

Álvaro Cunqueiro  
Araceli Filgueira Iglesias

y un estudio bibliográfico de Antonio Odriozola

# Cocina Gallega



**Diseño de cubiertas:** Alfredo Anievas  
**Maquetación:** Rosa Escalante Castro  
**Fotografías interiores:** Imagen MAS  
**Fotografía cubierta:** Juan Antonio Gómez

No está permitida la reproducción total o parcial de este libro, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito de los titulares del Copyright.

Reservados todos los derechos, incluido el derecho de venta, alquiler, préstamo o cualquier otra forma de cesión del uso del ejemplar. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (arts. 270 y ss. Código Penal). El Centro Español de Derechos Reprográficos ([www.cedro.org](http://www.cedro.org)) vela por el respeto de los citados derechos.

SEGUNDA EDICIÓN, 2018

© de la edición  
Edicións do Cumio, S. A.  
Pol. ind. A Reigosa, parcela 19 | 36827 Ponte Caldelas, Pontevedra  
Tel.: 986 761 045  
[cumio@cumio.com](mailto:cumio@cumio.com) | [www.cumio.com](http://www.cumio.com)

ISBN: 978-84-8289-526-0  
Depósito legal: VG 774-2017  
Impreso en Galicia

# ÍNDICE

	<u>Pág.</u>
LA COCINA GALLEGA, por Álvaro Cunqueiro	
Prólogo .....	7
RECETAS DE COCINA GALLEGA, por Araceli Filgueira	
Consejos prácticos .....	65
Mariscos .....	73
Caldos, cocidos y otros platos .....	99
Legumbres y hortalizas .....	135
Empanadas y masas .....	157
Pescados .....	183
Carnes .....	231
Salsas .....	297
Dulces .....	305
Confituras y bebidas .....	359
LA COCINA GALLEGA A TRAVÉS DE LOS LIBROS, por Antonio Odriozola	383
Índice alfabético de recetas.....	399
Apéndice .....	416

# **Prólogo**

## Prólogo

por Álvaro Cunqueiro

Le escuché decir una vez a un gran gourmet que si todos los hombres se nutren, solamente unos pocos saben comer, y añadía que es con la reflexión, con el pensamiento, como debemos elegir nuestros platos, y con la imaginación degustarlos, ya que sin imaginación toda la alimentación del hombre podía reducirse, seguramente, a unas píldoras. Lo cual quiere decir que son las gentes de imaginación, casi siempre, las que comen mejor, quizá porque como decía el conde de Clermont-Tonnerre «asocian su sustancia terrenal al lugar de donde son, y perciben entonces hasta su mismo meollo el lazo que los ata a la tierra que los soporta; sienten la secreta esencia de las cosas incorporarse a la suya, y así comulgan con su tierra en un festín de amor». Son gente, también, que conocen las verdaderas riquezas de la cocina propia, sin lo cual nunca será fácil apreciar el misterio de las cocinas ajenas.

Y en esto y en otras cosas que a la cocina se refieren, pensaba yo al escribir este libro, en el que hablo de la cocina gallega, del recetario usado por los gallegos en su cocina, y de los productos de tierra y mar que son más apetecidos por nosotros. La pregunta que me hago es si verdaderamente nosotros, los gallegos, hemos llegado por nosotros mismos a una cocina característica, con propia adivinación de felices asociaciones de elementos —o caso del lacón con los grelos—. Sabemos mal, y en muchos casos nada, de como se comía en la Galicia antigua y medieval, y aún en los pazos del siglo XVIII. Sabemos algo de como se fue haciendo en ciudades y villas la cocina del siglo XIX, una cocina burguesa y eclesiástica de gran calidad, la cocina que

nuestras madres ven aprender en el texto de Picadillo, con normas que llegan de fuera, con nuevos elementos como el arroz, y la generalización del consumo del aceite, que es cosa bien reciente. Esta cocina de nuestras abuelas y de nuestras madres es, sin duda, el máximo momento de la cocina gallega, con fórmulas muy equilibradas, en las que se busca mantener el sabor natural de los productos que entran en la composición de los platos, lo que por otra parte es lo propio del arte coquinario, que no es un arte del disfraz. Hemos de suponer que las grandes abadías, Oseira o Sobrado, Samos o Celanova, tenían en sus cocinas recetas de otras, incluso españolas —se sabe cuánta España corrió el recetario de Guadalupe— o francesas. Pero, ¿sabremos algún día cómo comía los capones de sus foros el obispo don Lourenzo de Ourense el año 1230? ¿Sabremos cómo le aderezaban al rey Alfonso X el salmón que quería comer por Pascua Florida? ¿Tenemos alguna salsa propia? Hoy le llamamos *borona* o *broa*, palabra sin duda prerromana, a la bolla o pan de maíz, pero, ¿a qué se lo llamábamos antes de que, finándose el siglo XVI, viniese el maíz de América? ¿Se haría una galleta o bizcocho de mijo menudo? El mijo y la avena, las *papas de arrandas*, fueron desapareciendo de la alimentación del gallego en los últimos cien años. Debo de ser uno de los últimos gallegos que han cenado, en las frías noches invernales, *papas de arrandas*, papas de avena. Donde parece que haya mas memoria de las recetas de antaño es en la repostería, en las tartas, melindres, almendrados, bizcochos y bicas, todavía famosos los de diversos lugares del país. Todos estamos de acuerdo en que los gallegos comimos siempre, desde el Eo al Miño, la suculenta lamprea, pero, ¿cuándo llegó a nuestra

cocina la receta de Burdeos, célebre ya allá en los días de Montaigne? El gallego curaba la lamprea, como el bacalao o el congrio, y la comía seca, cocida. Todavía hoy se hace así. ¿Cuándo llegó a nuestras cocinas el arroz? ¿Cuándo comimos por vez primera los gallegos el arroz con leche, o un pollo con arroz, o un arroz en paella? El profesor Meijide Pardo tratando de los catalanes de la salazón en la ría de Arosa, nos cuenta lo que al final del XVIII y comienzos del XIX tenían en sus tiendas: vinos, aguardiente de caña, licores, jabones, aceite, alguna vez cacao, pero nunca arroz. Creo que el arroz entró en Galicia como dulce, arroz con leche. Braudel en su gran libro «Civilización material y capitalismo» dice que el arroz entró en varios países de centro y norte Europa como dulce. Con los maragatos llegaron en el XVIII los garbanzos del reino de León. Cosa reciente es que los gallegos comamos el meixón, es decir, las angulas, y todavía apenas si se comen las lentejas en la Galicia rural. La caldeirada en la Galicia marinera debe ser algo bien antiguo, pero naturalmente antaño sin la patata ni pimentón. El gallego nunca comió setas —que abundan en los campos y en el bosque antiguo— aunque es seguro que se las vieron comer a los romanos y a algunos monjes francos de las abadías de Cluny y del Cister.

En fin, dejémonos de estas inquisiciones, y atengámonos a lo que hoy comen los gallegos, y cómo. Alabemos lo que da para comer la tierra, lo que da el mar, la gran diversidad de los productos que el gallego puede llevar a su mesa, los platos de rara perfección, los quesos, los vinos. Lo más de lo que va en estas páginas es experiencia personal, de gourmet, y de vez en cuando de cocinero.

## La matanza casera

La matanza casera del puerco se hace muy bien en toda Galicia, especialmente en las villas. En la mayor parte de Galicia, muerto el puerco, con pequeñas antorchas de paja, se le queman las cerdas, mientras en otros lugares se le escalda y puede decirse que se le afeita. El día de la matanza queda el cerdo colgado del cambril, oreándose. En ese día se come el hígado, encebollado, frito en la sartén, bien pimentado, y con frecuencia algo picante. Ese mismo día, o al siguiente, también se comen los riñones, con arroz, o guisados con patatas, y siempre con un saludo de orégano. Cuando se mata el puerco se recoge la sangre, que va a servir para las morcillas y para las **filloas**, las crepès del gallego, las hojuelas. El mismo día de la matanza se limpian las tripas, que van a ser usadas en los embutidos, y también el estómago y la vejiga: todo se deja en agua con unas arenas de sal y con unas rodajas de limón.

El segundo día de la matanza es el gran día. Por la mañana temprano se parte el puerco. Se parte en provincias tan ilustres como las del Imperio Romano, la solana, jamones y lacones, la cabeza o **cachucha**, se sacan el unto y los tocinos, se apartan las carnes y costillas, y el rabo. Al almuerzo, en los más de los lugares, se fríen unos filetes de lomo, adobados con ajo y perejil y envueltos en pan migado grueso. En la misma mañana, van al baño las carnes que han de ser saladas. Por la tarde, es la ocasión de picar la carne que va a ser embutida en los chorizos y la que va destinada a las longanizas. Se cortan los chicharrones, que se hacen poco a poco al fuego, y se va sacando la grasa que sueltan, colándola y pasándola a las ollas de barro en que ha de ser conservada todo el año. Cuando

ya se ha sacado toda la grasa que ha de ser conservada, es la hora de echar unas manzanas asadas en los chicharrones que siguen al fuego, tostando ya, y también la hora de salarlos. Los gallegos a los chicharrones les llamamos **roxons**. Cuando han terminado de hacerse, comen de ellos los que han ayudado a picar la carne y en las tareas de la matanza. Si ha estallado alguna de las manzanas que se les echaron, entonces los chicharrones que están a su vera, toman un sabor especial.

