

# COMAMOS COMA GALEGOS!

ALEJANDRO COUSELO BARRIO.

Miagistrado del Juzgado de lo Social n.º 6 de Vigo.

Cada vez que alguien que no vive en Galicia me habla de comer en esta tierra oigo los mismos comentarios: que si el marisco, que si el pulpo “a la gallega”, que si los pimientos de Padrón...

Supongo que esto pasará en todas partes, porque estoy seguro de que los valencianos no comen solamente paella ni los mallorquines ensaimada, pero vamos a intentar descubrir lo que comemos los gallegos en Galicia. De paso os dejo algunos nombres en gallego y os ambientáis con el entorno. Claro que también comemos marisco, pero como no es posible alimentarse solamente de langostas, centollas, nécoras, percebes, cigalas, vieiras, zamburiñas, o de los menos conocidos santiaguíños, deliciosos, tenemos que recurrir a opciones más humildes, pero no menos sabrosas.

Para empezar, ¿qué decir de la empanada?. Los gallegos comemos empanada desde hace mucho mucho tiempo. De hecho, algunos sitúan su origen en los suevos o los visigodos (entre los siglos IV y VII), dictando estos últimos normas para su elaboración especialmente por su utilidad para los viajeros. El maestro Mateo la convirtió en el siglo XII en símbolo de la gula en el Pórtico de la Gloria (un demonio suje-

ta boca abajo a un personaje que está devorando una empanada) y, por la misma época, se reflejó en una sala del Pazo de Xelmirez (el palacio de los Arzobispos al lado de la Catedral de Santiago), de una forma totalmente reconocible, como podemos ver en las fotografías.



Pero, por favor, si estáis en Galicia, no os conforméis con esa cosa con atún que se vende por el resto de España como empa-

nada. Galicia es la tierra de las mil empanadas con “zaragalladas” (el relleno) muy diversas: de carne, de bacalao con pasas, de “chocos” (sepia de pequeño tamaño) en su tinta, de zorza, de raxo, de pollo guisado, de “xoubas” (sardinillas), de pulpo, de vieiras o zamburiñas, de mejillones... ¡incluso de grelos con chorizo o lacón!

Reconozco que tengo debilidad por la empanada de vieiras que hace mi madre, con masa de trigo, pero me encanta también la empanada de berberechos con “fariña miella” (de maíz), sobre todo como la hacen en Noia, ¡una maravilla!

Y, como no podía ser de otra manera, también comemos empanadas dulces, para terminar con un postre, como la empanada de manzana. Si la encontráis con la manzana caramelizada en el interior váis a disfrutar como niños.

Si os váis a tapear por cualquier pueblo de Galicia podeis pedir “raxo”, “zorza” o “orella”, y ya si os los sirven con patatas fritas en dados y pimientos de Padrón podeis prescindir de la comida. Todas estas viandas son carnes de cerdo, el raxo viene del lomo cortado en cuadraditos y adobado con ajo y perejil. La zorza son trozos de carne de cerdo adobados como para hacer chorizos y fritos. Una tapa de zorza con patatas fritas y huevo frito son los huevos rotos con jamón pero “ó noso xeito” (a nuestra manera). La “orella” es la oreja del cerdo cocida, troceada y aderezada con aceite y pimentón, una tapa frecuentísima.

## La zorza y el raxo.



Como ya va haciendo algo de frio, es tiempo de empezar a tomar caldo (gallego, por supuesto), con grelos, es nuestra verdura favorita, chorizo (no puede faltar el “ceboleiro”, con cebolla en el interior), carne de ternera y de cerdo y el toque de la grasa de cerdo o “unto”.

Pero los grelos también se toman con lacón, el lacón con grelos es un plato estrella en el carnaval. El fresquito llama también a un buen plato de callos, que en Galicia se hacen con las tripas del cerdo, pero también con pata, morro y oreja, así como con garbanzos, dando un resultado tan contundente como sabroso.

Todos estos platos los podeis maridar con un buen vino tinto, que aquí en Galicia puede ser un Mencía, tanto de la zona del Ribeiro como de Valdeorras.

Puede que también os apetezca tomar algo de pescado. Solemos tomar la merluza cocida con “allada”, una salsa hecha de aceite, ajo y pimenton, pero no dejéis de comer una “caldeirada” de pescado (si es

posible hecha y servida en cazuela de barro), con merluza, rape, rodaballo, abadejo, con los sabores de todos los pescados mezclándose en la salsa.

### **La caldeirada.**



Para tapear nos tomamos las “xoubas e chinchos” (sardinillas y jureles) fritos, con un buen Albariño que es el vino blanco más conocido, pero, como no todo el vino blanco de Galicia es Albariño, no dejéis de probar el Godello, todo un descubrimiento, seguro que el sabor y lo bien que marida con el pescado os va a sorprender.

Y, por supuesto, el pulpo, pero no dejéis que os engañen. En Galicia el pulpo se sirve en plato de madera, con aceite de oliva virgen, sal gorda y pimenton, pero la ración no lleva patatas cocidas por debajo (como he visto en otros sitios de España), es todo pulpo y nada más que pulpo.

Al finalizar, no dejéis de tomar de postre unas cañas fritas rellenas de crema, una delicia crujiente y dulce que no deja indiferente. Y, si os coincide venir en Carnavales (o noso Entroido), pedid filloas y orejas, los postres típicos de carnaval. Si sois muy amantes del dulce, “larpeiros”, podéis rematar la comida con un buen café y un trozo de bica, un bizcocho tradicional de Galicia, jugoso, ligeramente mantecoso y muy, muy tierno. Y, por supuesto, claro que os podéis dar un homenaje de marisco, lo que importa es disfrutar de la gastronomía de esta tierra, que también es la vuestra.