

Desde mi Mieres del Camino

Las grandes cocineras de la historia del concejo

■ Carmina Fernández, María Luisa García y Queta Gutiérrez, auténticas maestras de los fogones



Amadeo Gancedo

Se ha puesto de moda la gastronomía nacional y con ella las múltiples facetas que se desprenden de las cocinas de restaurantes afamados, que han hecho de lo culinario toda una bandera, hasta considerarse un auténtico “gancho” turístico.

Y el tema ha saltado a los medios de comunicación, audiovisuales y escritos, de forma que cada uno de ellos tiene su rinconcito al lado del corazón para ofrecernos sabrosos programas que invaden el terreno de cualquier tipo de audiencia. Lo que ocurre es que, contra la tradición doméstica, este indispensable elemento de la vida comunitaria campa hoy con casi plena libertad y cierta exclusividad, por el terreno masculino. Dicho de otra forma, lo que antaño estaba en manos de las amas de casa, hoy aparece casi bajo la etiqueta de quiénes tradicionalmente se vestían por los pies —que actualmente ese uso también se pasó de bando—.

Pues Mieres está en condiciones de llevarle la contraria a esa tendencia moderna, a pesar de contar, entre sus nativos, a una auténtica figura del sexo varonil, el afamado chef José Andrés, embajador de excelencias por varios lugares del mundo, con especial huella en Estados Unidos. Pero... A lo dicho. Para sapienza y conocimiento del respetable Mieres puede presumir de presentar, históricamente, la cartelera imborrable de tres reconocidas maestras del arte culinario, de las cuales, afortunadamente dos aún están con nosotros. Y como es de justicia dejamos constancia de ello con el ánimo de la autenticidad y sin el menor deseo de hacerle competencia a espacios tan apabullantes como el televisivo



Carmina Fernández (en primera fila segunda por la izquierda) con varias de sus alumnas.

“Top-Chef”, del sin par Chicote. Para ellos seguimos orden cronológico de antigüedad.

Carmina Fernández de Rivera fue maestra cualificada de numerosas amas de casa y también de las que posteriormente tomaron el camino profesional. A los 14 años asistió a una boda, contempló el desbarajuste que se estaba originando y no dudó en ponerse a funcionar. Fue su bautismo de fuego. A partir de entonces una sucesión de hechos y actuaciones confirmaron su fuerte vocación y su estilo perfeccionista que se tradujo, dada la época de una escasez supina en los años de la posguerra civil española, en lograr fórmulas de una excelente gastronomía a bajo coste. Así nació, en 1950, el libro “La moderna economía” que, con más de diez ediciones y miles de ejem-



María Luisa García.



Enriqueta Gutiérrez con Javier Fernández en Cenera. | J. R. SILVEIRA

plares sembró conocimiento y estilo no solo en España sino también en muchos países de Europa, ya que con la emigración de finales de esa década, muchas de sus alumnas se fueron con el recetario. Nacida en La Pereda y más tarde domiciliada en Mieres, fue una adelantada en su tiempo y no dudó en poner “toda la carne en el asador” para que se captasen el verdadero sentido de esas enseñanzas. Su libro figura en el Registro de la Propiedad Intelectual y esta tierra no estuvo ajena a la obra de la mierense con la publicación de un pequeño formado “La Cocina de Asturias”. Fallecida hace unos cuantos años, el recuerdo permanece vigente.

La profesora María Luisa García, domiciliada hoy en la calle Aller de Mieres, nació en Cabojal de Turón, allá por los albores de la década de los veinte, del siglo pasado. Madrid fue parada y fonda para estudios de formación en torno a “especialidades del hogar”. Como resulta lógico, una de ellas era la cocina que tuvo, como inclinación innata, el sello vocacional de María Luisa. Mil peripecias adornan la trayectoria de esta gran cocinera mierense, considerada hoy como una de las grandes precursoras de la fama y la garantía que su tierra natal mantiene en alto, como estandarte de sus valores patrimoniales. Decenas y decenas de premios salpican su largo caminar, adornado con la publicación de libros especializados y recetarios de rico contenido. Sin embargo vamos a detenernos en dos aspectos que certifican estas impresiones, su contacto e identificación con grandes personalidades de cualquier faceta de la vida pública, como fue el recibimiento que le hizo el entonces Rey de España, Juan Carlos I, y el hecho de haber sido designada para la elección y confección de los menús que degustó el Papa Juan Pablo II cuando visitó el Principado de Asturias.

Y nos queda Enriqueta Gutiérrez Tuñón, Queta para todo el mundo, nacida en Lena pero mierense de reconocida identificación por su matrimonio con Paco Prieto en la localidad de Cenera. Hija y nieta de cocineras supo de la profesión a muy temprana edad por los restaurantes el Ferrero y la Moderna regentados por la familia. Toda la comarca del Caudal y diversas localidades de Asturias, saben de sus enseñanzas en el terreno gastronómico durante más de 50 años y aún hoy día sigue dando clase, de forma gratuita, a través de la asociación Serundaya. En su honor y reconocimiento, esta plataforma le brindó un homenaje, “A la mujer rural trabajadora”, el pasado 18 de octubre, al que asistió el presidente del Principado, Javier Fernández, el alcalde de Mieres Aníbal Vázquez y toda una larga lista de autoridades, representaciones y numerosos amigos. Entre sus alumnos aventajados se encuentran precisamente los alcaldes de Mieres, de Lena, Ramón Argüelles, y el que fue de Morcín, Juan Rionda. Amante de la cocina tradicional, destaca en el pescado la caldereta de marisco y en carnes carrillera estofada. Está contra el término “chef” porque como dice “para mi somos cocineras o guisanderas”.

Manos Unidas
CAMPAÑA CONTRA EL HAMBRE



UN MUNDO NUEVO,
PROYECTO COMÚN

Hazte socio - Colabora
902 400 707 - www.manosunidas.org