

Pencas de verduras, coronadas por rizadas escarolas, anaranjadas y grandes calabazas, cestas de nabos, sacos de lentejas, habas [alubias] y guisantes, tiernas zanahorias y verdes espinacas, postas [tajadas] de carne, trozos de ternera de color hermoso, pirámides de manzanas doradas... planas cestas, de un color que pasa de castaño oscuro, conteniendo las peras para la clásica compota, jamones añejos, arrugados embutidos, negras morcillas, tocinos magníficos, cabezas y patas de puerco, riñonadas, lomo, lenguas y lechones, solomillos, pernils, filetes de carnero, alguna liebre... patos de nevada pluma y gallinas que cloquean... También se ve algún pavo hueco y orgulloso, que no presume estar condenado a muerte, y enfiladas por el pico pintadas perdices, esquisitas [sic] arceas y gordos pavipollos. Desplumado y con sus untazas se vende el cebado capón que con su color icterino no promete el sabor delicado de sus ricas pechugas. Abunda el queso de diversas clases y rebujadas en hojas asoman la cara limpias y amarillentas mantecas, fabricadas en las aldeas, de esta rica leche que es pura nata. El cesto de mimbre que guarda castañas, nueces, avellanas y frutas secas se da la mano con el que contiene indigestos pepinos encamados en el imprescindible perejil [sic], los verdes pimientos se destacan del color terroso de las patatas y las pulpetas [tajadas que se sacan de la pulpa de la carne] de ternera no se desdeñan de tener al lado costillares de carnero. Allá cuelga una pierna de venado, única en la plaza, y la gente acude para no quedarse sin tajada, siendo de notar que no son las menos las mujeres de los artesanos, que en Oviedo, al parecer, son muy aficionados a comer de lo mejor.

Al conservador que era Prieto Pazos le llamaba la atención que a las familias de los artesanos les gustara comer bien. No sabemos qué englobaba para él exactamente el término artesanos, pero no cabe duda de que los que mejor comerían habían de ser los nuevos burgueses que habían surgido con el desarrollo, al margen, claro es, del estamento más alto, que no era necesariamente el más noble, y era desde luego minoritario. ¿Sería así?:

Después de que hubo descansado unos momentos el magnate, bajó a comer en traje de etiqueta. Cosió lo mismo. Don Rosendo había cambiado la hora española de comer por la francesa... Se había aumentado la servidumbre, poniendo librea a los criados... Habíase encargado una nueva y fina vajilla... Todo el aparato de las comidas modernas, cuchillos de hoja de plata para la fruta, tenedores de ostras, tarjetas litografiadas para el menú, y otros utensilios inusitados hasta entonces en las comidas de la casa... Ventura se presentó en el salón con traje azul marino de seda, descotado por el pecho, los brazos al aire. Había aprendido... que en las comidas de ceremonia las señoras van descotadas...

Así describe Palacio Valdés una de esas comidas extraordinarias de los más ricos en *El cuarto poder*. La novela, que discurre en Asturias, recrea una escena que parece más creíble en el Madrid de 1888 que en el Oviedo de entonces; sin embargo, la confirma Clarín con los banquetes que describe en *La Regenta*:

Los marqueses de Végallana [cuya cocina y bodega, dice el autor, eran las primeras de Vetusta] sabían tratar a sus convidados con todas las reglas de la etiqueta empalagosa de la aristocracia provinciana; pero en estas fiestas de amigos íntimos, de que a propósito se excluía a los parientes linajudos que no gustaban de ciertas confianzas, se portaban como pudiera cualquier plebeyo rico, aunque sin perder, aun en las mayores expansiones, algunos aires de distinción y señorío vetustense que le eran ingénitos.

Claro es que no nos interesa volar tan alto: preferimos saber cómo comía esa surgente burguesía que compraba recetarios e incluso podía llegar a disponer de cocinera, venida por lo general de algún pueblo (el servicio doméstico era por entonces muy asequible: se alojaba y trabajaba en el hogar a cambio de manutención, cuatro trapos y unos pocos cuartos). Con sus saberes rústicos, pero convenientemente puesta al día por la señora de la casa, la

misma que había adquirido el libraco o copiado en un cuaderno las mejores recetas de sus amistades. Nos lo confirma de nuevo Clarín en *La Regenta*:

Doña Águeda [una de las dos tías de la protagonista, en cuyo hogar vive Ana Ozores] era muy buena cocinera: conocía el empirismo del arte [de cocina], y además lo profesaba por principios. Sabía de memoria El Cocinero Europeo, un libro que contiene el arte de confeccionar todos los platos de las cocinas inglesa, francesa, italiana, española y otras. Pero saltía por un ojo de la cara el guisar como El Europeo, según doña Águeda. Cuando se trataba de una gran comida o merienda de la aristocracia, ella dirigía las operaciones en la cocina del marqués de Vegallana, y entonces recurría al Europeo. En su casa había muy poco dinero y allí se contentaba con las recetas que heredara de sus mayores.

Por aquellos años (1897) llegó a la ciudad, en viaje por el norte de España, el naturalista alemán Hans Gadow, profesor en Cambridge.¹³ Dice que la misma posee entre treinta y cuarenta mil habitantes y opina que se ha convertido en un importante centro religioso y cultural, y tolerablemente limpio. Por desgracia, no se siente especialmente atraído por sus vecinos, pues advierte excesiva picaresca e incluso abusos frente a los extranjeros que le dejan una mala impresión, a diferencia de otros lugares de España. Baste un ejemplo: «En el café más importante de la ciudad nos sirvieron agua helada con un limón podrido y no parecía haber manera de que la retirasen; después de un largo tira y afloja, la cambiaron por un café, aceptable, eso sí, sin pedir la más mínima disculpa». Como ven, el panorama se parece, sólo a veces, es verdad, al actual. Pero no acabó ahí la cosa:

Queda avisado quien tenga intención de visitar Oviedo de que no debe alojarse en el Hotel de París, un hotel amplio de reciente construcción situado en la calle principal [Uría, como pronto veremos] que comunica la estación con la ciudad, a cuyo cargo está una familia francesa. Nosotros no aguantamos allí más de media hora, pero puedo decirles que nos costó algo más de una hora librarnos de sus garras.

