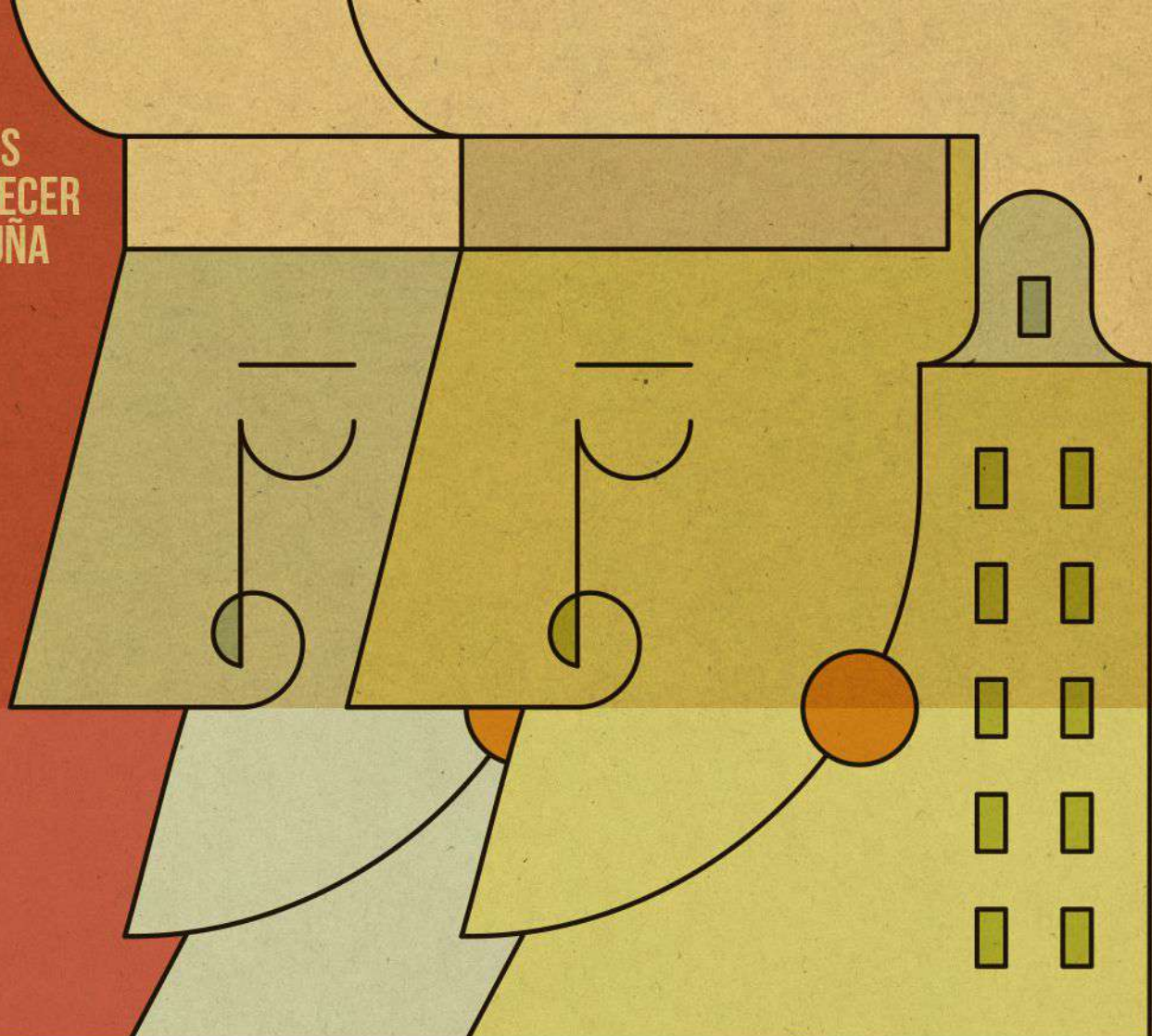


6 RUTAS
PARA COÑECER
A CORUÑA



PICADILLO

■ DESCUBRE O AUTÉNTICO SABOR DUNHA CIDADE ÚNICA

PICADILLO

DESCUBRE O AUTÉNTICO SABOR DUNHA CIDADE ÚNICA



RUTAS

p.06

01

PRAZA MARÍA PITA - ESTATUA DE MARÍA PITA
PALACIO MUNICIPAL (CONCELLO)
SALA CONSISTORIAL - MUSEO DOS RELOXOS - PORTA REAL
DÁRSENA-IGREXA DE SAN XURXO

p.16

02

CUARTEL MILITAR - PRAZA DAS ATOCHAS - CAMPO DA LEÑA
ESTATUA PORLIER - RÚA DA TORRE - LOCAIS RÚA SAN XOÁN
MERCADO DE SAN AGUSTÍN - PRAZA DO HUMOR
IGREXA DE SAN NICOLÁS

p.26

03

RUTA DOS VIÑOS (RÚA DA FRANXA, RÚA BARREIRA E RÚA GALERA)
RÚA REAL

p.30

04

OBELISCO - MONUMENTO A AURELIANO LINARES RIVAS - CANTÓNS
KIOSCO ALFONSO - EDIFICIO DA TERRAZA - ESTATUAS A WENCESLAO
FERNÁNDEZ FLOREZ, CASTELAO, JOHN LENNON, EMILIA PARDO BAZÁN
E AURELIANO LINARES RIVAS - MONUMENTO A CONCEPCIÓN ARENAL
RELOXO FLORAL - CALENDARIO VEXETAL

p.40

05

PRAZA DE OURENSE - ESTATUA A MÉDICO RODRÍGUEZ - PRAZA DE LUGO
ESTATUA A NEY - CASA PICASSO - PRAZA DE PONTEVEDRA - EDIFICIO DO
EUSEBIO DA GUARDA - MONUMENTO AOS HEROES DO ORZÁN
ENSEADA DO ORZÁN - PASEO MARÍTIMO - ESTADIO ABANCA-RIAZOR
AQUARIUM FINISTERRAE - TORRE DE HÉRCULES

p.50

06

CAMPO DA RATA - CEMITERIO MOURO - MENHIRES - DURMIDEIRAS
PRAIA DE SANTO AMARO - CLUB DO MAR - REITORADO DA UNIVERSIDADE
DA CORUÑA - DIQUE DE ABRIGO - MUSEO MILITAR - XARDÍN DE SAN
CARLOS - CASTELO DE SANTO ANTÓN - DÁRSENA - IGREXA DE SANTIAGO
PRAZA DE AZCÁRRAGA - CASA PICADILLO - IGREXA DE SANTA MARÍA



PICADILLO

DESCUBRE O AUTÉNTICO SABOR DUNHA CIDADE ÚNICA

ruta

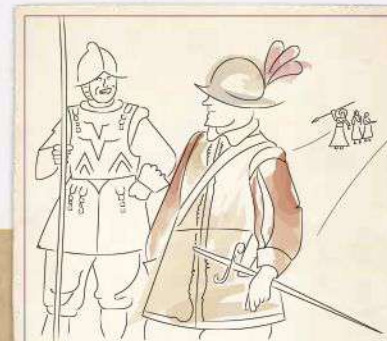
01

PRAZA MARÍA PITA - ESTATUA DE MARÍA PITA
PALACIO MUNICIPAL (CONCELLO)
SALA CONSISTORIAL - MUSEO DOS RELOXOS - PORTA REAL
DÁRSENA-IGREXA DE SAN XURXO





Empezamos aquí, na praza de María Pita⁰¹, que vén sendo esa señora de armas tomar que temos no centro da praza⁰². Era unha muller normal, unha coruñesa como tantas outras, pero cando a cidade, a súa veciñanza e a súa familia e fillos se viron ameazados, ela -e outras moitas mulleres coma Inés de Ben- pelexaron na defensa da cidade contra os invasores. María Pita representa o heroísmo das mulleres coruñesas, que xuntas rexeitaron o ataque dos ingleses e até lles arrebataron a bandeira. Sir Francis Drake, xa daquela, aprendeu polas bravas que as mulleres coruñesas eran un inimigo contra o que non era fácil loitar.



- Mire, Sir Francis, que hai unhas mulleres aí que lle queren dar unhas empanadas...
- E unha tal María Pita fala de leválo perante os tribunais.
- Aténdas ti, eu marcho que teño que marchar!



- "Ninguen e forasteiro" Xa! Pois a min ben que me botaron!
- Tamén lle chaman "Cidade que sorri". Sir Francis. E algo rían cando marchamos!
- Disto nin unha palabra a rainha Isabel!

Imos dar un paseo pola Coruña actual e polo pasado. As mulleres sempre tiveron moito que dicir nesta cidade, a "moi nobre e moi leal", unha cidade que sempre foi, como anuncia o Palacio Municipal⁰³, "Cabeza, garda e chave, forza e antemural do reino de Galicia".

A Coruña é coñecida tamén como a "Cidade de Cristal", polos edificios de galerías que dan á avenida da Mariña, como a "Cidade onde ninguén é forasteiro", ou case ninguén.



MARÍA PITA TIVO CATRO FILLOS, CASOU CATRO VECES, FOI EMPRESARIA E -SEGUNDO CONTAN- TIÑA MOITO XENIO. POLO VISTO ERA ASIDUA DOS XULGADOS PARA DEFENDER TODO CANTO DEREITO PENSABA QUE LLE FORA ARREBATADO.

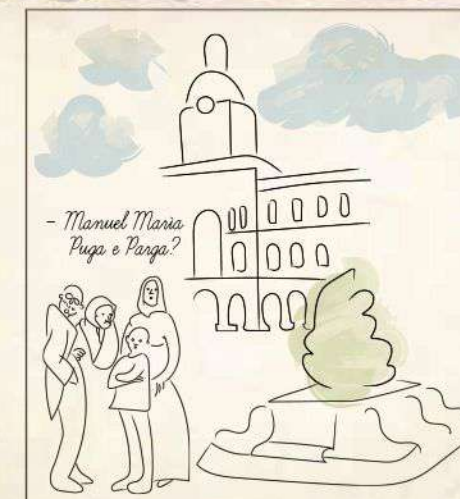
Hoxe, ademais, queremos que coñezas A Coruña como unha cidade de sabor inesquecible, onde gozar dos mellores produtos e dos mellores pratos.



O Palacio Municipal é un sitio que hai que visitar. Mellor polas tardes, porque polas mañás o bulicio do traballo cotián de manter unha cidade en funcionamento non permite demasiadas visitas. Pero a maioría das tardes pódense visitar os seus salóns e pasear polos seus corredores.

O personaxe que nos vai acompañar neste percorrido por distintos puntos da cidade é un dos máis queridos alcaldes da historia da Coruña, un home grande en todos os sentidos da palabra: no físico e no humano. Avogado, xornalista, xurista, gastrónomo, humorista e -sobre todo- excelente persoa, un home moi prezado por toda a veciñanza. Está considerado un dos alcaldes máis amados da historia coruñesa... pero poucos se lembran del polo seu nome!

Unha tradición de vello neste Palacio Municipal é a de retratar todos os alcaldes. Algúns aparecen con vestimenta militar, un xadrecista co seu xadrez, (...) todos nos seus cadros máis ou menos iguais, en vertical, ben guapos todos... agás un, que está apaisado.



- O alcalde! A folga dos obreiros!
O libro que me regalou minas nai!
Quen é ese, un Pokémon?



É Manuel María Puga y Parga, o alcalde máis querido da historia da Coruña. Tan querido era que foi alcalde dúas veces, e non durou moito ningunha das dúas!

O de que o cadro de **Picadillo** sexa o único apaísado, di a veciñanza da Coruña que é debido a que “*en vertical non cabía*”.



- *E que en vertical non cabe! !!!*

MANUEL ABELENDA ERA AMIGO PERSOAL DE PICADILLO. “TEN AMIGOS PARA ISTO”, DIXO O ALCALDE.



Picadillo era gastrónomo e humorista, un home culto. Incluso hai receitas, como esta dedicada a “*Azorín*”, que constituía toda unha crítica humorístico-literaria.

