



Refenda da lamprea e o Señor Ninguién degallaeciacoquinaria

Por: Xavier Barreiro / Debuxo: Luís Cid

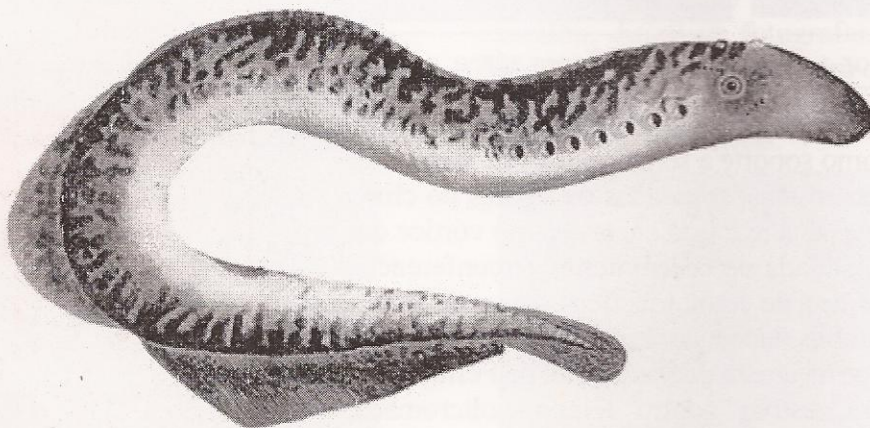
Etnógrafos, psicólogos, escritores, filósofos, chapantes, gastronomos, cociñeiros... e canto erudito das tixolas e lareiras enchen o bandullo, poucas veces se decatan da maxia que supón, para un cativo, o primeiro contacto coa gastronomía. O mellor xeito de aprender é xogando, usando a imaxinación, estimulando a fantasía do rapaz cun conto, porque a cociña tamén é fantasía e require imaxinación, tenrura e sabedoría.

Luís Bouza-Brey e Álvaro Cunqueiro, dous petrucios das Letras Galegas e chapantes etnógrafos, así o entenderon e recompilan o saber culinario daquel entón nos seus relatos gastronómicos con trasgos como protagonistas. Cunqueiro fálanos do *Sorisco falador*, aquel trasgo osmón que remexía nos alzadeiros das cociñas de Mondoñedo na procura de castañas e outras viandas. Bouza-Brey transpórtanos ao entorno da raíña da Galiza dos mil ríos no seu relato *Refenda do trasgo e da lamprea* (Obra completa. Edicións do Castro, 2002), dende a ollada abraiante dun rapaz a primeira vez na súa vida que se atopa cunha lamprea viva na cociña. Outro referente desta literatura gastronómica é Vitelio Cenlumes, que fai referencia nos seus relatos aos costumes culinarios do trasgo da illa de Ons, o *Aunios*, e deléitanos coas falcatrúadas de *Cachafeiro*, o demo do mosteiro de Acibeiro que devece pola richada e o augardente, así coma

outros contos de demouchiños que fan estragos en magostos e adegas.

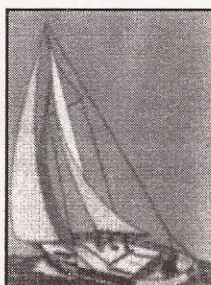
En *Refenda do trasgo e da lamprea* nárranse a peripecia e o asombro dun rapaz que descubre á cociñeira preparando unha lamprea. A muller, faladora e con retranca, mételle medo ao cativo contándolle a historia do trasno que mora nesa cociña e que fuxe de alí cando unha lamprea anda cerca. Este relato tan maxistralmente contado ten o arrecendo dunha novela épica cun a naco de picaresca, sentando as bases para considerar á lamprea coma un ser mítico.

Neste prebe literario e lampreeiro, en parte autobiográfico segundo conta o seu fillo Gonzalo, o escritor arousán Bouza-Brey amosa un petisco da etnografía da lamprea dende a ollada dun cativo que asimila a sabedoría dunha cociñeira c o n t a c o n t o s maxistral. O autor comeza o relato coa



lamprea nas rúas da súa Vilagarcía natal de principios do século pasado: “Fai desto moitos anos, cando eu era un cativo que escoitaba nas rúas a pregoar berros: ¿Quén me compra lamprea? sen que eu adiviñara que é o que unha mulleruca levaba na patela”.