Pobre Gadow, pero menos mal que en este caso no eran nativos y en todas partes cuecen habas.

¹³ HANS GADOW, *Por el Norte de España [1897]*, Gijón, Eds. Trea, 1997.

La sidra

Apunta bien Juaco López, director del Museo del Pueblo de Asturias, cuando asegura que hasta los últimos años del siglo XIX ni la sidra ni el vino eran bebidas cotidianas para los campesinos, sino de fechas señaladas: romerías, fiestas familiares, reuniones de trabajo... Ciertamente Braulio Vigón dice en 1881 que «la bebida ordinaria de los labradores asturianos es el agua, aunque en las fiestas y convites dan preferencia a la sidra, que el país produce en abundancia». A fines del siglo Octavio Bellmunt y Fermín Canella confirman esa realidad en su monumental y conocida obra *Asturias*: «Nuestros aldeanos apenas prueban el vino en su casa; a su tiempo y cuando se vende barata, suelen beber alguna puchera de sidra, no la achampanada, sino la clásica, fermentada con panizal o burbujeo natural, que permite beber cantidades increíbles, principalmente en espicha o comienzo de un tonel en llagar próximo». El aumento del consumo, tanto de la sidra como del vino, habría de llegar, sin embargo, con la industrialización y se daría especialmente en los núcleos urbanos, donde la taberna o *chigre* iba a ser el lugar de encuentro cotidiano para obreros fabriles y mineros.¹⁴

Oviedo avanza

Ya se están notando cambios de progreso: el ferrocarril de Madrid que habría de conectar Oviedo con la capital de España dispone de estación desde 1874, diez años más tarde se completa el trayecto ferroviario León-Gijón a través de las rampas y los sesenta y un túneles de Pajares (nada menos que 22 kilómetros bajo tierra), con tren directo desde Madrid hasta Gijón; los tranvías empiezan a surcar la ciudad (1891)... y la hostelería vive un realce desconocido hasta entonces.

En el último tercio de ese siglo fondas y posadas (*La Tiñana*, *La Colasa*, *La Catalana*, *La Montañesa*, *La Capitana*, *La Fonda de Luisa*, la de *Agustín*, la de *Diego* o del *Casino*, la de *Gascona*, la de *Manuel Ferreros*, *La Amistad*, *La*

¹⁴ JOACO LÓPEZ ÁLVAREZ, *Agua, sidra y vinu. Caciós pa beber*, catálogo de la exposición, Gijón, Muséu del Pueblu d'Asturies, 1997.

Suiza, La Fonda de Madrid, Los Maragatos, Manteola...)¹⁵ dejan paso a los nuevos establecimientos de alojamiento y comida conocidos con la palabra francesa *hôtel* (del medieval *ostel*, y este del latín *hospes*, huesped) y que no sólo iban a ofrecer equipamientos más europeizados para el descanso del viajero, sino también unas mesas más cuidadas. En un principio bajo la modalidad conocida como *table d'hôte* (entre nosotros *mesa redonda*), que no es sino una mesa común a la que se sientan todos los comensales con horario fijo y menú único.¹⁶

Dentro de esos hoteles van a crearse los nuevos restaurantes (por entonces, *restaurants*), que serían la que llamo *primera ola* de la actual hostelería y que se nutrían tanto de sus propios clientes viajeros como de la burguesía local, según atestigua un plumilla:

*Sigue la nueva moda de ir a los restaurants a comer los suculentos platitos especiales que condimentan a diario. No hay señorito de buen viso ni joven en estado de merecer, que no gaste sus dos pesetitas por saborear en el Restaurant Francés una ración de pollo con pisto, ó en el Manteola, un rosbif à la metrotel [sic]. ¡Dichosos ellos que pueden hacerlo! Yo, pobre de mí, tengo que dar con mi humanidad en la Tienda-Asilo donde por quince céntimos me dan una ración de pan y cocido, tan nutritiva como económica. Eso sí, tengo que proveerme en el taller de enfrente á la misma Tienda, de un bono para tomar turno, porque la concurrencia es muy numerosa.*¹⁷

Escribía Pérez de Ayala, a propósito de Pilares, que los pilluelos y los cocheros pregonaban a los viajeros que llegaban los nombres de las fondas: «Fondas nuevas, nombres cosmopolitas: Hotel Inglés, Hotel de Francia, Hotel Suizo, Hotel de París...». Y así era, en efecto, en la ciudad real.

Algunos de los adelantados fueron el hotel *Trannoy*, propiedad de un francés, Albert Trannoy, que se convertiría en el más acreditado de la capital (años después pasó a manos de otro extranjero, el señor Schucani y su socio,

¹⁵ No nos engañemos, no obstante: en algunas de ellas, como el caso de la de *Madrid* o *La Suiza* se podían ofrecer cosas como champagne, salmón, faisán o jabalí.

¹⁶ Al respecto, véase GRACIA SUÁREZ BOTAS, *Hoteles de viajeros en Asturias*, Oviedo, Krk Ediciones, 2006.

¹⁷ «Carta de Oviedo» [15 de octubre de 1889], en *Asturias Pintoresca. Revista Semanal Ilustrada*, año I, n.º 2, Habana, 10 de noviembre de 1889, pág. 3b.