Pescada estilo “Azorín” - Eu son un pequeno cociñeiro. Eu tamén teño dereito a botar un cuarto de costas en estilo azorinesco. Eu son un pequeno cociñeiro a quen a casualidade colocou fronte a unha pescada. Eu deille un corte co meu coitelo pequeno ao longo do ventre e extraín unha galada, dúas galadas, moitas galadas. Limpeina ben de escamas, co ánimo disposto a dividila en anacos. Eu mireina e experimentei un vago e tenue remordemento ao ver os seus pequenos ollos, de cuxa expresión parecía deducirse algo así como se dixese: “Pequeno cociñeiro, mira como me puxeches o corpo co teu coitelo pequeno!...”

“E cando estiveron asados, eu desenvolvín os anacos da pequena pescada, regueinos co zume dun limón pequeno, sentei á mesa e comín un anaco, dous anacos, tres anacos, catros anacos, cinco anacos, moitos anacos...”

COLLE A PESCADA (QUE VIRÁ XA ESCAMADA E LIMPA DO MERCADO). LÍMPAA. BÓTALLE SAL. CORTAA EN ANAQUIÑOS CADRADOS DE ARREDOR DE DOUS CENTÍMETROS. BAÑA ESTES ANACOS EN ACEITE E PAN RELADO. E ÁSAOS NA GRELLA AO PAPILLOTE (ENVOLTOS EN PAPEL). STARVE CON ZUME DE LIMÓN.

O volume corporal de Manuel Puga alcanzaba unhas dimensións tales que os coruñeses facían chanzas con iso acotío -eran outros tempos, menos concienciados cos problemas da diversidade funcional-. Pero tamén o propio Manuel Puga facía bromas cunha enfermidade -probablemente un problema glandular- que o facía estar inchado e cun enorme peso corporal.



- *Venme á cabeza unha receita de sardiñas en lata!*
- *(Un dos emagadas) De onde sacará este home as ideas?*

AS LINGUAS MARMURADORAS AFIRMABAN QUE CANDO NOMEARON CONCELEIRO A PICADILLO, TIVERON QUE XUNTAR DOUS ESCANOS PARA QUE PUIDESE SENTAR. TAMÉN SE AFIRMA QUE A CADEIRA DO ALCALDE DA CORUÑA ERA ENORME DEBIDO A QUE A CONSTRUÍRAN PARA EL, E CÓNTASE QUE CANDO ASISTÍA AO TEATRO RESERVARA DOUS ASENTOS PARA EL SÓ.



A sala consistorial **04** úsase hoxe en día para actos oficiais como vodas. É un dos espazos máis bonitos para celebrar unha voda civil.



05

Xa que estamos no **Palacio Municipal** haberá que parar a ver a colección do **Museo dos Reloxos** 05. Case todos proceden de doazóns particulares. Algúns din que a veciñanza llos regalan ao Concello para que os funcionarios non teñan escusa para atrasárense nas xestións burocráticas, outros afirman que o que indican é que na Coruña o tempo é relativo.

A arredor da praza de María Pita atopamos rúas con establecementos gastronómicos de todo tipo, tanto na propia praza como na rúa **Capitán Troncoso** (saíndo do Concello á esquerda). Na propia rúa **capitán Troncoso** podemos coller un ascensor para subir á parte de arriba, con destino ao **Campo da Leña**.

Da outra banda da praza (saíndo do Concello á dereita) temos as rúas da **Franxa e Rego de Auga**, tamén centros importantes de locais de restauración.

NOTA 1: A COLECCIÓN COMEZO CUNHA DOAZÓN DE ANTONIO RÍOS MOSQUERA, UN CORUÑÉS NADO EN CERCEDA.

NOTA 2: COMO AOS RELOXOS NON SE LLES DÁ COR-DA, ALGÚNS CORUÑESES AFIRMAN QUE É PARA QUE NON MOLESTEN NOS PLENS AOS CONCELLETROS, OUTROS QUE É PARA QUE NON ESPERTEN...

Tamén nos podemos dirixir á única saída que hai fronte ao **Palacio de María Pita**, case de costas á estatua, trátase da **Porta Real** 06. Ao pasarmos a **Porta Real**, veremos a **Dársena** 07 coruñesa, cos seus barcos de pesca, iates e as galerías que lle dan á cidade o seu alcume de "**Cidade de Cristal**". A nosa ruta segue pola parte de atrás do **Palacio Municipal**, e podemos subir tanto polo ascensor da rúa **capitán Troncoso** como pola costa que pasa por diante da igrexa de **San Xurxo** 08.



06



08

07





PICADILLO

DESCUBRE O AUTÉNTICO SABOR DUNHA CIDADE ÚNICA

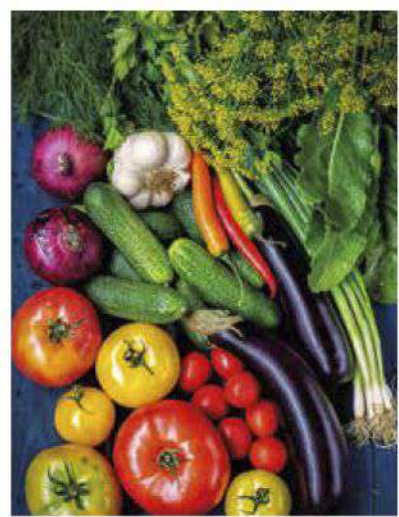
ruta

02

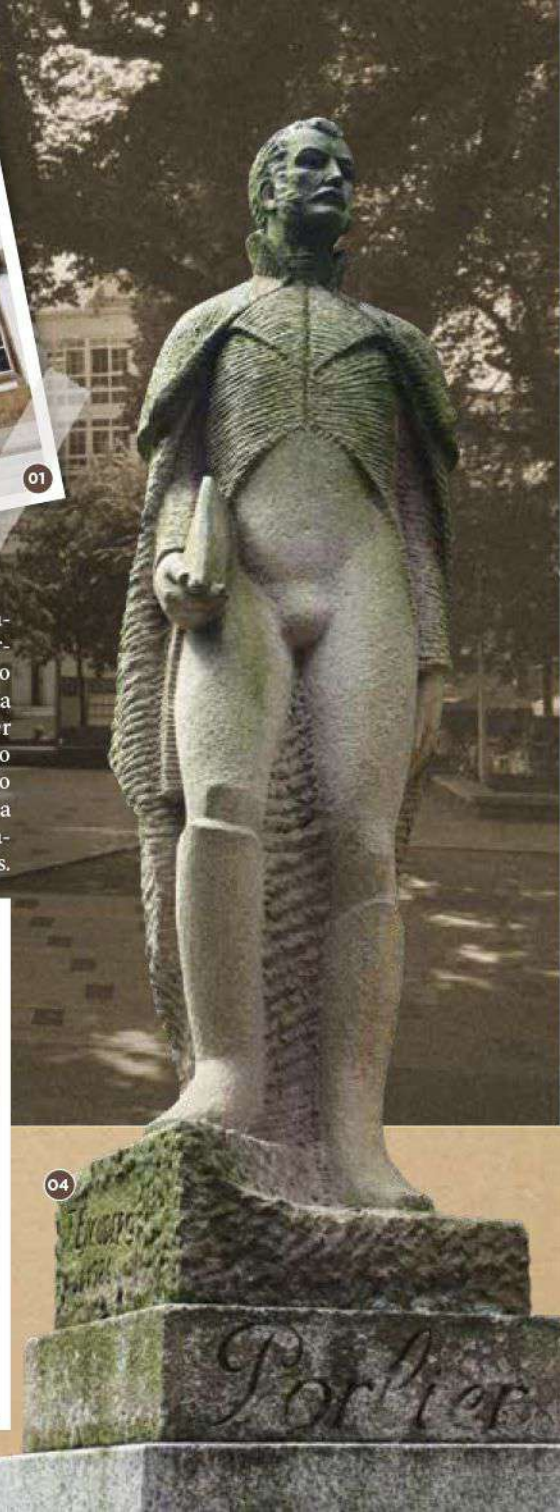
CUARTEL MILITAR - PRAZA DAS ATOCHAS - CAMPO DA LEÑA
ESTATUA PORLIER - RÚA DA TORRE - LOCAIS RÚA SAN XOÁN
MERCADO DE SAN AGUSTÍN - PRAZA DO HUMOR
IGREXA DE SAN NICOLÁS



De tras do Palacio do Concello está o cuartel militar⁰¹ e a praza das Atochas⁰². Desde esta praza ata a praza de España existía un descampado enorme ao que lle chamaban “*Campo da Leña*”⁰³ porque alí moitas mulleres carrexaban leña desde os concellos veciños. Eran tempos de cociñas de ferro e potas no lume. Despois construíuse un edificio no medio e a praza quedou partida en dúas: a praza de España e a praza das Atochas. Aquí, na parte da praza de España, ocasionalmente durante a primavera e parte do verán, algúns domingos hai unha feira ecolóxica onde poderás atopar os mellores produtos da comarca. Son os produtos que sempre lle deron sabor á cociña galega, unha cociña baseada, sobre todo, no produto.



Ao Campo da Leña tamén lle chamaban o Campo da Forca, porque aquí aforcouse xente coma o xeneral Porlier⁰⁴, un heroe da Guerra da Independencia, por pretender insuflar algo de democracia no absolutismo de Fernando VII. Traizoado por un grupo de suboficiais, capturárono e entregárono a cambio de diñeiro. Desde aquí este home valente, adiantado ao seu tempo, contéplanos.



Esta é unha praza moi coruñesa: o Campo da Leña marca que estás entrando no barrio de Monte Alto, un barrio cun sabor especial. Nesta zona tamén se celebra con intensidade o Entroido, especialmente os choqueiros, un día no que os disfraces elaborados se substitúen por calquera prenda co único obxectivo de saír, pasalo ben e compartires a túa ledicia cos demais. Porque compartir é parte inherente á celebración do Entroido. Nos tempos de Picadillo, os choqueiros eran algo terrible que andaban por aí disfrazados e bourando de vez en cando na xente. O propio Manuel Puga describe así o que eran, naqueles tempos, estes elementos durante as festas do Entroido:

“...O CHOQUEIRO VISTE ORIXINALMENTE DE SEÑORA, CORRE A CARA CUNHA FILLOA OU COA PEL DUN ANIMAL, E ESTALLE PROHIBIDO O USO DA PALABRA. ANDA POLA FESTA DANDO BERROS E REPARTINDO MOCAZOS, ATA O EXTREMO DE DEIXAR ALGÚN FERTIDO, SÓ RECUBRA A TRANQUILIDADE CANDO VE OS TRICORNIOS DA GARDA CIVIL, DAQUELA ACOUGA, SENTA E FORMALÍZASE UN POUCO”.



Hoxe en día os choqueiros son moito máis civilizados. Pero non perderon o seu sentido lúdico, iconoclasta e irreverente diante de calquera poder, terreal ou divino. O xogo do Entroido, as comparsas, as cancións de denuncia, a queima do rei Momo, o enterro da sardiña... todo aporta un sabor único ao Entroido coruñés nunhas datas que tradicionalmente preparaban á cidadanía para as privacións da Coresma.



Picadillo deixounos algunhas receitas típicas do Entroido que son tamén unha crónica social do campo galego a principios do século XX. A receita das filloas -unhas crêpes galaicas que non lle teñen nada que envexar ás francesas, máis ben ao contrario- é como segue:

“Hai moito tempo compartín a noite do sábado de Entroido coa familia e compadres de Pérez da Agualada.

Aínda se conservan gravados na miña memoria moitos detalles daquela noite. A auga, indispensable compañeira dos días do Entroido, batía con furia nos pequenos e escasos cristais da única fiestra da casa, e non reparaba tampouco en obsequiarnos coa súa desagradable compañía, coándose polos buratos que no tellado teñen a misión, ao meu parecer ilusoria, de desaloxar o fume da cociña.

O certo é que isto non nos importaba nin á familia de Pérez da Agualada nin aos seus compadres nin a min.

Rodeabamos toda a súa espazosa lareira, indiferentes ao húmido fenómeno atmosférico, sentados nos clásicos tallos e en muda contemplación ante tres enormes tixolas que a discreta señora do anfitrión acariciaba de cando en cando coa robusta tallada de touciño e cubría despois cunha tenue capa de amoadado, convertido aos poucos momentos nas deliciosas filloas que nós comiamos por rigorosa vez.