Ya dijimos que por la mañana se ha salado. Abajo, en el fondo del baño, van los tocinos, y sobre ellos los untos, y luego jamones y lacones, y encima la cachucha, la solana, la costilla que se ha de comer salpresa, o si la cachucha, como acontece en ciertas partes de Galicia no va entera a la sal, que la desorejan y le apartan el diente —la mandíbula inferior—, estas piezas, con el rabo, van por encima. Convienen para una buena salazón días fríos y húmedos, mejor que tiempos de heladas, y hay que cuidar de que el todo esté bien cubierto de sal. La salazón no debe pasar de tres semanas, y antes de que éstas se cumplan, ya se echa mano de un pico de costilla o de un trozo de solana para un cocido. Hacen un caldo muy bueno, pero la tradición enseña que hay que quitarlas para otra olla antes de echar la verdura; en la segunda olla se dejan seguir cociendo con unas patatas, y el agua de esta cochura se escurre después en el caldo, que hay que aprovecharlo todo. Y ya se sabe que cuando está en la mesa, tras comer el caldo, la fuente con los trozos de solana y costilla, y las patatas, y una longaliza, siempre habrá alguien con memoria refranera que dirá: **entrecostos e soá, honra de mesa e proveito de cans...** Es decir, costilla y solana, honra de mesa y

provecho de perros, que se hallan con un montón de huesos.

En los más de los lugares de Galicia, el día de los chicharrones es el día de la fiesta de la matanza. Van convidados los vecinos, las mujeres ayudan a partir las partes grasas del puerco apropiadas para hacer los chicharrones, y cortan y pican las carnes que han de ser usadas para chorizos y chanfainas o longanizas. Estas últimas llevan los bofes y carnes de poca calidad. Ya se pica poco a mano, y aun en las más remotas aldeas se pica a máquina. En los mismos barreños en los que se va echando lo que ha de ser embutido, se hace el amasado. Hay que picar ajo, pimientar, salar y aromatizar con un poco de orégano en polvo, y añadiendo agua se amasa, dándole vueltas a la masa, que llamamos **amoadado**, de abajo para arriba. Cuando el **amoadado** está bien amasado, entonces la amasadora hace una cruz en la superficie de la masa, y en la encrucijada se pone un ajo entero, sin pelar. Hay que defender el **amoadado** del enemigo y del mal de ojo. Las mujeres que estén de menstruado, no pueden amasar. Hecho el amasado ya tenemos una de las gracias de la gula gallega, la **zorza**. La zorza debe estar un par de días en los barreños o tinas. Al segundo día se prueba, generalmente friendo un par de cucharadas de zorza en la sartén, para ver como anda la masa de sal, de color, de picante. Se le añade de lo que le haga falta, y se vuelve a amasar. Al otro día, son las largas horas de embutir.

Pero hay muchos gallegos que no se contentan por hacer la prueba de la zorza, sino que quieren comer de ella a la hora del almuerzo. Se echa una cucharada de manteca de cerdo en la sartén, y cuando está derretida y humeante, se echa la zorza. Un **amoadado** bien hecho apenas suelta agua.

Hay que estar revolviendo continuamente para que la zorza no se torre y endurezca. Cuando la zorza está frita —cuatro o cinco minutos—, en la grasa que queda en la sartén se hacen unos huevos y se fríen unas lonchas de pan, delgadas. Son muy indicadas las de pan de maíz. Y se come todo muy caliente. También se pueden cocer unas patatas, enteras, para acompañar a la zorza. O unas castañas, cocidas y peladas. Quizá éste fue el acompañamiento antiguo.

En la tarde del segundo día del amasado de la zorza, se hacen los chorizos, y las chanfainas o longanizas. El mismo día también se hacen las morcillas y se llena el estómago para hacer el botelo o androlla. Hay morcillas dulces, que ahora llevan azúcar pero antes llevaban miel. Hay un documento del siglo XII publicado en la Col. Doc. Hist. de la Real Academia Gallega, en el que se reúnen para la masa «et manteiga et melle et pigmenta et cebollas,». Hay morcillas **ceboleiras**, y las hay también picantes. Todas llevan sangre, de la que se recogió del puerco el día de la matanza. Las morcillas dulces llevan piñones, uvas e higos pasos, nueces. Las morcillas encebolladas pueden comerse con patatas, o con habas, lo mismo que las picantes. Unas y otras morcillas pueden también freirse. Las morcillas no se ahuman; simplemente se ponen a secar en las chimeneas. Los chorizos y las chanfainas se ahuman, quemando laurel bajo ellos. Por San Martín, o la Navidad o la Candelaria, pasa uno por una aldea o una pequeña villa gallega, y aspiras el aroma del laurel quemado, que están en alguna casa ahumando los chorizos. Es un perfume antiguo y aperitivo. Después de ahumados, se llevan a la cocina, donde se cuelgan cerca de la chimenea, bien estirados. Va muy bien que entre las ristras de chorizos se pongan ramillos de laurel.

En tierras frías, como en el Cebreiro o en Fonsagrada, los cuelgan del desván, donde hay una ventana abierta cara al norte. Cuando los chorizos secan, hay que ver cómo se van a guardar. Lo mejor es meterlos en ollas bien cubiertos de manteca de cerdo, y así se conservan muy bien, y no le perjudican nada a la manteca, y aunque endurecen un poco, no se pasan de tiesos. Otros pueden quedar en un saquito de lino, colgados en un lugar fresco, y son los mejores para crudo en las meriendas del verano.

Las longanizas y chanfainas no se conservan. Hay que comerlas en seguida. Están muy bien fritas en trozos, y cocidas enteras. Echada una en el caldo, le da un sabor muy característico a las berzas y a los grelos. Un caldo de calabazo y habas en el que coció una chanfaina, es perfecto. Una chanfaina o longaniza bien hecha, es una de las grandes cosas de la matanza.

Parece que sea cosa muy antigua el apetito gallego por comer las tripas del puerco. Primero se cuecen con una hoja de laurel y un ajo, y después de cocidas se pasan por la sartén, dándoles una vuelta con algo de grasa de puerco. Y se sirven con unas patatas cocidas. Hay grandes aficionados, especialmente en Lugo capital. Quizá les quedó la afición desde los días de los romanos, que como se sabe por Carcopino eran grandes comedores de tripas, como lo son todavía hoy los chinos. Y de China, precisamente, llegaba mucha tripa a Galicia, en estos últimos cien años, que en mi país siempre había déficit de ella para embutidos; venían en barricas, en agua salada. Pero la buena tripa es esa un poco grasienta del puerco gallego, de esos largos y atocinados puercos nuestros. Las tripas también se pueden cocinar a la plancha, y se comen rociadas con el zumo de un limón.



En lo que se refiere al chorizo, yo he tomado parte en una polémica sobre su tamaño: si largos y delgados, o cortos y gruesos. Un chorizo que va a ser cocido, o comido fresco, puede ser largo o delgado, pero un chorizo que va a conservarse meses para ser comido crudo, debe ser gordo, para que en su corazón le queden unas hebras frescas, que es lo que se pide.

En muchas partes se usa la vejiga para llenarla de manteca de cerdo. En otras, igual que el estómago, se usa para hacer una **androlla**, como la tripa más gruesa para hacer un botelo. Lo que va dentro de ambos es lo mismo: alguna punta de carne y de costilla, con sus huesos, adobadas como zorza. En algunos lugares ahuman y en otros no. El todo, seco, no muy curado, se cuece y se come con cachelos y grelos, o se echa en un cocido, por Año Nuevo o Reyes, o va al pote en Martes Lardeiro —martes del tocino, martes de Carnaval—, con las otras carnes del cerdo, y el rabo. Que hay entonces un grito de fiesta gallega que dice: ¡**Alegría, alegrote, o rabo do porco no pote!**

Y aquí conviene decir que no hay tal «pote gallego» como plato. Pote es el recipiente donde se cuece la carne con la verdura y las patatas, y no el contenido. Se dice, alabando la abundancia: «Me pusieron una potada de carne», o «Hicimos una potada de caldo». En Galicia no hay equívoco entre pote y caldo y la carne de cerdo que se echa en él, pero fuera sí. Uno lee en algunas cartas: «Pote gallego». Pasa como con la paella, que paella es el recipiente donde se hace el arroz, arroz en paella. Habría que decir eso, «arroz en paella», pero ahora es común el decir solamente paella, y ya se entiende que es un arroz más o menos a la moda valenciana.

Con los mismos elementos de los callos de vaca, se hacen callos de puerco, en las

más de las partes a la zamorana, es decir, con garbanzos.

En la cocina cuelgan los tocinos, los jamones, los lacones, la cachucha, las orejas, las pezuñas, los dientes, los rabos. Está un hombre comiendo una taza de caldo por la noche, o unas papas, y le echa una mirada a toda aquella cosecha, más hermosa que los jardines colgantes de Babilonia, y a lo mejor le apetece un torrezno, y los mejores torreznos son por lo delgado del tocino, con sus hebras, o a lo mejor no le apetece, pero es igual: el ánimo descansa un poco en aquella abundancia, que es el compango de los días que vendrán, y que para muchas casas labriegas no es tal abundancia, sino la escasa carne cotidiana que ablanda unas berzas o unos grelos, y que con unas patatas y unas tazas de leche hace almuerzos y cenas. Los torreznos más sabrosos son los hechos en las brasas, ni muy gruesos ni muy delgados, que los primeros salen sin tueste y los segundos se queman. Un buen torrezno debe llevar piel. Entre dos rebanadas de pan se aprieta el torrezno, que las moja, y es cosa muy apetecible. Se hace revuelto de torreznos con huevos, o tortilla, que el gallego llama de **liscos**, pequeños torreznos finos. Un torrezno entre dos rebanadas de pan, creo que ha sido el bocadillo natural del gallego durante siglos, a las once en los días invernales, o como merienda en las horas de entre lusco y fusco en las largas tardes del verano.

Al día siguiente de partir el puerco, adobamos el lomo, que el gallego tiene poco menos que mitificado, y al que llamamos **raxo**. Se asa o se empana. Cuando tratemos de empanadas hablaremos de la empanada de **raxo**. También se adoba costilla, que se parte, en un puerco medio, en tres hiladas, y después se cortan los **entrecostos**,

es decir, los entrecots. El adobo, tanto del lomo o de la costilla, se hace con ajo, pimienta y orégano, un salpicado de limón, unas hojitas de hortelana y otras de laurel. La costilla, como el lomo, se come asada, pero también se empana. Entonces se dice que es empanada de zorza, aunque no lo es de la zorza propia.

