

cociñando

AO PÉ DA LETRA

- 4 Yolanda **Cañaño**
- 10 Anxos **Sumai**
- 18 Helena **Villar**
- 26 Celso F. **Sanmartín**
- 34 Carmen **Blanco**
- 42 Rosa **Aneiros**
- 50 Lupe **Gómez**
- 60 Fina **Casalderrey**
- 68 Xavier R. **Baixeras**
- 76 Marga **do Val**
- 84 Xabier P. **DoCampo**
- 92 Pepe **Cáccamo**
- 100 Chus **Pato**
- 108 Xavier **Caño**
- 116 Xabier **Cordal**
- 124 Lucía **Aldao**
- 132 Marica **Campo**
- 142 Agustín **Fernández Paz**
- 150 Cándido **Pazó**
- 158 María **Reimóndez**
- 166 Antón **Lopo**
- 174 Manuel **Lourenzo**



índice

- 8 Entrantes ou **Primeiros**
- 58 Principais ou **Segundos**
- 140 Saíntes ou **Sobremesas**
- 182 Xuseñtiós das **chefs**
- 184 Agradecementos e **mencións**

Anxos **Sumai** Helena **Villar** Celso F. **Sanmartín**
Carmen **Blanco** Rosa **Aneiros** Lupe **Gómez** Fina
Casalderrey Xavier R. **Baixeras** Marga **do Val**
Xabier P. **DoCampo** Pepe **Cáccamo** Chus **Pato**
Xabier **Castro** Xabier **Cordal** Lucía **Aldao** Marica
Campo Agustín **Fernández Paz** Cándido **Pazó**
María **Reimóndez** Antón **Lopo** Manuel **Lourenzo**

cociñando

AO PÉ DA LETRA

ENTRA COA LITERATURA GALEGA ATA A COCIÑA



Yolanda Caamaño e Andrea Coñas



Abran os ollos: as musas non existen

por Yolanda Cañaño

O talento para a escrita non chega como unha sorte de tranco case místico capaz de infundir un ditado divino. O oficio da literatura non outorga unha categoría moral. Nin fan máis ca dano todos eses contos. Gastados patróns que afañan o escritor, a escritora, das cousas do mundo e dos demais.

A da literatura é unha materia prima máis feita para picar, amasar ou cocer que para as revelacións dende o etéreo. Nada diso quita que exista sempre transcendencia e prodixio en cada proceso de creación, saia este do forno ou da páxina en branco; como tampouco que os resultados se asemellen a manxares para deuses.

Fálase cada vez máis de *receita propia* do autor ou autora, de doses, de condimentos, de *cociña literaria*. Os textos, coma as masas, trabállanse coas mans tanto ou máis que coa cabeza, infinitamente máis que con esa víscera chamada corazón.

Procesos similares, xeitos que se asemellan, eslúense as xerarquias entre xéneros de xenio creador. Igual que é a mesma persoa cando escribe que cando ama, cando pela unha pataca, condimenta un guiso sensacional. Non hai compartimentos estancos para o ánimo que trata de sorprender cun novo gratinado, cun léxico renovador.

Así quixemos esculcar as relacións ocultas ou indiscretas entre cociña e escrita. E fíxemolo con afán positivista, dende a mostraxe e a observación. A través do achegamento á vivencia que, da gastronomía, teñen os escritores e escritoras da nosa terra. Estudando as súas maneiras, os seus reveladores comportamentos, os seus acenos nun contexto tan íntimo como pode ser o que alenta entre os fogóns.

Este é por iso tamén un bo xeito entre moitos de achegarse á literatura feita hoxe na nosa lingua. Mergullarse nas creacións destes homes e mulleres a través dun fío condutor dificilmente máis gorentoso. Acompañalos ata eses ámbitos que comparten cos nosos, cos de todos, sorprendelos nas nosas mesmas rutinas e internármolos... ata a cociña.

Esta é por iso tamén a experiencia da arte culinaria vivida por gastrónomos non profesionais. A suxección dos puñeiros reflectida por aqueles que se expresan mellor a través das emocións. A capacidade de observar como de parecidos, de parecidas, podemos ser ante o papel ou sobre o mesado da cociña, que íntima relación se establece entre métodos de traballo e diminutas arquitecturas para o noso pracer.