Como calquera rapaz, pícaro e lambereteiro, sucedeulle que “Un día a cociñeira, cando cheguei da escola entrando na cociña abusando lampeiradas, garuleira, chamoume cabo de ela á lareira onde tarefegaba a face-lo compango; e achegándose a min



Mesón
MIRO

ESPECIALIDAD EN CALDEIRADAS
Y MARISCOS DE LA RÍA

Calle LA MARINA, s/n
Teléf.: 986 723 511 - PORTONOVO (Pontevedra)

min espetoume nos ollos unha cóbrega longa e preta coma un cóngaro de corpo afuracado, atal coma un punteiro". E xa esqueceu a fame, porque, pasmado polo aspecto da cóbrega, só pensa en coñecer o descoñecido, en levar a cabo o rito de iniciación lampreeiro da man da agarimosa cocineira.

E comeza entón a sacerdotisa de lareira, coa deusa lambepedras na man, a recitar esta proclama: "*¿Ti sábe-lo que é isto, rapaz?, preguntóume acaneando a bicha cal*

se estivera viva. ¡Pricipesa das cobras! ¡Dona das samesugas! ¡Raiña das enguías! ¡Ama das tartarugas! ¡Enemiga dereita do trasgo da lareira! Si el me escoita, xa sabe donde ten que agacharse e non me entrampullar as cousas da cociña, pois ela pode chuchalo coma si fora un figo e deixalo a morrer para endexamáis, amén". O neno xa entrou no trance ritual e os seus sentidos están a recibir milleiros e milleiros de estímulos, abarrotando de información o seu maxín.



Ningún ama o que non coñece, pero calquera pode mostrarse desaforado ante o descoñecido. O protagonista, recién iniciado no rito da lamprea, síntese un heroe e quere saber a que perigos se enfronta nesta aventura. Á terrible sete buratos xa a coñece e non lle teme, mais do trasgo non sabe nin o seu nome, nin coñece o seu noxento facheiro, e moito menos os estragos que pode causar. Moi ao xeito, a sacerdotisa fai esvaer as súas coitas describindolle minuciosamente as falcatuadas que o trasgo é quen de facer: “Has de saber, meu fillo, que hai en toda cocina un trasgo moi sabido, bulrador i argallante, que che sopla de aveso para che apagalo lume, ou te deita o aceite na garrafa do gas, ou cambea os tarecos dun lado para outro, ou che papa o asucre, ou as patacas fritas, ou che derruba o sal. Non ten parada, arreo sempre anda matinando naquelo que che faga desatende-lo tempo, para que a pota derrame, ou o asado se queime, ou a grasa se inflame, ou se chasque o guisote, ou lle botes de menos ou lle botes de máis á mantenza que adubas con herbas ou especias”.

O rapaz é teimudo, moi valente, e quere loitar. Entón, a súa compañeira de cerimonias fai un retrato do trasgo: “Este trasgo cismeiro, morador das lareiras, enfardado de negro dende a cachola aos pes, é un homiño pequeno coma un coto de vela, co nariz repoludo, ollos chiscos e vesgos, unha barba raleira de pelica de cocho, e un bonete veludo que lle cubre as orellas. ¡Eche o dono de todo! El anda no obradoiro a enrabexar á xente facendo estremonias”.

