



DO ABADEXO Á ZORZA

DICIONARIO
DA
COMIDA
GALEGA



© Texto: XAVIER RODRÍGUEZ BAIXERAS, 2018



Aira Editorial.
Praza da Torre Lombarda 1, Baixo.
32660 Allariz.
airaeditorial.gal



Engaiolarte Edicións.
Álvaro Cunqueiro 20 A, entrechán dereita.
36211 Vigo.
engaiolarte.com



EDICIÓN
Cesar Lorenzo Gil - Xan Carballa.



DESEÑO E MAQUETACIÓN
Engaiolarte.



ISBN
978-84-949007-0-9



DEPÓSITO LEGAL
VG 755-2018



IMPRESIÓN
Norprint. Portugal.



CRÉDITOS FOTOGRÁFICOS

Xulio Gil: 34, 35, 49, 71, 86-87, 112-113, 119, 147, 158, 160, 164, 166, 176-177, 190-191, 200, 206,
244, 258, 272, 360, 361, 380, 432, 478, 479, 533, 540-541, 569.

Xosé M^a Álvarez Cáccamo: 7.

IXP Ternera Gallega: 27.

Marcos Atrio: 38, 207, 510.

Fondos Museo do Pobo Galego: 34, 35, 49, 71, 147, 166, 200, 360, 361.

Consellería Medio Rural - Variedades Autóctonas de Pementos de Galicia: 410-411.

Consellería Medio Rural - Variedades Autóctonas de Tomates de Galicia: 507.

Ministerio Agricultura: 530, 532.

Xoselo Taboada: 13, 14, 31, 55, 89, 106, 117, 120, 142, 144, 145, 150, 157, 174-175, 261, 279, 281, 282, 299, 342, 361, 375,
376, 378, 383, 388, 396, 405, 428, 431, 440, 441, 445, 458, 461, 474, 494, 502, 504, 512, 532, 542, 543, 544, 553, 555.

Xan Carballa: 18, 72, 167, 435.

Cali: 326, 327.

Adobe Stock - Arquivo Engaiolarte



Reservados todos os dereitos. O contido desta obra está protexido pola lei,
que prohibe a reprodución, plaxio, distribución ou comunicación pública, de todo ou dunha parte, dunha obra literaria,
artística ou científica, ou a súa transformación, interpretación ou execución artística fixada en calquera tipo de soporte ou
comunicada a través de calquera medio sen autorización.

DO ABADEXO Á ZORZA

DICIONARIO DA COMIDA GALEGA

XAVIER RODRÍGUEZ BAIXERAS





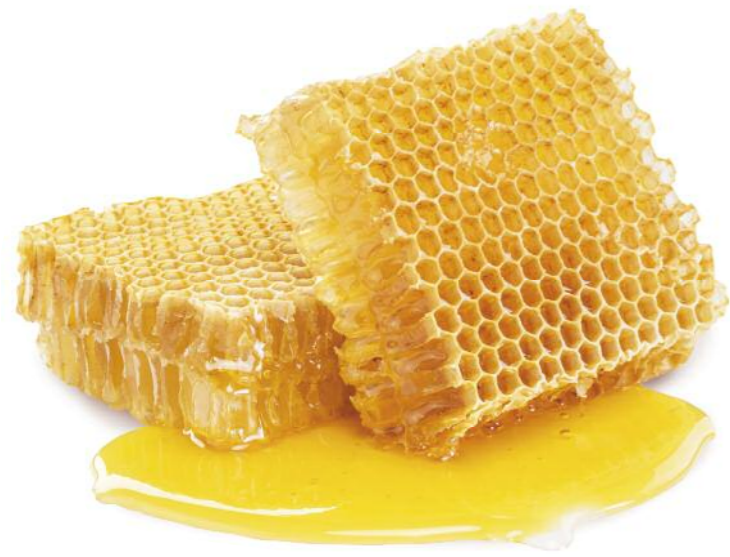
n memoria da miña amiga Lis Villamarín.