- COMPADRE -DIXO DE PRONTO UN TAL PEDRO DE COTELO, FALANDO EN CASTELÁN, PORQUE EU ESTABA DIANTE-, ESTA FILLUETA ES LO QUE TAL PARA CHAMARE DE LA AUJARDENTE.

- NO HAY QUE ROPARARE -CONTESTOULLE PÉREZ DA AGUALADA, ENTRE ORGULLOSO E RISEIRO, QUITANDO O CAROZO QUE TAPABA A BOTELLA, ESCANCIANDO UNHA COPA E ENTREGÁNDOLLA A COTELO.

- BEBA, HIJO, BEBA Y QUE DE SALÚ LLE SIRVA.

- A LA SALÚ DE OSTEDES Y DEL SEÑOR AMO QUE NOS VEGILA, Y QUE TODOS LOS TRABAGOS DEL MUNDO SEAN ESTES.

E botou o contido da copa peito abaixo, lanzando despois unha sonora e prolongada carraspeira.

Como preparara a señora o amoadado para facer las filloas? Pois ídolo saber:

FILLOAS DE LENTE - PARA CUARTILLO E MEDIO DE AUGA E CUARTILLO E MEDIO DE LENTE MESTURADOS, UNHA DUCIA DE OVOS. BÁTANSE ESTES E INCORPÓRANSE Á MESTURA, BOTÁNDOLLE O SAL NECESARIO. DESPOIS VÁISELLE BOTANDO FARTIÑA POUCO E POUCO, ATÉ QUE TODO TEÑA A CONSISTENCIA DUNHA CREMA MÓL SOLTA.

DESPOIS CÓASE, DESFACENDO OS GRUMOS NO COADOR E DE SEGUIDO A FACER FILLOAS, PARA O QUE HAI QUE TER AS TIXOLAS RIBA DAS BRASAS, UNTALAS CON TOUCIÑO E ESTENDERLLES UNHA CAPA DELGADA DE AMOADADO.

CANDO A FILLOA SE DESPRENDE CON FACILIDADE DA TIXOLA, DÁSELLE A VOLTA E DÉIXASE TORRAR DO OUTRO LADO.

ASÍ, POLO MENOS, FACÍAA A DISTINGUIDA ESPOSA DO MEU INESQUECIBLE AMIGO PÉREZ DA AGUALADA.



E sta receita, como moitas outras, foi nas publicando Picadillo no xornal El Noroeste, obtendo unha enorme difusión. Tamén publicou receitas “civilizando” as humildes filloas polo procedemento de facerlles un recheo de crema e fritilas despois, “constituindo un manxar como nunca o soñaron os veciños de Pérez da Agualada”.

Polo xeral, Picadillo non se molestaba en poñer cousas como cantidades ou tempos nas súas receitas. Se cadra por iso algúns consideran que Picadillo era un simple notario, non un auténtico creador. Até chegaron a dicir que non sabía cociñar... E o certo é que tiña unha cociñeira moi baixiña, moi pequena, que tiña que subir a un tallo para lles chegar ás potas, e iso tamén disparaba as lendas sobre el.



- Cantas patacas bota?
- Depende... ti verás...
- E despois dirán que a receita é súa ou é miña?
- O importante é que saiba ben, e que teñamos con quen comela!
- Ai, iso si.
- Vou poñer na receita que vaian probando por se queren engadir algo máis!

En poucos sitios como nas rúas que rodean o **Campo da Leña** pode vivirse con máis intensidade o Entroido. Os coruñeses sempre foron moi de xogar co humor e coas bromas, e o Entroido coruñés ten un sabor especial. Nas rúas podes atopar comparsas que cantan e que se meten con todo, empezando -claro está- polo poder que teñen máis preto: o alcalde. As bromas a conta do alcalde son unha tradición coruñesa, e ningún alcalde tivo que aturar máis bromas ca o noso protagonista: **Manuel María Puga y Parga**, "**Picadillo**". Pero ningún outro personaxe público aceptou mellor esas bromas. E isto é lóxico, porque o humor forma parte tanto do noso protagonista como da propia cidade.

Nos arredores do **Campo da Leña** hai moitos restaurantes e locais de comidas. Podemos seguir pola **rúa da Torre** que nos conducirá até a **Torre de Hércules**, acudir aos locais na **rúa San Xoán**, baixar pola **rúa Panadeiras** ou meternos pola **rúa Mercado** e pola **rúa Praza** até chegarmos á **praza de San Agustín**.

A **praza de San Agustín** é un museo vivo ao que debiamos ir. O edificio **07**, de 1932, marcou un fito na arquitectura de Galicia. É obra de **Antonio Tenreiro** e de **Rey Pedreira**, e as súas vidreiras sobre arcos de cemento foron un desafío para os construtores daquela época. Está considerada unha obra referente na arquitectura civil de comezos do século XX, encadrada dentro das vangardas europeas.



Pero o realmente interesante non está fóra do mercado, senón dentro. Aquí veremos como funciona aínda unha praza de abastos tradicional, trataremos directamente con peixeiras, vendedoras de verduras, froiteiras e panadeiras -porque a maior parte das traballadoras son mulleres-. Curiosamente foi a estas mulleres dos mercados coruñeses, ás mulleres máis traballadoras e independentes, a quen se dirixiu **Manuel María Puga y Parga** para pedirles o voto. Publicara varios artigos como "**Quero ser concelleiro**" e "**Antes concelleiro ca ministro**", pero a xente non o tomou en serio. "**Xa está Picadillo coas súas bromas**". Daquela o xenial Picadillo publicou un artigo titulado "**Alocución ás vendedoras da praza de abastos**", pedíndolles a elas o voto (hai que lembrar que as mulleres votaron por primeira vez en España durante a Segunda República). **Picadillo** razoaba que elas non podían votar, pero si que podían influír nos seus homes. E así foi.



Frente á praza de San Agustín temos a **praza do Humor** **08**, con esculturas caricaturizadas sobre creacións do debuxante Siro de personaxes coma **Otero Pedrayo**, **Castelao**, **Valle Inclán**, **Mark Twain** ou **Wenceslao Fernández Flórez**. Cómpre sentar ao lado dun artista destes e compartir do divino e do humano.



- Maruxina, aquí Picadillo di que quero ser concelleiro, que me tes que convencer para que o voto! Como se puideses!

- Xa falaremos, xa! Convencido vas quedar!

- Deus bendito! Vai ter razón este Picadillo!!



A empanada é un dos pratos máis coñecidos da gastronomía galega. Naceu da necesidade de poder levar a comida nun recipiente que, ademais, tamén se poida comer. Naturalmente **Picadillo** recolle nos seus libros varias receitas de empanada. Fala da empanada de *pichóns* ou *pombos*, da de sardiñas, de lamprea, de ovos cocidos e até de olivas.

Os galegos temos unha tendencia natural a meter dentro da empanada todo o que podemos imaxinar. Nalgunhas zonas facíase empanada de *papuxas* (un tipo de estornións), de polbo, de lacón con grelos e até de “*curricos*”, como lles chamaban aos coellos de indias, que trouxeron para meter nas cortes porque, segundo dicían, escorrentaba os ratos. Non se sabe se cumpría ben con esta misión, pero eran moi saborosos, ou iso contan os vellos.



Wenceslao Fernández Flórez foi un autor coruñés, xornalista e humorista, de grande éxito pois varias das súas obras foron levadas ao cine. Colaborou en moitas ocasións co grupo no que estaba Picadillo en El Noroeste, e **Castelao** ilustrou moitas das súas obras. **Picadillo** publicou unha famosa receita de bacallau con tomate -o bacallau era un peixe considerado “barato e popular” naquela época-. **Picadillo** xoga co aspecto dos dous: mentres **Picadillo** era enorme e tiña exceso de peso, **Fernández Flórez** era delgado coma un bacallau seco, e precisamente por iso **Picadillo** dedicoulle unha receita de bacallau:



CÓLLESE UNHA FOLLA DE BACALLAU MOI DELGADA, TAN DELGADA COMA WENCESLAO FERNÁNDEZ FLÓREZ, E CÓLLESE UNS TOMATES MOI GORDOS, TAN GORDOS COMA MIN. DESÁLGASE A FLÓREZ E CÓRTASEME EN ANACOS A MIN E, NUNHA TARTEIRA, CAPA DE ANACOS DE FLÓREZ DESÁLGADOS E CAPA DE MIN.

LUME BAIXO: REFrito POR RIBA DE ACEITE, MOITA CEBOLA E ALLOS, CANDO FLÓREZ ESTÁ COCIDO. DEZ MINUTOS MÁIS DE LUME E UN PEREXIL FINAL BEN PICADO CON ALGO DE SAL SE O NECESITASE.

E ASÍ É A VIDA. EU ESTAREI DIVIDIDO POLO EIXO, PERO VOSTEDE, MEU AMIGO, VOSTEDE QUEDA SEN SAL, QUE É BASTANTE PEOR.

“As empanadas tradicionais levan unha marca para distinguir de que están recheas, cada panadería ten a súa marca”.



BACALLAU DE PP E W

PRATO MOI LISO E MOI SIMPLE SEN COMPLICACIÓN NINGUNHA QUE DEDICA MOI OUFANO O AUTOR DE “POTE ALDEÁN” (OU SEXA, PICADILLO) AO AUTOR DE “LUZ DE LÚA”

WENCESLAO FDEZ. FLÓREZ



Posteriormente, nos anos da ditadura, de **Wenceslao Fernández Flórez** contaban na Coruña que lle escribía os discursos a Franco, até que nunha inauguración dun pantano entre España e Portugal escribiu no comezo dun discurso: “*Espanoles y lusos*”.

Desde esta praza podemos baixar pola rúa da Florida (ou pola rúa San Agustín) en dirección á igrexa de San Nicolás⁰⁹, unha das igrexas máis antigas da cidade. Pertence á arquidiocese de “*Faro*”, unha vella denominación da cidade, anterior incluso ao nome de “*Coruña*”. A orixe do topónimo “*A Coruña*” aínda está en discusión por parte dos expertos.



Nos anos da ditadura, de **Wenceslao Fernández Flórez** contaban na Coruña que lle escribía os discursos a Franco, até que nunha inauguración dun pantano entre España e Portugal escribiu no comezo dun discurso: “*Espanoles y lusos*”.