Dionisio Fierros (Ballota, Cudillero, 1827-Madrid, 1894), *Bodegón de la langosta y servicio de mesa*, 1870; óleo sobre lienzo, 51 × 61,5 cm. Gijón, Museo Casa Natal de Jovellanos.

el señor Aporta, que lucirían un *chef* francés, *monsieur* Grandié). Estuvo emplazado en la calle de Altamirano, colindante con la verja trasera del palacio de Toreno, en el edificio que albergó en nuestros días a la *Santa Sebe*, y cerraría en los años veinte. El *Hotel Colunguesa*, fundado en 1877, en la calle de Jovellanos, 23, esquina a la de la Luna, con *restaurant* (1925), edificio que hoy tiene en sus bajos el café La Luna de Jovellanos. En 1883, el citado Manteola, de nombre Eusebio, traslada su fonda desde la calle de Campomanes a la de Fruela, esquina a La Escandalera (por entonces, plaza del 27 de Marzo) y bautiza a su nuevo establecimiento como *Hotel Inglés* (el edificio fue destruido durante los sucesos de 1934 y en el solar se levantaría a comienzos de los cuarenta el actual Termómetro). Casi frente a *La Colunguesa* abriría hacia 1885 el *Hotel Francés* (actual hotel España), de otro francés, *monsieur* Lacoume,

que en 1890 lo vendió a dos hermanos vallisoletanos. Desde 1880 estaba en la calle de Fruela, esquina a los Pozos, *La Flora* y hacia 1897 otros franceses abren en plena calle de Uría el *Hotel de París* (la casa que todos conocimos con la farmacia de Gendín, recientemente rehabilitada), denostado por Gadow, según vimos.

Luego vendrían otros, que sólo sobrevolaremos, porque lo que nos interesa aquí no es cómo se dormía sino cómo se comía: el *Gran Hotel Tuñón*, en la planta alta del palacio de Valdecarzana (o de Heredia), que había sido antes *Fonda del Casino* y que hacia 1906 se trasladó enfrente, al edificio que muchos conocimos como de la sastrería Martín, hoy emblema de la ampliación del Museo de Bellas Artes de Asturias. El *Covadonga* (en edificio de la calle de Mendizábal, esquina a la de San Francisco, compartido con el entonces Banco Asturiano, hoy una buena residencia de tercera edad), «el de más categoría de la capital y equiparable sólo a los mejores de la región (el Malet, de Gijón, y el Gran Hotel Pelayo, de Covadonga)». ¹⁸ El *Nuevo Hotel de París*, desde 1910 en manos de Manuel del Valle, un buen profesional y emprendedor de la hostelería. A los que se sumaría poco antes de la Guerra Civil, según unos, poco después, según otros, el *Hotel Principado*, en la calle de San Francisco, justo al lado de su actual emplazamiento. Estos hosteleros (con frecuencia llegados de fuera de España, como vemos tanto en Oviedo como en Gijón) abrieron por primera vez nuestra cocina a las influencias de Europa.

El XIX fue también un siglo de mucho banquete, pues por entonces los homenajes y los actos de celebración eran uno de los principales motivos para comer en grandes grupos fuera de las casas, especialmente en hoteles o en espacios servidos por hoteles, así que los menús llevan siempre la impronta de esa cocina internacional que los caracteriza. Una minuta rezaba:

Entremeses – Huevos a la parmesana – Langosta a la Nevé [sic] – Vol-au-vent de pollo a la financiera – Filete de buey a la portuguesa – Bomba helada – Mascotte [dulce parisino de 1880: una pasta genovesa rellena de crema moka salpicada de avellana

¹⁸ Todos estos establecimientos figuran en el «Catálogo» formado por SUÁREZ BOSTAS, *Hoteles de viajeros en Asturias*, 2006, págs. 430-468; la cita, en la pág. 453.

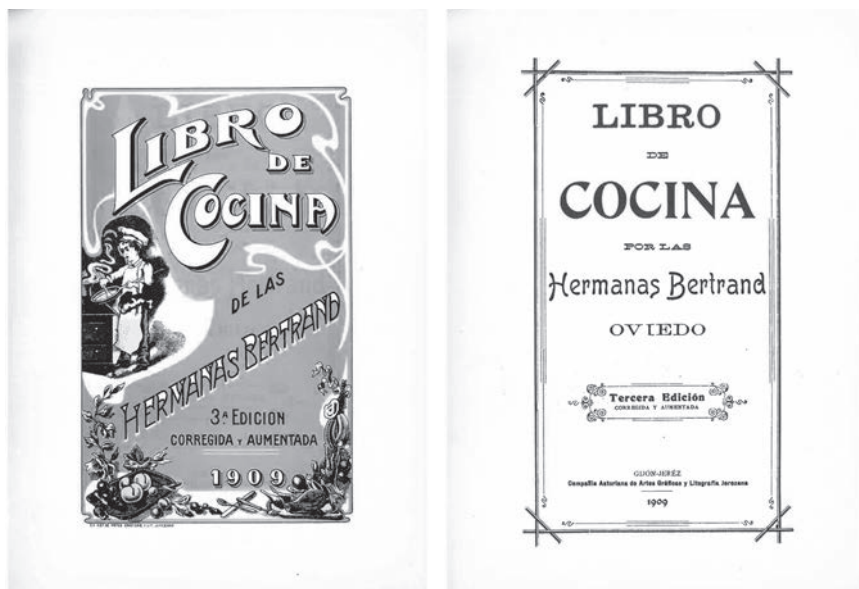
tostada] – *Dessert* [generalmente, quesos o frutas]. *Vinos Riscal, Sauternes, champagne frapée* [es decir, entre hielo picado] y *café*s.

Pero también los menús a la carta, que sucederían a las citadas mesas redondas, nos abrirían al mundo. Por ejemplo, el mencionado *Hotel Inglés* ofrecía espárragos de Aranjuez, volovanes de pichones, pasteles de salmón, langosta con salsa tártara, jamón en dulce, riñones al jerez, solomillo a la Perigord, rosbif a la inglesa...

Como señala el historiador Javier Rodríguez Muñoz, «Asturias comenzó el siglo xx con una población de 627.000 habitantes que se repartían de forma relativamente uniforme por toda su superficie, aunque el centro de la región siempre estuvo más poblado. Por entonces sólo Oviedo y Gijón superaban los veinte mil habitantes [*para ser precisos, las Ordenanzas municipales de 1881 cifraban en 34.945 los pobladores del concejo*]... La mayor parte de la población era campesina, aunque ya estaba en marcha un gran proceso industrializador impulsado por la minería y la siderurgia».

