

PRELIMINAR

Corren tiempos de desmemoria y de peligrosa desestructuración, algo que puede ser bueno en algunos aspectos, pero malo en otros. Que nadie malinterprete esta afirmación, que no es sino dialéctica. En cocina y gastronomía, eso sí, es malo siempre, porque los más proclives a la desmemoria suelen ser los más jóvenes; y estos no deben olvidar nunca que nada se daría si no hubiera habido antecedentes y antecesores que han sentado bases indispensables para que exista lo que hoy disfrutan o contemplan. (¿No dice acaso el Eclesiastés: «Lo que fue es lo que será. Lo que se hizo es lo que se hará»?!) Conservarlas no siempre es posible si aceptamos la lógica evolución de todas las cosas; pero sí es obligado recordarlas, conocerlas para saber mejor de dónde salen, de dónde venimos, en suma. Es lógico que ese legado esté estructurado mediante las oportunas verbalizaciones y discursos, a fin de mantenerlo en el tiempo cuanto sea factible.

Con el Diccionario que el lector tiene en sus manos hemos tratado de contribuir a tales fines. Y no es sino una forma de llamar a lo que en bastantes casos se acerca más a la enciclopedia. Pero hemos elegido tal nombre porque las distintas entradas están ordenadas alfabéticamente, a la manera de un diccionario, para facilitar la búsqueda y la transmisión de información. Se abordan, entre otras, voces que pertenecen al pasado o al presente junto a expresiones en lengua asturiana, platos, géneros, reseñas personales, restaurantes, referencias de empresas o de productos comerciales, por citar solo algunos grupos. Y se hace así porque se entiende que todo ello, todos y todas, han contribuido en su conjunto a dar cuerpo a lo que consideramos cocina y gastronomía asturianas, un material específico que justifica sobradamente el trabajo. Por cierto, que en la voz *gastronomía* se tratan de precisar las diferencias entre esta y la *cocina* para quienes no las tengan claras.

Un diccionario redactado por una sola persona es una tarea titánica y María Moliner, para culminar una obra redonda, solo ha habido una en la historia de España. Por eso parece menos ambicioso pensar en Sebastián de Covarrubias o

en Julio Casares como inspiradores, aun muy lejanos y difíciles de alcanzar. La benevolencia del lector querrá entender, pues, que en este Diccionario ha de haber posibles errores y no pocas ausencias. Algunas intencionadas, porque ni todo cabe ni todo merece trascendencia: la selección la fuerza no solo el espacio sino también la singularidad, la implantación o el crédito, entre otras cosas, razón por la que se ha tenido que prescindir de gran número de términos, establecimientos, industrias, personas..., por considerarse de insuficiente relevancia. Pero habrá otras ausencias indeseadas y esas serán las más sentidas. Ciertamente, empero, un diccionario es en el fondo una obra colectiva, aun escrito, como en este caso, por un solo individuo. Este Diccionario maneja miles de datos, lo que supone con seguridad que alguno pueda no resultar correcto. Muchos lectores, al advertir cualquier fallo, no dejarán de remarcárselo al autor ni este de contrastar o sopesar las observaciones. Es algo que queremos agradecer de antemano desde aquí, por lo que animamos a aquellos a que hagan llegar a la editorial sus advertencias, a fin de que en sucesivas ediciones, si las hubiere, se subsane cuanto sea subsanable.

Estamos pensando así en los lectores de casa, en los aficionados que puedan ser duchos en la materia. Pero hay otro tipo de lector, seguramente menos exigente, al que también está dirigido este trabajo. Se trata del foráneo, a quien hemos querido ofrecer una síntesis lo más amena posible para que pueda adentrarse con mayor facilidad en una cocina y una gastronomía con las que no tiene por qué estar familiarizado. En ambos casos nada nos haría más felices que pudiera hacerse realidad aquello que alguien dijo sobre el objeto que el lector está ojeando: «Los diccionarios son placenteras drogas duras: se entra para buscar alguna cosa concreta y luego cuesta mucho salir de allí».

De cualquier modo, insistimos, uno y otro tipo de lectores deben ser indulgentes y tener presente que, como los buenos vinos, los diccionarios siempre mejoran con el paso del tiempo, en este caso futuras ediciones. O a eso aspiramos.