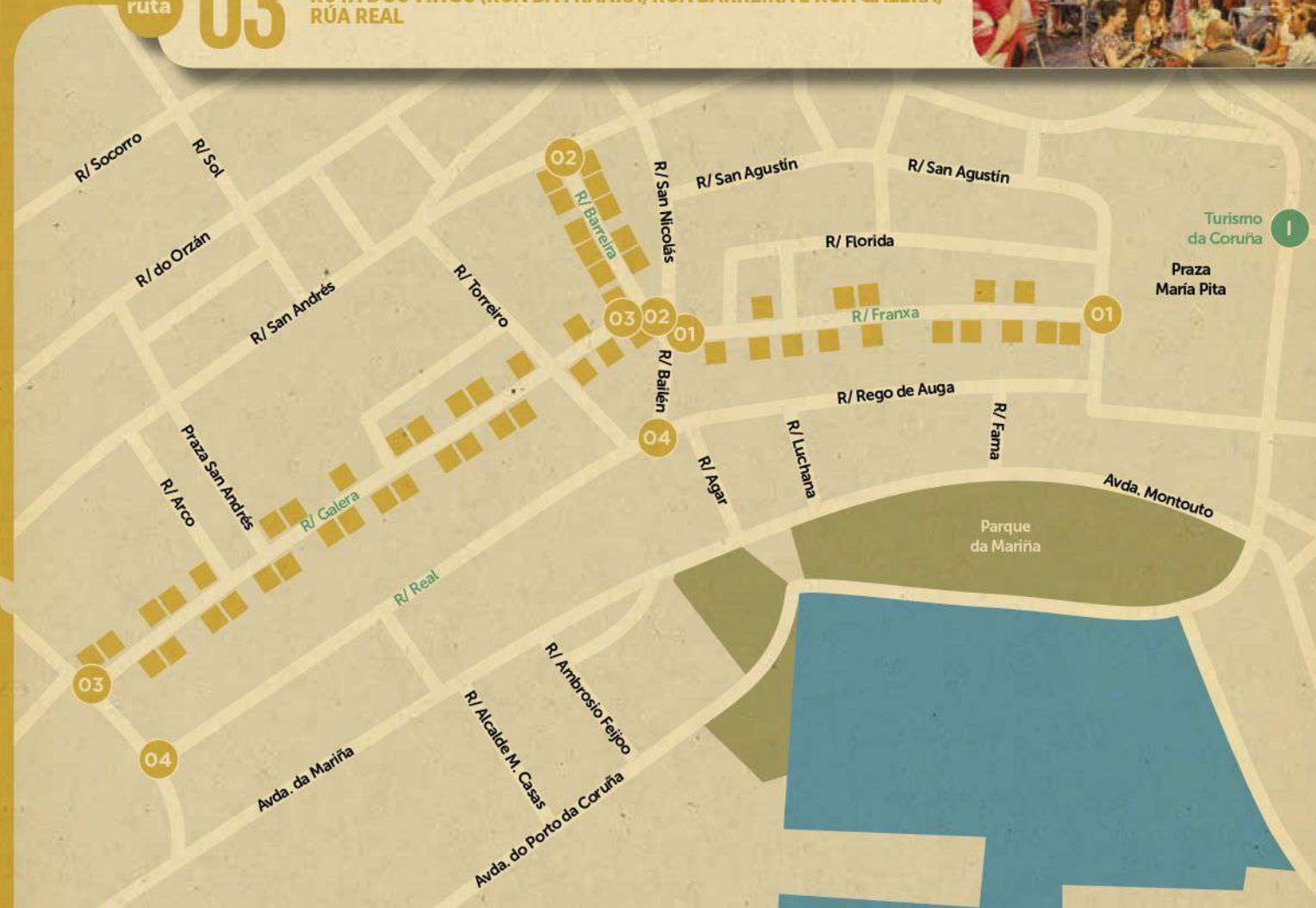
PICADILLO

DESCUBRE O AUTÉNTICO SABOR DUNHA CIDADE ÚNICA

ruta

03

RUTA DOS VIÑOS (RÚA DA FRANXA, RÚA BARREIRA E RÚA GALERA)
RÚA REAL





Desde a praza do Humor non temos máis que baixar unha rúa máis despois de deixar a rúa Florida chegamos á rúa da Franxa ⁰¹.

Viramos á dereita, deixando ás nosas costas de novo a praza de María Pita, e iremos atravesando por estas rúas un cento de locais nos que poder gozar da gastronomía local. A rúa da Franxa desemboca na rúa Barreira ⁰², e desde alí -segundo a dirección que levabamos- continúa a rúa Galera ⁰³, formando esta liña medio quilómetro de bares que os coruñeses coñecen como "a ruta dos viños". Aquí poderás atopar de todo, desde locais de restauración moi elaborados até locais de tapas, de tortilla de patacas ata marisco. Nas tardes do verán, contra o solpor, estas rúas son un fervedoiro de xente, e o resto do ano tamén están moi concorridas.

A ruta dos viños descorre en paralelo á rúa Real ⁰⁴, a típica rúa para pasear pola cidade, faga o tempo que faga, e ir saudando a veciñanza unha e outra vez, rúa arriba e rúa abaixo.

Cada local ten a súa colección habitual de tapas. Entre as máis universais na cidade están os callos, a empanada, a ensalada rusa e -sobre todo- a tortilla, que é un invento que algúns sitúan en Estremadura durante as guerras carlistas e que foi perfeccionado na bisbarra coruñesa até acadar cotas inimaxinables. Os estranxeiros sempre se sorprenden deste "pastel de patacas", que en Galicia ten apenas un segredo: as mellores patacas e os mellores ovos. Como sempre, coa mellor materia prima é doado facer ben as cousas.

A división máis forte que se produce entre os españois non ten que ver coa política, nin co fútbol, senón coa tortilla: Prefírela con cebola ou sen cebola? Con chourizo ou sen chourizo? Co ovo ben callado ou que se desfaga? Cada tortilla é un mundo e ninguén fai mellor a tortilla que a propia nai de cada quen.



PARA ESTE MOMENTO FUNDAMENTAL Á HORA DE FACER UNHA TORTILLA EN GALICIA USAMOS UN UTENSILLO CHAMADO "VIRADOIRA".



- E viramos a tortilla, e xa está.
- Turning the omelette! It's fantastic!
- Oh mon Dieu! Tournez la question, c'est le secret!

Curiosamente Picadillo distingue no seu tratado culinario culminante (*A Cocina Práctica*) a tortilla española da tortilla de patacas. Di así da española:

"BÁTENSE MOI BATIDOS OS OVOS QUE SE DESEXAN PREPARAR EN TORTILLA E BÓTASELLES O SAL NECESARIO.

QUÉNTASE MANTEIGA DE PORCO OU ACEITE NUNHA TIXOLA E EN BASTANTE CANTIDADE, QUITÁNDOLE BEN O RANCIO SE FOSE ACEITE O QUE SE EMPREGUE.

PÓNENSE OS OVOS, REMEXÉNDOOS PARA QUE NON CALLEN. TÁPASE A TIXOLA CUNHA TAPADEIRA E, INCLINÁNDOA, DECÁNTASE TODO O ACEITE QUE SOLTE A TORTILLA.

DÁSELLE DESPOIS A VOLTA COA MESMA COBERTURA, COLOCÁNDOA NA TIXOLA DO OUTRO LADO E VÓLVESE REPETIR A OPERACIÓN DE DECANTAR O ACEITE PARA QUE SAZA BEN SECA.

SÉRVASE CANDO ESTÁ DOURADA POLAS DÚAS CARAS"

Pero na receita da tortilla de patacas escribe, un pouco máis adiante:

"É A MÁIS VULGAR DE TODAS AS TORTILLAS.

MONDADAS AS PATACAS, DIVÉDENSE EN REBANDAS DELGADIÑAS, CANTO MÁIS FINAS MELLOR. BÓTASELLES O SAL NECESARIO E FRÍTENSE EN ACEITE ABUNDANTE.

CANDO ESTÁN DOURADAS AS PATACAS, ENGÁDESELLES O OVO BATIDO, DISTRIBUÍNDOO BEN, E FAISE A TORTILLA NA FORMA DITA ANTERIORMENTE.

TAMÉN SE LLE ACOSTUMA ENGADIR ALGUNHA CEBOLA PICADA AO MESMO TEMPO QUE AS PATACAS SE EMPECEN A FRITIR".



En todo caso, seguindo esta receita, ou retirando as patacas para mesturallas co ovo á parte, a tortilla de patacas alcanza na comarca coruñesa a súa máxima expresión. Como sempre, grazas tanto á extraordinaria materia prima como ás habelenciosas mans dos cocíneiros e cocíneiras.

Destas rúas pouco máis falaremos, porque concentran gran parte dos locais de tapas coruñeses, e como di un refrán: *Ovella que berra, bocado que perde!*



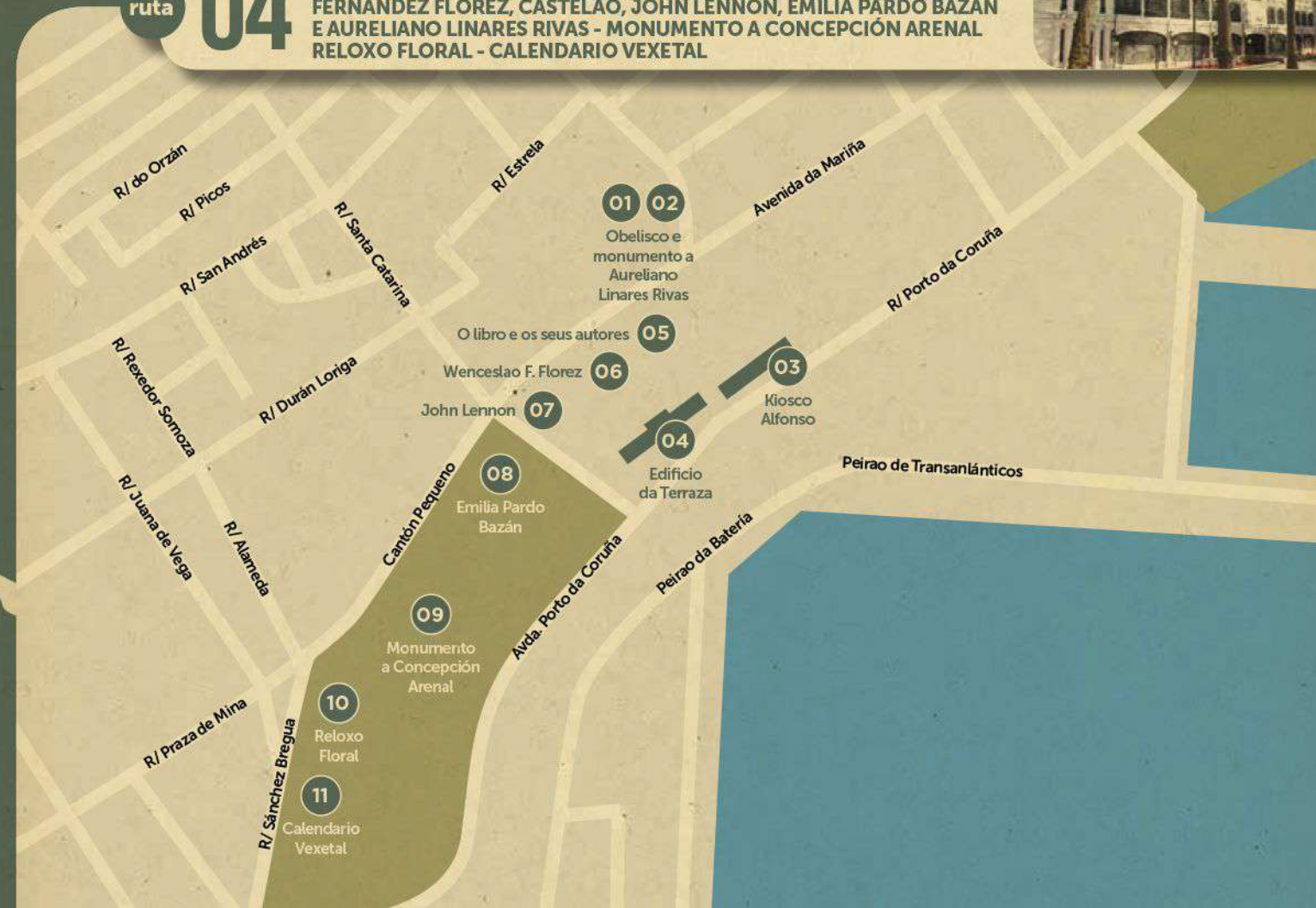
PICADILLO

DESCUBRE O AUTÉNTICO SABOR DUNHA CIDADE ÚNICA

ruta

04

OBELISCO - MONUMENTO A AURELIANO LINARES RIVAS - OS CANTÓNS
KIOSCO ALFONSO - EDIFICIO DA TERRAZA - ESTATUAS A WENCESLAO
FERNÁNDEZ FLOREZ, CASTELAO, JOHN LENNON, EMILIA PARDO BAZÁN
E AURELIANO LINARES RIVAS - MONUMENTO A CONCEPCIÓN ARENAL
RELOXO FLORAL - CALENDARIO VEXETAL

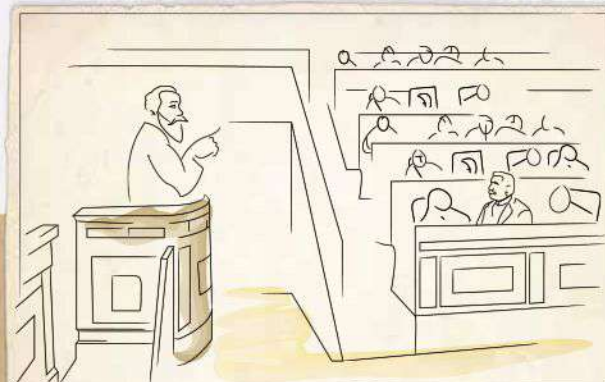




A cuarta parte do noso percorrido “picadillense” sae do Obelisco ⁰¹, un monumento ⁰² que foi erixido en lembranza de Aureliano Linares Rivas, un deputado contra o que Luciano Puga mantivo un dos máis apaixonantes debates que se lembran no Parlamento español.



