

INTRODUCCIÓN

RECUPERAR LA TRADICIÓN

La tradición es definida en el Diccionario de la Real Academia Española como la transmisión de noticias, composiciones literarias, doctrinas, ritos o costumbres de generación en generación. Es decir, habla de pervivencia de fenómenos humanos a través del tiempo, pero también la tradición precisa de acotación en un espacio, y así ésta varía y se vuelve plural a través de la panorámica geográfica.

Esta obra de alimentación y cocina quiere paladear los últimos sabores de la gastronomía tradicional gallega antes de que desaparezcan. Los bordes espaciales de tal plato resultan precisos aunque recortados como la irregularidad de las rías gallegas o como el discurrir del río Miño haciendo frontera con Portugal; sin embargo, en el plano cronológico, no es tan sencillo identificar qué productos rebosan o no los hábitos culinarios de toda la vida. No hace demasiados años los hoy cotizados percebes abonaban las tierras dedicadas a cultivo, así que no serían ni siquiera plato para un comensal de principios del siglo XX, a pesar de que los muchos *cuncheiros* prehistóricos encontrados desde Bares a las Islas Cíes argumentarían con montañas de conchas y restos de caparzones de crustáceos lo habitual de su aprovechamiento alimentario hace milenios.

¿Qué se va a encontrar el lector, pues, en las páginas que siguen? Desde luego, la cocina casera centenaria de Galicia, ya que las fuentes de recetas y procesos de elaboración artesanal han sido los hoy abuelos y abuelas que las elaboraron o las cataron desde su infancia. También hallará aquí aquellos preparados culinarios sorprendentes por lejanos en el tiempo, o por los hábitos de una determinada zona geográfica alejada de aquélla en la que el lector ha nacido, o ingeniosos por necesidad de esquivar la pobreza. Pero, antes que en productos y recetas, esta obra ha hecho especial hincapié en los procesos alimenticios: ¿de dónde se obtiene la leche y cómo, a partir de este líquido blanquecino, se consiguen el queso o la manteca?, ¿cómo se pasa del cereal recién sembrado a la harina que nos permite elaborar pan con nuestras manos?

La tarea de recogida de información es fruto de un trabajo de campo que nos ha llevado a los terrenos de labranza, a las eras, a las cuadras y corrales, a molinos y hornos, a puerto tras noches de pesca a bordo de una embarcación... Y es, por supuesto, un trabajo a pie de fogón. Pero lo más difícil ha sido el ejercicio de memoria y recreación de quienes se han brindado no sólo a recordar para nosotros, sino incluso a desempolvar viejos enseres y utensilios para, unas veces, asar los berberechos bajo tierra y concha, alineados como una cohorte romana, u otras recuperar la vieja tabla de portar los molletes amasados a la ida y recién horneados al regresar del horno. Todo ello, por supuesto, con ayuda de la bibliografía existente.

SELECCIÓN DE PRODUCTOS Y PREPARACIONES

Como consecuencia de dicho esfuerzo conjunto por recordar, recrear y, por supuesto, degustar, tanto las introducciones que describen los procesos como el recetario que acompaña a cada apartado desprenden olores de la magia gastronómica de los productos autóctonos de Galicia —de los que siempre han estado aquí a pesar de que sólo ahora se degusten, y también de aquéllos cuyo consumo habitual en otra época sorprenderá a más de uno—; pero también hemos querido incluir aquéllos que, aun no siendo autóctonos (sirvan de ejemplo el bacalao, indispensable plato de vigilia en su día, o el bonito más recientemente), han conseguido crearse su lugar y su mercado en las ferias o en las lonjas de este noroeste. Así, por ejemplo, los pescados capturados en caladeros de alta mar llegan desde hace siglos a las radas gallegas y constituyen ya un capítulo tan importante en la mesa tradicional como el de las especies de bajura.

No aparecerán aquí, por contra, sabores modernos, ni platos de vanguardia fácilmente encajables en la cocina de autor, ni paellas mediterráneas que la globalización actual ha normalizado, ni pasteles de pescado, ni asado de avestruz, ni helados... Ni ingredientes sofisticados de nombre impronunciado, ni cremas o salsas que desvirtúen el auténtico sabor de los productos.

Tampoco caigamos en el purismo más exacerbado, que nos impediría hablar de los pimientos, las patatas o el chocolate, asumidos ya como parte de nuestra cultura desde hace siglos, pero también del marisco, de consumo muy reciente, o de platos interiorizados por los gallegos como propios, como las filloas, aunque se repitan sin apenas variaciones en las más variopintas sociedades.