### Los caldos

Los caldos más propios de los gallegos son los de coles, que llamamos berzas, y de grelos; es decir, en lo que toca a estos últimos, de nabizas, de cimóns y de grelos, que es todo la misma verdura, la del nabo. Nabizas es la primera verdura, cimóns cuando ya las hojas van creciendo y comienzan a poder ser aprovechados los tallos, y grelos cuando la verdura llega al final de su ciclo, comienza a grelar, es decir a echar semillas. Hay varias clases de nabos, y los llamados mouros (negros), son los más tardíos, de nabegas sombrías y frías. Son, también, los más amargos. El caldo, de berzas, de grelos, de repollo, se puede hacer de muchas maneras. Se puede hacer un caldo pobre, por toda grasa un poco de unto: se ponen las habas a hervir con el unto, y luego se echa la verdura picada, y a poco las patatas. Pero el caldo puede mejorarse, y entonces, cuando se ponen a hervir las habas, se añade la carne de cerdo, y al final la verdura y las patatas bien cortadas, y un chorizo que estalle en el caldo. En las más de las comarcas gallegas gustan del caldo espeso, y de que estén deshechas las patatas. Cuando se sirve el caldo, se aparta la carne del cerdo y el chorizo, de lo que algunos pican mientras va enfriando el caldo, y otros después de comer éste. Pero el mejor caldo es el que

comemos cuando hacemos un poco de cocido, y ésta es la manera en casi toda la Galicia de las villas: se ponen las habas a cocer, la carne de cerdo, y cuando van a mitad de cocura, la carne vacuna, falda o jarrete, y si hay a mano un hueso de caña le va muy bien. Cuando la carne de cerdo y la de vaca dieron ya lo suyo al caldo, se pasan para otra tartera, donde van a seguir cociendo, con unas patatas enteras o partidas por mitad, y chorizos. En la tartera del caldo se echan la verdura y las patatas. Cuando todo está a punto, en la tartera del caldo se vierte el agua donde cocieron del todo la carne de cerdo y la de vacuno. Y a servir el caldo. Éste es, a mi entender, el caldo perfecto. Un buen caldo debe ser abundante en verdura. Una criada nuestra alababa el caldo que nos hacía por la abundancia de verdura:

—¡Este caldo parece ensalada!

En diversos lugares de Galicia, cuando las amas de casa van a comprar la carne vacuna para el cocido, piden **carne de obriga**. Se llama así a la carne de segunda, falda, aguja, jarrete, y el nombre es memoria de cuando en la villa había «obligado de carne» —como en Betanzos, en Mondoñedo, en Lugo, en Ribadeo, en Ribadavia, en Noya, etc.—, que era carnicería en la que había de tener carne de ésta a la venta, por lo menos ciertos días de la semana. Este «obligado de carne» era común en las Castillas, León, Andalucía... Recuerden una de las «Novelas ejemplares» de Cervantes, en la que un pariente de uno de los personajes «tenía en Sevilla un obligado de carne».

Un caldo invernal muy apreciado, sobre todo en ciertas comarcas de la montaña gallega, es el de castañas. Se pelan y hierven en agua con sal, y así que sufrieron una hervidura, se limpian bien, quitándoles la

monda interior, y se parten por la mitad. En agua limpia con una cebolla y un diente de ajo vuelven a hervir. Cuando las castañas están bien cocidas, se hace un sofrito con abundante cebolla muy picada, pimentón y unas gotas de vinagre. El caldo de castañas es propio de los días de nieve, cuando cuesta trabajo ir a las huertas en busca de verdura, y es más cómodo arreglarse con lo que hay en casa. El caldo de castañas calienta el cuerpo más que ningún otro. Dicen los gallegos que **e un caldo moi farto**, un caldo muy hartado. A poco de comer caldo de castaña, toda la familia es una rueda de regoladores. Hay variantes, como cocer en un saquito, en el mismo caldo, unas castañas enteras, bien peladas, y comer éstas, después del caldo, con carne de cerdo fría que haya en la alacena. Desgraciadamente la castaña va desapareciendo de la cocina gallega. Ya no se cuecen castañas para un cocido, ya no se ponen guarneciendo un plato de caza, ya no se rellenan con castañas unas becadadas —los gallegos decimos **arceas**—, ya no hay en toda Galicia una castaña en almíbar... Ya ni siquiera, en las vísperas navideñas, o antes, por San Martín, se ve un niño en la calle con un collar de **zonchos** o **zamelos**. Éstos son castañas cocidas con monda, enteras, que se enhilan haciendo un collar. Yo he salido a jugar, de niño, con un collar de **zamelos** de seis vueltas.

Hay también un caldo gallego, muy propio de los días medianeros del otoño, cuando ya en las escaleras de los hórreos o en las solanas maduraron al sol los calabazos, y hay habas nuevas tardías. Es el caldo que llamamos de **calabazote**. Se ponen a cocer las habas, y cuando llevan algún tiempo hirviendo, se pica menudo unas patatas, y al final se cortan unos trozos de pulpa de calabazo, y se deja hervir el

todo hasta que el calabazo se deshace. Se le añade un refrito con cebolla y pimentón, y gusta un poco picante. Es un caldo sabroso, ligero, que no pesa en el estómago. Este caldo, como el de castaña, no lleva unto, imprescindible en todos los otros caldos gallegos.

Galicia, tan marinera, no dio nunca con una sopa de pescado o de frutos del mar, y aún ahora mismo, ni en los grandes restaurantes gallegos es fácil el tomar una sopa de pescado de calidad. Creo que fueron las **caldeiradas**, de las que hablaremos, las que apartaron la imaginación del goloso gallego de las sopas de pescado, de los bisques... Se cuecen nécoras, centollas, lubrigantes, langostas, y tantos y tantos pescados, y se tira el agua. A nadie se le ha ocurrido que, este agua, podía ser la base de una sopa de pescado.

El gallego también hace caldos frescos, caldos de verano, con judías verdes, con puerros, y en primavera con la rama verde del cebollín, y potajes de garbanzos en las viglias cuaresmales. Aunque parece que antiguamente lo propio de las viglias eran las papas, de avena o de mijo. Pero ahora ya no hay mijo, ni quien lo muele a mano. Hay que ir a Escocia a tomar unas papas de mijo. Las papas de mijo tienen un punto que no es fácil: que el granito aparezca suelto y entero, y a la vez bien cocido.

Pero ya queda dicho: el caldo más nuestro, el que se conserva y se hace en toda Galicia, es el de verdura, berzas o grelos. Ahora, naturalmente, se hacen toda clase de sopas, de pasta, de arroz. En algunas aldeas luguesas todavía se hacen las famosas sopas de manteca, con pan y cebolla, para la merienda de los niños, y hay en la cocina un toque de medicina popular mágica en el gran problema de los caldos para las paridas, si han de ser

colados o sin colar, si han de llevar azafrán, y si llevan cebolla sí han de llevar perejil. Hay un refrán gallego que corta por lo sano, que cualquier caldo es bueno: **un pouco de caldo limpo e un pouco de desconfianza, nunca lle fixeron mal a naide**. No hace falta traducir.

## Ensaladas

No es el gallego un pueblo al que se le haya dado mucho por las ensaladas. Excepto por la de lechuga, a la que siempre añaden rodajas de cebollas. Se la aceita poco —fuimos, no se olvide, un pueblo sin aceite—, y se la avinagra bastante. Desde hace algunos años se le va tomando gusto al tomate, y ya es corriente en las villas que se le añade tomate a la ensalada de lechuga, pero no en las aldeas. La escarola fue más bien ensalada de las grandes abadías y de los pazos. La de lechuga es la mejor de las ensaladas; con sus hojas verdes y crocantes —valga el galicismo—, es la primavera lo que comemos. Yo he sido enseñado a ir a la huerta por ella, lavarla en agua muy fría, y dejarla en ella diez minutos antes de aliñarla y comerla. Hay que comerla antes de que el vinagre trabaje en las hojas, y las ablande y haga perder su tersura. Hay en Galicia varias clases de lechuga: la pequeña, gris, aparece la primera, y luego viene la goda y la que llaman **abertosa**, que la hay casi todo el año, y al frío, a las mismas heladas, no le tiene miedo. Cuando hojas más grandes tengas, más el corazón será blanco y fino. La llamada roja, es una lechuga de primavera. El gallego sabe de antiguo lo que afirman los tratados de plantas medicinales más modernos: que la lechuga cura la impotencia masculina.

Hay en Galicia excelentes berros, y las gentes campesinas distinguen en ellos el macho de la hembra. Como a mi me gustan mucho, he realizado observaciones sobre los que los comen: en las antiguas ciudades y villas o aldeas en las que hubo grandes monasterios mendicantes, franciscanos o dominicos, se recogen y comen, y en otros lugares no, excepto en las ciudades modernas donde se venden en los mercados. Creo, pues, que fueron los menores y los de Santo Domingo los que nos enseñaron a comer berros. En ciertas partes de Galicia los usan como medicina, contra la urticaria, su infusión para enjuagues en flemones de boca, etc. Cuando voy a la fiesta de la lamprea en Arbo, siempre veo en el menú que uno de los platos es cabrito de San Fiz asado con ensalada de berros. Pero nunca la dicha ensalada llega a mi plato.

Los grelos, además de para el caldo, o para acompañar, cocidos enteros, al lacón, hacen una ensalada muy buena. Se deben cocer enteros si es que después de cocidos y bien escurridos se les ha de añadir una ajada, cosa muy común en toda Galicia. Casi siempre esta ensalada lleva huevos duros. Pero hay una receta mejor: se parten los grelos, y se cuecen. Cocidos, se escurren muy bien. En una sartén se pone manteca de cerdo —o aceite— y se doran unos ajos; cuando los ajos están dorados, se añaden los grelos, y se revuelve continuamente hasta que chupan toda la grasa. Se sirven muy calientes, y pueden acompañarse con huevos estrellados. Si son grelos de final de temporada, y ya están amargos, y ponen amarillos los dientes del tenedor, se moja en la yema del huevo un trozo de tallo de grelo, y lleva entonces uno a la boca algo perfecto, y complejo, de sabor.

