



Asturias

Forgotten dishes or occasional consumption in Spanish gastronomy: Asturias

AUTORES:

Maricarmen Ramos Castro, Eugenio Rodríguez, Laura Soto, Francisco Arnaldo

CORRESPONDENCIA:

Maricarmen Ramos Castro. Mrcr55@yahoo.com

Fecha recibido: 10 diciembre 2021 / Fecha aceptado: 10 enero 2022

Resumen

El mar Cantábrico con sus pescados y mariscos, y los valles profundos de la cordillera Cantábrica que proporcionan pastos para la cría de ganado en libertad suministran los ingredientes a la cocina asturiana tradicional, con importante presencia también de verduras, hortalizas y legumbres como las fabes, sin olvidar la gran variedad de quesos artesanales.

Palabras clave: Asturias, cocina tradicional, pescado, carne, legumbres, queso.

Abstract

The Cantabrian Sea with its fish and shellfish, and the deep valleys of the Cantabrian mountains that provide pasture for free-range cattle raising, supply the ingredients for traditional Asturian cuisine, with an important presence of vegetables and legumes such as fabes, without forgetting the great variety of artisanal cheeses.

Key words: Asturias, traditional cuisine, fish, meat, legumes, cheese.

Introducción

El término Asturias para algunos autores creen que su origen se halla en el nombre del río Astura que se traduce en «hoy río Esla», cuyos ribereños fueron llamados astures por los autores romanos. Los asturianos de hoy en día son descendientes directos de los astures transmontanos. Han habitado la zona que ocupan actualmente desde el neolítico.

La cocina asturiana ha sido transmitida generación en generación. El mar Cantábrico proporciona exube-

rantes pescados y mariscos a la cocina asturiana, entre los que cabe destacar el pixín (rape), la merluza, los percebes y los oricios (erizos de mar). Por otra parte, la cordillera Cantábrica, con valles profundos en los que se desarrolla la cría de ganado en libertad controlada, permite obtener carne y leche autóctonas. Además, carnes como el pitu caleya (pollo de corral que crece en libertad), verduras, hortalizas y legumbres, entre las que destacan las fabes, base del plato típico asturiano, la fabada y una gran variedad de quesos, que incluye 42 variedades de quesos artesanales.

Pote de nabos



Ingredientes

- 4 kg de nabos
- Lacón
- 2 morcillas
- Morro de cerdo
- 2 chorizos de buena calidad
- Tocino
- Oreja
- Rabo
- 2 sobres de azafrán
- 1/2 kg de patatas
- 1/4 kg de carne de ternera
- Pimentón dulce
- Pimentón picante
- Caldo

El origen de este plato está en la comarca de Sotondrio que, en la época de la recogida de los nabos, con mucho cuidado y esmero se encargan de preparar y aderezar con abundante «compango».

Esta puede considerarse una receta histórica, caída en el olvido si no fuera por el empeño de cofradías y Ayuntamientos, que la han hecho volver a la mesa por la puerta grande. Se celebra el 11 de noviembre, coincidiendo con la festividad de San Martín de los Nabos de Sotondrio, es conocida popularmente como las fiestas de los Nabos. Según la leyenda, la fiesta de los nabos procede del año 774, cuando el rey Aurelio, de la monarquía asturiana, puso su capital en este municipio.

En pocos lugares de Asturias se degusta un pote tan sabroso y sano como el que sale de los fogones sotondrinos durante los días que dura la fiesta. Entre otros el escritor Ignacio Gracia Noriega (D.E.P.), decía al respecto sobre el Elogio de los Nabos: En el capítulo tercero de la Historia del Buscón, también narrada por D. Francisco de Quevedo, el referido buscón, llamado D. Pablos, va a caer para su desgracia, en el pupilaje del licenciado Cabra, en la ciudad de Segovia. Sí bien la casa de Cabra no llega a ser la residencia de «el hambre viva», como la del escudero a quien va a servir Lázaro de Tormes en Toledo, porque en ella algo se comía, aunque poco y malo, D. Pablos padece en su estómago la tacañería del domine. Cierta vez sentados el domine y los pupilos a la mesa, encuentra Cabra en su plato «Una nabo aventurero» y exclama para consuelo de los pupilos: ¿Nabos hay? No hay para mi perdíz que se le iguale, coman que huelgo de verlos comer. Los nabos siempre gozaron de escasísimo prestigio en las mesas españolas, si alguna vez se comieron en el pasado fueron por pura necesidad. En el mejor de los casos se consideraba que era alimento mejor para animales que para personas.

Ángel Muro a finales del siglo XIX considera que se trata de la legumbre raíz más desdeñada porque es muy dulzarrona y no tiene aroma. Tiene pocos amigos y los que lo son de verdad, son los gallegos. Añadiendo que se emplea más como guarnición para guisar el pato y otras ánades o para alternar con patatas con el guisado a la francesa.

Por tanto, no suele aparecer en los grandes recetarios.

Ignacio Doménech incluye una receta de nabos a la paisana en la cocina vegetariana moderna y sorprendentemente dado que el mayor reproche que se la hace a los nabos es su condición dulzona, indica como ingrediente «un pequeño polvo de azúcar», por lo demás galicismo atroz.

Sobre la popularidad de los nabos habría que matizar mucho. Evidentemente lo fueron hasta el entrado siglo XIX, porque la necesidad hace «virtud», y como la introducción de la patata fue tardía, las castañas y los nabos continuaban siendo la base del pote. Pote que el gastrónomo vasco Jose María Busca Isusi denominaría precolombino por no contener patatas. El pote comienza a cocinarse en Asturias en el siglo XVIII y como reconoce el Doctor Jesus Martínez Fernández, alejó el fantasma del hambre de los hogares humildes.

No obstante, los nabos no fueron apreciados por igual en todas las zonas de Asturias. En la Asturias Oriental se desconocen como alimento humano y en la Occidental su difusión obedece a evidente influencia gallega. En la actualidad vuelven los nabos a los manteles, después de haber sido relegados de manera completa durante algunos años, y ello se debe de manera principal a su resurrección en tres localidades pertenecientes al centro de Asturias, Sotondrio, Proaza y La Foz De Morcín.



Los nabos que son ingrediente tradicional y muy antiguo en la actualidad permiten introducir una variedad muy notable en los potajes. Los nabos alimentaron a muchas generaciones de asturianos siempre en feliz entendimiento con el inevitable «Hermano cerdo», hoy el nabo ya no es una necesidad sino un manjar que debe valorarse y a quién el refuerzo de chorizos, morcilla etc., atenúa el sabor dulzón que se le reprocha y que en sus mejores momentos cuando está bien preparado con un caldo ligeramente rojizo llega a emparentarse con la suavidad del espárrago.

Técnica culinaria

Cocido.

Preparación

Se pelan y parten a lo largo los nabos, colocando una capa en una cazuela. Sobre ella, parte de la carne, después más nabos y carne hasta terminar los ingredientes.

Se espolvorea con pimentón, una parte picante y tres dulces, se cubren de agua y se cuecen dos horas a fuego lento. Después se dejan serena toda la noche y, a la mañana siguiente, se siguen cocinando, añadiéndoles caldo de gallina (que se habrán preparado previamente), a medida que lo precisen.

Ya cocinados y en su punto, se dejan reposar un tiempo.