XAVIER R. BAIXERAS. Naceu en Tarragona, 1945, aínda que a orixe familiar por parte do avó paterno é de Nois (Foz). Conta Baixeras, “meu pai, que era secretario de administración local, tivo o seu destino na Pobra do Caramiñal. Pero miña nai, que era moi catalá, quixo que eu nacese en Cataluña e levoume a ver a primeira luz ao Mediterráneo. Na Pobra, e logo en Ribadeo, o segundo destino, falábanse tres linguas na casa: o catalán entre os meus pais e a miña nai comigo, o castelán do meu pai, que era de mentalidade “conservadora”, comigo e meus irmaos, e o galego das criadas entre elas e, por veces, tamén connosco. Eramos cinco irmaos: Rafael Baixeras, pintor, Antonio, escribiu narrativa e Enrique Baixeras, un dos pioneiros do cine galego de comezos dos setenta. Teño tamén unha irmá”.

Poeta e ensaísta, ten realizado un importante traballo como tradutor (obras de Blai Bonet, Miquel Costa i Llobera, Hélia Correia, Marià Villangómez, Antoni Mari...). Publicou *Fentos no mar*, ao que seguirían *Anos de viaxe*, *Visitantes*, *Beira norte*, *Eclipse*, *O pan da tarde*, *Bos tempos para a lírica*, *Luz extinta* ou *Brasil no centro*. Recibiu os premios de poesía Miguel González Garcés, Losada Diéguez e os da crítica galega e española. Grande afeccionado á gastronomía, en 2004 publicou *Diario de comidas*.





Este Dicionario da Comida Galega naceu dun ambicioso e arriscado propósito: a recollida e definición da terminoloxía referente á alimentación humana, e da súa transformación culinaria, propias de Galiza. Persuadido o seu autor da transcendencia que posúe a Memoria histórica da alimentación, tanto a de cada individuo como a conservada polo pobo (pois sen ela a comida e a cociña galegas carecerían de clara e auténtica identidade), no momento de abordar unha obra destas características decidiu enfocala desde a tradición popular, mesmo sabendo que, amiudo, está a transitar por ámbitos xa sensíbelmente afastados dela, principalmente nos que son resultado dunha sociedade como a actual, xa moi urbanizada e, sobretudo, globalizada.

Agora ben: foi precisamente a notábel cantidade de atrancos e contradicións implantada polo tempo presente en área tan en voga, mais non sempre nidia, establecida entre o presente (culinaria) e o pasado (etnoloxía), e, sobre todo, entre o actual e o obsoleto, así como a dificultade para a identificación cabal do alimento e a súa elaboración correspondente (sempre suxeito a mutacións derivadas do seu carácter local, diverso, diseminado ou transitorio e, xa que logo, vacilante no que respecta á súa denominación), o que empurrou o autor a sentirse vivamente interesado pola existencia dun rigor conceptual e nominativo dentro do ámbito da comida galega, mesmo sendo consciente de que tanto na época actual, cando as restricións impostas polos monopolios internacionais de carácter industrial e as normativas da Unión Europea sobre as modestas economías familiares son cada día máis alarmantemente castradoras da nosa tradición cibaria, como no decurso da nosa historia –non sempre feliz: sirvan de exemplo as fames negras do XIX e, posteriormente, o desastre do *Prestige*, de funestas consecuencias– se nos impide un coñecemento certo e suficiente dunha materia que reflecte como poucas a nosa realidade económica e cultural.

En cada entrada dase cabida a: 1). A definición da palabra dentro do seu contexto. 2). A etimoloxía. 3). A variante ou variantes léxicas, marcadas en negriña. 4). Un exemplo tirado dun texto actual ou antigo. 5). Un fragmento, por veces de carácter testemuñal, dalgún autor referente á palabra en cuestión.

Finalmente, e en consoancia cos vocablos resaltados en negriña, elaborouse un GLOSARIO analítico de variantes, cada unha seguida do nome da entrada correspondente, a fin de que poida ser localizada, así como dunha BIBLIOGRAFÍA á que se remiten os textos escollidos.

As abreviaturas empregadas enmárcanse dentro da tradición académica e case todas son de carácter lingüístico, isto é, o son de linguas modernas ou clásicas: port. = portugués, cat. = catalán, ingl. = inglés, lat. = latín, etc., ou categorías gramaticais; a abreviatura v. (ver) remite, en xeral, a unha palabra-entrada ou de maior alcance significativo.