Pero facelo esta vez non a través de textos técnicos e fotografías documentais, como resulta habitual en todo clásico libro de cociña. E porque este non o é, nin está escrito por *gourmets* de renome, o achegamento debía facerse precisamente dende os sentidos e a intuición, dende a linguaxe das impresións, dende o alento creativo, a suxección da palabra e o resplandor da memoria.

Vinte e un escritoras e escritores galegos, coa máxima diversidade en canto a sexo e xeración, xénero literario e ata zona xeográfica. Homes e mozas, rapaces, señoras, da aldea, na cidade, na costa, do interior. Son algunhas das máis representativas e puxantes voces da nosas letras actuais. Autoras de ensaio e de literatura dramática, narradores, poetas, cultivadores de literatura infantil e xuvenil. Unha variada riqueza a través de ollos multiplicados, a través de perspectivas o suficientemente plurais. A mesma que deitou idéntica diversidade en primeiros pratos, principais e sobremesas, dende os máis sofisti-





cados ás receitas máis austeras, dende unha fasquía elaborada ata o auténtico gusto popular. Profundamente nosas, dende o marisco ata a empanada. Unhas máis modernas, outras cargadas de tradición.

Porque a aventura destes vinte e un escritores e escritoras galegas resolveuse nunha dupla colaboración. Para ela tiñan que sinalar previamente unha receita coa que gardasen algún vínculo emocional: aquela que os comoveu dende nenos, ese prato estrela con que poder fascinar sempre, o mellor segredo herdado da familia, o seu prato favorito, a receita casual que foi crucial unha vez.

Tiñan, por unha banda, que redactar por man propia esa receita. Pero facelo aquí dende unha vontade rotundamente literaria, a chegándose con novos ollos para convertela nun poema, inserila nun conto, darlle forma de diálogo dramático, facer dela un pequeno ensaio delicado coma bocado exquisito. Reescribir ese abraio sen acenos instrutivos, destilado entre as ringleiras dunha escrita sensitiva, enormemente reveladora, aínda máis humana e orixinal. A guía de cociña ideal para lectores e lectoras empedernidas.

Mais non remataba aí o reto. Para maior implicación, o desafío propoñía elaboraren para nós esas receitas, meter autenticamente as mans na masa e demostrar de xeito práctico as súas maneiras de cociñar. Falar co exemplo, expor o seu facer.

Poucas veces antes un ollo de fechadura permitiu sorprenden os escritores e escritoras nunha actitude tan doméstica e desenmascaradora. E tamén xusto iso procura este libro, trocar as imaxes que deles e delas temos na nosa memoria visual: literatos falando dende un estrado, autoras sentando cátedra dende detrás dunha mesa presidencial. Son homes e mulleres picando cebola, enzoufando as mans, corrixindo o punto de sal dunha pescada que quere estragarse.

E para retratar todo iso coa ollada coherente e necesaria, ninguén mellor ca **Andrea Coñas** como artífice do radiante testemuño. Lonxe do fotoxornalismo, precisábase aquí da pupila sensible dunha artista visual afeitada a desenvolverse a través da linguaxe fotográfica para pescudar na particular experiencia da intimidade cotiá. Ela foi quen de deitar a súa a chega —igual de fresca e intuitiva, de creativa, sagaz e sensible— ás íntimas trans-

formacións das que fomos espectadoras. De procesar as accións elocuentes ás que asistimos privilexiadas. E o seu mirar nunca é notario mudo. Constrúe unha obra máis. Esculpe o soporte deste libro.

