



Maestros del fuego

Manolo Villarroel

Corría el año de 1881 cuando un grupo de montañeros decidieron mostrar su agradecimiento a los pastores de Cornión quienes compartían con ellos el escaso espacio de sus cabañas. En aquel tiempo no había refugios de montaña y todo el que se aventuraba por aquellos montes tenía que pernoctar al raso, en cuevas o en tiendas de campaña. Osos, lobos e inclemencias del tiempo hacían inseguros tales abrigos que no garantizaban la seguridad de los arriesgados escaladores.

Celébrase pues el primer domingo de agosto la cortesía. Los montañeros proveen abundante cerveza, sidra, vino, fruta... y empanada de curadillo, elaborada por manos pixuetas, que en aquellas alturas se torna pura delicia gastronómica:

Empanada de curadillo

Ingredientes:

Mil gramos de curadillo remojado y desmigado.

Cuatro cebollas grandes cortadas en tiras finas.

Ocho tomates grandes pelados, despepitados y cortados en dados.

Un decilitro de caldo de pescado.

Aceite de oliva, sal, azúcar morena, pimienta.

Masa quebrada.

Poner una sartén a fuego suave con una fina película de aceite y las cebollas. Cuando la cebolla esté transparente agregar el curadillo y revolver unos segundos. Añadir el tomate. Mojar con el caldo. Dejar hacer hasta que se consuma todo el líquido. Sazonar con un vuelo de sal, un vuelo de azúcar y un polvo de pimienta. Estirar masa quebrada y colocar una mitad en una placa de horno. Repartir la mezcla por encima. Cubrir con la otra mitad de masa quebrada. Hornear a fuego manso durante cuarenta y cinco minutos. Sacar, dejar enfriar y estará lista para llevar y degustar en el monte, en el campo y también en la marina.

Los pastores corresponden con boronchu preñau y su afamado queso de Gamoneu.

Boronchu preñau

Ingredientes:

Un kilogramo de harina de maíz.

Siete chorizos.

Siete costillas de cerdo ahumadas.

Siete lonchas gruesas de lomo de cerdo fresco.

Sal gruesa.

Tamizar la harina de maíz. Sazonar con un vuelo de sal. Colocar la harina en un cuenco y añadir un poco de agua templada. Amasar hasta conseguir una masa homogénea y que se despegue de las manos. Formar una bola y dejarlo dieldar o reposar durante un par de horas en sitio fresco, seco y ventilado, tapado con un paño de lino.

Hacer un cilindro con la masa y cortar una séptima parte. Formar dos bolas. Con la bola de masa mayor hacer una cazuela con el fondo y los lados del mismo grueso. En el hueco colocar los chorizos, las costillas y el lomo. Con la bola pequeña hacer una tapa. Humedecer los bordes de la “cazuela” y colocar la tapa, presionando para que se unan bien. Envolver en hojas de castaño.

Hacer brasa en el lar y cuando tenga abundante ascua, hacer un hueco en el centro. Cubrir los bordes del hueco con ceniza. Depositar el boronchu en el hueco. Cubrir con más ceniza y ascuas. Dejar cocer toda la noche. En la mañana retirar la ceniza y sacar el boronchu. Retirar las hojas. Con ayuda de un cuchillo de material inalterable retirar la tapa, cortar trozos de la masa y del relleno. Comer regando con copiosos tragos de fresca sidra, o cerveza, o vino, o leche. Al final, con el resto de la borona, se degusta el queso de Gamoneu.

El Plagu, pastor decano de Cornión, explica como su padre le enseñó la esmerada elaboración del queso de Gamoneu:

El buen queso sale de una cabal proporción en la mezcla de las leches: siete litros de vaca, cinco de oveja y tres de cabra. Las vacas han de pastar en lo hondo de las vegas, las ovejas en el somonte y las cabras en las cumbres. Han de dormir, los animales, en camas bien limpias y mullidas; si el ganado tiene una buena alimentación y una vida placentera la leche es más espesa y el queso más abundante y sabroso, me contaba mi padre. El ordeño se debe hacer cada doce horas, así la leche estará bien reposada en las ubres. Las vacas se ordeñarán a las seis de la mañana y de la tarde, las ovejas a las siete y las cabras a las ocho. Antes del ordeño, debemos limpiar perfectamente las ubres con abundante agua templada y secarlas con un trapo de lino. Luego mezclamos las leches de mañana y tarde y las acercamos al llar, mi padre cogiendo el barreño colmado de leche, lo acercaba al ascual, comprobamos la temperatura sumergiendo el dedo anular en la leche, cuando alcanza el calor del cuerpo, es el momento de añadirle el cuajo, que ha de ser siempre natural, extraído del estómago de un corderillo o cabrito lechal. Se raspa con un cuchillo que sólo se

ha de emplear en este menester. Se deja cuajar doce horas, se le hace un corte en la cara superior en forma de cruz para facilitar la salida del suero. Se desuera y se echa en el arnio puesto sobre un presugo, tapamos la cuajada con otro presugo y lo colocamos en la artesa, de modo que vaya escurriendo el suero que pueda quedarle. A la semana se coloca en la talamera y se sazona con sal limpia, seca y de grano grueso. Todos los días se le ha de dar la vuelta. Se debe mantener el llar encendido de continuo, a fuego muy bajo para ahumarlo y que esté a una temperatura constante, para que no retuerza. Cinco semanas después lo llevamos a la cueva en donde permanecerá siete semanas momento en que gozará de las inmejorables cualidades para ser consumido.