«Los años veinte supusieron una modernización espectacular de Asturias, cambiaron nuestra vida cotidiana», sostiene el historiador Jorge Uría: es la década del gran acceso al ocio y al tiempo libre,¹⁹ la que transforma nuestra forma de vivir de modo notable. El pueblo salta a las playas (ya hay descanso dominical), al fútbol, al cine, a los bailes, a leer periódicos cada día, a comprar los primeros libros de bolsillo... llegan los autobuses de línea, los ferrocarriles rompen el tradicional aislamiento rural, desplazando a las diligencias, y, con la mejora de la red de carreteras, se multiplican los automóviles, aunque éstos aún son tan sólo para los ricos y tardarían varias décadas en democratizarse. El Principado ha recogido los frutos de la neutralidad española en la Primera Guerra Mundial (1914-1918), que procuró buenos beneficios a nuestro sector secundario e incluso terciario. Las cocinas que antes eran de leña han pasado a ser de carbón. Oviedo se llena de carbonerías y de carboneros que lo transportan en carros de mulas y sacos de arpillera hasta los hogares, desde los más acomodados hasta los más modestos.

¹⁹ JORGE URÍA, *Una historia social del ocio. Asturias 1898-1914*, Madrid, Publicaciones y Centro de Estudios Históricos, 1996.



Cubierta y portada de la 3.ª ed. del *Libro de cocina* de las hermanas Bertrand, Gijón-Jerez, 1909. Por la reed. facsimilar hecha en 1990. Biblioteca de la Universidad de Oviedo.

Los recetarios en Asturias y en Oviedo

En buena medida, aquella cocina de los hoteles estaba próxima a la que llenaba los recetarios que se manejaban en los hogares de la burguesía local más o menos acomodada. Hasta hace relativamente poco los conocimientos culinarios se transmitían por vía oral, normalmente de madres a hijas, aunque también contaban dichos recetarios o las libretas manuscritas; sin embargo, el papel había que tenerlo y que leerlo, lo que no estaba, no obstante, al alcance de muchos. La antropóloga Isabel González Turmo²⁰ calcula que hace aproximadamente ciento cincuenta años que las mujeres (que son quienes mayormente han venido cocinando en todo el mundo) comenzaron a valerse de recetarios en España, aunque no siempre, por desgracia, podían leer (los estudiosos hablan de un cincuenta por ciento de analfabe-

²⁰ ISABEL GONZÁLEZ TURMO, *Cocinar era una práctica. Transformación digital y cocina*, Gijón, Eds. Trea, 2019.

tismo entonces). Pese a lo cual (o por ello) el grueso de la cocina de diario se hacía de memoria.

En esos recetarios, Asturias ha sido una región privilegiada, quizás también porque aquí el mundo de la edición gozó de muy buena salud tras llegar la industrialización y generar unas élites lustradas. E igualmente, por qué no, podría deberse a que, como escribió el inglés Richard Ford cuando viajó al Principado en los años cuarenta del siglo XIX, los asturianos, como cocineros, le parecieron «los menos malos de toda España».

El primer recetario asturiano que vio la luz como libro impreso fue el *Libro de cocina* de las hermanas Bertrand, dos gijonesas acomodadas, aunque editado en Oviedo en 1903, obra ligera y con muy pocas referencias al territorio.²¹ Lo siguió cronológicamente el *Ramillote del ama de casa*, publicado en 1912 por la señora María de las Nieves Josefa de las Alas Pumariño, más conocida por su nombre culinario, Nieves. El tercero ha sido *Cocina selecta y clásica*, publicado en Oviedo en 1927 por Melchora Herrero y Ayora. Pero es un libro raro, por muy escaso, y sobre todo porque la autora, aragonesa, falleció en Madrid en 1933, sin constancia (al menos mía) de que hubiera residido por aquí. En todo caso, su recetario fue publicado el citado año por la imprenta del diario ovetense *Región*, lo que parece un fuerte vínculo a la tierra que ha de obedecer a alguna razón desconocida para mí.

Tras la Guerra Civil no estaba la sociedad asturiana para recurrir especialmente a recetarios a la hora de alimentarse. A medida que la situación fue mejorando, los hogares más inquietos funcionaron básicamente con los manuales clásicos de la cocina española, a los que se sumaría el nuevo compendio de la Sección Femenina para fomentar las singularidades raciales de las distintas regiones, tal como quería el régimen franquista. No obstante, en no pocos hogares asturianos de familias más o menos acomodadas el *Nieves* seguiría manteniendo una presencia nada desdeñable, que duraría incluso hasta la década de los sesenta. Otro foco importante de recetarios de cocina fueron las Cuencas Mineras, pero que dejaremos al margen por quedar

²¹ Existen otras dos eds.: CLEMENTINA y CELESTINA BERTRAND, *Libro de cocina*, Gijón, Compañía Asturiana de Artes Gráficas, 1906, y Gijón-Jerez, Compañía Asturiana de Artes Gráficas y Litografía Jerezana, 1909 (esta última fue reeditada facsimilarmente en 1990: Gijón, Editorial Auseva).



Cubierta y portada de la 1.ª ed. del *Ramillete del ama de casa*, de Nieves (María de las Nieves Josefa de las Alas Pumariño), Barcelona, Luis Gili, 1912. Biblioteca de Asturias.

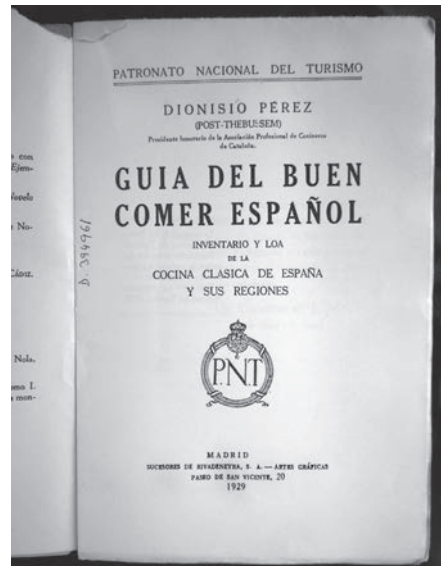
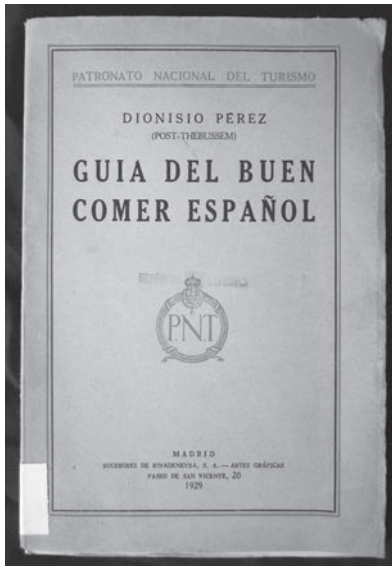
fuera del objeto de este texto (con todo, muchos de ellos se imprimieron en Oviedo).