Es necesario que estén dos días fuera de la tierra antes de prepararlos.

Emplatado

Los nabos deben estar trasnochados; es conveniente, por lo tanto, prepararlos el día anterior.

Bibliografía

Gracia Noriega JI. Las crónicas de la Cofradía de la Mesa de Asturias. Gijón: Ediciones Noega, 1982
Cofradía de Amigos de los Nabos. [<http://amigosdelosnabos.com/>]

Fotografía: www.turismoasturias.es

Cebollas rellenas



Ingredientes

- 8 cebollas medianas
- 2 huevos duros
- 400 g de bonito en aceite
- Salsa de tomate espesa
- 1 pimiento morrón asado
- 2 dientes de ajo
- 1 vaso de vino blanco
- Aceite de oliva
- Sal

La localidad de El Entrego, en el municipio de San Martín del Rey Aurelio, es la capital mundial de las «cebollas rellenas», genial invento culinario que tiene su origen en el ingenio de una señora de este pueblo se llamaba Aniceta Fueyo «La Nina», que en torno a los años 40 del siglo pasado, lo ideó para dar de comer a varios sacerdotes en tiempo de Cuaresma. Esta fiesta tan tradicional comenzó a celebrarse en el año 1972, pero su historia como hemos dicho anteriormente comenzó en los años 40, idea de esta mujer.

Así que, coincidiendo con la festividad de San Andrés, que es el 30 de noviembre, en que El Entrego celebran por todo lo alto, la fiesta de las cebollas rellenas. La fiesta dura varios días, y la popularidad que ha alcanzado este plato es tal, que trasciende las fronteras locales y asturianas, incluso las españolas.

Esta celebración incluye un amplio y variado programa cultural y de ocio: pregón, actuaciones musicales, concursos culinarios de las *cebollas rellenas* etc.

Aunque el plato original contempla que las cebollas se rellenan de bonito, pero con el paso del tiempo, han ampliado y también actualmente hay *cebollas rellenas* de carne e incluso de marisco, normalmente este menú lo contemplan con callos y de postre las casadielles.



Técnica culinaria

Pochado, Cocido, Guisado.

Preparación

Se prepara el relleno escurriendo ligeramente el aceite de las latas de bonito y desmenuzándolo en un bol. Se agregan 3-4 cucharadas de la salsa de tomate, los huevos duros picaditos, la mitad del pimiento morrón asado también picado y algo de sal. Se mezcla todo bien hasta que quede un relleno más o menos fino. Se reserva.

Se pelan las cebollas cortando las raíces a ras y la base del tallo. Se corta la parte superior de las cebollas como una tapa.

Con un sacabolitas o una cucharita, se vacían todas las cebollas dejando solamente un par de capas de grosor. Se colocan en un recipiente apto para microondas, se tapan y pre-cocinan hasta que empiecen a estar un poco transparentes.

Se cubre de aceite el fondo de una sartén mediana y se hace un sofrito a fuego bajo con los pedazos de cebolla que se han vaciado, hasta que esté transparente.

Se pelan y laminan los dientes de ajo, y se tuestan con la cebolla. Se añade la otra mitad del pimiento asado, dos buenos cucharones de salsa de tomate, el vino blanco y la sal. Seguidamente se tritura todo el conjunto

hasta el grosor que se desee. Una vez triturado se prueba y rectifica la sazón si hiciera falta.

Cuando ya está el relleno de bonito preparado se rellenan las cebollas y se tapan con las «tapas» que se habían reservado.

Se ponen las cebollas en una cazuela donde quepan no muy holgadas y se añade la salsa triturada. Si la salsa no llegase casi hasta las tapas de las cebollas, se puede añadir algo de agua, pero sin cubrirlas.

Finalmente se cuecen a fuego muy bajo, con la cazuela tapada, durante dos horas o hasta que las cebollas estén tiernas y la salsa algo reducida.

Variantes

En muchas recetas tradicionales el paso de pre-cocinar en el microondas se hace friendo las cebollas en sartén o cazo con abundante aceite de oliva.

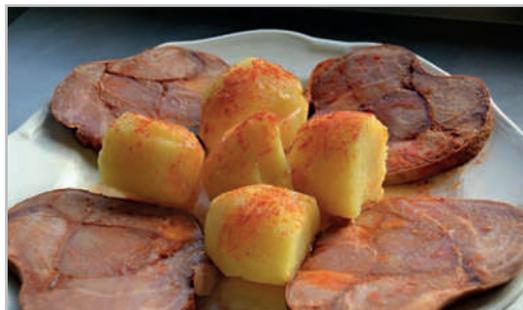
Bibliografía

Turismo de Asturias. [<https://www.turismoasturias.es/>]

García M. El Comidista, el País, 20 de octubre de 2019 [https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2019/10/21/receta/1571690088_255872.html]

Fotografía: Restaurante Eutimio de (Lastres) www.tripadvisor.es

Chosco de Tineo



Ingredientes

- Cabecera de lomo, también llamado «lomo alto» (entre 60 y 80%)
- Lengua (entre 15 y 30%)
- Sal
- Pimentón
- Ajo
- Ciego

El chosco es un producto noble y de ascendencia vaqueira que procede de las matanzas caseras de los ganaderos.

En la Edad Media el nombre de Tineo abarcaba la comarca desde la Cabruñana en Salas, hasta Leitariegos en la Cordillera Cantábrica. En el siglo XIX aparecen guías industriales de la provincia que consignan establecimientos dedicados a elaborar embutidos de la comarca de Tineo. En 1929 la «Guía del buen comer español», en el capítulo dedicado a la cocina asturiana, cita como embutido el chosco, afirmando que es un plato característico de Tineo el día de San Roque (fiesta patronal).

Tineo forma parte de la «Comarca Vaqueira». Los vaqueiros son pastores trashumantes. Su mayor propósito era que su ganado prosperase, por lo que organizaban su vida en función de las necesidades de sus animales. Familias completas de Vaqueiros y su ganado se trasladaban todos los años en el mes de mayo hasta las montañas del interior para proporcionar prados frescos a sus animales, para bajar luego de cara al invierno otra vez a la costa. Durante el invierno aprovechaban para desarrollar sus actividades y preparar el sustento para esos meses de trashumancia. Uno de los alimentos que preparaban para su largo viaje era el chosco.



Los diccionarios bables definen el chosco como embutido de tripa de cerdo adobada, pero también la tripa de cerdo, el ciego, se llama chosco y da nombre al embutido resultante. Ciego es la víscera que forma parte del intestino grueso situada entre el íleon y el colon.

En el año 2008, se concede la protección nacional transitoria a la «IGP Chosco de Tineo». Las características morfológicas de los choscos que se protegen son: el aspecto exterior viene definido por la forma de la tripa (ciego) con una forma redondeada e irregular, su peso debe oscilar entre 500 y 2.000 gramos, deben tener un color característico rojizo más o menos intenso, dependiendo de la carne utilizada y la concentración de pimentón, y una consistencia firme y textura jugosa.

La calidad de este embutido hace que sea reservado para regalos especiales, fiestas tradicionales y eventos importantes. Todos los años, en el transcurso del mes de febrero y organizadas por la Junta Local de Hostelería, se celebran en Tineo las «Jornadas Gastronómicas del Chosco». También, a finales del mes de octubre de cada año, se celebra el «Festival del Chosco de Tineo».

