

PREGÓN DEL XXI CERTAMEN DEL QUESU AFUEGAL'PITU

LA FOZ DE MORCÍN. Domingo 21 de Enero de 2001.

Manuel Fernández de la Cera

Autoridades, señoras y señores, amigos todos:

Gracias a la Hermandad de la Probe y al Ayuntamiento de Morcín por haberme invitado a estar aquí con Uds. Siendo mis méritos escasos, pienso que se ha tenido en cuenta, tal vez, que algo tuve que ver con la restauración de las capillas del Monsacro, en 1986, siendo Consejero de Cultura . Además, aunque esto no represente ningún mérito personal, siento un cierto orgullo de conservar en mi casa la quesera de Llamas del Mouro que mi abuela utilizaba para elaborar afuega'l pitu, del mismo modo que hacían los demás vecinos de mi aldea, en Tineo. De manera que la elaboración del queso de afuega'l pitu blanco llegaba, desde aquí, por Grado, Yernes y Tameza, Pravia y Salas hasta Tineo y una buena parte del Occidente. No debe de ser casualidad que las tierras altas de esta amplia zona fueron recorridas, en el pasado, por los vaqueiros de alzada, grandes productores de afuega'l pitu, como nos recuerdan sus coplas y queda testimonio en la toponimia de algunas montañas.

Pedía, aquí mismo, D. José Caso, hace 18 años, en 1983, que estas fiestas gastronómicas “debieran proliferar en Asturias”. La verdad es que se han multiplicado de tal modo que, si D. José viviera hoy, tal vez lamentara que no todas las fiestas gastronómicas se mantengan vinculadas, como este certamen de Afuega'l Pitu, a la cultura tradicional. Porque, contando este certamen sólo 21 años, nace para reivindicar y recuperar una de de las realizaciones más antiguas de los asturianos, el queso afuega'l pitu, que, hace veinte años, llevaba una existencia casi marginal y en trance de desaparición, y que, hoy, alcanza 200.000 kg. de producción. Esta fiesta nació, además, para potenciar la celebración de S. Antón, el eremita, uno de los fundadores de la vida monástica en el sur de Egipto (s. III y IV), quien, tras vivir en comunidad, parece que prefirió estar solo, alimentándose, según una piadosa tradición, con lo que le llevaban los pájaros, menú que incluía migayinas de queso. Fue tentado por el diablo muchas veces; Lucas Cranach y el Bosco pintan a San Antón, arrebatado por aires, como si lo llevaran los mismos demonios. Dalí sitúa al probe santo en porricas, como si estuviera aquí en La Foz, y a la tentación, en forma de moza pequeña, arriba, como en el Angliru. Es significativo que un santo tan temprano como San Antón, haya tenido culto aquí en Morcín, cerca, también, del culto a Sta. Eulalia, traído por los mozárabes que llegaban huyendo de la invasión árabe. Hay que señalar que el

culto a San Antón, a San Antonio Abad, 17 de Enero, el santo protector de los animales se mezcló pronto, en la tradición asturiana, con el culto a San Antonio de Padua, el santo franciscano de origen portugués, cuya fiesta se celebra el 13 de Junio, y cuyas atribuciones más conocidas eran el ser casamentero y ayudar a encontrar cosas extraviadas. Como advirtieron Aurelio de Llano y Constantino Cabal, la famosa oración de San Antonio, tan importante en la vida tradicional asturiana -que mi abuela rezaba todos los días- concede al santo portugués atribuciones que, originariamente, correspondían, más bien, al santo eremita, como la protección del ganado. Tal vez este predominio de San Antonio de Padua se debió a la importante presencia de los franciscanos en Asturias, ya a partir del s. XIII, y que se dio, muy pronto, en los conventos de Avilés, Tineo y Oviedo. Dentro del sincretismo de los dos santos, hay que incluir también el saludo tradicional entre los ganaderos: “San Antonio te las guarde”, y que se refiere a San Antonio de Padua. La polémica por el pleito entre Oviedo y Mérida sobre la posesión de los restos de Santa Eulalia dio lugar, en 1639, a la poesía más antigua que se conoce en bable, escrito por el príncipe de los poetas asturianos, Antón de Marirreguera. Comienza así:

Cuando examen les abeyes
Y posen de flor en flor,
Si les escurren s’espanten,
Vanse y non facen llabor,
Dexando el caxello vieyo
Pa buscar otro meyor.
Sant’Olalla fo l’abeya
Que de Mérida ensamó.