Otras ensaladas comunes en Galicia son las de judías verdes y tirabeques. Ambas

con ajada o con aceite y vinagre. La casta más corriente de tirabeques en los valles gallegos, tiene un sabor muy especial, como un eco de mayo que perfumase desde lejos. La temporada del tirabeque es corta, y poco falta siempre para que se coman en demasía hecho; unos tirabeques de Betanzos, de Mondoñedo, de Padrón, de Ribadavia, de Monforte, todavía como papel de fumar de «El rey de espadas», son los propios para una ensalada. «Picadillo» da una receta para tirabeques rellenos de carne de ternera y jamón cocido, con un soplo de pimienta, rebozados en huevo y harina, y fritos en manteca de cerdo. No la aconsejo. Todo el débil perfume de los tirabeques se perderá, que mandará en él el sabor del relleno. Y el perfume del tirabeque, que viene una vez al año, y por tan poco tiempo, hay que disfrutarlo.

El gallego, que yo sepa, come desde hace poco tiempo la zanahoria, y no comía los cardos y las berenjenas, y tampoco los calabacines, hasta hace muy pocos lustros. Hay un par de recetas excelentes para los calabacines rellenos, que se me antojan compostelanas. Una de ellas es con relleno de carne, y la otra con relleno de bacalao, que supongo que sería para disfrutar en los días de abstinencia. Tampoco son de los gallegos los espárragos, aunque ahora se coman, y se comieran en los días medievales, que se sabe por documentos que en algunas abadías había esparragueras, pero no se extendió su cultivo y consumo entre los campesinos. Los monjes cluniacenses y cistercienses comerían espárragos, especialmente si andaban lentos de orina. El espárrago gallego es de excelente calidad. Tampoco el pepino entra en el apetito del gallego. Y las menestras tampoco se hicieron mucho en Galicia. La receta de las judías verdes con salsa de tomate, nos

vino de Portugal, y la salsa de tomate va a unirse a las judías con pequeños trocitos de jamón. Puerros, alcachofas, remolacha de mesa, son productos de las huertas de los pazos y de las conventuales.

## Pimientos

Desde hace unos años aumentó en Galicia el gusto por los pequeños pimientos franciscanos de Herbón, que ahora los dan fritos en todas partes, solos y como tapa, o como guarnición de carne o pescado frito o a la plancha, o acompañando un cocido. A mí, como a muchos gallegos, me gusta que piquen algo, que es su mayor gracia ese picor suave que se extiende mansamente por la boca, y pide un chope de vino. Lo que hay que discutir es si el vino que se ha de beber con los pimientos de Herbón —o de Padrón o de Santiago, que es como se conocen en el país—, ha de ser blanco o tinto. Como se vasa generalmente en las tascas con blanco, la tapa de pimientos es acompañada con este claro. Pero si nos apartamos del mostrador de una taberna, y es una tarde de verano, y nos apetece entonces una pimentada con unas patatas cocidas para untar en el aceite en el que está la sal gorda que sirvió para salar los pimientos cuando acaban de freirse y aun están en la sartén, entonces yo estoy por el vino tinto, por un tinto ligero. En Betanzos, donde también tienes unos pequeños pimientos picantes, poco carnosos, afilados de punta, no tienen caso de conciencia, que los comen acompañados del vino del país, del «agudelo meigo», que es más un color y un perfume que un vino, un color perfumado. Las cosas son como son, y a veces las más humildes o pequeñas, son grandes misterios. Estás merendando una pimentada, y en el aceite

de freír los pimientos, que ya dije que se les echa al final de la fritura sal gorda, rebañas con un pedazo de patata, y se le pega a éste una arena de sal, que viene a tu boca, y el todo aumenta de sabor, y llega al paladar algo de fondo y exquisito, y te dejas así, que no lo osas borrar ni con un zatico de pan ni con un sorbo de vino. Son esos instantes «chüen» de los gourmets de la antigua China, que Ezra Pound admiraba como algo de una indudable calidad, y pasos seguros en el camino hacia el éxtasis.

En las buenas huertas gallegas, en las buenas vegas bien regadas, se dan muy buenos pimientos. Llegaron al país a finales del xvii. No es por lo que los italianos dicen «por caridad de patria», por lo que yo sostengo que son de los mejores que se puedan gustar. Los hay morrones, pero también hay unas castas de pico, que engordan fácilmente, y colorean, bermejo brillante, en septiembre. En Betanzos y en Mondoñedo, los dejan en las tierras hasta que entra el invierno, y todavía se encuentran en los mercados en vísperas de Navidad. No aconsejo freírlo, por la feliz carnosidad que tienen, una carnosidad de «prima donna» de ópera, pero son excelentes para asar, sólo superados, en Occidente, por los de El Bierzo y de Ponferrada, los primeros de toda la pimentería conocida. «Picadillo» recomienda que se asen con la punta del tallo que conservan y las semillas, que sólo han de ser quitados cuando se vayan a servir, aliñarlos con sal, aceite y vinagre. Creo que limpios del tallo y semillas, y abierto así el boquete en la parte posterior, se hacen mejor por dentro. Después de asados, se dejan enfriar en un paño húmedo, y después se pelan. Cuando el arroz dejó de ser exclusivamente postre —arroz con leche—, se comenzaron a servir, en las mesas burguesas de las ciudades, pimien-

tos rellenos de arroz con jamón, y eligiendo los más pequeños, de carne... Uno de los más vividos y coloreados recuerdos míos de niño, era el de las docenas de cestas llenas de pimientos rojos en la plaza del mercado, en Mondoñedo, mi ciudad, en las ferias anuales de San Lucas, y el ver cómo cargaban las dichas cestas los coches que iban a las ferias de Meira, de Lugo, de Villalba, a los mercados de A Coruña y del Ferrol. Ver cargar pimientos y pan, era lo que más me gustaba. Quizá todavía más el pan, por el olor, acabadas de salir las hogazas del horno. Cuando yo desde Vigo, donde residí, voy a pasar unos días a Mondoñedo, si es tiempo de pimientos, me traigo una cesta, y una hogaza de pan. A veces los pimientos tienen en su rojo una alargada mancha verde o púrpura, tal que parecen obra de pintura veneciana.

«Picadillo», el maestro de la cocina gallega, dice que los dados de jamón que se incorporan al arroz del relleno de los pimientos, se deben pasar por la sartén con unas rodajas de chorizo. No lo hagan. El sabor del chorizo se opone al del pimiento. Las buenas recetas son las que no llevan contrarios entre sí. Por eso los griegos le llamaban «armónico» al cocinero.

### **Rematando con verduras y legumbres**

Del arroz ya se dijo en las páginas preliminares de esta descripción de la cocina gallega, que es cosa de hace pocos años entre nosotros, ya sea en paella, ya arroz blanco, ya milanés. La receta del arroz blanco nos vino de Cuba, y no había gallega que regresase de años de emigración en la Perla de las Antillas, que no enseñase a hacerlo en su aldea, servido con salsa de tomate y huevos fritos. Las habas no se lle-

van en la cocina gallega como guarnición, ni se hacen fabadas, como la de los asturianos —aunque son muchas las habas gallegas que comen en Asturias—. Fue cosa de gallegos antiguos cocer habas tiernas en leche, y comerlas con el añadido de una cucharada de miel. Me dicen que todavía lo hacen los monjes de Samos, que a lo mejor guardan la receta desde los días de Alfonso el Casto, que fue pupilo allí, hace mil años. Ya dije también que son muy poco gallegas las menestras, aunque quizá se pudieran comer, con los productos de las famosas huertas de Galicia, las mejores del mundo, o por lo menos tan sabrosas como las de Tafalla en Navarra... Todavía la mayor parte de Galicia ignora las coles de Bruselas, y sólo en las ciudades se sabe lo que son las alcachofas. Mi abuela materna trajo alcachofas al regreso de un viaje a Madrid, y en Mondoñedo se las mostró, y dio a probar, a un grupo de señoras amigas, que no sabían que tal cosa existiese. Estuvo presente en la prueba el deán de la S. I. Catedral, don Gervasio Rodil Osorio, muy liberal en cuestiones de cocina, pues comía caracoles, cosa que no hizo nunca ningún gallego natural.

Y termino este aparte con algo muy de mi gusto, que se hace todavía en mi casa, y se hacía en la cocina de las mejores familias compostelanas y luguesas: los **bertóns** rellenos; es decir, los cogollos de las berzas. Cuando se levanta la huerta vieja para plantar la nueva, se recogen los corazones de las berzas. Se limpian y escaldan, y rellenan de un picadillo de carne, con algo de tocino de jamón, y poca cebolla. Al picadillo se le añade huevo batido. Se rellenan los **bertóns**, y se atan con hilo, no se descompongan. Se les pasa por la sartén, que rehoguen algo, y en seguida se ponen en una tartera, con aceite en el que

se doró un poco de cebolla picada, algo del caldo en que fueron escaldados, un poco de vino blanco seco, unas gotas de vinagre, y a cocer lentamente. Los **bertóns** deben llevar parte del tallo; con el poco agua que sueltan los **bertóns**, la salsa toma un sabor muy característico, amarguillo. Es sin duda uno de los grandes platos que nos quedan de la cocina gallega clásica, es decir, la de los pazos y los canónigos del siglo XVIII.

