

Asturias y su gastronomía

Es claro que en estos días que estamos compartiendo, pasando tanto tiempo en nuestras casas, una de las actividades que se convirtió en alternativa estrella, fue sin lugar a dudas, la cocina.

Muchos han incursionado en esto por primera vez, otros han descubierto sus posibilidades de interactuar con ella, y también, algunos han desarrollado sus capacidades de cocineros, disfrutando y aprendiendo alternativas y sabores nuevos.

Si de cocina se trata, es indudable que Asturias ofrece un conjunto de argumentos para ser considerada una de las regiones de España que puede presumir del buen comer.

Cualquier folleto turístico, enciclopedia o texto sobre Asturias afirmará que la gastronomía es uno de los fuertes de esta región.

Ya sea a lo largo de sus poco más de 400 kilómetros de costa, a través de sus múltiples posibilidades de contar con sus magníficos pescados y sus mariscos, ya sea a través de sus productos de caza en la Asturias más interior, entre muchas cosas más; la alimentación en la región es una de sus verdaderas y atractivas alternativas para disfrutar.

Normalmente se suele adjudicar a la fabada, el lugar de plato típico por excelencia de los asturianos, aunque ciertamente hay muchas cosas más para conocer y compartir. Hoy por hoy, quizás el famoso “cachopo” también ostente bastante la categoría de plato estrella. No se sabe muy bien el origen de esta comida, pero la idea es que, lo más posible, es que apareciera por la sencilla razón de poder aprovechar cosas que hubiesen sobrado. Su nombre proviene de “cachopu” que significa, “tronco de árbol viejo y hueco”.

Pero, en esta oportunidad, vamos a indagar un poco más acerca de la famosa fabada asturiana.

Si nos remitimos a la historia de la gastronomía asturiana, veremos que la fabada como tal, no tiene una larga existencia como plato clave, la idea será indagar un poco en sus antecedentes y su camino para conocer algo más sobre eso.

Las fabes ya se cultivaban en su versión de “la granja” en Asturias desde el siglo XVI, pero recién en el siglo XIX aparecieron las primeras referencias escritas sobre la fabada como tal.

Según refiere el periódico gijonés “El Comercio”, la primera fuente escrita sobre la fabada es el Diario de las Cortes allá por 1880, durante un debate sobre la ley de reuniones públicas. A posteriori, en 1882, el mismo periódico reseñó la apertura del

Centro Asturiano de Madrid, ocasión en la cual se festejó, una vez concluido del acto inaugural, compartiendo una fabada.

Y entonces ¿cuándo se presentó la fabada como receta por primera vez? El mismo periódico El Comercio señala que se considera que en el año 1913, Emilia Pardo Bazán incluyó en su libro “La cocina española antigua”, un cocido al que denominó “fabada”. Claro que de aquella preparación a la actual, se produjo una evolución importante, incluso, al parecer, en sus mismos ingredientes.

No podríamos hablar de fabada sin tener en cuenta a su compañia perfecta, la sidra. Los primeros testimonios de su consumo, según el famoso Estrabón, datan del año 70 antes de Cristo.

Ya sea en la baja, como en la alta edad media, la sidra aparece mencionada en documentos que refieren a monasterios, obispados y herencias. Durante la modernidad no fue un producto que ofreciese demasiado interés, había otras cosas nuevas más atractivas relacionadas con el continente americano. Pero ya en el siglo XVIII el consumo de sidra se dispara cuando se relaciona con un resurgimiento de la economía en Asturias.

El siglo XIX no fue tampoco es más proclive a la historia sidrera en Asturias, salvo por la incursión de la sidra achampanada. Pero ya en el siglo XX si será, la sidra asturiana, un producto que llegó para quedarse. Tanto así, que a comienzos del siglo XXI, el ochenta por ciento de la producción de sidra en España, se traduce con Asturias.

Actualmente, tanto la fabada como la sidra forman parte de lo que identifica a la región asturiana y además se reconocen como ingredientes indispensables de una posible visita para disfrutar.

Subcomisión de Cultura, Centro Asturiano de Buenos Aires.

Sitios consultados: sidradeasturias.es. lamadrena.com
elcomercio.es/gastronomía/noticias. historiacocina.com/países/artículos/Asturias.htm