Técnica culinaria

Macerado, ahumado.

Preparación

Se seleccionan y limpian las piezas de cabecera de lomo y la lengua de cerdo, y se pican en trozos gruesos. A continuación, las piezas de carne se mezclan con el resto de los ingredientes de forma manual y con una temperatura ambiente inferior a 12 grados. Se mantiene adobando durante 48 a 72 horas. Se completa la mezcla con un nuevo amasado y se embute de forma manual en la tripa de ciego de cerdo.

Una vez hecho el embutido, este se tiene que ahumar y secar, para lo que se emplea leña de roble, abedul, haya o castaño. La duración del ahumado es de un mínimo de 7 días y el secado de 5 días a temperatura ambiente.

Emplatado

El chosco normalmente se consume cocido, tradicionalmente acompañado de patatas y /o verdura o enriqueciendo un potaje. Una vez cocido se puede consumir en caliente o en frío como fiambre.

Variantes

Una vez secado el chosco se puede cocer. Este paso es opcional, pero cuando se realiza ha de ser de forma lenta, evitando la rotura de la tripa. La cocción dura entre una o dos horas a 80-100 grados (en función de su peso).

Bibliografía

BOE número 187 del 4 de agosto de 2008. IGP «Chosco de Tineo». Fidalgo Sánchez JA, Martínez Fernández E. Asturias. Cocina tradicional. Editorial Everest, 2009.
Pallares L. Guía de Productos de la Tierra. Madrid, 1998.

Fotografía: Blog.origenasturias.com y www.aretas.com - artículos.

El desarme



Ingredientes

- 500 grs de garbanzos
- 2 manojos de espinacas
- 3 tomates medianos y maduros (unos 500grs)
- 1 cebolla mediana
- 1 diente de ajo
- 300 grs de bacalao
- 2 huevos duros
- 3 cucharadas de aceite
- 1 cucharada de harina
- 1 cucharada de pimentón
- Sal



Es la fiesta gastronómica más antigua del amplio abanico de las que podemos disfrutar a lo largo y ancho del Principado de Asturias.

Mucho se ha hablado y escrito sobre el origen de esta fiesta, pero lo cierto es que, en Oviedo, muy pocos dejan de degustar el típico menú y menos aun los que se preocupan de su origen.

El menú contundente como pocos, compuesto por garbanzos con bacalao y espinacas, callos a la asturiana y arroz con leche, tiene su origen en una leyenda bélica. Teorías hay muchas, fiables alguna, datada históricamente de una base para hacer esta celebración toda una leyenda, las que cada comensal quiera. Lo que, si coinciden todas que la misma se enmarca en las Guerras Carlistas, aunque hay discrepancias importantes en cuanto a las fechas. La historia culinaria del menú ya es otro cantar.

Hablar de las Guerras Carlistas es hablar de tres guerras civiles españolas del siglo XIX, entre los carlistas partidos de Carlos María de Borbón y sus descendientes, defensores a un régimen absolutista y los isabelinos partidarios de Isabel II de España, hija de Fernando VII y sus descendientes defensores a un régimen liberal. A estas guerras cuatro en total, desarrolladas entre 1833 y 1876 no fue ajeno el Principado de Asturias.

La primera y más importante se desarrolló entre 1833 y 1840 y en este periodo es cuando surge el «desarme» y su leyenda, o al menos cuando mejor datado está. Eran años difíciles en la política del país, y Oviedo hace gala a los epítetos de la leyenda de su escudo, y en medio de los vaivenes políticos, intenta mantenerse fiel al trono constitucional.

El 6 de julio de 1.856 fecha que no coincide con ninguna guerra carlista, hay noticias de un desarme ocurrido en Lugo de Llanera, en la que varios batallones carlistas de diferentes puntos de la región se concentraron para tomar Oviedo. Se dice que hubo un rancho especial compuesto por lo que hoy es «el menú del desarme» y que después de digerido y mientras disfrutaban de la siesta, los vecinos defensores liberales aprovecharon para requisarles las armas. Coincide el testimonio con la celebración actual pero no así la fecha.

En 1.836 en plena guerra sí hay datos que pueden acercarnos más al origen de este emblemático menú. Oviedo fiel a Isabel II, sufrió dos importantes incursiones de los carlistas «que contaban con el apoyo de la Iglesia en Oviedo. Una fue en julio en el que consiguieron entrar en la ciudad, al mando del General Gómez, pero fueron expulsados a los tres días, por las tropas dirigidas por Espartero. La otra fue en octubre y aquí, sí que coincide la fecha.

Celebración y comida suelen ir de la mano, incluso en funeral de los de antes, como necesario contrapunto al dolor. La comida, motivo de reunión amigable entre las autoridades, clero y vecinos invitados, pudo trascender al pueblo que acudiría desde entonces año tras año a rendir los honores a sus héroes locales.

El 14-10-1898, el diario El Carbayon, anuncia el 62º aniversario del 19 de octubre, y transmite la invitación del alcalde Gerardo Berjano, a todos los vecinos de esta capital a contribuir con su presencia a la mayor solemnidad de rendir homenaje a las víctimas de las libertades patrias.

Posteriormente, en 1.906, el Ayuntamiento, a pesar del voto en contra de los socialistas por el gasto que supone la función, no sólo sigue organizándola, sino que también acuerda repartir a los «pobres con tal motivo «raciones de la Cocina Económica», inaugurada en mayo de 1.894.

En 1929, al coincidir la celebración en domingo, esta se pasa a lunes con invitación a todas las autoridades locales y las familiares de los héroes liberales, a acudir a San Isidoro.

En 1931, esta celebración fue suspendida por la segunda República, y el Ayuntamiento no volvió a celebrarla más.

Dicho esto ¿Qué hay del menú del desarme? Pues todo y nada. Por un lado, hay constancia histórica de una celebración en un día del año, y con una base histórica; y por otro que la misma era cívica-religiosa, e incluso orden de reparto de raciones de comida desde el Ayuntamiento, pero de los componentes del menú nada se menciona.

Poca documentación hay de la coquinaria tradicional en general y por tanto verificar el como y el porqué de este menú ha llegado hasta nuestros días es algo muy difícil de realizar.

A mediados del siglo XIX, el menú por excelencia era «la olla podrida», no solo en el Principado sino en toda España. Este potaje incluía las hortalizas y legumbres que hubiera y alguna carne y tocino, según el poderío económico de las casas. Si tocaba vigilia, la carne se sustituía por el bacalao en las casas pudientes o por curadillo u otros pescados similares.

Por aquella, los garbanzos era la legumbre más apreciada, y unir garbanzos y bacalao no es en absoluto descabellado. Que fuera este el plato elegido, teniendo en cuenta los muchos días de vigilia que se celebra-



ban por aquella, tampoco. ¿Y las espinacas? Sinceramente aquí sí que creo que pueden entrar todo tipo de cábalas, no haré ninguna.

Sea como sea, lo cierto es que cuando se retoma en los años 50 la festividad del 19 de octubre después de su suspensión, la guerra civil y los duros años de postguerra este plato aparece inexcusablemente como el primero del menú.

Sobre el segundo, los callos se pueden encontrar más analogías. En el principado siempre se han consumido. Gastronómicamente están presentes en muchas celebraciones del otoño asturiano, además de la del DESARME, como por ejemplo en las ferias de «Pola de Lena» o en «El Mercadon de Cabaña Quinta» desde tiempo incalculable. Por lo tanto, que lo estén en Oviedo con un mercado importante semanal, no es de extrañar.