O autor, absolutamente consciente de terse internado por unha fraga mesta, inesgotábel, pretende apenas contribuír á divulgación da nosa comida tradicional, libre no posíbel de mistificacións e de invencións “reparadoras” de carencias (a miúdo máis perto da fábula que da realidade), e tamén acompañar outras obras notábeis do mesmo xénero que ultimamente foron publicadas e concebidas a partir de formulacións ou enfoques claramente distintos.





ABADEXO. Peixe mariño de forma lanzal, elegante, de coloración agrisada, tendente a verde e amarelo (*Gadus pollachius*, L.). O nome procede de abade e debe de ser un derivado humorístico. Así como o bacallau curado foi chamado en castelán *curadillo*, ou sexa, curad-illo, inventaríase a denominación abad-ejo. Significa isto que a forma galega procede da castelá? Pode ser, aínda que se ten pensado tamén na orixe común *abbadagium*, contribución en especies que se pagaba a abades e relixiosos. Con todo, non manifesta a Meseta moita claridade na distinción entre *abadejo* e *bacalao*, tal como se pode observar en textos antigos e dicionarios. Hoxe, en Galiza, desde a aparición nas peixerías do bacallau fresco, é clara a diferenza. Existen moitas denominacións para o abadexo, case cincuenta. É máis común **badexo**, tanto con e aberto como pechado: “panchozas e xardas, polvos e badexos” [Sarmiento, 1970]. Tamén **badeixa**, **badeixo**. No



O parecido entre o abadexo e o bacallao, arriba, pode levar a confusión.



norte é bastante común o nome **cerreta** ou **zarreta**, normalmente para o mediano (de ‘cerro’, do lat. *cirrus*, aludindo ao seu espiñazo pronunciado, esvelto) e tamén **bamba**, na Mariña. No sur, cando é pequeno, marrón con manchas e raias amarelas, é coñecido a miúdo como **corbelo**, con e pechado, e **pementeiro**, aínda que a cuestión do tamaño é relativa; eis o que afirma Manuel Mos, un mariñeiro da ría de Arousa: “Pementeiro, de medio quilo; corbelo, de un a dous quilos; abadexo, de máis de dous quilos por peza (...). Os meses do abadexo son de xaneiro a marzo. Escasea en abril e volve aparecer a partir da fin da primavera en forma de corbelo. A campaña do abadexo cobre os meses de outubro a marzo” [Ventoso Mariño].

E o corbeleiro Fe Moraña afirma tamén: “O corbelo dá pezas de 2 quilos; ao seu carón viven os pementeiros (chamados así pola súa cor vermella do pemento), que son crías” [Ventoso Mariño].

En todas as rías galegas había lanchas do abadexo ou badexeiras. Mesmo se chamou “badexeira” o angarello, arte de pesca, rede ou volanta de cânabo, armada exclusivamente para este peixe. Rodríguez Vergara, que foi pescador en Cedeira, escribiu: “Íanse coñecendo máis os mares que daban badexo. Descubriuse que os seus boches viñan entullados de patexo... Efectivamente, en canto o anzol co patexo chegaba toco non toco no fondo, en cada liña viña un **marracoi**, nome que tamén se lle daba ao badexo. Cando non se ía pescar co patexo, íase con sardiña de chumbo ben brillante, chamada chulillo nesta zona de Ortegá na segunda metade do s. XX. Esta pesqueira comezaba desde abril ata o fondal de agosto e despois todo o inverno ata a primavera.