En quen era este Luciano Puga? Pois vén sendo o pai do noso protagonista. Foi un home conservador, deputado, avogado, alcalde de Santiago... un home que sempre destacou na defensa dos intereses de Galicia:



- “...eu podo vivir moi ben sen o favor da presidente do Consello, sen o favor do Sr. Ministro da Gobernación, sen o favor do Goberno e da maioría e da minoría e da prensa e do país; pero, sen honra, eu non podo vivir nin ben nin mal. E basta”.
- Carafio! Si que está quente don Luciano!
- E non me busques, Aureliano, que se queres, quedamos fóra...!



- “En que consiste que Galicia sempre foi, constantemente maltratada por todas as gobernas? Será que aquel pobo, berce de xenios ilustres en todos os ramos do saber humano, estará fatalmente destinado á explotación de miserables osmons enviados a aquel país a maneira que se enviaba noutros tempos ás posesións ultramarinas a escoura da nosa sociedade? Será que Galicia ha de vivir perpetuamente atada ao xugo do desprezo, ou cando menos suxeita á indiferenza criminal dos poderes públicos? ... Tempo é xa de que cese o lamentable abandono en que tedes a Galicia”
- Malditas cataláns! Sempre queixándose!
- Que son galego, cona!

Deputado, avogado, gobernador do Banco de España en Cuba e fiscal, foi defensor de **Curros Enríquez** despois de que o condenasen por blasfemia por uns versos nos que o autor pon en boca de Deus, o noso señor, unha queixa polo mal que funciona o mundo: *“Se este é o mundo que eu fixen, que o demo me leve”*.

Aqueles versos foron acusados de blasfemos, e don **Luciano Puga**, un home católico devoto, defendeu brillantemente no xuízo o poeta e conseguiu a súa absolución cando o pobre **Curros**, un dos máis grandes poetas galegos, xa se vía na cadea porque o condenaran en primeira instancia polo xulgado de Ourense.



Se proseguimos o noso paseo polos **Cantóns** imos atopar estatuas en homenaxe a varios personaxes, con moitos deles mantivo relación **Manuel María Puga y Parga**, que naceu en Santiago de Compostela no ano 1874.



- Desculpe que o chame a declarar, pero sentiuse Vostede ofendido polos versos do acusado?
- Non, ho! E máis cousas que diría Eu do mundo de hoxe se me poño en plan “vello testamento”, que se me dá por aí mesmo manto unha que...!
- Protesto, Señoría! Temos informes que nos fan pensar que a testemuña entrou ilegalmente en España desde Oriente Medio; é un inmigrante ilegal!
- Uí, o que acaba de dicir! Isto son catrocentos anos de Purgatorio, pola menos!



- Parabens, don Luciano, é un neno.
- Como “un” neno? Non son tres?



Picadillo descríbese a si mesmo como un neno grandeiro, con algo de exceso de peso. Iso que se chama ser un neno que está de bo ano. *“No ano 1882 era eu un señor de oito anos de idade e 75 quilos de peso”*

Pero, probablemente, o problema do rapaz era glandular. Loitará toda a vida contra o exceso de peso. Incluso, xa de adulto, despois de pasar unha temporada nun sanatorio xermánico cun procedemento terrible para adelgazar, segue facendo xaxún todos os venres e comendo apenas pola semana, esforzo que fará que teña que pasar días en teiros deitado na cama, sen folgos.



Manuel Puga estuda Dereito en Santiago e despois marcha a Madrid a ocupar un escano no Parlamento español, seguindo os pasos de seu pai **Luciano Puga**. Pero os seus discursos como deputado non destacaron tanto nin foron tan fogosos como os de seu pai. Se cadra había outras cuestións que lle chamaban máis a atención.

Un pouco máis adiante temos o **Kiosco Alfonso** ⁰³, un edificio modernista no que se fan exposicións de todo tipo. Especialmente famosas son a serie de *“Viñetas desde o Atlántico”*, que se celebra todos os anos desde 1998. Sendo o noso protagonista un home inqueda polas artes e pola tecnoloxía, grande afeccionado á fotografía -tiña sona de excelente retratista-, é de supoñer que estaría encantado rodeado de cómics e debuxos.

Ao lado do **Kiosco Alfonso** está o **edificio da Terraza** ⁰⁴, onde está a sede da **Televisión Española** na Coruña e de **Radio Nacional de España**.

Xusto enfronte, ao lado do **monumento ao libro** ⁰⁵, podemos lembrar as obras publicadas por **Manuel María Puga y Parga**:

- 36 MANEIRAS DE GUIJAR O BACALLAU
- A COCINA PRÁCTICA
- A COCINA POPULAR GALEGA E RECETAS PARA A CORESMA
- POTE ALDEÁN
- O RANCHO DA TROPA.
- VIXILIA RESERVADA: MINUTAS E RECETAS
- A MIÑA HISTORIA POLÍTICA.



- E sabendo que hai cocineiros ingleses que lle botan chourizo a paella, propoño declararalles as hostilidades e enviarlles vinte chiringos de praia e obrigalos a comer paella de chiringos un mes enteiro, para que aprendan!
- Tiralle ao pai, pero fíllalle algo...
- Ou sobralle, mais ben...



O estilo literario de “Picadillo” queda claro xa no prólogo do seu primeiro libro: o humor. En “36 maneiras de guisar o bacallau” declara:

“Tras a época das alegrías constantes (refírese ao Entroido, que dá paso á Coresma)...aparece en escena a escualida folla de bacallau... Peixe este dos máis fúnebres que se extraen do mar, polo cal se introduciu e sentou o seu pavillón como monarca absoluto nesta época de abstinencia e sacrificio, para ser condimentado, ora pola robusta campesiña, ora polo empoleirado cocineiro do marqués ou do duque.

É o bacallau a verdadeira pantasma dos estómagos, e está probado que a humanidade é impotente contra el.

Por esta razón, non nos queda outro remedio que estudalo a conciencia e mirar de acaparar para a súa preparación o maior número de fórmulas posible, para podelo presentar nas nosas mesas baixo diferentes aspectos, facéndose así mellor de levar a súa dominación”.

Seguindo polo parque atopamos tamén unha estatua conceptual dedicada a Wenceslao Fernández Flórez, a Castela ou a John Lennon⁰⁷, que non era da Coruña nin dos arredores, pero tanto ten porque, como xa dixemos, nesta cidade ninguén é forasteiro. Cruzando os xardíns, seguimos o noso periplo e atoparemos unha chea de sitios curiosos. Os propios xardíns son un monumento botánico que hai que percorrer con atención, pois xunta moitas especies difíciles de atopar. Preside os cantóns un estanque cun monumento dedicado á gran Concepción Arenal, unha feminista que defendeu os dereitos de todos, en especial dos presos, e que nos deixou unha obra enorme, inzada de frases chocantes:

“A democracia, como a aristocracia, como todas as institucións sociais, chámalles calumnias ás verdades que lle din os seus inimigos e xustiza ás louvanzas dos seus parciais”.

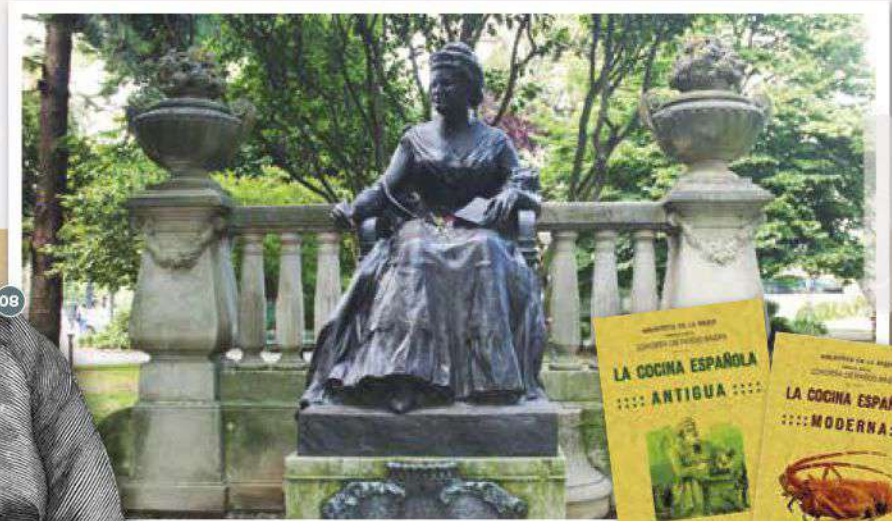


Non moi lonxe de alí, entre o arboredo, temos outra estatua doutra muller galega importantísima na historia de España: a de Emilia Pardo Bazán⁰⁸. Representante dunha nobreza coruñesa humanista, preocupada, ilustrada, Pardo Bazán foi unha adelantada á súa época, unha muller empoderada de verdade moito antes de que ninguén escoitase a palabra “empoderada”. Autora de moitos libros de narrativa, ensaio e crítica, tamén é autora de dous tomos imprescindibles para coñecer a historia da cociña: *A cociña española antiga* e *A cociña española moderna*. Publicounas dentro da súa “biblioteca da muller” para conseguir que a cociña fose un elemento de liberación para a muller, non de escravitude. Unha escritora antipática para o establishment literario español da época por ser intelectual, famosa, culta, independente; envexábana por ter éxito, por escribir ben. En definitiva: non lle perdoaban a Emilia Pardo Bazán ser muller. Díciase dela que “escribía como se fose un home, poñendo os pantalóns”, tratábana de “miope, obesa, sen pescoco...” até a súa vida amorosa a utilizaban os seus inimigos contra ela.

Era unha gran muller, loitadora, feminista, unha coruñesa que tamén lle deu á Coruña o seu nome poético-literario máis coñecido: Marineda.

No prólogo da obra “*A cociña práctica*”, escrito por Pardo Bazán con moitas doses de humor, ela empra e reta a Picadillo para que escriba unha grande obra que falta nas bibliotecas:

“... aléntame a esperar outra obra que nos falta: A COCIÑA REXIONAL GALEGA. Nela non debiera incluírse senón receitas populares das catro provincias, das catro mil aldeas e casas onde se conservan curiosas variantes aínda no caldo de pote e o arroz con leite...”



Por desgraza, **Picadillo** non terá tempo de escribir esta obra. Deixará, iso si, moitas receitas populares, coma esta do caldo galego, se cadra o máis galego de todos os pratos:

CALDO GALEGO.

...O VERDADEIRO CALDO GALEGO, O ENXEBRE, O DE VERDADE, REDÚCESE SIMPLEMENTE A UNHA MESTURA DE PATACAS, XUDÍAS BRANCAS (REFÍRESE ÁS FABAS), VERDURAS, UNTO DE PORCO E NADA MÁIS...

AGORA, QUE OS GALEGOS QUE SOMOS ALGO PODENTES E TEMOS O BO OU MAL COSTUME DE COMER CALDO TODOS OS DÍAS, NUNCA NOS FALTA PARA ENGADIR UN ÓSTIÑO DE XAMÓN CON ALGO PEGADO, UN ANACO DE COSTELA DE PORCO, SALGADA, UN ANACO DE LACÓN, UN ÓSO DO ESPINAZO OU ALGÚN CA OUTRO DESPERDICIO DO PORCO QUE TEMOS O BO COSTUME DE SALGAR PARA TALES CASOS.

O RABO, POR EXEMPLO, DEU LUGAR A UN MAGNÉTICO REFRÁN GALEGO QUE DI:

ALEGRÍA, ALEGROTE,
QUE ANDA O RABO DO COCHO NO POTE!
PERO, POLO DEMAIS, UNTO... E GRAZAS, QUE MOITAS VECES É TAN ESCASO QUE É NECESARIO BOTAR MAN DUN MICROSCOPIO ZEISS PARA DISTINGUILLO.