Quiero volver, sin embargo, sobre los que considero los recetarios asturianos más importantes anteriores a la Guerra Civil: el citado más atrás de la familia gijonesa Trabanco y el recién citado de Nieves. El primero, aun de 1874, no tuvo incidencia real en nuestra cocina, dado que no se editó hasta nuestros días (como quedó dicho) y sólo benefició a la propia familia. Pero es un feliz documento histórico por la gran cantidad de información culinaria que nos brinda de la época, aun con un grave defecto: la cantidad de fórmulas que bautiza con nombres locales en un ejercicio absurdo que no reflejaba la realidad. Si se pone a hacer empanadillas encuentra que hay varias maneras de prepararlas y así las bautiza: gijonesa, ovetense, allerana, luarquesa, langreana, polesa, piloñesa... Y no hablemos de salsas, porque si una es langreana otra es de Somió, casina, cabraliega, allandesa, polesa, gijonesa, tinetense... Todo lo cual, ni en broma por su ligereza (cosa distinta es en qué lugar hubieran conseguido las recetas más o menos personalizadas). Salvando lo cual, insisto, es un formulario excelente.

Muy superior y con incidencia real me parece el de la señora María de las Nieves Josefa de las Alas Pumariño y Troncoso, nacida en Avilés en 1864 en acomodada familia. Siendo aún joven Josefina, estos Alas se trasladarían a Oviedo, donde nuestra autora pasaría el resto de su vida, salvando sus años finales, coincidentes con la Guerra Civil. Una de sus hermanas, Lola, casó con José Tartiere, el conocido empresario ovetense de origen francés, lo que nos da somera idea de que su entorno familiar era el propio de la alta burguesía local, donde eran habituales las cocineras, con un espacio en el que las solteras maduras hallarían fácil entretenimiento. Su *hobby*, pues, fue claramente la cocina, pero además Nieves (a la que su familia no llamaba así, sino Petita), como persona cultivada que era, tuvo la feliz idea de recoger sus experiencias culinarias en un recetario, el citado *Ramillete*, al que sabría sacar el mejor partido. El prestigiado editor barcelonés Gustavo Gili publicaría la primera edición del *Ramillete del ama de casa* en 1912 y continuaría reeditando el recetario hasta 1942, cuando alcanzó la decimoviena edición, con tiradas que debieron de oscilar entre los dos mil y los seis mil ejemplares. Nieves falleció en Salas en 1937, y sus restos descansan en la cripta de la basílica ovetense de San Juan el Real. Sus familiares continuaron publicando el *Ramillete*: la vigésima edición es de 1944, año a partir del cual correría a cargo de la imprenta ovetense Gráficas Summa hasta el último aliento del recetario, en 1969, cuando alcanzó la trigésima tercera. Pero en 2010, la Fundación Alimerka patrocinó la que hoy es la trigésima cuarta edición de este afamado libro. A lo largo de todas esas décadas, el *Nieves* se vendía en toda España, pero de forma especial en Asturias, donde fue el recetario de cabecera de infinidad de hogares acomodados (los otros, por desgracia, no solían tirar de formularios). A ese largo alcance habrá que sumar el hecho de ser el primero que recoge las recetas de platos que serían básicos en la gastronomía de esta tierra.

Dice bien la antropóloga antes citada cuando sostiene que la familia espera reconocerse al comer. Gracias al trabajo de la madre cocinera

cuando los demás se sientan alrededor de la mesa se despliegan puentes invisibles que acercan las comidas de la familia del padre a las de la madre, la tierra de origen a la de acogida, las modas a los gustos de la infancia. Y en cada bocado se distingue el invierno del verano, lo festivo del diario, lo femenino de lo masculino, lo propio de lo ajeno, lo religioso



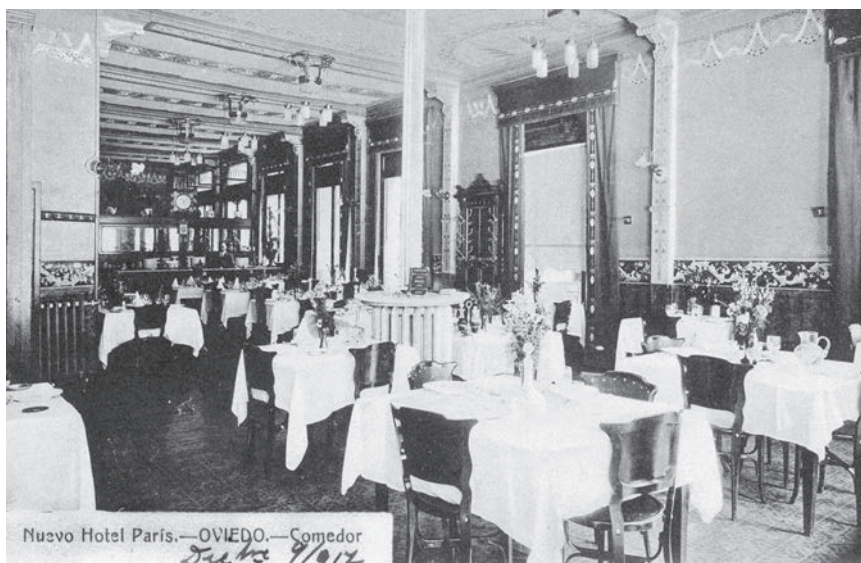
Cubierta y portada de la *Guía del buen comer español*, de Dionisio Pérez, Madrid, 1929. Biblioteca de Asturias (fondo Biblioteca de Ramón Pérez de Ayala).