### Un cocido

Aunque en estos tiempos corra más el lacón con grelos, siempre se encontrará a un puñado de gallegos citados para comer un cocido. Como se acostumbra a decir en el país, cocido de cura. Un buen cocido lleva muchas cosas: jamón y lacón, carne fresca, tocino y chorizos, gallina y garbanzos, y por descontado, patatas. Y a la carne de puerco que va al cocido aún se le puede añadir oreja y hocico, y costilla salpresa, si la hay. Y con el agua en que coció la carne se puede hacer una excelente sopa, de arroz o de pasta. Hacen falta tres fuentes para servir un cocido, que en una va la carne de puerco con la verdura, en otra la carne de ternera con la gallina, y en otra los chorizos con los garbanzos. Yo todavía recuerdo grandes cocidos, comenzando por los vistos y comidos en casa de mis abuelos, en Riotorto, en la antigua tierra luguesa de Miranda, en los que venía a tabla otra fuente con castañas cochas, y con ellas una pelota de carne picada, bien especiada. Jarrete y falda son las mejores carnes vacunas para un cocido.

Antes de que llegasen al país los garbanzos zamoranos, antes de que llegaran las patatas, el peso del cocido debían de llevarlo las castañas y nabos tiernos. He oído



contar que en algunas partes acompañaban al tocino unas rebanadas de calabazo cocido.

Comer un cocido exige una cierta calma, y un saber de la repartición de las sustancias en el plato. Ahora se acostumbra a servir con el cocido una buena ensalada de lechuga, o salsa de tomate, o pimientos morrones asados. Yo entiendo que mientras se come la verdura, los grelos y el repollo, acompañando a la carne de puerco, todavía no es la ocasión de la lechuga, de la salsa de tomate o de los pimientos. Así, lo mejor es ir comiendo la carne de puerco con la verdura que coció con ella, y cuando se llega a la segunda parte (gallina, carne fresca, garbanzos), será el momento de la ensalada, o de la salsa de tomate, o de los pimientos morrones. Prefiero la ensalada a los pimientos morrones, y éstos a la salsa de tomate. O mejor dicho, rechazo la salsa de tomate. Es nuevo y no es nuestro este sabor quitasabores.

Me he dolido muchas veces de la pérdida que tuvo la cocina gallega con la desaparición de las castañas, en parte por tantos castaños como murieron de la enfermedad que llaman de la tinta, en parte porque se fueron imponiendo las patatas, tantas veces insípidas. Pero el que no llevó a la boca una tajada de tocino **enfreado**, con hebras con una castaña, tocino bien cocido que se deja aplastar con el tenedor, con la castaña, ese tal perdió uno de los sabores más cabales de la cocina nuestra antigua.

El cocido tiene que estar bien escurrecido, y ha de servirse muy caliente. El cocido pide un tinto del país, el más sereno y graduado que se pueda. Pueden ser vinos chantadinos, de los riberos del Miño, de Asma o de San Fiz, o vinos de Ribadumia, que son, con los de Rubiós, del condado de Salvatierra, los mejores vinos rojos ga-

llegos. Hace años, estaba yo en el jurado del concurso de los vinos del condado susodicho, en la torre que está al borde del Miño frente a los prados y viñedos de los lusitanos, de la ribera de Monzón, de donde son algunos de los más ilustres blancos de Occidente, albariños, vinos verdes, con un perfume de fondo, que va y viene desde la alegría a la saudade; en aquella torre, en la que fue sala de armas, y que tiene una escalera doble de caracol, quizá para que suban y bajen sin encontrarse los fantasmas de doña Urraca, reina de Castilla, y del bastardo Pedro Álvarez de Soutomaior, digo que estábamos catando, y había que puntuar los vinos de 0 a 5, y a mi lado estaba otro catador, que en una ojeada que eché a su papel vi que escribía en vez de poner números. Le pregunté qué le ponía a aquel vino que estábamos catando, y me mostró la hoja: «Bueno para un cocido», había escrito. Sí, era un tinto de Rubiós, maduro, grave, harto, campechano. Sí, un tinto para un cocido. Aquel catador era, además, un gourmet.

Pese a todos los avances culinarios, y a las mutaciones de los tiempos, un cocido es el plato de honra del gallego en las grandes fiestas de los santos patronos, y en las familiares. Cocidos de cura, cocidos de boda.

### Lacón con grelos

Ya dijimos antes, hablando del cocido, que ahora pinta más en las mesas el lacón con grelos, y ya lleva Galicia camino de no producir tantos lacones como se comen. Para el forastero en nuestra cocina, hay que decir que el lacón son las patas delanteras del cerdo, en algunos lugares castellanos llamados paletillas. Desde San Martín comienza la ronda del lacón en Galicia, que



ya no termina hasta martes de Carnaval. En los restaurantes, en las tabernas, en las casas particulares, y cuando unos amigos deciden un almuerzo comunal en los meses de invierno. El lacón vive horas triunfales que no pudo ni sospechar «Picadillo». Por cierto que se me va a permitir disentir de «Picadillo». Dice el maestro de la cocina gallega que a las nueve de la mañana debe ponerse a cocer el lacón con mucha agua, y que a las once hay que añadir los grelos y los chorizos. Ignoro a qué hora comía «Picadillo», pero si era a las doce, los grelos estarían bien cocidos y el lacón quizá no. Dice también el gastrónomo coruñés que con los grelos se echan a cocer los chorizos, y a las doce las patatas, peladas y enteras. Supongamos que el maestro «Picadillo» comía a la una, puesto que dice cómo a esa hora había que ponerse a servir. A la una, muy bien, hora civil europea, de comer. Pero los grelos echados enteros a las once, ya estarán hechos unas papas, si cocieron a la andadura seguida y plena del lacón. De dos horas para cocer un chorizo, sobra una.

El lacón necesita sus dos horas y media, y los grelos, chorizos y patatas, todo lo más tres cuartos de hora... El lacón se puede comer salpreso, o poco después de salir del baño de salar, o curado. En este caso hay que dejarlo veinticuatro horas a remojo. «Picadillo» da como novedad, salida de la cocina de un comerciante coruñés de finales del siglo pasado, el meter en el horno el lacón que quedó a remojo, después de secarlo muy bien; se deja poco tiempo en el horno, hasta que comience a dorar la piel, y entonces se saca, se limpia muy bien con un paño, y se echa en el agua en que va a hervir. La receta es muy antigua, y parece que proviene de la comarca de Sarria, de Triacastela, de Portomarín de

los Caballeros de Malta, de Loyo de los Caballeros del Temple, y de la abadía de San Julián de Samos.

Mi experiencia personal es que el lacón cueza solo, media hora por libra por lo menos. Una hora antes de la que se suponga que va a estar perfectamente cocido, se retira para otra tartera parte del agua abundante en que está cociendo, y en esta tartera se echan los grelos, enteros, bien limpios de hilos los tallos, y poco después las patatas, y unos minutos más tarde los chorizos. Si se logra que los chorizos no rompan en la cochura, mejor.

Han visto que he citado varias veces ya a «Picadillo», porque es el único texto que tenemos en Galicia, y porque ya he dicho que reflejaba el gran momento de la cocina burguesa gallega de finales del siglo pasado y comienzos de éste, aunque ya con mucha receta foránea, lo que no hace al caso. Cito para coincidir y para disentir. Si disiento es en virtud de principios, de una filosofía de los sabores o por creer que una tradición es mejor que otra, o por disquisiciones que los grandes gastrónomos han hecho sobre platos semejantes a los nuestros de la cocina cristiana occidental. Y en esto del lacón me sale ahora mismo al punto de la pluma un caso de conciencia. Ya sé que con el lacón acostumbran a servirse grelos, patatas, chorizos. En la tradición germánica, los codillos de cerdo, van en el plato solamente con verdura. El lacón, entiendo yo, debe ir solo, y no demasiado cocido, con los grelos. Al cocer estos, ha de estar la tartera destapada, y conviene remover despacio, con una espumadera, oreándolos, y así conservarán un verde más lucido. Si va chorizo con el lacón, he de observar que un bocado de chorizo picante destruye el sabor del lacón, o mejor, los sabores, que el lacón tiene un gusto diferente en el codillo,

otro en el tocino de la parte superior, otro a lo largo de la caña, y no es el mismo sabor el de la piel mas gorda y grasa que el de la delgada y más seca. Soy de los que creen que hay que beber el caldo del lacón después de comer el lacón, y que el caldo de lacón no debe llevar el aroma del chorizo. Muy de gallegos de tierra de vino, es echar un golpe de vino, una **fecha**, en la cunca en la que bebió el caldo, y hacer girar el vino, limpiando el interior, y beberlo, dándole así una despedida al lacón.

El lacón con grelos se ha impuesto, ya es como el plato mayor, y más notorio, de la cocina gallega. Hablando de la cocina nuestra con forasteros, así que se nombran los mariscos, ya sale a relucir el lacón, antes que las empanadas, que pasaban hace unos años, y no muchos, por lo más propio de la cocina de Galicia.

Hay muchos que prefieren el lacón cocido frío, cortado en lonchas delgadas. ¡Si lográsemos que lo sirvieran así, con un puré de castañas! También se hace lacón cocido, deshuesado y prensado. También, ya prensado, se puede mechar y trufar, que es receta muy del señorío del lugués, imagina uno, puede ser romano, y entonces se podrá «ver» en los baños calientes, en las termas lucenses, a los reumáticos y gotosos, curándose en aquellas caldas salutíferas el pretor y los jurisperitos, los centuriones y hasta un maestro de gramática llegado a la ciudad para enseñarnos a los bárbaros más occidentales, la lengua latina, la retórica, la poética. También se asa el lacón. Hay que adobarlo bien, con orégano, con pimienta. Lacón de la matanza, claro, que no ha ido a la sal. Debe estar un día largo en adobo, acariciado con vinagre, perfumado con ajo y con laurel. Se asa sosegadamente, aunque al final se apure el horno, para que encuentre la piel.