A finales de siglo aparece por Cornión un indiano legendario: Illán Roel quien en su adolescencia había pastoreado cabritos vaqueiros en sus requexos. Entusiasta de la fiesta y de la juerga se suma a la misma adquiriendo una docena de cabritos vaqueiros. Los eviscera, desuella y elabora con una receta de su propia cosecha que tal vez aprendió en sus largos vagabundeos por la inmensa Pampa.

Cabrito vaqueiro asado a la estaca

Ingredientes:

Un cabrito vaqueiro.

Mantequilla del Bricial.

Sidra.

Sal proporcionada por nuestros vecinos, la mar por medio, del condado de Essex.

El cabrito vaqueiro untado en toda su superficie por una fina capa de mantequilla y que se habrá dejado serenar una noche al aire libre, si fuera posible colgado de un fresno, se abre en canal y se atraviesa de arriba abajo con un espetón; se le abren bien las patas y se las sujeta con unas varas de avellano. Se prepara un fuego con leña de roble, encina y fresno, se deja formar brasa. El espetón se clava en el suelo a unos treinta centímetros de las ascuas dejando el cabrito a unos cincuenta del suelo. Se gira cada poco para que se vaya haciendo de manera uniforme, a la par se riega con sidra. Al finalizar el asado se sazona con un vuelo de sal. Se trincha y se sirve en platos de barro templados guarnecido con manzanas, peras y melocotones caramelizados.

Entusiasmados ante la exquisitez coquinaria con que les obsequió Illán Roel, pastores y montañeros lo nombran Maestro del Fuego. Como premio recibe un palo de pastor y un piolet que le acompañarán en todos sus paseos por Cornión el resto de su vida. Emocionado por el éxito Illán instituye como anual el premio y convoca a todos los que, profesionales o aficionados, estén instruidos en el magistral arte de Apicio para que concurran el primer domingo de agosto a la vega de Enol al concurso de Maestro del Fuego que él mismo dota con doce pesetas, los pastores se comprometen a entregar un palo de pastor, los montañeros un piolet, el alcalde de Cangas de Onís promete exenciones fiscales y el Abad de Covadonga indulgencias.

La condición básica y primordial es que se puedan cocinar, las viandas, en la misma vega de Enol o en cabañas de pastores, teitos, pachozas, refugios de montaña o cuevas para ello se puede recurrir a trébedes, calamilleras, parrillas o cualquier utensilio que sirva a tal fin.

El principio del siglo trae el comienzo del concurso que nos deja, al cabo de los años, con espléndidas elaboraciones coquinarias como las que a continuación se relata:

Malia, pastora en Les Reblagues, prepara un sorprendente, sencillo y exquisito asado:

Pato asado a la piedra

Ingredientes:

Un pato desplumado, eviscerado y abierto en sentido longitudinal.

Mantequilla de Les Reblagues.

Sal.

Colocar cuatro piedras formando un cuadro. En el centro colocar unas ramas de brezo bien secas, poner encima leña de fresno y cubrir con más brezo. Prender fuego y dejar que coja fuerza. Tapar con una piedra grande y plana, no muy gruesa. Dejar que coja calor. Sazonar con un vuelo de sal el pato. Pasar mantequilla sobre la piedra. Colocar encima el pato. Dejar dieciséis minutos. Dar la vuelta y dejar otros siete minutos. Trinchar y comer. Es plato de mucha enjundia.

Benido, pastor en Vegalacueva, nos muestra una delicia de río:

Trucha asada en hoguera de aliagas

Ingredientes:

Una trucha.

Sal.

Hierbas de Narves.

Hojas de castaño.

Musgo.

Abundantes aliagas secas.

Se toma la trucha inmediatamente después de apresarla, y esto es muy importante sin quitarle la baba que la recubre, se le retiran las branquias haciéndole una pequeña incisión detrás de las mismas (branquias) por la que se extraen tripas, vísceras y otros órganos extraíbles. Sazonar con un vuelo de sal. Rellenar su oquedad ventral con hierbas de Narves. Se envuelve la trucha en hojas de castaño y éstas se recubren con las tripas, vísceras, branquias y otros órganos extraídos machacados con premeditación sobre una piedra plana, majándolas con una piedra puntiaguda, junto con una cantidad igual de musgo hasta formar una masa lisa, ligeramente fluida, viscosa, pegajosa y homogénea. Colocar aliagas formando una pirámide o tronco de cono, se prende fuego... o se enciende. Cuando las llamas se van amansando, se deja caer la trucha en el fuego tres minutos, si es pequeña, seis si es mediana o nueve si es grande. Con ayuda del palo de pastor se saca de la hoguera se coloca sobre torta o rebanada de pan. Es manjar que coadyuva a la pasión frenética.