*de lo profano. La madre de familia sabe, lo verbalice o no, que su papel en la cocina es importante, que cocina con signos que los suyos saben leer.*²²

En el fondo todos sabemos o deberíamos saber leer tales signos, al menos intentarlo, que es lo que un servidor está haciendo. Por eso lleva tiempo hablando (en nombre de la Academia de Gastronomía Asturiana y del Colegio de Críticos) de lo que hemos decidido titular como el GAS (bautismo que agradecemos al ya fallecido filósofo Gustavo Bueno): el Sistema Gastronómico Asturiano, que no es otra cosa que el conjunto de platos (algo más de un centenar) que entendemos como seña de identidad gastronómica del Principado.

Esas singularidades culinarias, acabamos de decirlo, ya salpican el *Nieves*, pero, como sistema, donde mejor se explicitan es en el documentado libro que escribe el periodista gaditano Dionisio Pérez (más conocido por el pseudónimo *Post-Thebussem*), publicado en 1929 por el Patronato Nacional

²² GONZÁLEZ TURMO, *Cocinar era una práctica*, 2019.



Fotógrafo desconocido, *Nuevo Hotel París. Oviedo. Comedor* (9 de diciembre de 1917); tarjeta postal en papel, 90 × 140 mm. Archivo Municipal de Oviedo.

de Turismo con el título de *Guía del buen comer español*.²³ Un amplio capítulo se dedica a la cocina asturiana y las peculiaridades que la distinguen de la de las restantes regiones españolas igualmente estudiadas. Pero no son las apreciaciones de un curioso o de un visitante, como ocurre a menudo. Pérez recibe la información directamente de su amigo el folclorista asturiano Aurelio de Llano, reconocido vecino de Oviedo. Y eso es lo que le da especial valor.

De ahí en adelante, Asturias quedó vinculada, a efectos que podemos llamar divulgativos o publicitarios, a una serie de platos y productos que pasarían a ser nuestro carné de identidad en la materia, pero que resulta imposible detallar y desbrozar aquí, entre otras cosas porque, a buen seguro, ya son sobradamente conocidos por ustedes.

Claro que todos ellos representan peculiaridades repartidas por el conjunto de Asturias, aunque tengan en unos lugares más implantación que en otros.

²³ DIONISIO PÉREZ (*Post-Thebussem*), *Guía del buen comer español. Inventario y loa de la cocina clásica de España y sus regiones*, Madrid, Patronato Nacional de Turismo. Sucesores de Rivadeneyra, S.A. Artes Gráficas, 1929. La cocina asturiana ocupa las págs. 233-248.



Fotógrafo desconocido (Fototipia Castañeira, Álvarez y Levenfeld. Madrid), *Oviedo: Antigua Casa de Heredia (donde se encontraba el hotel Tuñón, antigua Fonda del Casino)*; tarjeta postal en papel, 87 × 136 mm. Archivo Municipal de Oviedo.

Y tampoco, por descontado, son necesariamente los platos que se comen a diario, donde, al menos hoy, mandan más los espaguetis con salsa de tomate, las lentejas con chorizo, las hamburguesas con patatas fritas o el arroz con huevos que el chosco de Tineo, las *fayuelas*, las patatas con *tiñosu* o la caldereta.

La mesa burguesa de Oviedo seguramente habrá comido más platos salidos de esos recetarios que antes citamos que de cualquier otro lugar. ¿De dónde surge, pues, ese GAS o Sistema Gastronómico Asturiano del que hablamos? Pienso yo que de una suma en alguna medida artificiosa de singularidades de uno y otro sitio y que incluye básicamente elaboraciones de origen en unos casos popular, en otros, burgués, en otros, hostelero e incluso en otros foráneo. Una agregación que habrá tenido lugar pausada y sucesivamente a lo largo de poco más de un siglo, pero muy en especial tras la Guerra Civil y con la recuperación económica que llegaría tras la década de 1950. Y por la acción, claro es, de los que hacen la gastronomía, es decir los que fijan la cocina por escrito, que no son en último caso sino sus publicistas a todos los efectos.

En ese GAS, como no podía ser menos al tratarse de la capital, Oviedo ocupa un sitio de honor. En primer lugar, por el *Desarme* del 19 de octubre, una de las fiestas gastronómicas más sólidas y veteranas de toda España, largos años rodeada de leyendas y al fin contada con rigor y claridad por el experto en la historia local Adolfo Casaprima en 2016, aunque sólo dos años antes el no menos experto Emilio Campos (*Ernesto Conde*) ya le había dado un espléndido repaso a la fiesta desde esta misma tribuna.²⁴ Potaje de garbanzos con bacalao y espinacas, y callos al estilo de Oviedo, dos platos, pues, inequívocamente unidos a la ciudad. Pero también la *carne gobernada*, que aquí recibió fama y bautismo, aunque en realidad esa ternera guisada «con buen gobierno» se comiera y siga comiendo por muchas mesas de Asturias. O la *merluza a la sidra*, que surgiría en Casa Bango y años después reinventó y popularizó la propietaria de El Nalón, Esmeralda González. O la *tortilla de merluza*, que creó también en Bango aquella cocinera magistral que fue Concha García, a la que asimismo se deben las *fabes con gallina*. El desaparecido Víctor Alperi atribuía a Oviedo la *fabada*, pero yo no me atrevo a hacerlo, por muy cultivada que haya sido en la capital. *Casa Modesta* supo darle prestigio largos años y otros muchos la trabajaron, aunque ninguno alcanzara el nivel de perfección de *La Máquina*, en Lugones, que administrativamente pertenece al concejo de Siero pero nadie duda de que gastronómicamente es una extensión de Oviedo, de la que está más cerca que de La Pola. Tenemos el *cachopo*, erróneamente atribuido a la cocinera del bar *Pelayo*, allá por los años cuarenta, cuando todo parece indicar que fue su creador el propio jefe de cocina del establecimiento, Florentino Sánchez, según sostiene con acierto mi buen amigo José Manuel Vilabella. Y está el *carbayón*, ese exquisito pastel de almendra bañada creado por la confitería Camilo de Blas en 1924. O los insuperables bombones de Peñalba, creados por el pastelero vienés Johann Jirout en la década de los treinta, una vez incorporado a esa confitería. O las hoy famosísimas *moscovitas* del Rialto, de mediados de los cuarenta. Sin olvidar famas que nos dieron heladerías como *Los Italianos*, en la plaza de la Escandalera, o Diego Verdú, que nos la sigue dando en Cimadevilla desde 1878, con el añadido de sus turrone navideños.