Esta fiesta mayor del quesu afuega’lpitu tiene lugar a la sombra del montem sacrum, del monte que ya era sagrado antes de la llegada del cristianismo, ya que, según José Manuel González, fue morada de Júpiter -Iove Optimo Maximo. Hasta siete veces -según la tradición- se cambió sola de sitio la imagen de la Magdalena, hasta ubicarse en el lugar de la capilla de abajo. Y el obispo Toribio de Astorga -Astúrica Augusta- trajo aquellas reliquias, no ya desde Toledo -lo más lógico- sino, según una leyenda, desde Jerusalem, ante la ocupación de los persas, atribuyéndosele dos rutas posibles; una, casi totalmente terrestre: Jerusalén - Norte de Africa - Toledo - Monsacro. (Comparable a la línea de ALSA entre Leitariegos y Moscú). Otra posible ruta, por mar, alimentándose de los peces que pescaban, ya que todavía los arrastreros gallegos no habían esquilado el Cantábrico. No es extraño que,

después de tan largo viaje, el obispo de Astorga, cargado con el arca santa, necesitase descansar un momento en el lugar llamado “silla del obispo”, antes de guardar las reliquias en el pozo de Santo Toribio, donde se construyó la capilla octogonal de arriba, de románico tardío, y de influencia templaria.

Dña. Urraca la Asturiana, que ya manifestó en el s. XII inclinaciones autonomistas, y que, según algunos historiadores, era como Arzallus con faldas, favoreció el coto de Monsacro, en cuya cima habitaban los “fratres del Monte Sagrado”, que, pronto se volvieron algo montaraces, siendo excomulgados por el Obispo, porque se negaron a rendir cuentas de las limosnas de los peregrinos. La misma Magdalena se hizo algo rebelde; lo recogen las coplas:

La cuesta de la Llovera
Tengo subirla mañana
Tengo subirla soltera
Y bajala de casada

Dicen que la Magdalena
Guía a los enamorados.
Ella será santa y buena
Pero a mi no me ha guiado.

Era costumbre de los peregrinos que visitaban las capillas de Monsacro recoger algunas flores de cardo, como recuerdo piadoso de la visita. La forma de sol de la flor del cardo puede tener relación con la vieja superstición de que el astro rey ahuyenta las brujas.

De modo que este monte, a cuya sombra estamos, es sagrado desde hace mucho tiempo. Asturias está llena de lugares cuya toponimia delata su carácter sacro. Incluso en Covadonga queda un regato cuyo nombre precristiano era ya Deva, es decir, diosa. Pérez de Ayala subrayó el carácter panteísta del pueblo asturiano. La profusión de aumentativos y diminutivos de nuestra vieja habla -San Antón en Morcín, o la Escalera y el Escorialín- la interpreta algún lingüista como expresión de un pueblo sentimental y humorista; ¿Existe, en alguna medida, una manera de ser de los asturianos? ¿Existe un alma asturiana? Pérez de Ayala, que se manifiesta totalmente contrario a esta clase de tópicos, confiesa su debilidad de creer en un alma asturiana. “¿Hay un alma española? Pueblo español, territorio español, lengua española, Nación y Estado españoles, por tanto; todo eso, sí. Pero alma española es imposible hallarla ni aun escudriñando lo que de semejante o parejo hay en las diferentes almas regionales”. Sin embargo, el autor de Tigre

Juán señala que el labriego asturiano es panteísta, íntimamente religioso para con la madre tierra: “Ha escuchado las voces misteriosas que brotan del campo, ha sentido el cansancio de la vida cotidiana, y ha saciado la gran pesadumbre de su alma en esos cantos tan dulces, tan vagarosos, tan irónicos como los de Heine”. “Las vacas del país, casi siempre rojas o amarillas, de cornamenta amplia y grandes ubres, son resignadas y tristes, sesudas, pensadoras”. “Clarín nos ha hablado de la Cordera, la vaca matrona, doctoral como una oda de Horacio”. Las vacas rojas tenían nombre y formaban parte de la familia tradicional, cumpliendo todas las funciones: tirar del carro y del llaviego, y dar leche y terneros. Era la máquina perfecta en aquella economía de autoconsumo, según gustaba de recordar Dionisio de la Huerta, el padre del Descenso del Sella.