Así, durante catro meses polo verán de 2009, ela e mais eu tivemos a fortuna de sermos recibidas nos fogares destes 21 escritores e escritoras galegos. Abríronnos de par en par os seus espazos propios, convidáronnos xenerosos a sentámonos ás súas mesas. Percorremos o país viaxando da Mariña Lucense ás Rías Baixas, do Baixo Miño ata o Corgo, dende Vedra ata o Morrazo, da Ría de Vigo ata Monforte, dende Lugo ata A Coruña, dende o Lérez ata o Deza, de Compostela á Terra Chá. Pisos altos, casas de pedra, chalés no campo, a casa da nai, un baixo no casco vello, un pazo xunta a costa, apartamentos con anos de historia, fogares a estrear. Cada un deses espazos gardaría tamén o seu relato propio, as súas portas foron o primeiro gran libro que se nos abriu.

As cociñas resultan sempre espazos cheos de historias. Estas vinte e unha amosáronsenos espléndidas para que a lente de Andrea retratase eses procesos, os matices de cada elaboración e o resultado final. Tamén sempre un retrato central de cada un dos autores e autoras en relación co seu prato, nunha imaxe que vai máis alá.

O —xamais mellor dito— delicioso proceso de creación deste libro permitiunos aprender deles como artistas e como persoas, encontrámonos co creador ou creadora e tamén co ser humano, coas súas feblezas e potencias, co seu xenio intelectual xunta as circunstancias diarias. Somos conscientes de que ninguén máis ca nós as dúas levaremos con nós a fortuna incalculable desta experiencia. Mais agardamos que este libro poida traer un reflexo saboroso de todo canto degustamos.

Un libro de receitas, unha obra literaria, ou todo iso e algo máis. Convidámoslos a este xantar para a reflexión e para os sentidos, para a memoria evocadora e para o luxo sensorial.

Xa o saben:
as musas non existen,
abran estas páxinas e seguro
que se lles abrirán os ollos.

Pero sobre todo, o apetito.

Entrantes ou **Primeiros**



Anxos Sumai

por Yolanda Cañaño

A literatura non vén dos deuses. Non é un sopro divino insuflado polas musas. Anxos sábeo, e aprendeu a descifrar as grandes historias que se agchan detrás das cousas pequenas. É quen de ler os códigos secretos que alentán nos acenos domésticos e comprende que o impulso creador pode nacer dun xeito natural como a vida mesma.

Por iso a súa escrita se foi coando en nós coma quen non quere a cousa. Cando quixemos decatarnos estaba aí, infiltrada a través das liñas dun diario colgado na rede, mesturada nas liñas dunha bitácora dixital e aparentemente caseira. Unha crónica do cotián polo medio da cal se vai deixando caer, pinga a pinga, en doses finísimas, a mellor literatura. Coma unha pílula subministrada entre as culleradas do xantar do mediodía.

Tamén así Anxos dá de comer. Ela ensinou á súa amiga poeta Lupe que as verduras pasan mellor se se trituren no medio da crema. O sabor confúndese na textura amable pero o nutriente permanece. É unha técnica de toda a vida, intelixencia popular do lixeiro disface e o atavío. Porque tamén a narrativa se fai máis doada *con pouco de azucre*, ou esfarelada na suavidade dunha crema morna e saborosa, velaquí o cabalo de Troia —sutil, subliminar— que rebenta dentro.

Crema de cenorias

- Unha cullerada grande de aceite de oliva
- Un dente de allo
- Unha cebola mediana picada
- Dous tomates
- Tres allos porros
- Dez cenorias
- Un litro de auga
- 250 cm³ de nata líquida
- Noz moscada moída
- Pementa negra moída
- Unha políña de apio para adornar





RETORNOS por Anxos Sumai

Unha vez percorrín as ribeiras do lan-Tse e camiñei entre hibiscos encarnados.

Unha vez vin a muller máis pequena do mundo rodeada de flores de caléndula e inmóbil coma unha estatua de barro. Vestía un sari laranxa e lucía na fronte un bindi azafrán. Sorría, os dentes denegridos de remoer noz de bétel. Eu sentíame lonxe de alí, hostil e inqueda, pero ela sorría e o seu sorriso expulsábame aínda máis. A xente movíase, falaba, bebía auga morna de coco de palma. Tanta xente e eu tan lonxe, vagando soa e perdida nun universo caloroso, laranxa e barullento. De súpeto, un raparigo pediume unhas rupias por un té masala. Tomei o té e percorreume o corpo unha caloríña reconfortante que me levou inesperadamente de volta á casa. Sorrín eu tamén, sabendo que a miña casa estaba alí onda as estrañas raiceiras dos banianos e nas cobras irisadas que durmían en cestas de vimbio. Acouguei e desapareceu a liña que arreda da vida os seres incapaces de sentir e caín alí, na casa habitada pola muller máis pequena do mundo.

