

DE RE COQUINARIA

Bandullo de Ons, o elo perdido

Por Vitelio Cenlumes

Esfolándolle uns libros vellos a unha biblioteca, atopeime cunha xoia dos xantares de Ons. Nun monográfico sobre a illa, publicado nos anos trinta por Álvaro das Casas na revista Nós, do Seminario de Estudos Galegos, deléitase nas coas receitas de dous pratos que se comen na Illa; A Compota e o Bandullo. Sentínme como un arqueólogo gastronómico que topa cun fósil descoñecido da nosa cociña, aínda que na península do Morrazo é un postre que se sigue facendo nas festas coa familia.

A Compota é un almoado a base de ovos batidos, galleta de pantrigo picada, fariña, sucre, cravo, comiño, canela, pementa e outras especias, unha cebola picada con pirixel e touciño en ruído e mais un pouco de nébeda. Ponse todo nun molde e métese a cocer no forno ben quente ata que fique duro. Logo córtase como se fose pan. Soamente se xanta no Antroido e na Pascaua.

O Bandullo ponse a salgar e logo, no Antroido, échese co almoado de Compota moi cargado de ovos, métese no forno e déixase cocer ata que fique coma un queixo. Xántase cortando a rebandas, e gusta tanto que na Illa din:

O peres - peres e mail-o bandullo,
Fan unha festa no cabo do mundo.

Noutro concello rexouban:
Quen come e non convida,
Ten o demo na barriga.

O Bandullo semella ser un butelo ou unha androia recheo de biscoito (neste caso de Compota), que vén sendo o elo perdido entre o butelo e a torta ou bola de

chicharróns. Atopei algo polo estilo, pero non semellante, no libro de Álvaro Cunqueiro e Araceli Filgueira "Cociña Galega", cos nomes de Buxo na vexiga (postre típico do antroido nas zonas da montaña, feito coa vexiga de porco, codelos de pan, ovos, sucre, manteiga de vaca e canela) e Morcilla doce (tripa grosa, especias, fariña, pasas, leite, figos, sangue do cocho, piñóns e azucre).

Unha variante da compota para o Bandullo pódese acadar engadíndolle puré de castañas, asadas ou cocidas en leite.

É posible que, ata o de agora, estamos falar da herdanza da cociña romana en Galicia, porque Caius Apicius, afamado cociñeiro romano do século I e autor do máis antigo tratado de cociña que chegou ata nós, na súa obra <<De re coquinaria>>, danos outra receita: Limpa-lo bandullo con auga, sal e vinagre; faise un recheo con carne de porco picada, tres miolos limpos, tres ovos crus, piñóns, pementa en gran, alfaneira (Ligustrum, en exceso é velenosa), xenxibre, anises e aceite, échese co almoado, non moito para quen non rebente mentres coce, e átese; a medio cocer retírase e afúmase un pouco para que colla, cor; remátase de cocer con auga, viño e aceite.

Con estas receitas reivindicó unha gastronomía nacionalista reflectida nunha **FESTA GASTRONÓMICA DO BANDULLO DE ONS**, pedíndolle a tódolos lectores que poñan algo da súa iniciativa na tixola, para que sexa unha realidade. É de xustiza cun prato que só se coñece aquí.

Sería cousa boa, saber se Alconcio Queizán Pol, natural de Castroverde e cociñeiro de Tony Blair, e un veciño de a Coruña que foi cociñeiro de Richard Nixon, sería quen de agasallar os seus patróns con este prato. Contaba este galego na Casa Branca nunha entrevista nun xornal, que John Wayne e Frank Sinatra, fartos da comida italiana da nai de Sinatra, devexían por un bo caldo de nabizas e recorrían a el con insistencia para lles cociñar esa apócema máxica. Se facendo Henry Kissinger a dixestión dun caldo de nabizas made in U.S.A., que tamén o probou, puidéronse tomar decisións transcendentais para o mundo, daquela, ¿que non tería pasado se xantase Bandullo con viño de Barrantes?.

Imaxinemos a Jhon Wayne entrando nun saloon do oeste americano, cuberto polo po do deserto, pedindo un ribeiro on the rocks cunha tapa de Bandullo de Ons e un grollo de augardente de herbas. Ou ben, á Raiña da Pérfida Albión mollando anacos de Compota de Ons no té das cinco. Esta é a "Galician Way ofr Cooking".

Tal como dixo Brilat Savarin, filósofo sibarita, o descubrimento dun novo prato fai máis pola humanidade que o descubrimento dunha estrela no Universo. Se alguén quere filosofar e descubri-lo ceo na cociña, que experimente. Quen discorreu este prato, non sei se filosofaba, pero ten o ceo gañado.



MAQUIEIRA
PESCA DEPORTIVA

Plaza de España, 4
Teléf.: 986 851 814

PONTEVEDRA