A pesqueira do badexo en Cedeira e no resto de Galicia daría bos beneficios ao longo dos séculos” [Rodríguez Vergara]. Tamén debemos a este autor a curiosa estampa seguinte: “O badexo, cando está parado, parece aparvado ou enfermo, mais está mirando como move as patas o patexo. Cando o patexo cansa de nadar, colgado do anzol e rendido de patexar, engruña as patas e dá a sensación de estar moritiño. Entón o badexo, vendo que antes lle daba ás patas e agora parece morto, cos beizos procura movelo para saber se iso é verdade. Ao non moverse, o abadexo vaise medio enfadado. Aínda así, o patexo, moi quietiño, fai o morto. Nisto, o badexo, desde lonxe, sen quitarlle ollo de encima, obsérvao minuciosamente. Non obstante, o patexo, que non ve agora ningúen diante del e nota todo en calma e silencio, trata de fuxir de novo do anzol. O patexo comezará a nadar e neste preciso momento, o badexo, nun sorprendente asalto, atacará para papalo até o boche”.



A consistencia da carne do abadexo, laminada, faina vitualla agradecida á cocción.

O abadexo cómese, normalmente, fresco; porén, durante moito tempo –non tanto na actualidade– salgouse e curouse, á maneira do bacallau, e talvez este feito sexa a causa da antiga confusión. O noso ilustrado J. Cornide –quen atribuíu a confusión entre abadexo e bacallau aos numerosos nomes que recibe aquel en Francia– infórmanos da arte de curar o abadexo no seu século XVIII: “É unha das especies máis propias para a salga, a que, igualmente ca na nosa costa, destínano en toda a de Francia, seguindo case o método que se practica co bacallau (...) cortándolle a cabeza, ábrese até o ano, sácaselle a espiña e sálgase en pillas con moito sal grosso, colocándoo cabeza con cola e cola con cabeza, deixándoo así un ou dous días segundo se note que toma o sal; pasado este tempo lávase en auga salgada, vólvese pór en pilla por tres ou catro días para que seque e logo déitase boca abaixo en areais ou sobre pedras movéndoo e remexéndoo de cinco en cinco horas por espazo de oito días, que é o tempo que se considera preciso para que quede ben seco e se poida recoller ao almacén” [Cornide, 1788].

Fala o mariñeiro M. Mos: “No verán ao abadexo quítaselle o boxo ou tripa para evitar a fermentación das vísceras (...). As embarcacións saen ás catro da mañá e volven ás dez da noite. O abadexo metíase en bañeiras ou cestos de corre (vimbio) e a familia do pescador andaba quilómetros descalza e con 30-40 quilos de peixe na cabeza. Cando a marea tiña boa tona (100 quilos de pesca) contratábanse as ‘carrexonas’ –viúvas ou orfas de mariñeiros– que o transportaban mesmo até Santiago para vendelo de porta en porta. Na actualidade póxase en lonxa na tardiña e sae de inmediato cara aos mercados centrais, a onde chega de madrugada” [Ventoso].

O abadexo ten unha carne algo rosada que, en sazón e fresca, é grata, honesta e peculiar. En comparación ociosa, o P. Sarmiento opina: *En Galicia hay el abadejo fresco, y lo comí, y es mejor que la merluza* [1970].

E confesa A. Cunqueiro: “...hai os amigos do corbelo ou abadexo, entre os que figuro, que é cousa delicada e a súa carne rompe ao toque do garfo”. Alguén, a quen lle sabe algo insípido, adúbaos con aceite, cebola, cenoria, allo, viño branco e loureiro unha hora antes de metelo no forno. Como é grandeiro, véndese torado e así pode ir en salsa verde (v.) [Ferabrás: ‘Abadexo en salsa verde’], (v.) mollo, (v.) salsa, ou nunha caldeirada, ou fritirse á romana, aínda que a Pardo Bazán –que non se zafa del como Picadillo– prefírese que, cortado en toros finiños, se envolva apenas en fariña e se frita.

A consistencia da súa carne, laminada, fai desta unha vitualla agradecida ao sometela a cocción.

ABELÁ. Abeleira ou abaira (*Coryllus avellanus*) é arbusto –pode chegar a árbore de regular tamaño– vellísimo en Galiza: xa está presente na segunda parte do Subboreal, nos tempos da cultura megalítica; talvez as súas varas se utilizasen na construción das cubertas das pallozas. En textos da época medieval o seu froito aparece en repetidas ocasións: “Non an boca senon tan estreya como ua casca de avelaa” [*Crónica Troiana*, Parker, 1958]. É espontáneo en altitudes medias e altas, formando parte do bosque de ribeira e do sotobosque leñoso dalgunhas fragas. No centro de investigación de Lourizán hai unha abeleira de 200 anos. Talvez sexa máis abundante en Asturias, onde o froito, no occidente, é coñecido por ‘ablana’.

