

A manos



Llenas

Hoy les sugerimos....

Pote asturiano

El itinerario, a saltos, que hemos emprendido tras la pista de los pucheros por toda la geografía española, nos lleva de aquí para allá, saltando cordilleras, vadeando corrientes fluviales y atravesando llanuras, páramos y mesetas con un lento pero seguro caminar, para el que el cuerpo, se ve auxiliado por estos guisos cuando decae de agotamiento. Contaban, que uno de estos pucheros más sabrosos jamás degustados, procedía de un gran caldero de hierro colado que llevaba muchos años colgado de su cadena, sobre un fuego manso al que no se le permitía nunca consumirse. Cuando se acababa con su contenido, se volcaba y eliminaban los restos; sin fregarlo, se ponía otra vez pendiente del enganche y se llenaba con nuevos ingredientes, que se condimentaban de la misma forma y guisaban al mismo ritmo, servidos posteriormente con la misma cautela. Ahí dicen que residía el secreto de su perfección, en ese eterno retorno al fuego del alambique de la historia.

La técnica es simple y se repite con severa continuidad a lo largo y ancho de nuestras tierras. Es el ancestro, el rito iniciático que contiene lo más remoto de la sabiduría culinaria desde que el hombre aprendió a guisar sus alimentos. El misterio de lo cocido, que ha pervivido en los fogones humanos con el aura de lo esotérico. La química desarrollada en el útero nutricio del cacharro panzudo, que transforma unos ingredientes, sencillos en su individualidad, en un manjar conjuntado con la armonía del universo, cuya esencia se concreta en la densa concentración de virtudes particulares que todo lo envuelve; lo que al principio fue agua clara, devino en aterciopelada síntesis de lo intangible hecho sabor.

Hoy nos adentramos por la brava orografía asturiana, en busca del plato prístino que ha dado carácter y fortaleza a pueblo tan aguerrido. Si bien es cierto que la emblemática fabada ha llevado la carga de la fama, no lo es menos, que su redondez esencial, viene de otras prácticas, otros usos que han desbastado sus aristas para llegar al pulimento final. Ahí encontramos el germen, el fundamento experimental del que nació la magia del plato: el pote asturiano.

Todos los sabios de la culinaria astur, a cuyo conocimiento hemos tenido acceso, no aciertan a aislar un

origen específico de lo que pudo ser este guiso, porque su evolución sincrónica no ha quedado reflejada con rotundidad. Los ingredientes actuales son relativamente recientes, pues tanto la judía como la patata, por su procedencia americana, en cuya constatación no cabe resquicio para la duda, no pudieron estar presentes mucho más halla de la frontera de los cuatro siglos. Se abre la puerta de la especulación y se intuye la presencia de las castañas autóctonas como base anterior al Descubrimiento; es probable, como pueden serlo las habas en la génesis de otros guisos similares desperdigados por otras comarcas. Pero esto, tampoco debe importarnos en exceso; aprovechemos lo que tenemos, que ya es bastante. Los actuales componentes del pote asturiano son: berzas, patatas, alubias, y el *compango*, que se integra a su vez, por oreja y rabo de cerdo, chorizo asturiano, *botiellu* —un *chosco* o morcilla fresca de la zona de Tineo-, en época de matanza, porque si no, se usa la morcilla asturiana peculiar conservada por ahumado colgada en la campana del hogar; y el *tucu*, o hueso curado de extremidad de cerdo.

Directamente pasamos a dar la receta, que en manos más o menos expertas, dará un resultado memorable, si se realiza con amor y respeto a la tradición. Procede de Leandro Cortina, según Eduardo Méndez Riestra.

Pote Asturiano**Ingredientes:**

1/2 kg. de berza o en su defecto repollo, 1/2 kg. de patatas, 100 grs. de alubias, 2 orejas y 2 rabos de cerdo, 4 chorizos asturianos, 1 *chosco* ó 4 morcillas asturianas, 1 hueso de cerdo salado, ajo, aceite, pimentón y sal.

Preparación

Se ponen a cocer las alubias (remojadas de la noche anterior) con el *compango* en agua fría. Aparte, se blanquea la berza o col en agua hirviendo, picadas en trozos pequeños.

Cuando estén cocidos durante una hora, se incorpora la berza o col; media hora después, las patatas y se dejan cocer otros tres cuartos de hora para que esté listo. En este lapso, antes o después según gustos, se agrega un refrito de ajos y pimentón y se sala. Sólo queda probarlo y comprobar que esté cocido, y el punto de sal. Dejarlo reposar antes de servir.