O unto, graxa de porco “*rancia*”, moitas veces afumada, forma parte intrínseca do caldo galego. Tanto é así que grandes cociñeiros de fóra de Galicia piden que se lles envíe algo de unto cando queren facer o caldo galego, porque de non ser así, é imposible que o sabor se asemelle en nada ao auténtico.



O reloxo floral¹⁰ e o calendario vexetal son unha curiosidade que sempre chama a atención dos visitantes á cidade.

Un pouco máis alá, na Rosaleda, hai unha estatua a **Aureliano Linares Rivas**, unha vez máis, pechando este segundo tramo da Ruta Picadillo, que comeza no **Obelisco** -monumento dedicado a **Linares Rivas**- e pecha con outro monumento dedicado a **Linares Rivas**. Hai que lembrar que era un vello rival do pai de Picadillo, e hai que recoñecer que no que atinxe aos monumentos, gañoulle a partida a **don Luciano**.

A luva do reto sobre a magna obra da cociña galega que lle lanzou **Pardo Bazán** a **Picadillo** non puido ter resposta, pero podemos considerar que **Álvaro Cunqueiro**, o grande escritor galego, foi o encargado de alzar de novo esa bandeira, publicando –moitos anos despois– “*A Cociña Galega*”, outra obra indispensable para coñecermos a gastronomía de Galicia.





PICADILLO

DESCUBRE O AUTÉNTICO SABOR DUNHA CIDADE ÚNICA

ruta **05**

PRAZA DE OURENSE - ESTATUA A MÉDICO RODRÍGUEZ - PRAZA DE LUGO
ESTATUA A NEY - CASA PICASSO - PRAZA DE PONTEVEDRA - EDIFICIO DO
EUSEBIO DA GUARDA - MONUMENTO AOS HEROES DO ORZÁN
ENSEADA DO ORZÁN - PASEO MARÍTIMO - ESTADIO ABANCA-RIAZOR
AQUARIUM FINISTERRAE - TORRE DE HÉRCULES





Cruzamos a rúa -polo semáforo- e achegámonos á pequena **praza de Ourense**⁰¹, rodeada sempre de taxis e cunha importante parada de buses. É un punto de encontro habitual da cidade, e aquí véndense entradas para moitos espectáculos que teñen lugar ao longo de todo o ano. A estatua⁰² que temos diante dun señor de barba é o famoso “*Mé-dico Rodríguez*”, **José Rodríguez Martínez**, médico, escritor e xornalista coruñés. Home moi vencellado á cultura galega, paladín da solidariedade, participou na loita contra o cólera en Valencia e na loita contra unha das enfermidades máis comúns da época: a tuberculose. Alternou libros de tipo médico con outros culturais nos que defendía desde ideas políticas até a orixe galega de Colón.



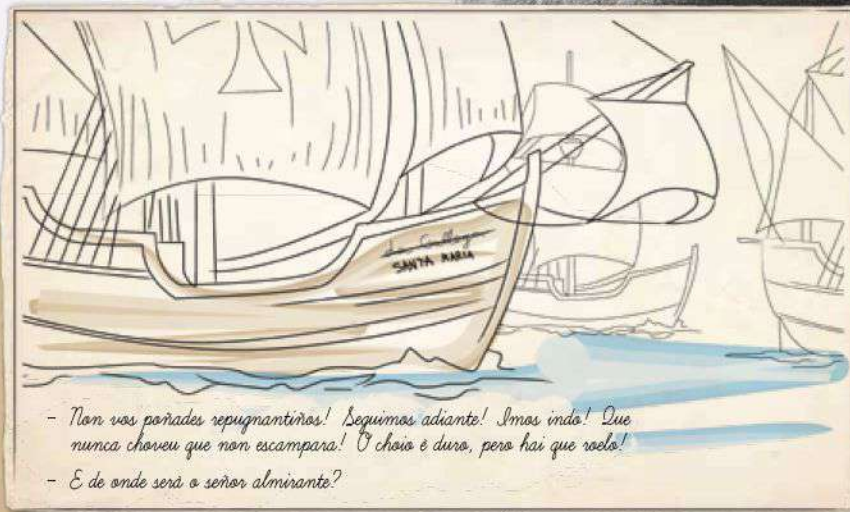
02

Tamén o médico Rodríguez publicou artigos con receitas de cociña. Foi un personaxe moi querido na cidade.

Desde alí dirixímonos á **praza de Lugo**⁰³, á que podemos chegar tanto pola **rúa Padre Feijoo** como pola **rúa Picavia**. A **praza de Lugo** é o mercado máis importante da cidade, lugar onde atopar o mellor peixe, marisco, carne e froita. Leva máis de cen anos en funcionamento, e o carácter propio da praza reflíctese en detalles como erixirlle unha estatua⁰⁴ a un can -Ney- que foi tamén “*praceiro*” durante moitos anos e era considerado o “*mariscal*” da praza.



04



Ney era un dos xenerais franceses -o outro era Soult- que durante a **Guerra da Independencia de España** combateron en Galicia aos guerrilleiros locais. Na súa persecución aos británicos, mandados por Sir John Moore, tivo lugar a **Batalla de Elviña**. Os británicos cumpriron o seu obxectivo de retirárense en orde e consideran unha vitoria esta batalla. De feito o nome de “*Corunna*” repítese en algúns lugares como Australia en conmemoración a esta batalla.

No interior da praza veremos unha exposición suculenta de produtos da mellor calidade, desde patacas a percebes.



Nesa curiosa evolución que mantén o homo sapiens cos alimentos, os galegos chegamos a ser, como define o escritor coruñés **Manuel Rivas** “*Os comedores de patacas*” nun tempo récord, se temos en conta que a pataca se impuxo como cultivo en Galicia só a partir do século XIX, aínda que se cultivaba durante o século XVIII e mesmo houbo plantacións experimentais no mosteiro de Herbón no século XVI. Inicialmente os galegos desconfiaban da pataca, un alimento que medraba “*dentro da terra*”. Se cadra por iso mesmo os galegos -como os italianos- usamos do nabo máis as súas follas -grellos e nabizas- ca o propio tubérculo, alimento que en Galicia se usaba tradicionalmente para lles dar de comer aos porcos.

Os percebes, hoxe un elemento gastronómico de luxo, foi noutrora un alimento desprezado. Hai relatos de cambiar un saco de percebes por dous quilos de patacas, e tamén botarlles percebes de comer ás galiñas. Así mesmo, outros produtos do mar considerábanse como produtos “*de menos*”. O propio bacallau era unha maneira barata de comer peixe e, por tanto, foi desprezado durante moito tempo.





O método máis tradicional de preparación do bacallau “á galega” sería cocido e cuberto dunha allada con aceite, allos e –por suposto– pemento doce. Sendo Picadillo un experto neste peixe –sustento básico de moitas familias humildes naquela época– non podemos deixar de poñer unha receita das súas. No se libro *A cociña práctica*, Picadillo recolle nada máis e nada menos que sesenta e seis receitas de bacallau, sen contar as de bacallau fresco. Sen dúbida, tratábase dun elemento importante na gastronomía local. Véxase na seguinte receita de “*Bacallau con leite*” o tempo que dedica a facer brincadeiras cos seus rivais políticos –sempre de boas maneiras– e o tempo que dedica á propia receita. O pecado máis grande “dos republicanos” da súa vila é que a un deles, polo visto, non lle gusta o bacallau con leite.

Eu gozo dun alto predicamento entre os republicanos da miña terra. Isto non quere dicir que a min me leve Deus polo camiño da república. Os que exercemos oficios de certa índole e os que espaxémos o noso lecer arredor dos fogóns, estamos máis en carácter de partidos moderados, porque habedes de convir comigo, meus lectores, que é moito máis agradable preparar un arenque encebollado ou unha perna de calquera animal para o conde de Romanones, ou facerlle un “beef steak” con patacas a Maura ou unha empanada a La Cierva, que preparar una tortilla para Lerroux ou unha compota de peras para Melquíades Álvarez. Eu, intuitivamente, non concibo o republicano máis ca como o concibían as nosas avoas alá no segundo terzo do século XIX. Vexo nel o home desgañado, sucio, cunha barba longa reclamante do barbeiro a berros, de pómulos saíntes e ollos inxectados, sen dentes e calladas de pelos as orellas; o traxe, metade esgazado e metade a remendos; e coma o traxe, a camisa; unhas botas moi grandes, con mofo e coa punta virada cara arriba, apuntando ao nariz; bebendo augardente e blasfemando sempre.



A un home así, habedes de estar conformes comigo, en que non se lle pode ir con muselina de ave, non con salsa suprema, nin con “consommés” imperiais, e nesta vila miña hai unha colección de señores cidadáns de cara simpática e trato amable, que din pertencer á república e que usan colos alisados e gravatas de cinco ou seis pesetas, e sombreiros fungos e até de copa se van a algún enterro, e que prefiren a perdiz á raia e o “champagne” ao cabezón; que andan en automóbil, porque entenden que é moito mellor que andar en burro, e que non deixan de fumar o seu panetela de Calle ou de Caruncho, por considerala mellor ca eses outros tabacos que fabrica a nosa Arrendataria ao prezo de 15 céntimos o par. Eu isto non o entendo.

Pois ben: Hai entre todos estes republicanos un que ten un grave defecto. Consiste este en que asegura rotundamente que non lle gusta o bacallau con leite. E non é só que non lle guste, senón que lle declarou a guerra encarnizada e onde me ve ou onde fala de min, sae a relucir o referido prato e é vítima dos máis grandes e rotundos adxectivos denigrantes. Aí vos vai a receita. Ensaiádeaa e dicídeame despois a quen lle dades a razón, se ao republicano ou a min.



RECETA:

CÓRTASE O BACALLAU EN ANACOS, CÓCESE, ESCÓRRESE A AUGA E FRÍTESE ENVOLTO EN FARIÑA.

COLÓCASE UNHA CAPA DE BACALLAU NUNHA TARTEIRA. DESPOIS OUTRA CAPA DE PATACAS FRITAS; ENSEGUIDA PEREXIL MOI MIÚDO, PEMENTA E MEDIA CULLERADA DE FARIÑA; DESPÓS BACALLAU, E ASÍ SUCEXIVAMENTE.

NO ACEITE QUE SOBRE DE FRITIR O BACALLAU, DÓURANSE DÚAS CULLERADAS DE CEBOLA PICADA, SEPARANDO DESPÓS A TIXOLA DO LUME, E CANDO XA ESTEA TEMPERADO O GUIZO, VÁISELLE INCORPORANDO LENTE QUENTE E AUGA DA QUE SERVIU PARA COCER O BACALLAU.

TENSE TODO AO AMOR DO LUME E, AO CABO DE MEDIA HORA, DEBE ESTAR PERFECTAMENTE NO PUNTO.

Seguimos camiñando cara á praza de Pontevedra. Na rúa Paio Gómez está a casa onde viviu Picasso⁰⁵, nunha etapa vital do pintor malagueño moi pouco coñecida polo gran público, entre os anos 1891 a 1895, que corresponden á etapa da adolescencia. Nesta cidade aprendeu a pintar -da man de seu pai, profesor de debuxo-, recibe clases na Escola de Artes e Oficios, e aquí fixo as primeiras exposicións e deu a coñecer as súas primeiras obras pictóricas. Pablo Ruiz debuxaba a carbón a enseada do Orzán e sentía fascinación por un faro milenario que tanto el coma seu pai chamaban a “Torre de Caramelo”. Lembremos a frase do artista: “Aos doce anos xa sabía pintar coma Rafael, pero precisei toda unha vida para aprender a pintar coma un neno”.



Atravesamos a praza de Pontevedra 06 despois de lle botar unha ollada ao edificio de Eusebio da Guarda 07, onde moitas xeracións de coruñeses -e algún malagueño coma Picasso- estudaron e seguimos até desembocar na enseada do Orzán. Desde a praza de Ourense ata aquí hai, a vista de paxaro, menos de cincocentos metros, e hai zonas no istmo no que a distancia entre o mar exterior e o interior son máis curtas aínda. Hai que ter en conta que os Cantóns polos que viñemos paseando son terreo gañado ao mar, e que este breve espazo entre o porto da Coruña e a enseada do Orzán 09 estivo en tempos cuberta de area, convertendo a península en practicamente unha illa durante os temporais.