Pero, de súpeto, a lamprea xa non é unha descoñecida temible, converténdose nunha aliada e amiga fiel cando se descubre que o trasgo non é invencible. A vella cocineira

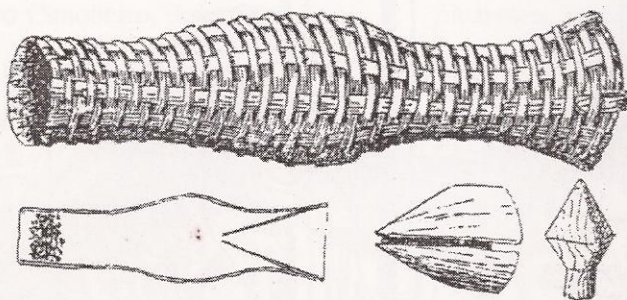
confíalle o segredo para acada-la victoria: “Soilo é que lle ten medo aos bechos zuga dores; e si os vé, se acurrucha dentro de algún burato ou se arreda para algures e deixa en paz á xente; e non a volve tola enguedellando as cousas cando unha anda apresada. E coma quer que o adrezo deste diaño de peixe ten de ser moi medido en facerse á toa, ha-se espanta-lo trasgo na primeira sentada. Dempóis todo é campante como verás axiña”.

Chegado o fin do rito iniciático toca a louvanza da amiga lamprea que cedeu a súa vida polo ben dos demais, así poderá ter descanso eterno nun banquete onde os convidados devórana con ledicia, como se quixeran chuchar as súas virtudes: “Máis dende logo é certo que a

lamprea marceira eche o lacón do río, a peituga das augas, o cogolo das ondas i-o ambol das aceas. Endereita a espiñela aos que a teñen retorta e desentangaraña aos cansos do cerebro, pois ten un arrecendo que fai erguer aos mortos. Disque por ser condoito de señores e abades, viñeron os romanos

dende Roma a estas terras. Máis estas son consellas de xentes moi leídas”.

A entrañable cocineira comeza o pan exórico e, como lle ocorre a calquera ser mítico, esfola a árbore xenealóxica da nosa lamprea retrocedendo ata a orixe divina deste peixe: “Teu pai di, meu meniño, añadú respetosa, que as lampreas son netas seica dun deus greciano a quen chamaban Ares. I-o tal tivo unha filla que nomeou lampeda, que quer dicir “Dourada”, rainha das amazonas; a quen un feiticeiro, non sei por que feitío, volveuna avidueira: que é esa arbre ribeiriña que ten folliñas fulvas coma as onzas de ouro, nas seráns outonizas. E de ela



Nasa do río Miño, prás lampreas. Por baixo, sección, estrutura do bozo e molde pra faguelo.



Hemicar, S.L.

Pintura al horno
Bancada de Carrocería



TALLERES

HEMICAR, S.L.

CHAPA - PINTURA - MECÁNICA

Avda. Médico Ballina, 5
LÉREZ - PONTEVEDRA

Teléf.: 986 870 045
Móvil: 689 300 438
Particular: 986 852 525

disque veñen as lampreas do río. Por certo, que si as miras un pouquiño ao esguello no debalo do sol, veráslle na pel fusca uns retrincos dourados que lle deron o nome á súa nai, fadada nas edades anergas. Estas, sonche consellas das xentes estudiasdas”.

O rapaz deste relato, xa convertido nun menciñeiro de lareiras, dispónse a presenciar o adobío do corpo da defunta antes de poñelo na pira funeraria: “Eu escoitaba, parvo, o latricar da vella sin entender un chisco de aquel palabreado, pasmándome do peixe (si é que aquel era un peixe) mentras ela fitaba dun lado para outro. ¡Enténdeo ben, galdrido!, dixo aínda a vellota acenando coa bicha en toda a súa volta (perdóeme o Señor) coma si fora un crego, si te vé a principesa rebulindo ao teu xeito vaite zugar a treu coma nun chuchamel. Nesto deixou a bicha dentro dunha tarteira, lavándoa, ben lavada, con auga agurgullante, i-estendéndoa na táboa rañouna cun coitelo, enxurrándoa co pano e deixándoa polida coma trela de coiro. Dempóis, con moito tino, desencoutóulle a fel, que é un fol pequeneiro, de antre dos sangumiños, guindándoa no polveiro. Dempóis, nunha cazola, verteu un pouco viño; unha cunca de aceite; outro tanto de vinagre; a racha da canela das Indias, e os cabezos de dous allos picados, i-un chis quiño de sal. Logo, cortóulle á bicha unha tripa cagueira que ten de banda a banda; e naquela mestura foi engadindo aos poucos o sangue que escoaba, remexendo o conxunto. Dempoixa, con cachopos, arrequeceu o lume que inzou en labaradas”.

