

# El bollo preñau

MIGUEL A. FUENTE CALLEJA



En todas las fiestas y romerías de la zona central asturiana y como final de las mismas en homenaje a los socios que son quienes mantienen las cofradías y las sociedades culturales, recreativas o de festejos se les entrega un bollo preñau que se suele comer en el propio prau de la fiesta. Es lo más típico y tradicional de estas celebraciones y motivo de encuentro de hermandad entre amigos y familiares, por lo que tiene gran protagonismo dentro de cualquier programación festiva y muy especialmente en el Día del Bollo, en la Fiesta de La Balesquida, el Martes de Campo, en Oviedo, o en la Fiesta de Les Comadres, en la Pola de Siero.

Dicen que el bollo preñau fue inventado por alguna señorita que pretendió y logró comer chorizo –a mano, como se suele decir– sin mancharse los dedos, pero no logrando evitar mancharse los labios como relató el poeta León Delestal: ‘... pintau el fociquín con chorizo de Noreña’. Quizás también haya contribuido a su sencilla popularidad, el ver algún cursi comiéndolo con cuchillo y tenedor de alpaca, servilleta y mantel de hilo, despreciando la navaja de Taramundi para trocearlo y así facilitar el compartirlo con el resto de los acompañantes bajo el toldo gris de alguna barraca de feria. Al igual que sucede con la sidra, el bollo preñau no es para tomarlo en solitario, y a no ser por alguna obligación ineludible, debe ser siempre compartido y si la compañía es buena, pues está asegurado el cincuenta por ciento de su éxito.

A la masa que lo compone, algunos panaderos añaden manteca, lo cual hace que cuando salen crujientes y dorados del horno, desprenden un olor inconfundible. Huelen que alimentan se suele decir, gracias a la mezcla del pan con la grasa natural del chorizo, que lógicamente y como primera medida a tomar, deberá ser de plena

confianza, tendrá que haber sufrido poca curación al humo de roble para que dis ponga y desprenda la grasa que tiñe el pan. El conjunto invita a romper con todas las normas dietéticas y con las que no lo son.

Algunas variedades ofrecen una fina loncha de tocino acompañando al chorizo, otros prefieren la masa de hojaldre y el resultado –en ambos casos– a poco que se cuide la mezcla y la cocción, es una auténtica exquisitez.

El escritor Luis Antonio de Vega, en su libro Guía Gastronómica de España (Madrid, 1967) cita el ‘Bollo Preñau’ y dice que no hay que acompañarle con productos porcinos, pues los lleva en sus entrañas. También asegura de Vega que ‘es un regalo elegante un bollo preñado, es decir, un pan y sus chorizos magníficos, lo considero un obsequio, tal vez bucólico, pero muy loable’.

También hizo una buena referencia del este manjar el escritor catalán Ignasi Riera recordando su etapa de profesor en la Universidad Laboral de Gijón en el curso 1963-1964. Lo comentó en el programa radiofónico ‘No es un día cualquiera’, de Pepa Fernández: ‘Al terminar cada trimestre, teníamos



SABROSO. Imagen de los tradicionales bollos preñaos. / E. C.

que acompañar, o acercar a los alumnos a sus domicilios. Pasábamos por muchos lugares de la península Ibérica. No se cómo, pero un día me detuve en Noreña. Y allí probé por primera vez un bollo preñado. Creo recordar que lo adornaban con el chorizo dentro y que

el unte choricero se me desparrramaba por todo el cuerpo. Cuando volví a la Laboral, y en una pausa de una reunión de claustro de profesores, se lo conté a mis colegas. Mi entusiasmo debía ser tal que terminé diciendo: no me busquéis otro paraíso terrenal, porque no

sé donde viven los seres divinos aunque sí, desde ahora, los consumidores de bollos preñaos... si algún día estando en la Laboral tengo un accidente... enterradme en Noreña y que el epitafio diga: vivió como un cerdo y aspira a chorizo entre chorizos, en el más allá’.

Cuarenta y cuatro años más tarde, sorprendí a Ignasi con media docena de bollos preñaos a su dirección madrileña, lo cual sirvió para disfrutar un pequeño banquete con algunos amigos, vecinos, portera, etcétera, según me confesó agradecido días después.

En las romerías asturianas, el saludo a la hora de la merienda se sucede siempre el mismo comentario que escuchamos en la romería de la Virgen de la Cabeza, en Meres: Hola fulanito ¿Cómo están los bollos? ¿Tan pa comer?

¡Cojonudos! Contesta el que lo está devorando mientras le arroja un hilo de grasa por la comisura de los labios, demostrando pocas ganas de charlar hasta que no finalice con el último bocado. Tras un trago de vino y unos movimientos de servilleta, todo queda en su sitio excepto el hambre. ¡Hay que ver lo bueno que estaba! ¿De donde serán? Pregunta el fartuco a los vecinos de mesa.

Tan fechos en la panadería de Muñiz de Colloto y el chorizo de Noreña, le responde Velino, presidente de la comisión de fiestas.

¡Ah, claro! Ya me parecía a mí... ¡Buen provecho!

## La Alianza Francesa organiza una cata de Champagne

La Alianza Francesa de Gijón, en su función difusora de la cultura gala, ha organizado en la Escuela de Hostelería una cata de Champagne para más de 40 profesionales del vino, distribuidores e importadores. El enólogo Philippe Cesco presentó la diversidad del Champagne y guió la degustación del Brut Premier Cru de Pierre Gimmonnet, el Brut de Pascal Doquet, el Brut de Mousse et Fils, el Cuvée Paradis de Alfred Gratien, el Brut de André Clouet y el Champagne rosado de Laurent Perrier.



EXPERTO. Cesco (de pie) dirige la cata, a la que asistieron prestigiosos profesionales. / E. C.



# XL Semanal

Los fines de semana a lo **grande** La revista más leída, cada domingo con

EL COMERCIO LA VOZ DE AVILÉS

## el gran Semanal

GRANDES ENTREVISTAS GRANDES REPORTAJES GRANDES SECCIONES GRANDES FIRMAS