Respecto al equipamiento necesario para elaborar las recetas aquí recopiladas, lo más importante es tener la capacidad de imaginar un mundo donde el congelador, el microondas, el gas, el agua corriente y la electricidad no existieran. Una existencia en la que entre “la casa” (huerta, cuerdas, bodega...), la naturaleza (mar, río, abejas...) y la comunidad más próxima (molino, horno, ferias y mercados...) abastecieran a sus habitantes de todo cuanto pudieran necesitar para alimentarse: la carne o el pescado, las patatas y verduras, los huevos, la leche, el pan, la miel... Por ello, cuando a lo largo de esta obra se habla de hornos, entiéndase “hornos de pan”, alimentados con leña; por ello también, no se hallará en las recetas el término “descongelar”, sino el de “desalar”, pues la salazón era el método de conservación por excelencia. Sólo desde esa perspectiva conseguirá el lector sumergirse en la realidad que muestra este libro, y que fue la nuestra hasta hace apenas unas cuantas décadas.

Evidentemente, hoy nos resultaría prácticamente imposible vivir así, pero es importante re-descubrir que para comer bien no es preciso abusar de los ornamentos culinarios. La sencillez que nos guía a lo largo de las páginas que siguen debería llevarnos al menos a una reflexión sobre la extrema dependencia tecnológica de la sociedad en la que vivimos.

DIVERSIDAD COMPARTIDA

Azar y necesidad, naturaleza y convención, han dado lugar en Galicia a una singular y exquisita gastronomía que ofrece sus contrastes mayores entre las apartadas zonas de interior y el litoral costero; esta obra pretende ser un testimonio fiel, en lo posible, de todas ellas. Hay que resaltar, sin embargo, que las variaciones locales respecto a los cultivos y también en la elaboración de los platos son muy abundantes

por todo el país gallego, y que el lector quizás advierta, aquí o allá, cierta diferencia con la cocina por él conocida. Los autores hemos manejado un amplio espectro de fuentes bibliográficas para ayudar a centrar la abundante información oral de que disponíamos, así como numerosos testimonios y recetas recogidos *in situ*, en los fogones, y en muy diversos puntos de las cuatro provincias gallegas.

Conscientes, a medida que nos adentrábamos en los lares, de las discrepancias entre recetas, entre denominaciones para un mismo plato y, por supuesto, entre los recuerdos de quienes llevan —o habían llevado, antes de que la vista y la motricidad les dejaran relegados a un segundo plano— hace ya muchas décadas las riendas de la cocina familiar, hemos optado por mencionar las variantes siempre que nos ha sido posible.

MEMORIA HISTÓRICA

No es nuestra pretensión, no obstante, hacer un catálogo exhaustivo de recetas, sino provocar el recuerdo, a quienes lo vivieron de niños, de



El hórreo es una construcción típica gallega utilizada para guardar el grano y otros productos agrícolas (patatas, cebollas...)



Imagen tomada en 1904 de la Calle Central y Pescadería (Ribadavia, Ourense)

los olores, los sabores y las sensaciones que producían la leche recién ordeñada, las manos teñidas por las moras, el tocino asado en las brasas, la destilación del aguardiente, el pescado ahumándose... Y, a quienes no han tenido la fortuna de vivirlo, quisiéramos transmitirles las raíces de nuestra cocina, de un pasado —como ocurre en la literatura, el arte o la música— que forma ya parte de nuestra identidad como pueblo. Y si a lo largo de los siglos se ha entremezclado, para dar y recibir aportaciones de otras culturas, también el momento actual puede ser época de influencias mutuas, de experimentación. Pero debe serlo sin olvidar jamás la alimentación primigenia, la receta de origen, el contexto que dio lugar a la gastronomía de hoy.

No olvide el lector, en cualquier caso, que la verdadera receta será, siempre, la que se halla en su memoria y en su lugar de origen: la que preparaba su bisabuela, la que degustó siendo niño, la que hoy excita sus papilas gustativas al recordar aquel instante perdido...

Los textos e imágenes que este libro propone quieren atrapar para siempre aquellos recuerdos, con la seguridad de que algunos lectores no podrán evitar adentrarse en la cocina y revivir, sosegadamente, un pasado tan lejano y tan próximo a la vez...

Que disfruten al máximo, como lo hemos hecho nosotros durante la elaboración de esta obra, del estímulo de colores, olores y sabores de una Galicia, sin duda, “para comérsela”.

¡Buen provecho!