As desventuras da nosa lamprea, heroe neste relato, rematan cando a pousan sobre o altar da lareira, transfórmanse deste xeito en refenda: “Agardou un chisquiño, coma lembrando un rito; e logo, de contado, puxo a tixola na veira do lume nunha trepia, e fritiu unhas códeas de pantrigo recesio. Retirou da cazola o fígado do peixe, que xa estaba fervido, e, co pan, machucouno nun morteiro de pedra, engadíndolle un pouco, pouquiño de prebe. Logo aparelou

todo nunha bandexa fonda e dempóis, santiguándose, alentou e me dixo: ¡Acabouse! Xa podes irte sentar na mesa. ¡Isto eis todo!”.

Sacerdotisa e iniciado reflexionan sobre todo o acaecido. Neste intre é cando agroma o cerne do humor e da sabedoría da Galiza máis fonda, a nosa raigame reflectida no final dun relato gastronómico marabilloso que escribiu un chapante que chegou a comer seis lampreas nun xantar: “Eu quedéi aflixido polo final do conto, dempóis de estarme quedo sin abafar xiquera, e preguntéille: ¿E cómo raio se chama o trasgo? I ela me dixo, a rirse, ¡Señor Ninguién, bobiño!”.

Un agradecemento especial a Gonzalo Bouza-Brey Villar, que facilitou o manuscrito orixinal do autor de este relato para redactar este artigo. Gonzalo, outro namorado chapante da lamprea, quizais ata a vesania, pertence a ese exclusivo club de sibaritas que vai camiño de acadar a marca do seu pai: ¡é capaz de comer tres lampreas nunha sentada! Así non hai trasgo nin lamprea que acouguen en ningunha cociña dende o Ulla ata o Miño. E unha lembranza agarimosa para o debuxante Luis Cid, un bo chapante nò gastronómico e no arte, que coa súa imaxinación e talento soubo plasmar cunha plumilla a emoción deste relato; calquera das súas imaxes no papel valen máis que mil libros.

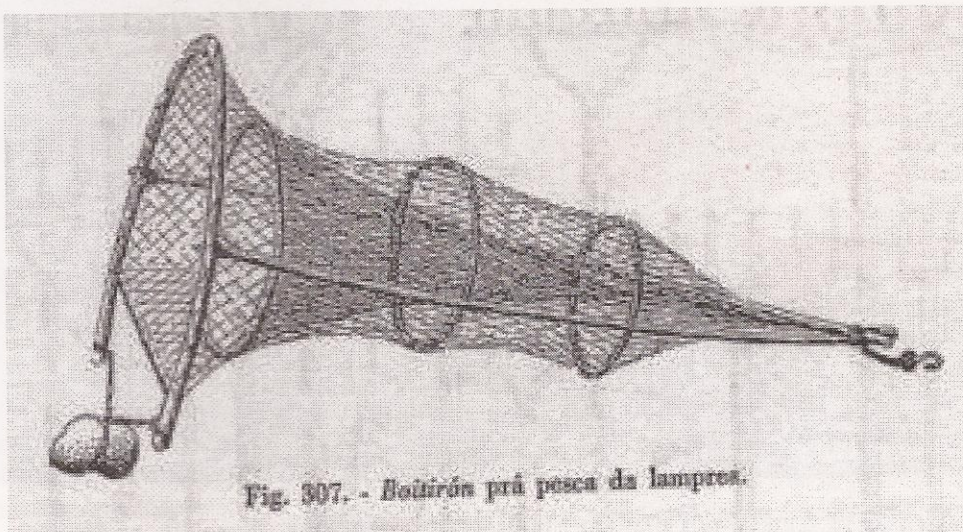


Fig. 307. - Boliván pra pesca da lamprea.



PANADERÍA - PASTELERÍA

AMADOR

LA GRAÑA
(Ctra. Bueu - Cangas)
Teléf.: 986 321 118
Despacho en Montero
Rios, 101.
Teléf.: 986 323 120
Bueu