## El jamón

Pieza noble del cerdo, entre nosotros mereció un hermoso canto de don Ramón Otero Pedrayo. Hay que decir que el labriego nuestro, escaso jamón comía hasta estos tiempos, que poco cunde en una casa labriega, y se vendían a los tratantes de Monterroso o de Dacón, de Sarria o de Lalín, o a los asturianos, o se cambiaban por tocino con costilla, o se hacía trato con los maragatos cambiando los jamones por aceite, garbanzos, bacalao. O el dinero de los jamones servía para pagar las contribuciones que caían sobre las parvas tierras. El jamón del verdadero cerdo gallego tiene mucho tocino, aunque ahora con las nuevas razas y los diversos cruces entre éstas, hay buenos jamones que curan muy bien en tierras de montaña. El gallego es gente de jamón crudo, cortado en tacos mejor que en lonchas finas de máquina. Al gallego le gusta el jamón cortado grueso. Aparte crudo, el gallego gusta de hacer unas lonchas con abundante blanco, en la sartén, y romper encima un par de huevos. Cocer, solamente un buen trozo para un cocido, y ello en casas de más de mediano pasar. Que se coció jamón en vino en Galicia en los días de la que llamaremos «la cultura de los pazos», no hay duda. Jamón fresco, que no ha ido al baño de sal. Se cuece el jamón en tinto aguado, pero en la hora final de la cocción se le añade vino puro. Ya cocido, se colgaba en la cocina, cerca de la chimenea, a secar, durante un par de días, y estaba comestible, ahora sí que en largas lonchas. Me contó un vecino de ellos, un anciano que los conociera muy bien, que hace todavía sesenta o setenta años, los hidalgos de Tor, entre las cosas que se decían de ellos para alabar su riqueza, era que

todos los años de Dios cocían, en época de matanza, un par de jamones en vino, y con unas manzanas tabardillas. Como si supieran la antigua receta de las Tierras Soberanas de Sedán, que yo he recordado en mi libro «La Cocina Cristiana de Occidente».

Los mejores jamones gallegos son, naturalmente, los de las comarcas montañosas, de las tierras altas y frías, Puebla de Trives, Cervantes, Fonsagrada, Lalín, Tierra de Montes, Triacastela, A Mezquita. El gallego tiene miedo siempre de que se le pierdan los jamones, y así los tienen en la sal más tiempo del que es menester, y el resultado es que están pasados de sal.

El jamón asado se ha ido imponiendo en estos últimos tiempos. Lo asan muy bien en Lugo, y en A Coruña, en las calles famosas de la Estrella y de los Olmos, en algunas tascas. Quizá en Lugo vaya al asador mejor adobado, en algunas tabernas. En una casa de comidas que había en Lugo, que tenía cierta fama, y estaba por detrás del palacio municipal, le hacían un adobo, que además de llevar las generales de la ley —ajo, pimentón, orégano, laurel, vinagre, sal, clavo y comino— otra cosa llevaba en la que servidor no caía. El cocinero nunca me quiso decir su secreto, y un día, almorzando allí, a la muchacha que me servía la propiné por saber la receta del adobo. Miró para mí con sus ojos veros, muy miradores, y sonriente me respondió, corrigiendo mi gallego:

—Quererá decir vostede o **adubo**.

Pero no me dijo qué llevaba el adobo, ni como ella decía o **adubo**.

Como el lacón, el jamón hay que asarlo sin prisa. Hay que asarlo con el hueso. Y mejor está frío que caliente, y con cada tajada hay que pedir de aquella piel bien tostada, que quiebra en los dientes.

Quien fue mi antecesor como cronista de Mondoñedo, don Eduardo Lence-Santar, contaba y no paraba de un «pan de pernil» que un conde que vivía en un pazo en A Coruña le había enviado de regalo a Montero Ríos, a su pazo de Lourizán; regalo que llegó a tiempo para una merienda política. Fui a ver al «Picadillo» por si venía allí el plato, y viene, y nada menos que nos dice el hidalgo cocinero que se trata de un plato «prerrafaelista». Supongo que de los prerrafaelistas ingleses. Pero, ¿a dónde irían comiendo «pan de pernil» a aquellos cuerpos delgados de su pintura, aquellos perfiles en los que se buscaba el aquilino del Dante, aquel en el que Christina Rossetti semejaba una princesa de Piero della Francese? «Picadillo» nos dice que fue conocido con el nombre de «pan de pernil» por los antiguos, y que es para comida fiambre. ¿De dónde tendría la receta? ¿Estaremos verdaderamente delante de una receta antigua, de la cocina de los pazos coruñeses de Sigrás, de Almeiras, de las Mariñas? Se cuece el jamón con zanahorias, chirivías, cebolla y perejil, y se quita del fuego cuando no está hecho. Se corta en lonchas delgadas, sacándole lo blanco. Con éste, y con lomo de cerdo, se hace un picadillo, sazonado con pimienta, vino de Jerez «y el líquido de una lata de trufas». Se cubre un molde con masa de timbal, y se extiende en él una capa de picadillo al que se le han añadido trufas, y encima se pone una capa de lonchas de jamón, y sucesivamente capas de picadillo y capas de jamón hasta llenar el timbal. Se le hace una tapa de masa y se mete al horno. Cuando la masa tiene consistencia, se quita el pastel del molde, y se deja que siga haciéndose mansamente. Cuando está hecho, se saca del horno, se deja enfriar, «y se sirve como cualquier otro fiambre». Tiene algo de parecido

con algunas formas antiguas de la famosa «quiche» de Lorena. Yo no lo probé nunca, pese a mi amistad con los prerrafaelistas: *Life and world, and mine own self are changed/for a dream's sake...* La vida, el mundo y mi ser cambiaron/a causa de un sueño... De verdad que no me imagino a Cristina merendando «pan de pernil» y después yéndose a dormir, «fría y blanca, invisible para el amigo y amado, por fin durmiendo», *cold and white, out of sight of friend and lover/sleeping at last...* Ahora no hay que ir a casa del señor, del cura, del médico o del abogado para comer jamón. Ahora el gallego lo come más o menos cuando quiere —aunque sea foráneo insípido, de cerdo de granja—, y ya come bien menos el cura, quizá.

El jamón, «padre de las enfermedades de los pazos antiguos», que cantó Otero Pedrayo, tiene una gran seducción, y mirarlo da como hartura, con su feliz color, cuando unas magras, violeta, púrpura, están en una fuente, en la mesa. A una dama sthendaliana, las magras del jamón de Parma, el verlas, le daba languidez. Quizá aconteciese lo mismo con las delicadas señoritas de los pazos gallegos.

### Y final del puerco

Me gusta eso que se lleva ahora en muchas tabernas del país de dar una tapa de oreja o de cachucha al que bebe una taza de vino. La terminología de las tazas hay que estudiarla. En Vigo, por ejemplo, le llaman taza a las cuncas pequeñas, y vaso a las cuncas grandes, casi el doble de la taza. En Ourense hay una taberna que da exclusivamente tapa de orejas, y por eso es conocido en toda Galicia como el «Bar Orellas».

En las ferias de Sarria, por ejemplo, se pueden comprar unos mazos de uñas de puerco. Lo antiguo era comer las uñas de puerco cocidas con castañas. Ahora se cuecen y se comen con grelos, o con garbanzos. También se pueden cocer, secarlas bien con un paño, y darles una vuelta en la sartén, rebozadas en harina. Las uñas, como las orejas, tienen sus grandes aficionados.

El puerco, pues, dio lo suyo. Un amigo mío, desde la puerta de su cocina, le echaba una mirada a todo lo que colgaba en el techo de ella, tocinos, jamones y lacones, y me decía que con aquello, y con los cerdos que se estaban criando en las cuadras, que ya podían venir temporales, lluvias, vientos y disturbios civiles, que él estaba bien servido y a seguro. Era el viejo, eterno tema del hambre en Galicia, que ha estudiado el Dr. García-Sabell, y que viendo mi amigo la carne colgada en la cocina, y escuchando gruñir los cerdos en las cuadras, se le desvanecía en el fondo de su memoria labriega. La obsesión del gallego por la cocina procede sin duda de las hambres de antaño. Hogaño, piensa que quizá estas abundancias no duren siempre.

### Las empanadas

Hay quien sostuvo que las empanadas eran una invención de pueblo pobre. Que lo siga diciendo. Galicia es el país de las empanadas, y conviene decir que entre nosotros se han ensayado empanadas de casi todo. Algunas gozan de más fama y prestigio que otras. La de **papuxas**, avecillas de la ribera del Cabe, solamente se hacen en Monforte de Lemos. De Lugo y de gran parte de la Galicia fluvial son las empanadas de anguila. En las Rías Baixas, se hacen,

con masa de harina de maíz, excelentísimas empanadas de berberechos y de vieiras. Las empanadas no necesitan una masa especial, y pueden hacerse con la misma masa del pan cotidiano. Aunque, naturalmente, se hacen masas diferentes para diferentes empanadas. Yo soy de una ciudad de pan famoso, con panaderas célebres. Las más de ellas, cuando van a enhornar, aderezan lo que tienen para comer —desde sardinas a conejo, carne o bacalao—, y hacen su empanada, siempre bien encebollada y aceitada, la de sardinas con tomate. Pan y compango al mismo tiempo. Y si no hay otra cosa a mano, se cortan unos torreznos, se pica un chorizo, se revuelve todo ello con cebolla en la sartén, y se hace una empanada que va en la boca del horno. Pero una buena empanada debe llevar su masa propia, una masa fina, que hay que estirar muy bien. Cuanto más delgado sea el pan de la empanada mejor. Si la empanada se hace con pan de hornada, se acostumbra antes de meterla en el horno a hacerle un agujero en el centro de la tapa, con su correspondiente tapón de masa. Cuando la empanada sale del horno, y antes de comerla, se le echa por el agujero la salsa, el **prebe**, que se dejó en un pocillo, cuando se preparó lo que va empanado.