A. López Ferreiro ve a abelá, xunto con outras froitas, no s. XVI: “Estaban as fruteiras vendendo maias, laranxas, limóns, castañas, abelás, noces e así polo estilo” [López Ferreiro, 1953]. E X. Lorenzo: “abundan as abelás, que se recollen do chan consonte van caendo, deixándoo logo secar no canastro ou no palleiro” [1962].

Frutifica a finais do verán ou comezos do outono e abunda nas terras altas de Lugo e Ourense. Na parroquia da Rigueira (Xove), na Mariña, hai un lugar –actualmente moi despoboado– de nome Abelá. Non é frecuente a súa presenza na culinaria galega tradicional, aínda que ás veces poida acompañar ou substituír a omnipresente améndoa.



Ás veces, a abelá acompaña ou substitúe a omnipresente améndoa.

ABRUÑO. Froito do abruñeiro (*Prunus spinosa*), especie de ameixa brava, drupa globosa pequena, ovoide, negra azulada, de sabor ás veces doce e outras áspero e adstringente. Recibe tamén o nome de **agruño**, **ambruño**, **antoniño**, **antoniña**, **bruño**, **cerollo** (o doce), **gruño** “os gruños e as amoras xa por vicio as comen os rapaces” [*O Tío Marcos da Portela*, 1884], **nixaro**, **zorollo**, **zurullo**, normalmente o cultivado. Pode dar unha boa marmelada, aínda que adoita destinarse á elaboración de licores. En Navarra elabórase con el o *patxarán*. O que madura moi cedo é coñecido por **ambruíña** ou **saxoaniña**; porén, esta denominación aplícase tamén á ameixa cultivada temperá, isto é, á *Prunus domestica*. Especie semellante é o froito da *Prunus insititia* L., colgante, de cor azul céreo e sabor agridoce, de nome ‘ameixa’, como a do doméstica; con el faise un tipo de augardente [Varios, 2007].



Abruños.

ACEDA. Herba da familia das poligonáceas (*Rumex acetosa*), cuxo nome alude ao seu sabor. Florece en abril-maio, no sotobosque de árbores caducifolias [García Martínez]. Aínda que é comestíbel, non debe inxerirse en cantidade, pois dela se extrae o venenoso ácido oxálico (sal de acedas), ese que lle dá o sabor que suxire o seu nome. Cando é tenra pode entrar na preparación de ensaladas, especialmente a chamada “aceda mansa”, que se cultiva na horta. En Galiza, a diferenza de Francia –onde sempre acompañou os peixes de río e o fricandó, normalmente en forma de pasta ou puré– foi, en xeral, pouco apreciada, seguindo o poeta latino Lucilio: “Oh, aceda, como se te despreza!” Así e todo, documéntase xa no s. XIX: “Soupéranme as acedas... que moitos corpos delicados curan” [García Mosquera].

Á mesma familia pertence a *Oxalis pes-caprae*, de nome vulgar **vinagreta**, **pan de cuco** (v. herba).



Aceda.



Acedias.



ACEDÍA. Nos nosos portos occidentais pode soar “asadía”. Tamén chamada **linguado bravo**, **areiro**. Peixe da familia dos soleidas (*Microchirus azevia*, Cap. / *Solea lascaris*, Risso) de aspecto moi semellante ao linguado, aínda que a coración do lado ocular é amarela con pequenos puntos negros espallados sobre a superficie. Péscase con tramallo e, por suposto, é menos apreciado que o linguado, ao cal adoita contraponerse polo seu sabor acedo, como o seu nome indica. Tamén é chamada acedía a **lirpia raiada** (*Microchirus variegatus*), que se caracteriza por ter cinco bandas escuras e que ten mellor gusto que a anterior. Ambas, para comelas –normalmente fritidas– exixen frescura extrema.