Con respecto al postre, el arroz con leche, tampoco aquí se encuentran nexos de unión. Este es sin duda, el más extendido y genérico de los postres asturianos, y esa puede ser la explicación de que forme parte de este menú.

Como decía los años 50, fueron el inicio de la recuperación, o del inicio para celebrar el menú del «desarme», pudiendo asegurarse de que es sin duda la más ancestral de las fiestas gastronómicas del Principado de Asturias.

Elaboración

Poner a desalar el bacalao en agua 24 horas antes. La víspera por la noche se ponen los garbanzos a remojo.

Por la mañana se pone a hervir agua en una cacerola. Cuando rompe el hervor se echan los garbanzos, escurridos del agua del remojo. El agua de la olla solo debe cubrirlos. Antes de que hiervan de nuevo se van espumando.

Tendremos aparte preparada una salsa del siguiente modo: En una sartén se pone el aceite con la cebolla y el ajo, todo picado muy fino. Antes de que empiecen a dorar se agregan los tomates picados y se deshacen en la salsa, pasándolos con la ayuda de la espuamadera. Al final se incorpora la harina y se remueve bien con una cuchara de madera.

En otra olla habremos preparado previamente las espinacas. Tras lavarlas al grifo, se pican y se introducen en el recipiente con agua fría y sal. Se llevan a ebullición

y se mantiene ésta a fuego medio durante 15 minutos, tras lo cual se pasan por un colador para quitarles el agua.

Se desmenuza el bacalao y se incorpora a la salsa. Todo ello, más las espinacas, se echa a la cacerola. Se tapa y se deja cocer al menos 2 horas a fuego lento.

Al servir en la mesa, pondremos sobre el plato, medio huevo duro partido sobre el mismo

Nota: Si el bacalao no es muy fino es conveniente dejarlo desalar de 48 a 72 horas.

Bibliografía

Blog de Luis Javier del Valle Vega, DENDECAGÜELU «Desde casa del abuelo» [<http://www.dendecaguelu.com/>]
Saboreand Asturias [<http://www.saboreandoasturias.org/>]

Fotografía: Cofradía del desarme de Oviedo.

La balesquida



Ingredientes

Para hacer hasta cinco bollos

- 1 kg de harina
- 4 cucharadillas de café rasas con sal
- 1 trozo de levadura
- 350 grs de manteca
- ½ litro de agua templada
- Chorizos

El origen de la fiesta ovetense que homenajea a una acaudalada benefactora nacida hace más de 8 siglos.

Doña Velasquita Giráldez, más conocida como Doña Velaquita, tenga su propia entrada en la Real Academia de la Historia (RAH). Porque, aunque puede que pocos ovetenses sepan exactamente quién era, les sonará mucho más el legado cultural que dejó: La Fiesta del Martes de Campo.



Doña Velasquita, una dama de la naciente burguesía de artesanos de la época, vivió en Oviedo entre los siglos XII y XIII, es decir, hace 800 años. Según la RAH, fundó una cofradía religiosa, profesional y benéfica. El apellido le vino de su padre Giraldo Pérez, lo que > revela sin duda la vinculación familiar originaria al núcleo de población de ultrapuertos>, gracias a las relaciones político-militares exteriores de Alfonso VI de Castilla y León.

La academia explica que Velasquita Giráldez puso en marcha la cofradía de los sastres y esto está acreditado mediante un testamento del 5 de febrero de 1.232 donde la buena señora hace la «donación, dotación y nueva institución, última y postrera voluntad, a vos todos los cofrades que hago e intuyo, de los alfayates o sastres y de otros vecinos y buenos (hombres libres) de la ciudad de Oviedo, doivos y concédovos».

Por lo tanto, la fundación establece, «por un lado, la condición profesional de los cofrades, pero al mismo tiempo la de otros miembros cotizantes, sin duda por lo exiguo (o al menos no excesivo) del número de posibles adheridos», es decir, que había que ampliar un poco horizontes para asegurar la permanencia, y vaya si lo aseguró. Según añade la RAH, «cabe suponer la especial dedicación del propio marido de la fundadora, Fernando Goncalvis.

Lo que dejó la benefactora fue un hospital ya edificado, (para recibimiento de pobres y necesitados), dotado de diez lechos con sus mantas y cabezales de buena pluma y algunas colchas. Para el mantenimiento del naciente centro sanitario se agregaba todo un conjunto de bienes inmobiliarios (casas y tierras), en Oviedo y fuera.

Los cofrades debían pagar quince «maravedís anuales», en remuneración de la misa y oficios eclesiásticos diarios y festivos, a cargo de un presbítero de la cercana capellanía de San Tirso. La cofradía ha pervivido hasta hoy con el nombre de su fundadora: La Balesquida, que tiene una capilla frente a la Catedral.

Sus funciones, claro está, no son las mismas de hace ocho siglos. Pero si continua el homenaje a Doña Velasquita, la procesión de la Virgen y la fiesta del martes de campo (San Francisco o fiesta del Bollu que se celebra en Oviedo el martes de Pentecostés (por eso varía el día cada año), antiguamente en la ermita de Santa Ana de Mexide, en lo que es hoy Montecerrao, hasta que en el siglo XVIII se trasladó al campo de San Francisco.

Preparación

Para empezar, hay que disolver la sal y la levadura en el agua y a continuación mezclarla con la harina mientras se remueve. (Recomienda como truco, no utilizar toda el agua a la vez para garantizar que tanto las cantidades de levadura como la sal se aprovechan correctamente, siempre es mejor añadir más si es necesario que no aguarla).

Una vez que la mezcla se ha completado, llega el turno de amasar, (con 2 ó 3 minutos y varios golpes secos para que compacte, es suficiente; la masa tiene que quedar firme, «sin romperse».

El siguiente paso es esperar a que la masa suba, aproximadamente hasta el doble de su tamaño inicial. Lo ideal es dejarla en un lugar seco, cálido y tapada con un trapo para que no cree corteza.

Cuando la masa se acerca al resultado esperado, se pone el horno a precalentar a su temperatura máxima. Por delante queda el proceso más laborioso, mezclar la manteca. Para ello, se extiende sobre la masa y con las manos hay que amasar con energía hasta que queda

completamente diluida (la manteca tiene que estar a temperatura ambiente para que sea más sencillo y no hay que parar hasta que deje de encontrarse entre la masa.

El último paso de la preparación es dividir la masa en el número de bollos deseados e introducir el chorizo. Como toque final, añadir huevo batido sobre la amasa con una brocha.

Finalmente se introducen en el horno, donde cocerán una media de 25 minutos.

Bibliografía

Quién fue esa Velasquita que «inventó» el Martes de Campo [https://www.lavozdeasturias.es/noticia/oviedo/2020/06/01/velasquita-invento-martes-campo/00031591005106756101529.htm]

Lydia Is. La receta del bollu de Comadres, al descubierto. El Comercio, 2 de febrero de 2016. [https://www.elcomercio.es/gastronomia/noticias/201602/02/receta-bollu-comadres-descubierto-20160202155944.html]

Fotografía: elcomercio.com y La Voz de Asturias del 10-02-21.