Las empanadas de la Galicia del interior son más hartas de pan que las de la Galicia marinera. El pan de la empanada es de trigo, pero yo no reniego de una empanada de maíz, si es de pescado, sardinas, por ejemplo, o congrio, o de berberechos. Recuerdo como uno de los bocados más exquisitos que hayan entrado en mi boca, una empanada de berberechos, presentada en Villagarcía en un concurso. El pan, aunque hecho, estaba blando y fácil en la boca, y penetrado del sabor de los berberechos o **croques**, y éstos, que eran grandes, y esta-

ban en sazón tersos, *al dente*, que diría un italiano. Llevó la empanada aquella, que la presentaban mis amigos Manolo y Josefa, de Vilaxoán, el primer premio. Un primer premio «*per saecula saeculorum*»... Cosas como éstas, debían poder conservarse como «Las Meninas» de Velázquez, por ejemplo.

En el país lugués especialmente, pero en general en toda Galicia la empanada más celebrada es la de lomo de cerdo, la de **raxo**, que ya dijimos. Una empanada solemne, y con la de zorza, las dos únicas empanadas que no deben llevar cebolla. Dos grandes y apreciadas empanadas son la de anguila y la de lamprea. Una empanada de anguila, con anguilas de septiembre de los ríos de la Terra Chá luguesa, o del Miño en Portomarín, es una gran cosa. Las mejores empanadas de lamprea son las que se comen en Caldas de Reyes, mejores que las de Tui, Padrón, Santiago de Compostela. Las empanadas de Caldas son de lampreas del río Umia. La masa un poquillo gramada, empanadas redondas y pequeñas como las que le ofrecen a un obispo en un capitel románico del palacio de Gelmírez en Compostela. La lamprea, aunque cortada en trozos, va entera, enroscada, en la empanada. Se pide una empanada individual —y no por opiniones políticas, o por el individualismo ancestral del gallego—, y se levanta con lentitud la tapa, y entonces sale de su prisión aquel perfume acanelado de la lamprea, que también es para las narices de uno solo. Una buena empanada de lamprea es una gran cosa. La lamprea se pasa antes en la sartén, con cebolla, buen aceite, su sangre, y medio vasito de vino tinto. Nada de pimentón ni otras especias.

Y no quiero dejar de decir que en Ribadavia he comido grandes empanadas de anguilas, tan excelentes como las de

Lugo o de Tui. Recuerdo una de Ribadavia, yendo en un septiembre a las fiestas de Carballiño. Acababa de salir del horno. Las anguilas que contenían eran gruesas y grasas. Se escuchaba una campana, que era la de la torre de la iglesia de San Juan, donde fueron los caballeros del Hospital de Jerusalén, y servía la mesa una muchacha de ojos negros que sabía entornarse para agasajarnos con esa mirada de la raza de la Revelación; de la que es seguro que la muchacha lo fuese, superviviente de la sinagoga de la villa donde el Miño y el Avia se toman de la mano.

La más popular de las empanadas de la Galicia marinera es la de **xoubas**, o sardinas pequeñas, con mucha **zaragallada** o salsa con tomate, pimientos verdes, cebolla. En las Mariñas de Lugo se come empanada de congrio, llena de los trozos de la parte abierta, con poca espina. En las Rías Baixas hay excelentes empanadas de mejillón, y es de excepcional calidad la de vieiras. En muchas partes de Galicia se saben hacer buenos pastelones, hojaldrada la masa: pastelones de pollo, de salmón, de reo, de pichones...

La ronda de las empanadas gallegas es inacabable, e incluye al conejo casero: una empanada aromatizada, en muchos lugares, al anís. No hay fiestas sin empanadas. En los campos de las romerías se abren las cestas de la merienda, se tienden los blancos manteles, y en seguida aparecen las empanadas, unas doradas, otras siena, otras tostado de Venecia. Si la empanada es de pan de panadera, de esas grandes, ovaladas, abombadas, hay que darles la vuelta, y cortar por la tapa de abajo, quedando la de arriba como bandeja en la que yacen las tajadas. Todas las empanadas son buenas, pero algo menos que otras las de carne de ternera, por

muy adobada que vaya. En las grandes casas de la Terra Chá, de la llanura lucense, se comía empanada de liebre. Yo la he probado una vez, en casa de ilustres parientes, los Montenegro de Begonte, y desde entonces quedó en mi memoria aquella empanada como lo propio de una aristocracia campesina. Y si ya hombre, dado a escribir, imaginaba un banquete de la Tabla Redonda, uno de los platos, que quizá le daban a partir a Lanzarote del Lago para que le ofreciese el primor de una tajada a la reina doña Ginebra —que la cogía con la punta de los dedos como el muslo de pichón la priora de los cuentos de Chaucer, tan delicada—; digo que uno de los platos que llegaban a la mesa de los paladines era una empanada de liebre, hecha en molde, como la que yo comiera en casa de los príncipes de Montenegro, en Begonte; la liebre casi nadaba en una salsa espesa, oscura, en la que iba la sangre, cebolla y perejil, y según me confiaron, un vaso de coñac.

El gallego sigue fiel a las empanadas, aunque se asegure que el aumento en el nivel de vida en los pueblos se traduce siempre en una disminución en el consumo de pan. Creo yo, además que al carácter del gallego le van las empanadas, que siempre son como una especie de caja o buzón secreto, que si se cortan a rebanar, nunca se sabe lo que trae dentro, si la tajada favorita o no. Es como investigar en una colina en busca de un tesoro.

Por Cuaresma, se hacen empanadas de bacalao, deshebrado, con mucho aceite, y pimientos morrones picantes. El pastel de riñones, que era famoso en Ourense, nadie sabe hacerlo. Tampoco creo que se haga la empanada de ostras, y las almejas nunca se empanaron. Los humildes **croques**, los berberechos de Noya, esos sí.

## Los mariscos

Que el gallego marisqueaba desde los días prehistóricos, se sabe por los **concheiros**, los montones de conchas que se encontraron, y encuentran, desde Bares a las islas Cíes. Aquel antepasado nuestro, del que quizá no llevemos mucha sangre en las venas, pero tenemos en común ese lazo de parentesco no muy bien estudiado, que está formado, en parte, por el hombre como sujeto pirandelliano, entrando en la escena y saliendo él mismo y a la vez diferente, en parte por vivir una misma tierra, bajo un mismo cielo y nubes, al abrigo de los mismos valles y en las mismas riberas, orilla de los mismos ríos, parentesco por el paisaje, del que ya entrevió secretos el francés Gaston Bachelard; digo que aquel antepasado nuestro que hacía los **concheiros**, los «*kjiokenmöddings*» de los prehistoriadores, sería uno de los primeros hombres del mundo que osó comer lo que tenía dentro un monstruo de poderosas pinzas agresoras como una gran centolla, o un bogavante que levanta la cabeza, vikingo oteador vestido de azul. En los **concheiros** hay conchas de ostras, de almejas, de vieiras, de croques, restos de caparzones y de grandes patas de centollas o de bueyes de mar. Nuestro antepasado marisqueaba. El mar de Galicia, las Rías Altas y las Bajas, dan todo lo que los franceses suelen llamar «los frutos de la mar».

¿Por dónde comenzamos?

Por las ostras, que yo también comienzo por ellas cuando me doy una mariscada. Hay ostras y hay morrunchos, es decir, las ostras verdaderas, la *ostrea edulis*, y la *ostrea plicata*, y puede ser que en algunos morrunchos comidos —iba a decir, bebidos—, en Bueu o en Noya, en Corcubión o en Cedeira, esté en mayor intensidad

esa profunda mixtura marina que es la gloria sabrosa de las ostras. Hoy se practica intensamente en las costas gallegas, y en especial en las Rías Baixas, la ostricultura, y se comprueba la desaparición de los antiguos bancos naturales. El gallego ha sido tradicionalmente un gran comedor de ostras. En el mortero para la construcción de las murallas de Lugo han sido empleadas docenas de toneladas de conchas de ostras. El gallego no solamente comía las ostras crudas, sino que llenaba con ellas barrilitos que las contenían en escabeche. Hoy está en franco desarrollo la ostricultura, por ejemplo en O Carril y en las aguas de la isla de Cortegada, aunque haya ya pocas en los antiguos bancos de Arcade. Las mejores ostras son, claro es, las de los días invernales, y las mejores las cogidas cuando pasaron varios días sin llover, y cayeron heladas. La ostra necesita que la densidad del agua no descienda de 1.010 durante la época más lluviosa del año. Aunque la ostra aguenta bastantes horas fuera de su hábitat, cuanto más frescas mejor, sin que ellas consumieran todo el agua que guardan. Son aperitivas y golosas, y muchos comedores de ostras las saludan con unas gotas de zumo de limón. Bien está, pero cuanto menos limón mejor. Las ostras van bien para unas once después de una noche de farra. Deben tomarse bebiendo un blanco no muy seco, y frío. Y no más frío que las propias ostras, que conviene que lo estén. Está muy bien ponerlas sobre un lecho de hielo, abiertas sobre la concha izquierda, cóncava. Algún albariño de las viñas más próximas al mar, que es más dulce, será el mejor para las ostras. No soy partidario de atiborrarse de ostras: una docena, sorbida a modo, con un **grollo** de vino cada cuatro, basta. Los barrilitos de ostras en escabeche que pedían Samuel