ACEITE. Do árabe *al-zait*. A oliveira está moi documentada na época medieval no sur de Galiza e, nesa época, localízase principalmente no val do río Miñor, e tamén en vastas zonas ourensás, así como nalgunhas do sur da actual provincia de Lugo. Lemos en Afonso X: “E andarei pela marinha / vendend’azeite e farinha” [Rodrigues Lapa]. Porén, a presenza da oliveira na época romana é moi dubidosa. Respecto á antigüidade do cultivo das oliveiras pouco se pode afirmar e non é até a Idade Media cando, polo de agora, se pode documentar. “Cabería sospeitar que o cultivo da oliveira puido ser introducido polos romanos pero non hai testemuños reais que o corroboren” [Suárez Piñeiro]. De distinta opinión son F. de la Cigoña e M. Tamuxe, para quen hoxe sabemos que as lagaretas son coevas dos castros, coincidindo coa etapa primeira de romanización [2003]. É case seguro que, a partir da dominación romana, o aceite foi transportado a Galiza dentro de ánforas, procedentes de África ou da Bética, así como a existencia de posíbeis lagares escavados na rocha (rupestres) que veñen sendo interpretados como lugares para a transformación de viño ou aceite dunha posíbel produción local en época romana (...). Isto suporía que boa parte da demanda de viños e aceite dos núcleos de poboación do Noroeste sería, en opinión dalgúns, atendido por unha hipotética produción rexional [Fernández Fernández].

O froito da oliveira é a oliva ou aceitona; esta recibe diversos nomes, dependendo da forma, da variedade e da cor, pois hainas verdes, mouras e moradas; as redondas adoitan chamarse manzanillas e as alongadas sevillanas.

O procedemento tradicional da obtención do aceite aparece moi pormenorizado na *Etnografía* de X. Lorenzo, quen afirma que o seu cultivo atinxiu grande intensidade nos séculos XVII e XVIII, mesmo nas Mariñas. A súa decadencia atribúese aos fortes impostos sobre as oliveiras no XIX, aínda que xa os Reis Católicos, disque, contribuíran a ela de xeito importante. Porén, en palabras do historiador A. López Carreira, “supostamente ordenaron arrancalas en Galicia para favoreceren o monopolio castelán-andaluz. Faise alusión a unha orde súa nese sentido, mais en ningún lugar se ofrece a proba nin nós fomos quen de atopala. (...) Desde logo, a desaparición da oliveira de Galicia é algo curioso, merecente de ser aclarado. Percíbese detrás diso un plan sistemático, e non parece explicación convincente a simple acción do mercado, de efectos insignificantes naquela altura, pois durante séculos a agricultura galega mantívose no nivel da subsistencia e reaccionaba pouco aos estímulos liberais (...). Con todo, a atribución de responsabilidades ten que ser debidamente demostrada” [2014]. Este mesmo autor infórmanos de que en Portugal –mesmo no extremo sur, no Algarve–, elabórase aceite



Tren de engarrafado de Aceites Abril en Ourense.

que, como reclamo de calidade e pureza, advirte estar elaborado a base dunha oliva denominada galega [2014].

A apaña ou recolección da oliva lévase a cabo a finais do mes de nadal ou xa no xaneiro; é por medio de vareado, batendo con talouras as ramas para lles sacudir as olivas, que caian. Unha vez tendidas, son as mulleres e os rapaces os principais recolectores; algo semellante ao souteo no tempo das castañas. “No Val de Verín a oliva ou aceitona baréxase con lareiros chamados talouras ou taloiras (...). Apañadas do chau, cómpre limpalas, o que se fai lanzándoas ao aire sobre unha farrapeira, que o vento leve as follañas. Coas que xa están ben maduras éenchense cestos vendimos, e nelles fican durante oito ou máis días, nos que curten ou se efectúa o cortume” [Taboada / Rivas Quintas, 2009].