²⁴ EMILIO CAMPOS, «El Desarme», *Sociedad Protectora de la Balesquida. Fiestas 2015*, Oviedo, 2015, págs. 13-37.



Fotógrafo desconocido (Fototipia Castañeira, Álvarez y Levenfeld. Madrid), *Oviedo: Banco Asturiano y Hotel Covadonga* (en la calle de Mendizábal y frente a la plaza de Porlier); tarjeta postal en papel, 90 × 135 mm. Archivo Municipal de Oviedo.

Desde luego, la confitería y el chocolate son una de las enseñas de ese Oviedo *llambión* que ha contribuido en especial a la fama de la repostería astur, que, a no dudar, debe figurar y figura en los puestos de cabeza entre las del conjunto de España. Como *llambión* que soy nada me gustaría más que contarles con detalle sobre el pasado pastelero y chocolatero de la capital, aunque me temo que me saldría de madre. Pero se merecen el mínimo homenaje de citar sus nombres, aun a riesgo de olvidar alguna: a fines del siglo XIX, *Fernández Cortés* (calle de la Rúa), *La Perla Americana* (junto a la anterior), la de *Fernández Cuesta*, la de *Cervero* (calle de la Magdalena), la de *Ramos*, la de *Manuel Álvarez* (calle de Cimadevilla)... Y ya más cercanas a nosotros, *Camilo de Blas*, ¡claro!, de 1914; el *Buen Gusto* (calle de Fruela), *España* (calle de Argüelles), *Niza* (calle de la Magdalena), *Campoamor* (calle de Jesús), *Lyon* y *La Puerta del Sol* (ambas en la de Uría), *La Mallorquina* (en Milicias Nacionales desde 1929)... sin olvidar, por descontado, a *Peñalba*, que introdujo en Asturias desde 1929 la gran repostería centroeuropea con el fichaje del citado repostero vienés. Por fortuna, otras llegarían posteriormente para seguir contribuyendo a tan buena fama, pero ya nos extenderíamos demasiado.

A la que también contribuyeron, por descontado, los fabricantes de chocolates. A mediados del siglo XVIII se registran veintinueve chocolate-ros en Asturias, veintitrés de los cuales estaban en Oviedo. Pero sabemos que la elaboración de chocolates ni es compleja ni requiere una alta inversión en maquinaria, motivo por el cual a lo largo del siglo XIX España entera se llenó de modestas industrias chocolateras por todos sus pueblos, empresas de alcance corto, porque ni aspiraban ni podían ir mucho más allá de los límites del concejo. Otro cantar fueron las verdaderas firmas empresariales que aparecerían sobre todo en el siglo XX y que colocarían a Asturias en el cuarto lugar de España tras Madrid, Barcelona y Valencia. Gijón estuvo en cabeza, pero el peso de Oviedo le fue cercano. Veintitrés industrias del ramo se censan en la capital en los años veinte y el mismo número persistió hasta finales de los cincuenta. La estudiosa del género Claudia Prieto asegura que entre 1925 y 1945 el Principado se convirtió en la cuarta productora de este alimento en España, detrás de Barcelona, Valencia y Madrid.²⁵

En Oviedo cabe citar firmas como *La Asturiana* (calle de La Vega), de 1867; *La Perla Americana* (primero en La Rúa y después, desde 1872, en la de Santa Susana, donde hoy está la residencia de ancianos), propiedad de Antonio María Fernández y luego (?) de Antonio Sarri, marqués de San Feliz; *La Covadonga*; *La Perla de Oviedo*, en la calle de Argüelles, de la viuda de Andrés Llavona (años cincuenta); *La Astorgana*, propiedad del leonés Rafael Plana; o *La Popular*, de Armando G. Ojanguren, el mismo que más tarde abrió su conocida academia en la calle de Cervantes, esquina a la de Marqués de Teverga. En la segunda década del siglo XX había una veintena de estas industrias en la capital: desde *La Verdad* hasta *Mavi*, pasando por las de los tres *Llavona*, *Atila*, *Osnola*, alguna superviviente de las del siglo anterior y, por encima de todas, pues seguramente habrá sido nuestro chocolate más famoso de todos los tiempos, *La Cibeles*, de 1917, que pasó por distintas instalaciones en la ciudad: la calle de San Juan (en el palacio de Valdecarzana), la de San Francisco o el alto de Buenavista, y desde 1969 trasladada a Meres (Siero), donde aún sigue, aun muy desdibujada.

²⁵ CLAUDIA PRIETO RODRÍGUEZ, *Chocolate y publicidad en Asturias. Las fábricas de chocolate*, Xixón, Muséu del Pueblu d'Asturies, 2015.



Menú lunch de boda (22 de mayo de 1899) del restaurante del hotel Trannoy (Oviedo, Altamirano, 8-10). Xixón/Gijón, Muséu del Pueblu d'Asturies. El chef era el francés Cyprien Grandié y la comida, internacional. Para este establecimiento, véase Gracia Suárez Botas, *Hoteles de viajeros en Asturias*, Oviedo, Krk, 2006, págs. 438-441.

Me duele no poder hablar de otros sectores que también contribuyeron a la alimentación de los ovetenses mediante el comercio y a la difusión de los buenos géneros tanto por el resto de Asturias como por el resto de España a través de la industria alimentaria. Grandes ultramarinos como el de Victoriano González *Campomanes* o *Mantequerías Arias* (ambos en la calle de Uría), *Casa Veneranda*, *Flandria* o *La Suiza*; almacenes de coloniales como el de Juan Santacruz, los del propio Campomanes, el marqués de San Feliz, los Orejas, los Castejón o los Osoro, e industrias tan relevantes en el capítulo de bebidas como las de *Cima* o *El Águila Negra*, ambas en Colloto, o los anises de *La Asturiana*, *La Praviana* o *La Quirosana*. *Arias*, en el de lácteos, frente a la antigua estación de los Ferrocarriles Económicos. *Rajalmendra*, con sus turroneos y dulces, junto a la plaza de toros, merecerían algo más que la simple mención.