Acevedo y Huelves cuenta que

A Pin el Vieyu de Villaperi
la vaca pinta morró-i ayeri.
Morrió la Pinta....Quedó ensin nada,
y con la testa medio amoriada,
que, llocu, esequias facer quería
a la so vaca....Dixo el Nanu:
“Meyor la Pinta les mercía
qu’algún cristianu”.

Adiós Cordera es posiblemente el mito más asturiano. Lo lleva en el corazón todo el que procede del mundo rural. A todos nos han vendido de niños una vaca que queríamos. La mía se llamaba la Praviana. Ahora se demuestra que es un mito colectivo y todos los asturianos sentimos que nos podemos quedar sin la Cordera, que la Cordera está en peligro, y nosotros con ella, como sintieron Rosa y Pinín, a la vaca “se la llevaba el mundo” y, como vaticinó Clarín, la Cordera acabó siendo “carne de cañón para las locuras del mundo, para las ambiciones ajenas”. ¡La vaca Cordera entregada a las locuras del mundo y a las ambiciones desmedidas ajenas! Locuras que son el desarrollo tecnológico, en una economía global, sin ninguna limitación a la búsqueda de ganancias a ultranza.

Sin embargo, Pérez de Ayala tiene un cuento, “La Nación”, donde el campesino Pachín de Clito lleva al mercado de La Pola un xatu, de nombre Galán, que yera “la nación más guapa del conceyu. Pero, enamorado del xatu, en vez de venderlo, volvió a casa con él. “Antes se muere el mundo de hambre”, dijo Pachín a la muyer, Ramona, y a los neños.

Hace veinte años se vivía la polémica del queso afuega'l pitu con gran rudeza. Aquí no puede decirse que veinte años no es nada -como afirman,

continuamente, los que se niegan a envejecer, aunque ya no bailen tangos. Durante este tiempo, se han producido cambios enormes en la situación de este queso, el más popular de todos. Hace veinte años, parecía que había que optar, entre seguir como siempre, encerrados en nosotros mismos, dando la espalda al mundo y al progreso, como el Pachín del cuento de Pérez de Ayala; o había que vender la Cordera, entregarla a las locuras del mundo y las ambiciones desmedidas ajenas, dejando, en consecuencia, desaparecer el quesu afuega'l pitu.

El Conde de Campomanes, el economista europeo que más se distinguió en la defensa del fomento de la industria rural, defendió que ésta debería desarrollarse “dispersa en caseríos y lugares chicos”, de manera que procurase una fuente de ingresos complementarios al labrador, para mejorar su situación económica, evitando así el abandono de su actividad.

Un grupo de personas, aquí en Morcín, algunos políticos y técnicos de la Consejería de Medio Rural y, sobre todo, los propios productores de queso, creyeron que había una salida válida intermedia: ni seguir como siempre, como Pachín de Clito; ni vender la Cordera, como Antón de Chinta, quedándonos sin quesos. Nadie se atrevería, hoy, a negar la necesidad de cautelas sanitarias -con la que está cayendo. La tan discutida, antaño, pasteurización fue posible, y es un uso básico en las ocho queserías actuales, que están contribuyendo a la modernización de la producción de quesos de afuega'l pitu, conservando la tradición artesanal de los mismos. La cultura debe sintetizar tradición e innovación. Es posible avanzar en la elaboración de los quesos artesanales asturianos, que no son mil, ni cien, sino que son los que son, entre una docena y dos docenas, y no más; del mismo modo que no hay mil bables, ni cien, sino “exactamente” hay tres variantes del bable: la oriental, la central y la occidental, más el gallego-asturiano. Todo lo cual quiere decir, que ni los quesos artesanales, ni el bable pertenecen al reino de lo individual, incognoscible e infinito, sino al “logos” que permite -como está sucediendo con el queso afuega'l pitu- integrar tradición y progreso cierto, como lo prueban con 200.000 kg. anuales de producción, de una calidad estable y sujeta a norma legal y sanitaria, aunque presente todavía algunos problemas, como los de distribución, de embalaje y transporte, así como la necesidad de una denominación de origen.