B. Bas [1984] estudou o muíño de aceite na zona suroriental. Fernández de la Cigoña e Martínez Tamuxe percorreron as lagaretas do sur da provincia de Lugo: “Os únicos elementos específicos que se necesitan para obter aceite son: o barcal e dous tinillos; o barcal é unha peza de madeira que semella a metade dun cilindro oco, coa panza para arriba, e cuns pequenos pés que axuden a mantelo sempre na mesma posición; introdúcese dentro del a aceitona machucada previamente con pedras, martelos e outros sistemas, botada en sacos para que non poida escapar e písase cos pés despois de lle botar auga por riba, que facilita a saída do aceite; aos lados do barcal sitúanse, un por cada lado, os tinillos, para recoller o líquido que sae polos extremos; cada un destes trebellos ten un buratiño de saída a media altura que lle permite botar a auga para fóra e manter o aceite que se vai obtendo por riba; mediante o uso de culleróns retírase dos tinillos (...). O lagar de Farrapas de Ben-





Despois de escolmada a oliva pasa para o prensado. Abaixo, ola para o aceite de Niñodagua.



dilló –sistema de produción preindustrial– consta de a) o muíño propiamente dito, onde se trituraban as olivas, integrado por moa, moxega –ou moega: nesta botábase aos poucos a oliva e un animal facía virar a roda para que esmagase o froito– e pía; b) a cama –ou algorxe–, cos capachos –esteiras, seirós– que se colocan sobre ela e o tinillo ou cubo de recollida do produto final; c) a prensa; d) a lareira, para quentar auga continuamente, que se irá engadindo ás aceitonas acabadas de triturar no muíño e depositadas nos capachos sobre a cama cheos de aceitona moída (...). Hoxe só se fabrica aceite nos concellos de Quiroga e Ribas de Sil [2003].

Con todo, algunha empresa fabrica o aceite de olivas da Rúa e Valdeorras e mesmo algunha casa por Crecente ou Lobios, para uso doméstico. Non é moi consistente a textura, pero si delicada, e ten un gosto acedo, de certa intensidade. Ultimamente cuestionouse que as oliveiras que se cultivan no val de Quiroga sexan das castes picual e arbequina, tal como se ten afirmado. Segundo o grupo de Nutrición e Bromatoloxía da Universidade de Vigo, as olivas son cento por cento autóctonas; existen dúas castes negras que non dispoñen de nome científico e que na zona son coñecidas por mansa e brava, variedades que se descoñecen en Andalucía (segundo análises efectuadas na Universidade de Córdoba); proporcionan un aceite de sabor afroitado e con propiedades antioxidantes; recolléronse 30.000 kg de aceitonas na colleita do 2014 [El Progreso, 20-02-2014].

Así e todo, a produción galega de aceite é pequena e, por tanto, moi cara. Nada ten que ver con el o que se adquire para consumir decotío.

Reza un dito popular: “aceite no alto, viño no medio e mel no baixo”, para madurar. Pódese afirmar que, en xeral, o aceite foi sempre moi estimado e valorado en Galiza. Así, a sociedade rural, á parte de lle atribuír virtudes curativas

e máxicas, tentou normalmente utilizar o de maior calidade, no caso de que a comida o esixise. X. Castro cita o seguinte proverbio: “Aceite, carne, pantrigo e sal, mercadoría real”. Na nosa literatura non falta o aceite galego: “Este lugar de Figueiredo é unha aldea da ribeira do Sil que vendía moito aceite, como San Vitoiro vende limós. Vendía moito polos derradeiros anos da guerra civil. O aceite de Figueiredo era moi verde de color e áspero, por non estar ben refinado. Mais saboroso coma il non habería outro. Mercábase sobre do prezo do subministro, pois era moito mellor” [Fole].

O poeta Álvarez Torneiro evoca así os tempos precarios da posguerra do 36: “Mulleres preocupadas por un cuartillo de aceite, non sempre ben medido” [2003].

“Nos anos 40, non é que estivese caro, estaba baratísimo –custaba un litro 30 céntimos– pero non había cartos para mercalo” [Mariño Ferro, 1986]. Ou sexa: estaba carísimo. “Pouco aceite dan por un cuarto”, dicíase aludindo ao seu alto prezo. Tan alto ou máis que o do actual da terra, que só os moi privilexiados poderían utilizar como o habitual aceite foráneo. O aceite foi materia de estraperlo nas terras ourensás. Nunha novela de Fernández Ferreiro lemos, “mercaba polas aldeas próximas a Ourense o aceite que as xentes adquirían coa cartilla de racionamento pagándollo a un prezo moi superior ao que lle custaba e que Olivia, á súa vez, vendía nun almacén de coloniais, de onde saía en grandes cantidades para Portugal e outros destinos descoñecidos” [2009].