Hoxe, desde a coiraza, vemos un monumento 08 que nos lembra o perigo do mar que temos diante, un perigo de beleza incomparable que fai que persoas alleas se metan na auga en días nos que o mar resulta moi perigoso.

Nós camiñamos polo Paseo Marítimo 10 co mar á esquerda, gozando da paisaxe e do océano Atlántico.

Faise curioso pensar que neste mesmo océano embarcou un home coma Picadillo para recoller a forma máis "enxebre" de preparar o peixe. A súa receita de caldeirada de peixe non ten desperdicio, tanto desde o punto de vista gastronómico como antropolóxico:

08

"ESTE É O GUIISO QUE PREPARAN OS MARTÍNEIROS GALEGOS CANDO SAEN Á PESCA EN ALTA MAR. COMO REALMENTE RESULTA BEN É PREPARADO POR ELES, POIS ADEMAIS DE TER UN PUNTO ESPECIAL, DIFÍCIL DE DAR NAS COCIÑAS DOMÉSTICAS, ACOSTUMAN EMPREGAR NA SÚA PREPARACIÓN TODA CLASE DE PEIXE, E ESTA MESTURA DÁLLE AO GUISADO UN SABOR CLÁSICO, SUMAMENTE AGRADABLE.

NÓS DESCRIBIRÉMOLO EMPREGANDO A PESCADA, PERO ADVERTINDO QUE É MELLOR MESTURAR VARIOS PEIXES Á VEZ.

CÓCENSE PATACAS DIVIDIDAS EN DOUS ANACOS E, PODENDO SER, EN AUGA DE MAR. CANDO XA ESTÁN BRANDAS, ENGÁDESELLES A PESCADA DIVIDIDA EN ANACOS, E ASÍ QUE O PEIXE ESTEA COCIDO ESCÓRRESE CASE TODA A AUGA.

NUN RECIPIENTE PÓÑENSE ALLOS MONDADOS, ACEITE, PEMENTO DOCE E UNHAS GOTIÑAS DE VINAGRE, E AGRÉGASELLE ESTA MESTURA Á PESCADA, SERVÍNDOLA INMEDIATAMENTE."

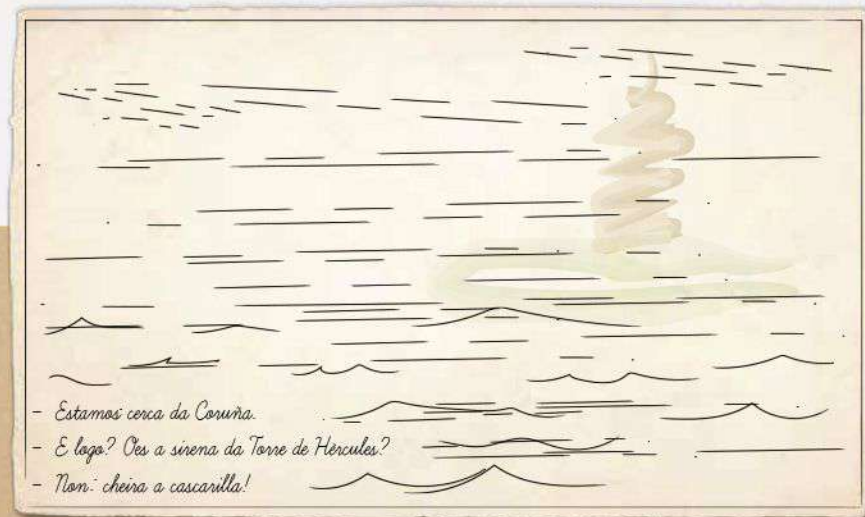
Velaquí -como xa apuntamos antes- outro elemento característico da cociña galega: o pemento doce. Os pementos introducíronse en Galicia no século XX e utilizáronse para secar e producir pemento doce nalgúns ocasións -foron famosos, especialmente, os de Padrón-, pero o pemento doce por excelencia era o que viña de Estremadura. Tan integrado estaba na cociña tradicional galega (eran tradicionais as latas enormes de pemento doce nas casas da aldea) que o escritor coruñés Xurxo Souto conta no seu libro "Contos do mar de Irlanda" a historia dun pesqueiro que saíu do porto da Coruña para volver inesperadamente aos dous días. O armador, achegándose a porto e antes de que o barco amarrase, berroulles:

- QUE PASOU? FALLOU A MÁQUINA?
- NON! FALLOU O PEMENTO DOCE!



A gastronomía local coruñesa, ten unha débeda cun subproduto hoxe case esquecido do cacao: a cascarilla. Os coruñeses somos "cascarilleiros", un alcume que aceptamos con orgullo, e aínda hoxe hai degustacións deste produto, a cáscara exterior do cacao, de sabor amargo, que se toma en infusión en auga ou en leite, para que os novos coruñeses e coruñesas poidan probar un sabor do pasado. Contan que, naqueles tempos, A Coruña recendía a cascarilla polas mañás.

Se a historia é certa ou non, non se sabe. Pero o pemento doce e as patatas, e noutro tempo o millo, integráronse ben na gastronomía galega.



A enseada do Orzán é a praia coruñesa por excelencia. Á esquerda temos o Abanca-Riazor ¹¹, o estadio de fútbol. Diante, o Atlántico. A Coruña é o porto continental máis próximo a Nova York, e estas augas sucáronas en dirección a América centos de miles de galegos que saíron destes portos. Moitos deles non volveron. Até Manuel María Puga y Parga fixo as Américas, aínda que é certo que foi “pasaxeiro de primeira” nunha viaxe a Cuba cando estaba seu pai de gobernador do Banco de España alá, unha viaxe que debeu de ter momentos curiosos, coma o “duelo” que tivo contra un home de alá. Desde aquela Picadillo definíase como “duelista”, aínda que non chegou a haber combate dada a disparidade de capacidades.

O arroz, un elemento gastronómico que chegou algo tarde a Galicia, pero fíxoo con forza, presenta – se cadra por influencia cubana, dos emigrantes retornados de Cuba – unha maneira de preparación algo “simple”: habitualmente cocíase en auga, perdendo a graza e o seu punto. Até que dúas vías de preparación chegaron a elevarse sobre o resto, encaixando o arroz como prato galego típico: o primeiro son as “papas de arroz”, o arroz con leite, que en toda Galicia constitúe unha sobremesa tradicional e que Picadillo glosa cun poema simpático:

PAPAS DE ARROZ

MÉRCANSE DOUS NETOS DE LETE DE VACA;
MÉTENSE DE SÚPETO, SIN MAIS RIQUIZORZO
DENTRO D'UNHA CAZOLA VIDRADA: CHÉGASE
OND' O LUME: BÓTANSELLE ENCIMA CATRO
CULLERADAS DE ARROZ DE PRIMEIRA. PÓNSELLE
UNHA CODIA DE LIMÓN, CORTADA,

E CANDO S'ATOPA TODO XUNTO EN AMOR E
COMPAÑA, FÁNSELLO Ó PUCHEIRO UNS MIMOS
DE LUME E DE BRASAS, PARA QUE SE CONVENZAN
DE QU' OS MIMOS QUENTAN PERO NUNCA MAN-
CAN POUQUIÑO A POUCO, FERVE QUE TE FERVE,

COCE QUE TE COCE, COM MODO E CON CALMA,
HAY QUE TER COIDADADO DE QUE O ARROZ SE COZA
SIN QUE SE DESFAGA, Y-HAY QUE REMEXELO PARA
QUE NON SE PEGUE,

Y HAY QUE MESTURARLLE ZUCRE EN ABUN-
DANCIA, TANTO COMO QUEIRAN OS QUE SE
FEFUGLEN CO' ESTA LARPEIRADA...



Este poema (moito máis longo) aparece no libro *A cociña práctica* así, neste galego primitivo, é da autoría doutro amigo de Picadillo, o destacado lexicógrafo e poeta Eladio Rodríguez González, un dos fundadores da Real Academia Galega.

Pero cando a cociña galega comezou a comprender ben como usar o arroz e adaptalo aos usos propios foi co arroz caldoso ou meloso. Moitas receitas de Picadillo rematan así, coa frase “o arroz debe quedar meloso” ou “o arroz debe quedar caldoso”. E a este arroz caldoso nada lle senta mellor que o sabor enorme do marisco da zona. Quen non probou nunca un arroz con lumbricante ou un simple arroz caldoso con ameixas non sabe o que perde! É a maneira habitual de facer o arroz en Galicia, unha maneira moi galega pois consiste en cocer o produto e botarlle cousas saborosas, e pouco máis. Sabor puro de alta densidade nun prato que, como moitas cousas, chegou de lonxe e abriuse paso nos fogóns coruñeses.



Esta maneira de preparar as cousas fixo que a cociña galega fose considerada unha cociña “de produto”, simple, saborosa pero pouco elaborada. Aínda que cos produtos marabillosos que nos ofrece o noso mar – e que podemos contemplar no Aquarium Finisterrae ¹² – non é preciso disfrazar o produto con sabores que enmascaren o natural, tamén é certo que a tradición culinaria – sobre todo na Coruña – vén de lonxe e alcanza cotas elevadas, cotas que hoxe se poden probar tanto en restaurantes de luxo como en locais de barrios humildes.

Chegamos así á Torre de Hércules ¹³ ou, como lle chamaba Picasso, a “Torre de Caramelo”. Podémos nos deter aquí a gozar das vistas. A lenda conta que, desde aquí, un rei celta albiscou contra o horizonte unhas illas, decidiu colonizalas e alá mandou unha chea de barcos. Iso conta o “Libro das Invasións” de Irlanda, que Ith, fillo de Breogán, chegou alá. E os modernos estudos xenéticos mostran que algo en común temos os pobos de todo o arco Atlántico. Se cadra os mares, todos os mares, como afirmaba Thor Heyerdahl, non separan os pobos, senón que constitúen auténticas vías de comunicación. Unha internet que temos aí desde hai milenios.





PICADILLO

DESCUBRE O AUTÉNTICO SABOR DUNHA CIDADE ÚNICA

ruta **06**

CAMPO DA RATA - CEMITERIO MOURO - MENHIRES - DURMIDEIRAS
PRAIA DE SANTO AMARO - CLUB DO MAR - REITORÍA DA UNIVERSIDADE
DA CORUÑA - DIQUE DE ABRIGO - MUSEO MILITAR - XARDÍN DE SAN
CARLOS - CASTELO DE SANTO ANTÓN - DÁRSENA - IGREXA DE SANTIAGO
PRAZA DE AZCÁRRAGA - CASA PICADILLO - COLEXIATA DE SANTA MARÍA





O último tramo do noso paseo lévanos polo Paseo Marítimo, a carón do mar, deixando á esquerda o lugar onde encallou o petroleiro Mar Exeo. O fume do incendio envolveu a cidade enteira, especialmente a Torre de Hércules... poucos días despois de que rematasen de aseala e poñela bonita.

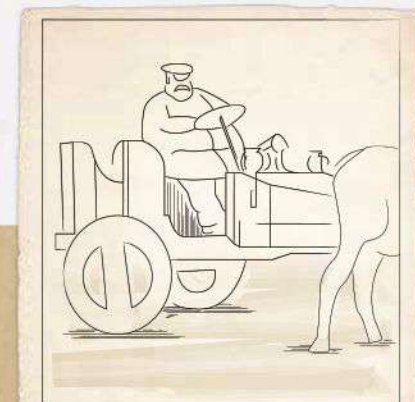
Picadillo, o noso protagonista, casou con María del Carmen Ramón, unha rapaza de orixe catalá que vivía na Coruña acollida na casa duns familiares. Foi un matrimonio por amor, porque María del Carmen Ramón era unha muller humilde, orfa, sen posibilidades económicas.