Cordero asado a la estaca



Ingredientes

- 1 cordero limpio y abierto en canal
- Sal
- Ajo
- Pimentón picante
- Perejil
- Pimienta
- Agua
- Laurel

Los asados al fuego y brasa son las maneras de cocinar más antiguas que existen. Ya desde que el hombre dominó el uso del fuego y empezó a cocinar la comida de manera intencionada para mejorar su sabor y sobre todo su digestibilidad.

El origen de esta celebración se remonta a 1965, cuando un grupo de amigos decidió construir un refugio situado en la montaña, lugar que a día de hoy recibe el nombre de Prau Llaguezos (Asturias). A modo de celebración pasaron el día entero asando y comiendo cordero. A partir de ese día surgió la idea de instaurar esta tradición y celebrar una fiesta alrededor de esta comida. Años después en 1984 fue declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional.

Cada primer domingo del mes de julio se celebra la fiesta en el Prau Llaguezos.

La estrella de esta fiesta gastronómica «el cordero a la estaca» se suele acompañar con sidra y otras viandas y bebidas tradicionales asturianas.

Cabe destacar que los asaderos se citan a las seis de la mañana para preparar grandes cantidades de «el cordero a la estaca», el aliño estará disponible a gusto del comensal, aunque no faltará el famoso chimichurri, del que cada asador tiene una receta ancestral.

Es muy sencillo basta con colocar un cordero atravesado de lado a lado con una barra de metal o estaca de madera y con otra barra perpendicular para colocar las patas. Queda dispuesto en cruz para que reciba el calor de manera uniforme.

De vez en cuando debemos girar el cordero para que el asado sea uniforme.

Para asar los animales es necesario madera noble, que puede ser: haya, roble o incluso fresno. La estaca debe tener una cierta inclinación formando un ángulo de 60° aproximadamente.

El aspecto debe ser dorado incluso un poquito churruscado. Esto no llevará menos de tres horas y media de asado.

La preparación previa de la carne y las brasas es fundamental.

Preparación

Colocamos el cordero en cruz y lo situamos a unos 80 cm de las brasas.

En una olla preparamos la salmuera. Ponemos 1 litro de agua aproximadamente y añadimos 100 g de sal, pimienta en grano, laurel, 2 dientes de ajo y el pimentón. Cocinamos hasta que la sal esté bien disuelta.

Vamos condimentando el cordero cada poco con la salmuera.

Giramos el cordero de vez en cuando para que se cocine por igual y transcurridas tres horas y media o cuatro, ya estará listo para comer.

Notas: Fundamental que el cordero debe serrenar tras el sacrificio un par de días, antes de abrirlo en canal y cocinarlo.

El calor debe ser uniforme durante el asado.

Bibliografía

Fiestas populares gastronómicas. Ruta íntegra 2.

[<https://rutaintegra2.es/>]

Cordero asado a la estaca. Miciudad.top (Jandro).

[<https://miciudad.top/cordero-a-la-estaca-tradicion-y-actualidad/>]

Fotografía: rutaintegra2.es y elcomercio.com

Huevos pintos de Pola de Siero



Fotografía: animalesviajeros.es y alamy.es

En el siglo XVIII era ya famosa esta romería. Su majestad el Rey concedió al Ayuntamiento de Siero un reglamento donde se autorizaba a la Corporación a gastar una importante suma para sufragar los gastos de los grandes festejos, tanto religiosos como profanos.

En una crónica de 1860, firmada Protasio Sánchez Solís, leemos: «Sólo Oviedo y Gijón llevaron a la célebre romería de los «huevos pinto» un centenar de coches de caballos y una animación imposible de describir».

Los huevos se cocían entonces en las antiguas cocinas asturianas y se pintaban con el hollín de las mismas. La fiesta se conocía con el sobrenombre de «los Huevos Prietos». Los progresos de la química, con las invenciones de las anilinas, agudizó el ingenio de los polesos que las usaron para el teñido de los huevos. Ayudándose de palillos mojados en ácido nítrico, escribían nombres, dedicatorias, versos, y se dibujaban escudos, flores, etc. Fue entonces cuando varió el nombre de huevos prietos a huevos pintos.

La tradición de los huevos pintos en Asturias —aunque tenga varios siglos— es de origen incierto. En Siero se ha transmitido de forma oral, de generación en generación. Dicen que tal vez esté vinculada—es solo una hipótesis— a las gentes que llegaron de Centroeuropa a trabajar en las minas de Siero y Langreo, donde se exploran los primeros yacimientos de hulla.

Esta fiesta se celebra siempre el martes siguiente al Domingo de Pascua. Desde primera hora de la mañana el entorno más histórico y céntrico de Pola de Siero se llena de puestos engalanados para la ocasión en los que se pueden contemplar y adquirir huevos pintos, con decoraciones y tamaños muy variados, aunque la mayoría incluyen en su artístico diseño motivos alusivos a la cultura tradicional asturiana, así como distintas frases y símbolos.

Si nos dedicamos a contemplarlos uno a uno, y con detalle, seremos presa del Síndrome de Stendhal, pero a lo bestia, y el vértigo se apoderará de nosotros mientras recorremos embriagados las calles de La Pola. Así es la fiesta de los Güevos Pintos, una poderosa sensación multicolor que le quita hierro y drama a la recién finalizada Semana Santa. Los martes de Pascua son así, ya antaño servían para el regocijo, para gastar bromas, para sentirse ligeros y gráciles tras la resurrección de Nuestro Señor. El huevo es el inicio de una nueva vida, por eso mismo nos viene al pelo en estas fechas. Pero ya antes de Cristo había huevos pintados. Sí. Podríamos rebobinar 60 mil años atrás y encontraríamos huevos de avestruz decorados.

Indudablemente, los Huevos Pintos son los Huevos de Pascua.

Su significado está relacionado con la Cuaresma y la prohibición de consumir ciertos alimentos, incluidos los huevos, que se iban acumulando en las casas donde había gallinas. Así que al final de la cuaresma, se fue popularizando la idea de regalarlos a parientes y amigos. La costumbre de enriquecerlos y pintarlos posiblemente tuvo un origen cortesano.

Y en La Pola (también en Sama) se exponen, venden y regalan los huevos que han sido previamente pintados artesanalmente. Se levanta un mercadillo popular a tal efecto, al que llegan miles de romeros de todas las geografías.

Un momento muy especial de esta fiesta es la Bendición de los Güevos Pintos en la plaza del Ayuntamiento; a partir de ese instante corre la sidra, la buena gastronomía, la gaita y la fiesta, desfilan en carrozas, danzan, subastan «el ramu» y disfrutan por las calles polesas, culminando con una verbena que se prolonga hasta la madrugada.

Fue declarada de Interés Turístico Nacional en 1968.