E incluso los cafés, en muchos de los cuales se comió y bien. No diré en los iniciales, aquellos *La Oliva* o de *Chúcharo*, en la calle de la Rúa de comienzos del siglo XIX, pero sí en no pocos de los que siguieron con los años: el de *París*, el *Español*, *La Amistad*, el *Colón*, el *Universal*, el *Suizo*, el *Madrid*, el *Fruela*, el *Viena*, el *Ambos Mundos*, el del *Pasaje*, el de *La Paz*, el de

Celso, el *Mercantil*, el del *Comercio*, el *Imperial*, el *Cervantes*, el *Paredes*, el *Riesgo*, el *Alvabusto*, y acaso el más famoso de todos los tiempos, *El Peñalba*, que se mantuvo abierto hasta 1962, al cabo de treinta y tres años de vida. Entre tantos otros cuya relación resultaría agotadora pero los más significativos de los cuales han sido perfectamente estudiados por Emilio Cepeda en el libro *De los cafés antiguos en la ciudad de Oviedo*, aparecido en 2007, cuya lectura les recomiendo. Nos interesa saber sobre todo que igualmente ellos y en su medida contribuyeron al buen comer de la capital, porque entonces era más normal que hoy comer también en los cafés mejor equipados.

Volviendo a la mesa pública, la que llamo *segunda ola* de la restauración continuaría, pues, tras el parón de la Guerra Civil. En 1940, Oviedo tenía poco más de cincuenta mil habitantes. En la siguiente década daban bien de comer a ese poblachón establecimientos, entre otros, como *La Paloma*, *Modesta*, el *Pelayo*, *Casa Bango*, el *Jovellanos* (número 42 de esa calle), el *Pabellón Bombé* (en pleno campo de San Francisco) o el restaurante *Alaska* (antes, *El Parador*) en los bajos del Filarmónica; *Alameda*, en Santa Susana, que tenía igualmente acreditada confitería; o el bar *Nalón*, en Fray Ceferino (aún no traspasado a Esmeralda González), que se vendía como «la central del marisco». Sin olvidar *La Campana*, también conocido como *Casa Ulpiano*, en San Bernabé; el *Marchica*, de 1956, o el *Malani*, en la calle de la Rúa (en una de las casas absorbidas en la ampliación del Museo de Bellas Artes), de 1959, uno de los restaurantes más finos por aquellos días, excepción hecha del *Hotel Principado*, uno de los raros en mantener vinculados alojamiento y restauración con prestigio, toda vez que los hoteles ya estaban dejando paso a los restaurantes de nuevo cuño fuera de los mismos.

No olvidemos, con todo, que en esa década de los sesenta este podía ser el menú de una boda:

Sopa de marisco
Térnera con guisantes
Merluza dorada y en dos salsas
Pollo en su jugo con patatas
 (Casa Lobato, 1963)

O este otro, una comida de homenaje a un prohombre:

Sopa de pescado
Paella valenciana
Ternera braseada al champiñón
Macedonia de legumbres
 (Restaurante Alaska, 1970)

No se trata así de comparar con las minutas de aquellos banquetes decimonónicos antes aludidos, sino con la comida de cada día en la mera clase media para tratar de averiguar las fronteras entre lo ordinario y lo extraordinario por entonces.

Y aquí pararemos, en los sesenta, la década del desarrollismo y los que la siguieron, unos años expansivos que, por lo nutridos, harían este texto casi interminable, pero también porque no pocos de ustedes los conocen de primera mano tan bien o mejor que yo mismo. Baste con decir que fue en esos años cuando se inició la democratización gastronómica a diferentes niveles, cuando todo el mundo empezó a comer de verdad, en variedad y en abundancia, y cuando la *tercera ola* llegó a la restauración pública con la irrupción de un buen número de establecimientos que aportaron novedad y calidad. Pero ya digo, eso exigiría un espacio aún más largo que éste, que ya lo ha sido bastante para su amable resistencia. Aunque eso sí, aún más interesante por cuanto que fue la puerta de entrada a la eclosión gastronómica que hoy vivimos, acaso excesiva, pero, nadie puede dudarlo, llena de vitalidad.

. . .

Quiero agradecer a la SOCIEDAD PROTECTORA DE LA BALESQLIDA esta ocasión que me ha brindado para decir estas palabras, no sin recordar que ella misma le echaba a la *cosa del comercio y el bebercio* su cuarto a espadas al repartir entre sus cofrades lo que Pascual Madoz llama un almuerzo, «el cual consistía en un bollo de pan de fisga [*escanda*], medio cuartillo [*en torno al medio litro*] de vino de pasado el monte, y lo que se llamaba el torrezno, o sea un trozo de jamón frito». Confío en que aún mantengan los señores y señoras alfayates tan sabio refrigerio, aunque, como no podría ser de otro modo, el vino sea ahora de Rioja y el jamón de Guijuelo. Que ustedes lo coman bien y muchas gracias.



ESTE VOLUMEN DOBLE DEL
ANUARIO DE LA SOCIEDAD PROTECTORA DE LA BALESQUIDA
SE ACABÓ DE COMPONER E IMPRIMIR EN LA SERONDA DE 2021,
TRAS UN AÑO DE CARENCIA DEBIDO A LA CALAMIDAD DE LA COVID-19.
APLAZADA SU APARICIÓN MEDIO AÑO DE LA TRADICIONAL FECHA DE LA
PASCUA DE PENTECOSTÉS, VE LA LUZ EN VÍSPERAS DE ADVIENTO Y
DE LA FESTIVIDAD DE NUESTRA SEÑORA DE LA EXPECTACIÓN,
TITULAR DE LA CAPILLA DE LOS ALFAYATES DE OVIEDO.

OVETO, A. D. MMXXI

Iam tandem Italiae fugientes prendimus oras
(Virgilio, *Aeneis*, VI, 61).