Unha vez vin o cume do Fish Tail dourando no solpor himalaio.

Unha vez parei nunha casa de hóspedes nun país de xeo. No comedor os viaxeiros sorprendidos polo frío procurabamos cisnes de pescozo negro nunha lagoa próxima. Fóra, unha estalactita penduraba da boca dunha billa e os cans ceibos percorrían confusos a rúa nevada. Conxelados na calma da hospedaría, os viaxeiros ignorábonos, como se aparecésemos alí por un inexplicable erro cósmico. Sentín o afastamento fronte a un universo frío, gris e silencioso. Sabía que a fronteira que me separaba da caloríña estaba en alqueres, pero non daba con ela. Quixen tocar os viaxeiros pero tiveron a sensación de que desaparecerían co contacto da miña man. Si, esa é unha manifestación da

extrema soidade: os demais son espellismos. E ía frío e o alleamento era cada vez máis estremeceador. Ata que entrou unha muller con café quente e todos renunciamos á monótona visión dos cisnes e mesmo sorrímos. E, co café no estómago, aconteceu o desexado regreso á casa. O paso ao outro lado da liña, a entrada no universo onde habitaban os viaxeiros e a muller máis pequena do mundo.

Unha vez corrín por unha pradaria infinita cun penacho indio na cabeza.

Unha vez entrei na cociña da miña casa e atopei a mamá queixándose de dor de ombreiros, de vertixes, de aburrimiento, de problemas respiratorios. E velaí a sensación de soidade, o estrañamento da miña propia casa, o baleiro puro e negro na cociña branca. Lonxe, lonxe outra vez. Comezou ela a preparar unha crema de cenorias: puxo a ola no lume con aceite e allo. Retirou o allo e botou a cebola picada. Engadiulle o tomate, os allos porros e as cenorias toradas. Verteu auga e deixou que ferveses vinte minutos e, neses vinte minutos, repetiu e repetiu que lle doían os ósos, que a levaba a cabeza, que se lle ían as pernas. Por fin pasou o guiso polo batedor e engadiulle noz moscada, pementa negra moída, un chisquiño de nata e unha poliña de apio. Eu mirábaa e non a recoñecía, érame un ser descoñecido, esluído, ata que me ofreceu aunca coa crema. Comín. E xusto cando a crema chegaba á boca do estómago regresei á casa. Alí estaba ese precioso lugar onde a comida está quente e vai ser compartida. E alí estaban, todos xuntos, a muller máis pequena do mundo, os viaxeiros conxelados e a mamá que sempre, sempre, se queixará de algo.

Unha vez atravesei o estreito de Magallanes nun barco cargado de ovellas.





Helena Villar

por Yolanda Cañaño

Ante as cuestións da vida, Helena compórtase case sempre do mesmo xeito que ante unha peza literaria. Confúndense literatura e vida no distanciamento e creatividade que deita sempre nesa ollada. Por paradoxal que pareza, a idónea perspectiva dende a que a chegar algo propio é a que contempla dende fóra.

Xušto ese distanciamento é o mesmo que ela aplica cando entra nos libros ou se mete na cociña. E goza, grazas a el, de trasladarse a outras idades: fregar con xabón de pastilla, refugar as microondas, experimentar en carne propia como cociñaría a súa nai. Revivir e actualizar as historias do pasado cocéndoas neses aromas que lle permiten viaxar cara atrás.

Tamén é así a literatura: un vagaroso ensimesmamento capaz de nos transportar a outros lugares e tempos, facer nosos outros ontes, unha máxica convocatoria, un ritual.