Bibliografía

Animales viajeros. Los Huevos Pintos en Pola de Siero. Fiestas en Asturias tradicionales. 14 de abril de 2020. [<https://animalesviajeros.es/los-huevos-pintos-en-pola-de-siero-fiestas-en-asturias-tradicionales/>]

Mollada R. Huevos Pintos de Pola de Siero. Mandan Güevos. Asturias.com. [<https://asturias.com/huevos-pintos-de-pola-de-siero/>]

Les Casadielles (postre)



Ingredientes

- 450 gr de harina de trigo
- 2 cucharaditas de levadura
- 150 mL de vino blanco
- 150 mL aceite oliva virgen extra suave
- 1 yema de huevo
- 1 pizca de sal

Para el relleno

- 250 gr de nueces peladas
- 150 gr de azúcar
- 6 cucharadas soperas de leche
- 4 cucharadas soperas de anís
- Azúcar para espolvorear (para decorar)
- Aceite suave para freír

No se conoce exactamente un origen claro sobre este dulce típico de Asturias. Sobre el nombre de «CASADIELLES», según Eduardo Méndez Riestra, dice en su libro, que puede proceder de una deformación de «CASADIELLES», (acertijos del tipo “¿Qué COSITA ES?”, porque en su relleno encontramos la sorpresa.

Es un dulce que se suele elaborar en Carnaval, Navidad, Pascua y las fiestas de cada pueblo.

Lo que no cabe duda es que, este dulce ha dado mucho prestigio y fama a Asturias.

Técnica culinaria

Frito.

Preparación

Se mezclan en un bol el aceite, el vino, la yema y la pizca de sal. Posteriormente se añade la harina y la levadura y se comienzan a integrar los ingredientes hasta formar una bola que se pegue a las manos.

Una vez conseguida la textura, se envuelve la bola en papel film y se deja reposar la masa durante no menos de 1 hora. Se puede hacer la masa el día anterior.

Para preparar el relleno de nueces se pelan las nueces y se trituran. Estas no deben de quedar tan molidas que parezca harina, mejor meter las nueces enteras en una bolsa de plástico y con un mazo, golpearlas hasta desmenuzarlas, que queden troceaditas muy finas. Se añaden el resto de los ingredientes, el azúcar, el anís y la leche, y se mezclan bien hasta que quede una pasta.

A continuación, se extiende la masa con un rodillo sobre una superficie enharinada, intentando que que-

de lo más fina posible. Se corta en porciones iguales de 12x10 cm, y en cada porción de masa se coloca una cucharada de relleno, dejándolo separado de los laterales 1 ó 2 cm. Se enrolla la masa para cerrar el relleno y con un tenedor se sellan los bordes.

Finalmente se frien en abundante aceite para que las casadielles floten al echarlos en la sartén. Freír por los dos lados.

Emplatado

Como punto final se retiran a una bandeja y se espolvorean con azúcar.

Bibliografía

Asturias – Casadielles. Postres originales.

[<https://postresoriginales.com/asturias-casadielles/>]

Alfonso López. Casadielles o Casadiella asturiana.

De rechupete. [<https://www.recetasderechupete.com/casadielles-o-casadiella-postre-asturiano/10318/>]

Fotografía: <https://piruletasdejamon.es/>

Carbayones de Oviedo (postre)



Fotografía:
Camilo de Blas

Ingredientes

- 1 lámina de hojaldre rectangular
- Mantequilla para untar los moldes

Para el relleno:

- 250 gr de almendra molida
- Rayadura de ½ limón
- 3 yemas de huevo
- 10 mL de ron o vino dulce

Para el baño de yema:

- 4 huevos
- 200 gr de azúcar
- 20 gr de harina de maíz

Para decorar el baño blanco:

- 200 gr de azúcar glas
- Unas gotas de zumo de limón
- 50 gr de clara de huevo

Dulce típico ovetense cuyo nombre tiene su origen en un árbol. El origen del negocio de la familia de Blas se remonta año 1827 en León. Fue en el año 1914 cuando abren su tienda en Oviedo y un año más tarde en Gijón. Entre los años 1920 y 1923, tuvo lugar la creación del dulce que hoy es un icono en Oviedo. Será el tan conocido «Carbayon», que es un pastel de almendra y yema bautizado con el gentilicio popular de los ovetenses. Los carbayones fueron creados por Don Camilo De Blas, para llevarlos a la primera Feria de Muestras de Asturias celebrada en Gijón en 1924, junto con otros dulces que él ya fabricaba y conocidos como «Duquesitas».

La fama de su confitería comenzó a crecer de una forma imparable, incluso el tan conocido escritor Luis Junceda, ganador del premio Ciudad de Murcia de 1969, alardeaba de haber conocido la confitería de Camilo de Blas y de haber podido degustar sus icónicos carbayones.

¡Por si esto fuera poco entre 1982 y 1986 esta confitería dio el salto a la gran pantalla, siendo escenario del rodaje de la película! «¡JO PAPÁ!». En este mismo periodo la confitería se convierte en un improvisado plató, donde se rueda un programa dedicado al consumo, en el que se sigue paso a paso, la elaboración de un turrón artesano.

Además de todo lo anterior, la actriz estadounidense Gwyneth Paltrow recorrió España, en compañía del chef Mario Batali y el crítico gastronómico Mark Bittman, para dar a conocer lo mejor de la gastronomía y la cultura del país, consideraron lo suficientemente importantes los carbayones como para plasmar su elaboración en la serie de televisión «Spain on the road again» en el capítulo 10.

Técnica culinaria

Horneado.

Preparación

Se mezclan en una fuente todos los ingredientes del relleno con una espátula hasta que se forme una crema espesa (muy parecida al mazapán) y se reserva.

Para hacer la crema de yema se vierte toda el agua (excepto 3 cucharadas soperas donde se disuelve la harina de maíz) en un cazo con el azúcar, se llevan a ebullición y lo se deja hervir durante unos 6 minutos a fuego medio alto.

Mientras tanto se baten los huevos y se mezclan con la harina de maíz disuelta en el agua. En este momento se in-

corpora lentamente el almíbar al cazo en forma de hilo y se remueve con unas varillas enérgicamente hasta conseguir espesarlo sin que llegue a hervir. Se apaga y reserva.

Por otra parte, se pone a precalentar el horno a 180° con calor arriba-abajo y una vez alcanzada la temperatura se coloca la bandeja en el centro.

Se echa mantequilla a los moldes para que sea más fácil desmoldarlos. Se estira el hojaldre, para hacer la masa más fina y se coloca el molde boca abajo encima del hojaldre, cortando un círculo amplio alrededor para que encaje. Se cubren los moldes con el hojaldre y se pincha el fondo con un tenedor.

Se echa el relleno de almendra en los moldes, unas 2/3 partes para que no se salga al crecer. Se meten en el



horno durante aproximadamente 20-25 minutos, con mucho cuidado que no se queme el relleno, si se ve que se está dorando demasiado cubrirlos con papel de aluminio. Se sacan del horno y se dejan enfriar para poder desmoldarlos.

Se cubren con la crema de yema, y se dejan secar durante un par de horas.

Mientras se prepara el relleno blanco, para lo que se baten las claras con las gotitas de limón y se añade el azúcar glas. Si se sigue la receta al pie de la letra, se debería echar menos azúcar glas para que el acabado no sea tan blanco.

Emplatado

Se cubre con el glaseado, y se deja nuevamente secar 1 hora para que estén listos para degustar.

Bibliografía

Pando R. Descubre la historia de los Carbayones. lomejordeo viedo.com, 13-06-2020. [<https://www.lomejordeo.com/oviedo/blog/descubre-la-historia-de-los-carbayones>]
López A. Cómo hacer carbayones. Postre tradicional asturiano. De rechupete. [<https://www.recetasderechupete.com/como-hacer-carbayones-postre-tradicional-asturiano/39463/>]

Frisuelos (postre)



Ingredientes

- 200 g de harina
- 1 limón
- 4 huevos
- ½ litro de leche
- 2 cucharadas de azúcar
- Sal

Dependiendo de la zona en la que se elaboren, se llaman «*frixuelos*, «*frisuelos* o «*fayuelos*» y son típicos del «*antroxu*» o «*carnaval*» y «*les comadres*».