¿Cómo pudieron creer los miembros de la Hermandad de La Probe y el Ayuntamiento de Morcín en el porvenir del quesu afuega'l pitu, cuando estaba en trance de desaparecer, hace veinte años, recluido en el mercado de Grado? Vais a permitirme que recuerde una copla maliciosa, no sé si inventada por los de Riosa, los de Ribera de Arriba o los de Mieres. Dice así:

En Morcín

tres afaten un pollín:
unu afata, otru tien
y otru mira si va bien

Aquí está la solución: en el que mira si va bien. Los de Morcín no se limitaron a ganarse la vida, a afatar el pollín, sino que miraron, y miraron sin grandonismo, como corresponde al nombre de la Hermandad, y vieron la realidad humilde del quesu afuega'l pitu, que es una parte importante de nuestra cultura tradicional, que nos enriquece vitalmente y que, renunciar a él, sería, como en la venta de la Cordera, abandonarnos a las locuras del mundo y a las ambiciones ajenas.

No se limitaron los de Morcín a vivir del pozo Monsacro, sino que, además, miraron hacia la cultura tradicional del quesu afuega'l pitu. Aunque debemos reconocer que, durante muchos años, este pozo minero fue fuente de vida - aunque también de dolor-, ya que la alegría y la pena en la vida van juntas como las orejas de Platero -según nos recuerda Juan Ramón Jiménez.

¿Cuál ye'l pueblu meyor? -se pregunta Teodoro Cuesta. Según Reimundo el xenru de Bastián, que corrió'l mundu,

“el que ofrez a la xente más fartures
sin andar en monaes ni en veyures”.

Hace casi un siglo, preguntó un periodista a D. Ramón del Valle-Inclán qué puesto le gustaría tener. D. Ramón contestó que el de “Conservador del Paisaje”. La respuesta, que, entonces, se interpretó como una boutade, nos parece, hoy, llena de sabiduría, porque vamos aprendiendo que, a la larga, una de nuestras mayores fortunas, como asturianos, es nuestro paisaje, que sintetiza los bienes naturales y las tradiciones culturales. Un bello paisaje no es un prado lleno de matos, sino bien cultivado. Valentín Andrés Álvarez, en su Guía Espiritual de Asturias, dice que “el labriego que cuida el verde de las praderas, siembra los maizales, planta pumaradas y adorna corredores, solanas y paneras con doradas colgaduras de panoyas, al trabajar su hacienda es un artista decorador de paisajes”. Todos los esfuerzos por garantizar el futuro del quesu afuega'l pitu serán baldíos si no se consigue que la vida en la aldea cuente con los medios con que cuenta la vida urbana. Hay que hacer gratificante la vida rural. De nada sirve subvencionar la restauración de molinos hidráulicos (lo inicié yo mismo en Asturias, como Consejero de Cultura) si, a la vez, se les castiga con impuestos. No puede haber comunicación suficiente entre los vecinos, si el pequeño chigre rural cierra porque no puede hacer frente a los impuestos. Los campesinos son los

guardianes del paisaje y de las tradiciones culturales que, si no se crean condiciones favorables a los jóvenes, acabaremos perdiendo. La variedad de quesos artesanales es riqueza cultural que debe ser compatible con los quesos industriales.

Muchos de los grandes quesos franceses han hecho compatible la producción artesanal con la industrial, del mismo modo que la venta del vino del año no cierra el mercado del gran reserva.

La Hermandad de La Probe y el Ayuntamiento de Morcín nos dan una lección continuada de recuperación del pasado y de apuesta por el futuro con este Certamen y Festival del Quesu de Afuega'l Pitu, que hoy cumple la XXI edición, y con el Museu Etnográficu de la Llechería, que es una lección viva de la historia de Asturias.

Dice el refrán que el día de San Antón de xineru ha de dar el sol en tos los regueros, ha de dar pero no ha de calentar. Para entrar en calor está el pote de nabos con gocho, además de los “muy ricos y regalados quesos asturianos”, de que habló Jovellanos: ya que “pa que'l pastor tea alietsu ha de tener chen el botietso”.

Entre la Ronda de Aguinalderos en La Foz, en Diciembre y las fiestas de La Candelaria y San Blas en Febrero, está San Antón, al que honramos en estos días, aprestándonos a participar en esta fiesta, como quería Jovellanos, con “gran prevención de sencillez y buen humor, que son los más seguros fiadores del contento”.

“Se ve ya el prado con la yerba seca en balagares
y el humo que denuncia buen pote en la cocina”. (A. Camín)

En Morcín, la Hermandad de La Probe:

Tuxa col cuyarón cabo el mio tayo.
Reparte a cada cual la so platada
y mirándonos en tientas y al soslayo
convídanos dempués co la cuayada.

En Morcín,
tres afaten un pollín:
unu afata, otru tien
y otru mira si va bien.

¡Viva el quesu afuega'l pitu!
¡Viva Morcín!