Tino de Hou Cárabu se inclina por una cocina sin humo:

Cangrejo con arroz en calabaza

Ingredientes:

Una docena de cangrejos pequeños capados.

Una calabaza pequeña.

Una cebolla grande cortada en aros.

Trescientos veinte gramos de arroz.

Un litro de agua.
Sal.
Un kilogramo de cal viva.

Abrir la calabaza dándole un tajo por la parte superior, procurando no hacer una abertura demasiado grande. Sacar las pepitas, dejando la pulpa bien limpia, esto es importante, si quedan pepitas dentro darían un sabor amargo al cocido. En el fondo de la calabaza se colocan los aros de cebolla, sobre ellos los cangrejos. Mojar con el agua. Sazonar con un vuelo de sal. Dejar caer el arroz en una fina lluvia. Colocar la rebanada de calabaza en la parte superior atándola bien firme con cuerda o juncos. Hacer un agujero en el suelo, cubriendo el fondo con la cal. Depositar la calabaza sobre la cal, cubriéndola con tierra. Regar con abundante agua. Camuflar con ramas y yerbas. Dar un largo paseo por los agrestes alrededores. De vuelta, desenterrar la calabaza, limpiar con un lienzo de lino. Destapar y comer metiendo la cuchara por riguroso turno. A medida que vaya bajando el contenido, cortar rebanadas de la calabaza, y degustarla, es un sabroso sustituto del pan. Predispone, sobre todo a los varones, a cometer locuras amorosas.

Archiles de Ñajuentes al arte coquinario añade el escultórico:

Pollo de corral en escultura relleno de frutas pasas

Ingredientes:
Un pollo de corral de mediano tamaño.
Siete uvas pasas de Corinto.
Siete orejones de Cáceres.
Siete higos pasos de Corfú.
Siete orejones de Castellón.
Siete ciruelas pasas de Córcega.
Sal.

Hacer una incisión al pollo en el cuello extrayéndole, por la misma, todas las vísceras y el bandullo. Introducir una muselina, humedecida con vinagre aromado con flores de ajedrea y hojas de acanto, limpiar y humedecer bien el interior. Sazonar con un vuelo de sal. Introducir los frutos pasas. Amasar barro y recubrir con una fina película el pollo sin desplumar, intentando respetar su forma. Pasar un junco por entre las patas, introducirlo en el barro hacia arriba

por la espalda y por el vientre, seguir al cuello, la cabeza, el pico hasta cruzar los dos extremos. Colocar un lecho de aliagas secas y brezo en un agujero en el suelo, poner encima y de pie al pollo embarrado, cubrir con brezo, aliagas y unas ramas de fresno bien seco. Prender la leña y dejar que se consuma. Una vez enfriado lo sacamos de las cenizas. Se coloca en una fuente con el fondo cubierto con pétalos de rosa confitados y se lleva a la mesa. Tiramós del junco y el barro se abrirá en dos partes. Se trincha el pollo y se reparte entre los comensales. Es plato exquisito que coadyuva a la pasión carnal.

Con Costante de Hou Carabu terminamos esta breve relación de los Maestros del Fuego de Cornión:

Jabalí en asador al aroma de flor de ajedrea y hojas de acanto

Ingredientes:

Un jabalí pequeño.

Pétalos de rosa confitados.

Flores de ababol.

Flores de espliego.

Flores de caléndula.

Hojas de parra.

Hojas rizadas de geranio.

Hojas de capuchina mayor.

Vinagre aromado con flores de ajedrea y hojas de acanto.

Mantequilla amasada con perejil y zumo de limón.

Huevos de perdiz empollados.

Sal gruesa.

Mimbre.

Hacer una incisión en el vientre del jabalí. Eviscerar. Tomar un lienzo de lino e impregnarlo de vinagre aromado. Limpiar por dentro el jabalí frotando con firmeza y procurando humedecer todo el interior. Colgarlo por las patas traseras y dejarlo serenar veinticuatro horas en lugar oscuro, seco, fresco y ventilado.

Colocar el jabalí en una mesa con la incisión hacia arriba. Sazonar interiormente con un vuelo de sal gruesa. Introducir un espetón a lo largo del jabalí. Revestir el interior formando un lecho acolchado con hojas de geranio,

de capuchina mayor y flores de ababol y espliego. Recubrir los huevos de perdiz con una ligera capa de mantequilla. Envolverlos en hojas de parra. Disponer los huevos en el lecho de hojas y flores. Cubrir con pétalos de rosa y flores de caléndula. Coser la incisión del jabalí con mimbre. Colocar en asador sobre brasa floja. Dar vueltas con lentitud y rociar con el vinagre de cuando en cuando. Debe hacerse, el asado, muy lento. Estará en su punto en el momento en que los huevos eclosionen y salgan los perdigones por la boca. Es plato digno del mismísimo Lúculo.