Sopa Elvira

para catro comensais

para o caldo

750 g de xarrete ou de faldra de becerro galego

Auga

Sal

Opcionalmente:

cebola, allo, pirixel, cenoria, po de cogomelos...

para a sopa

2 l de caldo coado

300 g de patacas galegas reladas, preferentemente da variedade canabesa

para presentar

Unha cunca de anaquiños de pan frito





UN HERDO SINGULAR MOI GORENTOSO por Helena Villar Janeiro

Elvira naceu en Ousón (Becerreá) en 1906. De moza, marchou cun tío que tiña de canteiro en Donostia e meteuna nunhas clases de cociña para el comer mellor, de acordo co que gañara. Despois púxose independente, de modista con taller propio. Un mozo que ía á guerra atopelouna ao volver bébedo da despedida cos amigos. Pasou un ano nun sanatorio, quedou coxa e volveu para casar co amor de sempre, que esperaba por ela, con moita cociña apresa e pouco con que a practicar. Readaptouse a aquela gastronomía de fronteira, que ten algo de especial: caldo de feixóns, empanada con patacas por riba da zaragallada, filloas de sangue diferentes dos feixóns e, para os mellores días, cocido con botelo...

Eu aprendín a comer da súa man, porque era a miña nai. O meu mundo emotivo, que volve en espiral invertida ata chantarse no útero materno, aínda se nutre do ulido das *ensaladas de cimos*, da coloración dos *caños compostos*, do sabor da ensalada das leitugas mouras vidas en cestas dende Cruzul —catro á peseta— adobadas con tinto avinagrado, da saudade das sopas escorridas de centeo cun ovo por entre elas e o rustrido... A miña infancia sabe tamén a ervellos con ovos ou bacallau e, como risco exótico que ela practicaba moi de cando en vez, cando ía a Lugo e as mercaba alí, luras recheas na súa tinta.

Pero naquel fogar había un prato senlleiro e doado polo que eu me sentía fahendosa da arte culinaria da mamá. Reservado para cando alguén tivese que comer lixeiro, todos deveciamos por el. Se Elvira falaba das excelencias e a lixeireza da *sopa de pataca* e algunha amiga a quería copiar, a esta saíalle un puré moi diferente, leitoso e parecido ás papas de trigo, algo que pasa pola boca e pola gorxa sen sorprenden a ninguén. Pero a sopa que fumegaba na nosa mesa de detrás da cociña tiña textura suavemente fibrosa

e cohesión xélida. Era semitransparente tirando ao branco que na alta costura lle chaman roto e o seu sabor, con presentilo, xa nos facía auga na boca.

Por que a ninguén lle saía igual que a ela? Se lle preguntasen a Elvira, que era veraz e xenerosa, diríalles que a elaboraba sobre un caldo limpo, feito cunha bóla de xarrete de becerro, que era carne pouco graxa —eu agora engádolle allo, cebola, cenoria, po de cogomelos e mesmo apio, e ata o desengraxo e bóttolle algo de aceite de oliva virxe en cru, pero non sei se a melloréi—. Que a diferenza só estaba no tratamento da pataca. Porque ela collía unha grande ou dúas medianas daquelas venus de Düsseldorf que produce a bißbarra, pelábaas e desfacíaas contra un relador de buratos moi finos, que trouxera de aló, ata quedaren practicamente licuadas. Botáballe ao caldo fervendo a súa moenda de paso que remexía coa culler para que non se formasen tupizos. Nuns dez minutos tiña a sopa máxica, a que non coñecía ninguén nin anda nas receitas de cociña, unha miña herdanza orixinal.

A carne comíana detrás os que non precisaban controlar o estómago. Poñíaa na fonte partida en anacos con pemento por riba e algo do caldo limpo reservado, preparación que nas terras ancaresas lle din “á maragata”, por máis que os maragatos lle chamen a algo similar “al ajoarriero”.

O día de San Xoán de 1944, Elvira trousara toda a mañá e fixo sopa de pataca para o xantar. É o primeiro recordo que teño do prato e da vida consciente. Ela comeuna sen máis nada e volveu axiña para a cama. Á nosa botáralle uns anaquiños de pan frito, porque era a festa do patrón. Foi tamén aquel día, xa antes de nos erguermos da mesa, cando souben que eu ía ter un irmán.