De su origen no hay datos demasiado fiables. Su nacimiento podría haberse producido en el momento en el que los humanos empezaron a alimentarse con harina, que es su elemento principal junto a la leche y los huevos. La palabra aparece en el Antiguo Testamento de la Biblia «*Si la oblación fuera de los frisuelos fritos en sartén será de flor de harina amasada con aceite, sin levadura*», y Francisco Martínez Montañón, cocinero real de «los Felipes», que ocupó su puesto desde el reinado del II hasta el del IV, incluyó en su libro de 1611 «*arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*», una receta llamada «*fruta de frisuelos*», que más o menos tiene que ver con lo que hoy se conoce. Son dos de las recetas más antiguas.

El profesor de Física y Química jubilado, escritor y gastrónomo Jose Antonio Fidalgo, que ha firmado alrededor de 100 libros de cocina, explica la etimología en su página de Facebook, «*les histories de fidalgo*». De la palabra latina *frixium* y *friseolum* derivan nuestros «*frisuelos* o «*frixuelos*...» y de la palabra latina *folium* (hoja), derivan la castellana «*hojuela*» y las asturianas «*fayuela* y «*filloa*».

Técnica culinaria

Frito.

Preparación

Se ponen la leche, la harina, los huevos batidos, el azúcar y la raspadura de limón (solo la parte amarilla), en un recipiente y se baten con las varillas hasta que se mezclen los ingredientes y no queden grumos.

Se unta un poco de aceite una sartén pequeña, se ponen 1 ó 2 cucharadas de la pasta (no demasiada porque tienen que quedar finitas) y se mueve la sartén rápidamente para que se extienda rápidamente por el fondo.

Como parte final, se le da un par de vueltas hasta que la pasta esté cuajada y dorada por ambos lados.

Emplatado

Ir colocando uno encima de otro en un plato hasta terminar. Comer calientes.

Variantes

Hay casi tantas recetas como cocineros, como ocurre con la mayoría de los platos populares. Uno de los principales puntos de discordia se da en la inclusión o no de espirituosos que animen el sabor. Fidalgo



go, que afirma que los mejores de Asturias son «los que cocino yo», se apunta al equipo de los abstemios: «Yo los hago sin aromatizar, porque hay gente que les echa algún licor, pero se les va de la mano y después parece que estás comiendo un frixuelo de anís de la asturiana», Así que yo los aromatizo después con azúcar.

Además de los finos de forma redonda, también existe otra modalidad menos extendida, aunque también presente: los vaqueiros o típicos de suroccidente de Asturias, que tienen forma de espiral y pueden parecerse más a una porra que a una crepe.

Bibliografía

López C. Frixuelos: los primos asturianos de las crepes y las filloas. El comidista, el país, 25-02-2019. [https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2019/02/20/articulo/1550676095_321108.html]

José Antonio Fidalgo Sánchez, Cronista Oficial de Colunga. Fayueles, Frixuelos y Don Pedro El Cruel. Real Asociación Española de Cronistas Oficiales.

[<http://www.cronistasoficiales.com/?p=137213/>]

Receta de frixuelos asturianos. Comidas españolas. [<https://comidasespanolas.com/receta-de-frixuelos-asturianos/>]

Fotografía: comidasespanolas.com

Licor de nueces verdes (bebida)



Ingredientes

- 1 litro de aguardiente
- 12 nueces verdes
- 1 kg de azúcar
- 1 rama de canela
- 1 rama de vainilla
- 1 clavo de olor
- 75 mL de agua

Próximo a Villaviciosa, está una pequeña localidad maliaya de Camoca, que apenas tiene 130 habitantes, y en la que llevan varios años celebrando la Feria del Lino y las Nueces, con puestos instalados en los alrededores de la iglesia románica de San Juan Evangelista, allí se encuentran además de nueces, distintas verduras, quesos, artesanía, repostería, etc.

Los orígenes de esta feria se remontan al año 1615, tras muchos años sin celebrarse, la Asociación de Vecinos de Camoca, la recuperó en 1999, que se celebran con motivo de las fiestas de Nuestra Señora del Rosario y que se celebra normalmente en el primer fin de semana de octubre.

Entre todos los productos presentados, se encontraba «*el licor de nueces de Camoca*», realizado de manera artesanal y que hasta hacía poco su consumo se reducía al ámbito de los hogares de unos pocos vecinos.

Técnica culinaria

Macerado.

Preparación

Se abren las nueces verdes con la monda y se parten por la mitad aproximadamente, se meten en un bote de cristal que tenga una tapa que cierre bien.

La vaina de vainilla se abre con un cuchillo por una cara, se corta en varios trozos y se echa al bote. También se añaden una rama de canela en trozos y el clavo de olor.

El aguardiente se echa dentro del bote (también se podría sustituir el aguardiente por el vodka), se cierra y se deja macerar en un sitio oscuro y seco durante 30 días, de vez en cuando es conveniente girar el bote sin

abrirlo para mover un poco la mezcla (cada 2 ó 3 días es suficiente).

Después de 30 días de maceración hay que hacer un jarabe de azúcar, para lo que se calientan los 75 mL de agua en el fuego, se añade el azúcar con una cuchara, y se remueve hasta disolver totalmente el azúcar sin que quede ningún grumo.

Se deja enfriar a temperatura ambiente, se abre el bote y se le añade el jarabe de azúcar. Se agita agitamos un poco el bote y se vuelve a poner donde estaba macerando, durante 8 días más. Ahora hay que filtrarlo, tiene que quedar totalmente limpio, sin ningún tipo de residuo y nada en suspensión, si hay que hacerlo varias veces, se hace. Para filtrar se puede usar filtro de papel, filtros de tela etc., etc. Una vez filtrado se pasa a una botella.



Emplatado

Las nueces se integran dentro del grupo de los frutos secos y tiene un dulzor muy peculiar, este licor es uno de los más ricos por el sabor tan agradable que se consigue con muy pocos ingredientes, ideal para beberlo sólo bien frío o con una piedra de hielo, nos vale también para crear y experimentar en nuevos cócteles.

Bibliografía

El licor de nuez, principal atractivo en Camoca. El comercio, 4 de octubre de 2010 [<https://www.elcomercio.es/v/20101004/villaviciosa/licor-nuez-principal-atractivo-20101004.html>]

Licor de nueces casero. Barman in red, 26 de octubre de 2016. [<https://www.barmaninred.com/2016/10/licor-de-nueces-casero.html>]

Fotografía: losvinos.com.ar

Rosco de «El enramao» (postre)



Fotografía: Cedidas por Laura Soto.

La tradición de «El enramao» no se sabe a ciencia cierta cuando tuvo su origen con los datos que actualmente se tienen, aunque sí que al menos se habla de tres generaciones. Se celebra en Asturias, pero no en todas partes, ciudades como: Sama de Langreo, Mieres y alguna más, principalmente (en las zonas de la cuenca minera). Esta tradición consiste en los feligreses que acuden a la iglesia llevando sus palmas o ramos que serán bendecidos y conservan en las casas hasta el año siguiente, que se quemarán para sustituir a los nuevos.