Pepys y el Dr. Johnson en las tabernas de Londres, eran de cinco docenas. La ostra tiene un sabor límpido y nítido, que pende de la escasez y mansedumbre de su poca carne; en la ostra hay tanto espíritu como carne. Balzac recomendaba que el comedor de ostras se fijase especialmente al comerlas en la parte central circuncidada por el hígado, y que allí metiesen, de entrada, el diente. Ninguna de las recetas de ostras, como el pastel al bechamel, por ejemplo, son comparables a la ostra viva salida recién del mar. Volviendo a las ostras en escabeche, en la Galicia marinera se hacían muchos barrilitos, pero ahora, con el precio que alcanzan, ya no se hace casi ninguno, y casi puede decirse que va perdida la receta. Al padre de «Picadillo», cuenta éste, a su pazo de Anzobre, le mandaba ostras escabechadas como regalo de Navidad, un clérigo de Rianxo, en la ría de Arosa. A mi casa de Mondoñedo, siendo yo niño, también llegaban desde Cambados, regalo de mi tía abuela doña Concha Montenegro. La receta del clérigo de Rianxo y la de mi tía, creo que serían la misma. Otras recetas me dieron hace años en Cambados, don Manuel Silva y de la casa de los Fraga, y son la misma, con levísimas variantes. Se sacan las ostras de las conchas, bien enteras, y se les da una vuelta en la sartén, sin rebozar, y que nos las queme el aceite, que ha de ser excelente. Ésta es la parte más difícil de la operación. Fuera ya de la sartén, se las deja enfriar, y ya frías se las va poniendo dentro del barrilito, y allí están en espera del escabeche, que se hace con el aceite que sobró de freír las ostras, más otro aceite limpio, dorando en la mezcla de ambos unos ajos, los cuales se tiran. Se añade al aceite vino blanco con vinagre, a partes iguales, y se pone a hervir con unas hojas de laurel, sal y unos granos de pi-

mienta. Hierve que te hiervas hasta que se consuma un poco. Y cuando se piensa que ya está, se aparta del fuego, se deja enfriar, y cuanto más frío mejor, se vierte sobre las ostras. Yo pasé, llevo pasados ya, muchos años sin comer ostras en escabeche. Cuando las comía, aún no sabía que las había comido en las tabernas del East End londinense, de regreso de un día de trabajo en el Almirantazgo, o de una amorosa sesión vespertina, con música de laúd. Y ahora que no las como, que no las hallo, cada vez que leo en el «Diario» de Pepys o en la «Vida del Dr. Johnson», de Boswell —la mejor biografía que se escribió nunca, dicen los ingleses—, cómo ambos personajes van a las tabernas, se sientan cerca del fuego, o junto al ventanal si es verano, piden una pinta, o dos, de cerveza y un barrilito de ostras —que eran gallegas, embarcadas para Londres en Pontevedra o en Bayona—, y meriendan golosos y filososofantes, se me hace la boca agua, que es el eco de las ostras escabechadas que comí de niño.

Fui enseñado que las ostras hay que ir abriéndolas y comiéndolas. Ya dije que había quien estaba por los morrunchos, pero yo estoy por las ostras grandes, en la gran tradición que va de Gelmírez a Marcel Proust, por las ostras carnosas. Hay que sacarlas enteras de la valva, y llevarlas a la boca desnudas, como le enseñaba Balzac a comerlas a la Extranjera. Las encías deben ser bañadas por el zumo, por decirlo así, de la ostra, que inundará toda la boca. Balzac recomendaba morder cada poco la punta de una tostada levemente tocada por la mantequilla, para «neutralizar las papilas gustativas».

Las ostras han ocupado siempre un alto lugar en la gula del gallego. Cuando en 1416 los canónigos de Compostela, en



nombre del arzobispo, señor de la ciudad, fijaban los precios de pescados, crustáceos y moluscos en el mercado compostelano, las ostras tenían entonces un precio doble que la langosta —que nunca ha sido, hasta tiempos recientes muy apreciada por el gallego—. Las ostras tenían diferentes precios si eran **enchousadas**, es decir, sin abrir, o **eschousadas**, es decir, abiertas. La langosta figuraba entre lo más barato que daba el mar, al lado de las jibias, los jureles, el pulpo, las sardinas...

Hay varias clases de almejas en el mar de Galicia: la llamada de caste o fina, su concha coloreada, casi siempre bronceada o leonada; la babosa, la *tapes pullastra*, algo mayor que la anterior, de valvas más frágiles y convexas, y sus dibujos y colores más variados: es la más apreciada para la cocina, con su carne algo más dura; la **babosa cadela** o **picuda**, la *tapes aurea*, que debe este nombre al color dorado del interior de sus valvas, y la almeja **roiba**, rubia, así llamada por su color rojizo. Los ribereños de las rías de Arosa o de Marín disputan sobre la calidad de unas y otras. Se cocinan a la marinera, o con arroz, o se comen vivas, con su gota de limón, como las ostras. Hay a quienes les gustan las almejas a la marinera picantes, pero yo no estoy a favor de esto. Cuanto más simplemente se cocinen estas cosas de tan delicado sabor o perfume, mejor es. Hay que salvar su sabor natural por encima de todo. Lo mismo pasa con los berberechos o **croques**, que lo mejor es abrir uno contra otro, acariciarlos con una gota de limón, y tragarlos.

Las almejas, los berberechos, las navajas, hacen muy buenos arroces, que no deben llevar más que el aceite en que se doró la cebolla y abrió el arroz, agua y el fruto de mar que corresponda. Las navajas

están muy bien abiertas al vapor, y luego servidas con unas gotas de aceite y de limón. En lo que se refiere a las vieiras, hay que recomendar a los cocineros gallegos la simplicidad. Quizá lo mejor fuera el sacarlas de la concha, salarlas, rebozarlas en harina de maíz, y freírlas sin más. La antigua receta que «Picadillo» llama de las Rías Baixas, y que dice deberla al poeta Lisardo Barreiro —quien se la pasó en verso, para más señas—, la alteran en numerosas cocinas —incluso echándole una cucharada de salsa de tomate—. A una vieira le basta, después de limpiarla y quitarle el collarate oscuro, meterla al horno en su concha, con un poco de cebolla picada, aceite, perejil y unas gotas de limón, cubriendo la carne con una lonchita de jamón o un poco de miga de pan. La receta del poeta Barreiro, que la da por tradicional en las Rías Baixas, es en demasía complicada para que haya sido nunca popular. Hay que sazonarla con nuez moscada, pimienta, aceite, vinagre, y cubrirla con pan rallado a mano. ¡Ah, y también canela en polvo! ¡Pobres vieiras de las conchas del Santo Jacobo! Con media hora de horno no muy vivo, le basta a una vieira grande. La vieira debe de estar jugosa, no muy hecha. Ahora en Galicia, en los restaurantes, saben hacer brochetas de vieira con bacón. Y desde siempre, la gran empanada marisquera, es la de vieira.

Una de las grandes cosas de las gallegas costas, de las bravías, del Ortegal, del Finisterre, de las islas Ons y Cies, de las rocosas costas de los ártabros, por donde anda con el viento y las grandes olas la voz del bardo Pondal, son los percebes. Aquí no hay otra receta más que cocerlos, con agua, sal y una hoja de laurel. Parece como si supieran, en los largos meses de los temporales invernales, que hay que ofrecer a los golpes de mar en las rocas, una

estructura resistente: no crecer, engordar, aguantar el golpe de mar en la uña y en la raíz. Así están, digo yo, éstos como vikingo de negro vestidos en una «asamblea de los cascos», que era una de las maneras que los poetas escaldos tenían para denominar las batallas, en la condición óptima para ser comidos. En otras costas los hay más largos, delgados, pero nunca será el percebe gallego, pleno de sabor. Ahora andan escasos, y su kilo casi a doble precio que el de langosta o centolla. Y casi siempre cuando le ofrecen percebes, son éstos muy pequeños, y apenas si se puede llevar uno a la boca más que un gusanillo del color de la violeta. Pero de vez en cuando, de San Ciprián de los farallones orteganos, de Finisterre o de Corrubedo, llegan a la mesa, a la que uno está sentado, unos percebes como pulgar de carpintero, llenos, apretados contra su oscura ropa, en la que ya no caben, escupiendo, al abrirlos, por lo apretados que están, un zumo rojizo, lo que es una pérdida, que está mejor en la boca que en la camisa o en el rostro. Esos percebes justifican una larga espera, una golosa esperanza. Son como restos de una población extraña de un océano más antiguo que el nuestro. Los ingleses no los comían —tampoco la lamprea—, y hasta Shakespeare y Donne llegó la noticia de que de sus uñas nacían unas aves, el *bantra leupcosis*, la *barnacla cariblanca*, que los británicos llaman *barnacle goose*. Para Donne, y esto fue recogido en muchos libros científicos como una comparación muy acertada, el canto de una bandada de barnaclas, que pasa sobre el paseante cuando cae la tarde, suena «como una jauría de perros falderos» ladrando con su *gnuc, gnuc, gnuc*, repetido. Cuantas más noticias se tengan de las cosas de comer y beber, más nos gustarán éstas. Ya lo expli-

có muy bien Bertrand Russell en su famoso ensayo «Los conocimientos inútiles», cuando contaba cómo desde que supo que los melocotones vinieron de China, que unos huesos de melocotón los encontró el gran rey Ianiska en las bolsas de unos prisioneros chinos, que desde la India pasaron a Persia —de donde los nombres de algunas variedades, albérchigo, pejigo, etc.—, y que hubo en francés una confusión con precoz, de donde apricot, etc., le gustaban mucho más los melocotones. Con esto de verlos tan oscuros y diferentes, los percebes en piñas en las rocas, y encima saber que de sus cascos o uñas —y hay quien cuando come percebes se las abre y come lo que esconden—, vuelan unos gansos que salen en Shakespeare, y ladran a la hora vespertinos como perros de la reina Victoria, a mí, que ya me gustaban mucho, cada vez me gustan más, huéspedes valerosos de las rocas, que un Arrunx de Luca que sale en la «Farsalia», tendría por monstruos salidos de la tierra sin simiente alguna, en las peñas que se oponen a los golpes del Océano de Ossión y de Pondal.

Quedan, de mariscos, algunas cosas menudas, unas que no son de mucho mérito, como los llamados santiaguíños, que tiran a seco, aunque haya aficionados a comerlos, simplemente cocidos, o en tortilla con mucho perejil —ahora parece que aprecian el santiaguíño en Madrid—, y otras que son más que excelentes, con un sabor fino, muy propio, como los camarones. Como mejor están es simplemente cocidos. El sabor del camarón es muy suyo, secreto. Hay que comerlos poco después de que hayan sido cocidos y antes de que enfrién del todo. Otra de las cosas del mar cuyo consumo aumentó excepcionalmente, es el mejillón. Es mucho más el mejillón que sale fuera de Galicia que el que se come en el país. La