Os coruñeses –se cadra nun conto inventado por compañeiros da redacción de *El Noroeste*, que había moitos con gana de troula- propagaron a historia de que Picadillo casara vestido de cociñeiro e de que estivera el mesmo preparando os pratos do convite.

O caso é que tempo despois retomouse o contacto co resto da familia Ramón, e resultou que a rapaza orfa era unha rapaza de posibles. Poucos en comparación cos de don Manuel María Puga y Parga, pero interesantes. A herdanza esquecida entregouse, entre outras cousas, en forma dun flamante automóbil último modelo. Para aprender a manexalo, cando aínda non había moitos vehículos destes polas rúas coruñesas, contan que Picadillo inventou os simuladores.

Picadillo deseñou un carro de madeira en forma de coche, resultando así inventor dos simuladores modernos e incluso dos videoxogos electrónicos.



Un pouco esaxeradiños si que sodes!
Non vos pasades co sal, que a historia despois non habera quen a traque!



No paseo podémonos achegar a algúns elementos que hai nesta zona, coma o Campo da Rata⁰¹, o Cemiterio Mouro⁰² ou os Menhires⁰³. O Campo da Rata é de triste lembranza, porque durante a Guerra Civil asasinouse aquí a centos de coruñeses, homes e mulleres pacíficos que nunca lle fixeran mal a ninguén. A Coruña foi sempre unha cidade cunha forte presenza de ideas revolucionarias, con moita preponderancia anarquista.



Como xa dixemos, Picadillo foi alcalde dúas veces. A primeira de maneira interina, e a segunda por designación. Un conservador e monárquico nunha cidade medio revolucionaria! Probablemente quen o designou pensou que combatería con man dura calquera disidencia, pero Puga y Parga demostrou que estaba feito dun material demasiado nobre. Cando estalou a folga revolucionaria o ano 1917, mentres toda España se vía envolta en revoltas, enfrontamentos, encarceramentos, atentados e mortes, A Coruña foi un remanso de paz, cousa que lle agradeceron traballadores e empresarios, obreiros e patronal. As tácticas innovadoras de Picadillo como político? escoitar, tratar ben a todo o mundo, respectar e tratar con humanidade até os presos preventivos... Naturalmente, defenestrárono como alcalde ao pouco tempo: polo visto ao poder central non lle interesaba a paz e a concordia. Prefería o enfrontamento.

Despois desas xornadas de folga e enfrontamentos, despois de que a Picadillo o expulsaran da alcaldía pola ausencia de problemas, os sindicatos e ligas obreiras da Coruña decidiron facerlle unha homenaxe. Moitas delas eran anarquistas e sabían que Picadillo non era "da súa corda", pero nunha cea multitudinaria entregáronlle un pergameo onde se agradecía o seu labor pola paz, pola concordia, polo benestar de todos. Foi o mellor alcalde para todos nunha situación moi complicada. Contan que Manuel María Puga y Parga puxo aquel papel nun sitio destacado e mostráballo a todos, orgulloso do cariño dos seus concidadáns.



- Maldito "Picadillo"! Esta non é maneira de facer unha folga revolucionaria!
- Máis viros?
- Verra..



O barrio de **Durmideiras** ⁰⁴ construíuse no oco que quedou no monte ao sacar pedras para facer o **dique de abrigo** do porto coruñés. Imaxinemos o que era o porto cando o temporal entraba con forza na ría.

Pasamos pola **praia de Santo Amaro** ⁰⁵, co **Club do Mar** ⁰⁶, unha institución coruñesa, e continuamos polo **Paseo Marítimo**. Á dereita, queda o edificio da **reitoría da Universidade da Coruña** ⁰⁷, cun gran salón de conferencias á que os coruñeses chaman a “*Sala do Oh!*”, porque ao abrir as cortinas e mostrar de súpeto esta paisaxe espléndida todo o mundo di: “*Oh!*”



A paisaxe que merece ese cualificativo témola á esquerda: a baía coruñesa e os **faros de Mera** que marcan a canle de entrada no porto. Desde aquí poderemos ver barcos que se poñen a cuberto do **dique de abrigo** ⁰⁸, e un cento de aves distintas. Hai lugares desta ría que son un verdadeiro tesouro para os amantes dos paxaros.

Podémonos desviar cara á Reitoría, baixar polo **Museo Militar** ⁰⁹ e entrar no **Xardín de San Carlos** ¹⁰, desde o que vemos a baía coruñesa e podémolle facer unha visita a **Sir John Moore**, que non quixo embarcar durante a **batalla de Elviña** e quedou aquí para defender os coruñeses. Ou podémonos dirixir directamente ao **Castelo de Santo Antón** ¹¹, un castelo que en tempos de **Picadillo** era unha illa. Aquí estivera prisioneiro **Porlier**, o heroe da guerra da independencia ao que xa vimos no **Campo da Leña**.



O **Castelo de Santo Antón** é hoxe un museo arqueolóxico de primeiro nivel onde aproximarse á historia e á prehistoria de Galicia.





De onde aquí podemos seguir o noso percorrido co mar á esquerda, até volver á Dársena ¹² e, xusto antes de entrar na praza de María Pita, virar á dereita para chegar á Igrexa de Santiago ¹³, unha das igrexas máis vellas da cidade, e seguindo pola mesma rúa desembocaremos na praza de Azcárraga ¹⁴. Aquí podemos ver a casa ¹⁵ onde viviu Manuel María Puga y Parga, hoxe completamente rehabilitada pero conservando a fachada histórica. De aquí, un día do ano 1918 sacaron con moita présa a Picadillo, Manuel María Puga e Parga, o máis querido dos alcaldes coruñeses, porque sospeitaban que podía ter a gripe. Era a gripe do ano 18, mal chamada “gripe española”. O seu maior temor era que os síntomas fosen desa gripe terrible que causaba estragos e que puidese contaxiar os seus fillos. Enviárono ao Pazo de Anzobre, en Arteixo, onde pasaba grandes temporadas e onde –nesta derradeira ocasión– atopou a paz eterna.



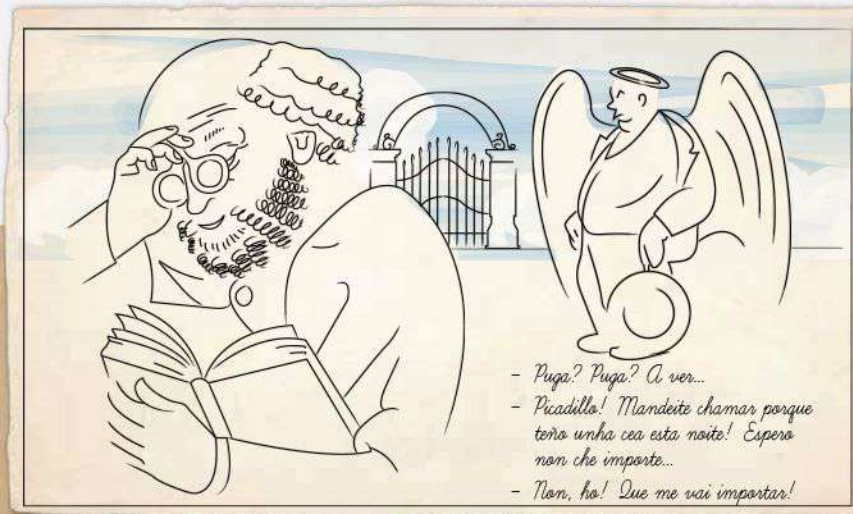
O xenial Picadillo morreu cando non tiña máis ca corenta e catro anos de idade. Manuel María Puga y Parga, avogado, xuíz comarcal, xornalista, gastrónomo, alcalde, deixou orfos non só os seus fillos, senón a toda unha cidade e até a un país, que precisaría nos anos seguintes homes do seu talante, conciliador, humanista, aberto, humorista... e non os deu atopado. Se cadra todo había de ir mellor con alguén que nos convidase a esquecer as nosas diferenzas cun bo lacón con gregos.

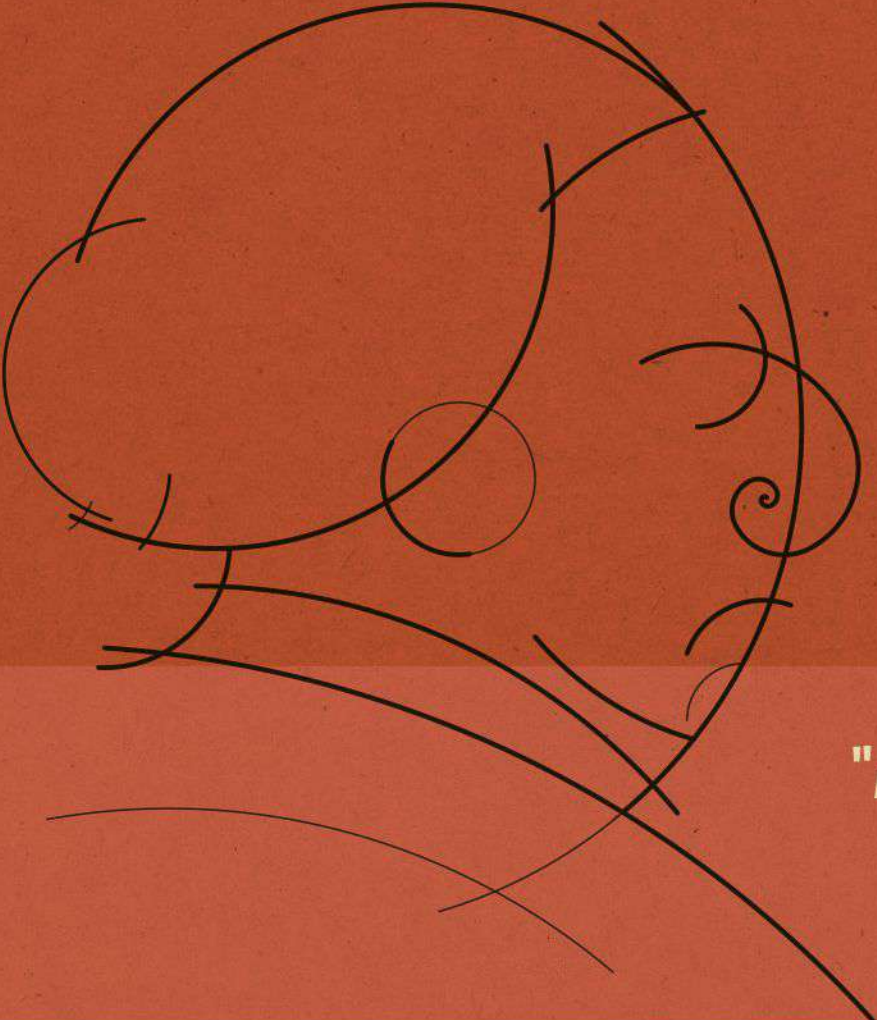
Un pouco máis arriba temos a Colexiata de Santa María ¹⁶, a máis coruñesa das igrexas. E poderás gozar de toda unha Cidade Vella en pedra que pouco cambiou desde que Picadillo andaba por estas rúas.

Deixamos o noso personaxe coa súa anécdota máis coñecida: contan que chegara un circo alemán á cidade que anunciaba que tiña “o home máis gordo do mundo”. Pero os coruñeses saían anoxados:

- Manolito Puga está máis gordo e podemos ver de balde pola rúa!

Bromas cascarilleiras dedicadas ao máis querido dos nosos alcaldes. E aínda falta preguntar... non iría mellor o mundo gobernado por cociñeiros, por xente que se preocupa por lles dar de comer aos demais?





Acompáñenos
a dar un paseo!

Un paseo para descubrimos o
auténtico sabor dunha cidade
única: A Coruña. Un paseo,
ademais, da man dun alcalde
coruñés que ten
máis sona como cociñeiro
que como alcalde.

Indicaremos 6 rutas para
descubrir a Picadillo,
A Coruña e parte
da nosa historia
e gastronomía

"A MELLOR HOMENAXE
QUE SE LLES PODE **TRIBUTAR**
ÁS **PERSOAS BOAS**
É **IMITALAS**"

**CONCEPCIÓN
ARENAL**



Ayuntamiento de A Coruña
Concello da Coruña



CORUÑA
PRÓXIMA