¿Cuál es la diferencia?, pues que todas aquellas personas que tienen ahijados, estos son los que regalan y llevan a casa de sus padrinos, a su madrina el ramo de laurel y al padrino la palma. Y el Domingo de Pascua, ya desde que nacen, los padrinos llevan a la casa de su ahijado «el roscó». Este roscó o bollo, es una rosca de hojaldre redonda, que va con un relleno de masa de almendra, avellana y un poco de anís y lo suelen adornar en la parte superior con merengue y figuritas diversas.

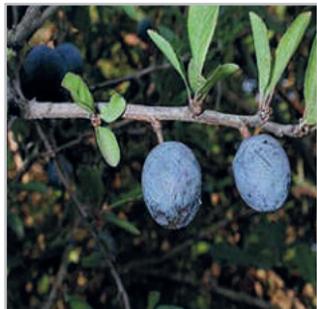
Esta tradición se mantiene hasta que el ahijado se casa, en el transcurso de todo este tiempo y durante todos los años y por la misma fecha, se repite año tras año. En algunos casos, a medida que el ahijado va cumpliendo años, la rosca es más grande y los padrinos más esplendidos suelen darle también alguna propina. Posteriormente al año siguiente de la boda, los padrinos y el día de Pascua, hacen entrega a su ahijado de la última rosca o roscó gigante, que está compuesta de varios pisos, muy similar a una tarta de boda (como las fotos adjuntas). Como dato curioso, se pagan hasta 500 euros en función del tamaño que se desee.

Estos roscos no se elaboran en las casas familiares, por tradición se compran en las confiterías, cada año se lo encargan y suelen ser diferentes, porque según el ahijado va creciendo, EL ROSCO también va aumentando de tamaño.

Bibliografía

De Laura Soto Palacios (vecina de Sama de Langreo).

Licor de Brunos (bebida)



Ingredientes

- Aguardiente o anís especial, seco y/o dulce.
- Brunos en su punto, maduros y sin rabo.
- Azúcar
- Canela en rama
- Granos de café

El *Prunus spinosa* es un arbusto caducifolio, muy enmarañado y espinoso. Su fruto se conoce como bruno, abruño, endrina, etc., tiene el tamaño de una uva pequeña, de forma ovalada y su color puede ser azulado, violáceo o negruzco. Su textura es aterciopelada y el sabor agridulce y muy áspero. Desde la antigüedad se ha utilizado como planta medicinal y alimentaria, y es ideal para la elaboración de licores.

En el concejo de Tineo abunda este arbusto y sus frutos. Principalmente en las casas de los pueblos (agricultores y ganaderos) se elaboraba el «licor de brunos casero», y de esta forma se obtenía un licor de sobremesa muy digestivo después de comidas copiosas, para todo el año, preparado al gusto familiar.

Técnica culinaria

Macerado.

Preparación

Se ponen los brunos a remojo en abundante agua durante un tiempo, removiéndolos y retirando los que flotan. Se pesan unos 200 gramos de brunos por litro aproximadamente y se pasan a los recipientes en los que se vaya a preparar el licor (mejor si son de boca ancha). Se les echa en aguardiente o en anís y en este punto se ha de añadir el azúcar (si se utiliza el aguardiente) y la canela en rama al gusto.

Se cierran los recipientes y se han de dejar en reposo en lugar fresco y oscuro durante seis meses. A los tres meses va cogiendo color y se puede ir probando. No conviene dejarlo macerar más de nueve meses.

Emplatado

Se filtra y se embotella para su uso.

Bibliografía

Prunus_spinosa. Wikipedia. [https://es.wikipedia.org/wiki/Prunus_spinosa]

Licor de prunos. MacRecetas [<https://macrecetas.wordpress.com/2012/06/19/licor-de-prunos-casero/>]

Fotografía: macrecetas.wordpress.com

Licor de manzana casero (bebida)



Ingredientes

- 3 manzanas
- 600 mL de brandy
- 2 palitos de canela en rama
- 300 mL de agua
- 300 gr de azúcar

El manzano es probablemente uno de los árboles frutales más antiguos. La manzana es mencionada en la Biblia en varios pasajes como en Proverbios 25:11 o en Joel 1:12. Todos conocemos la manzana «como el fruto prohibido», que comieron Adán y Eva, pero en realidad es posible que esta fruta no fuera una manzana, ya que se llamó así por un error de traducción. En el siglo IV Jerónimo de Estridón por encargo del Papa



Dámaso I tradujo la Biblia del hebreo al latín. En la versión hebrea no aparece la palabra «manzana» pero el traductor al leer en el libro del Génesis: «el árbol del bien y del mal», usa el término «malus», que no solo designan el mal, también se traduce por manzana. La versión latina de la Biblia impuso la traducción de manzana, pero en realidad pudo ser otra cualquier fruta.

En la época romana de Plinio (23-79 D.C.) mencionaba una bebida elaborada a base de manzanas y peras. Posteriormente en la época de Carlomagno (S.VIII D.C.) ya existían los huertos manzanos. Se sabe que gracias a las manzanas de invierno recolectadas a finales del otoño en octubre y noviembre podían almacenar alimento para el invierno pueblos de Europa y de Asia. En España, en la zona de Asturias ya eran conocidas las plantaciones de manzanos o pomares. En el Monasterio de San Vicente, origen de la ciudad de Oviedo, en el acta de fundación del 25 de noviembre de 781 se nombran los pomares cercanos al monasterio. Otro obispo, el de Braga, ciudad del norte de Portugal menciona en un testamento del año 863 una pomarada de Asturias que deja en legado. También se sabe que en esta época ya se destilaba sidra por documentos encontrados que hacen referencia a esta bebida. Uno de los licores franceses más conocidos «El Calvados»-tradicional de Normandía se elabora por la destilación de sidra de manzana. En Francia el gremio de la sidra se creó en 1606.

Técnica culinaria

Macerado.

Preparación

La elaboración de los licores lleva dos fases: la de maceración y la de la fase final.

Se comienza lavando las manzanas y quitando las pepitas. Se cortan en trozos pequeños sin retirar la piel y se introducen en un recipiente junto a la canela y el brandy. Se cierra el recipiente y se conserva en un lugar oscuro y fresco durante 30 días.

Transcurrido un mes, se abre el recipiente y se pasa el contenido por un colador fino para evitar que entren pequeñas partículas y los trozos de manzana, solamente se recoge el líquido.

Por otra parte, se prepara un almíbar con agua y azúcar a partes iguales. Primero se añade el agua y cuan-

do hierva se agrega el azúcar poco a poco, removiendo para que se deshaga. Una vez esté integrado se apaga el fuego y se deja que repose para que se enfríe.

En un recipiente de vidrio o una botella, se combina el líquido resultante de macerar las manzanas con el almíbar. Se cierra y se deja reposar en un lugar oscuro durante una semana.

Bibliografía

Elena Bellver. Licor de manzana casero, receta fácil. Periodista digital, 25 Mar 2011. [<https://www.periodistadigital.com/periodismo/otros-medios/20110325/licor-manzana-casero-receta-facil-noticia-689400841237/>]

Fotografía: Elena Bellver 25-03-2011 (Periodismo otros medios).