Co tempo foi alcanzando importante protagonismo: frite o peixe, impregna a masa da empanada (“a nosa empanada recoñécese no medio doutras porque vai ben encebollada, porque non vai chorada de aceite...”) [Casalderrey - García, 1993]), é base da allada, culmina a carne ao caldeiro e o polbo da feira (para estes produtos podíase utilizar, no sur, o de orixe portuguesa) e mesmo o peixe cocido; botábaselle ao caldo por unto os días de vixilia; adoita ser mesquiño (por valioso?) na ensalada; úsase na confección de roscas; e non podemos esquecer a súa importancia nos produtos de conserva, que poden levalo de oliva ou, en denominación xenérica, vexetal (botar aceite nas latas da conserva é ‘cebar’, na Mariña [Rivas]). Actualmente, a empresa ourensá Abril dedícase ao envase e comercialización de aceites foráneos e iniciou o cultivo de oliveiras en chan galego.

Aceite de alcuza, doce, da oliveira: o aceite puro. Actualmente distínguese entre o aceite de oliva (mestura de aceite de oliva virxe e o refinado), o **aceite de oliva refinado**, o **aceite de oliva virxe** e o **aceite de oliva virxe extra**, que se obtén da primeira espremedura, cunha acidez máxima de 0,8°. Á mesma familia pertencen termos como **aceitado-a**, **aceitoso-a**, que contén excesivo aceite ou



Oliveira.



A oliveira do Paseo de Alfonso en Vigo.

que sabe moito a aceite, **aceitear**, temperar ou untar con aceite, **aceiteira**, recipiente de barro, e tamén de metal, destinado a conter unha cantidade pequena de aceite (“a mellor cociña é a aceiteira” (pop.), o mesmo que **alcuza** (do árabe *al-kuzā*) de onde a curiosa palabra **alcuceiro-a**: persoa que gusta de estar na cociña fritindo comida: “O aceite tense hoxe nunha alcuza de folla de lata” [Lorenzo Fernández, 1962]; “na parte derriba (da lacena) gardábase a alcuza co aceite” [García Barros, 1972]. Houbo alcuzas de barro, feitas en Niñodagua, de singular beleza, con gran desenvolvemento esférico rematado en boca estreita e con catro ou dúas asas [García Alén, 1983, 1994]; “dado que nas bisbarras próximas houbo certa produción de aceite de oliva, especialmente en Montefurado, foi unha peza de bastante difusión pola súa utilidade” [Pazos Franco]. O aceite da alcuza proviña dun recipiente maior, a **tanlla**, ou **talla**, vasilla grande de barro, con forma de ola con billote no fondo e testo, tamén de barro [Lorenzo Fernández, 1962]. A alcuza, ultimamente, debe ser considerada máis unha vítima das ordenanzas comunitarias europeas, para quen o aceite só poderá consumirse a través dos típicos envases de plástico das empresas aceiteiras.

X. Lorenzo fala do vello oficio de **aceiteiro-a**, antes de que o aceite se vendese nas tendas: “Traguía o aceite en pelexos, riba dun macho, el ía de pobo en pobo dándose a coñecer polo son dunha corneta de latón, semellante ás empregadas na caza, ou tocando un corno; a xente saía onda il e mercáballe o que precisaba e que il medía cunha medida de lata; cobraba en diñeiro ou en especie, levando neste caso outra besta pró millo, centeo, patacas, etc., que recollía; por veces tamén levaba o aceiteiro algúns outros produtos, coma pemento, azafrán, etc., que vendía do mesmo xeito” [1962].

Dinos E. Rivas Quintas: “Os pastores levan consigo á soidade dos montes o seu aceiteiro, un corno de boi cheo de aceite co que aderezar a súa frugal comida” [2009].

O naturópata E. Bralo escribe: “As aceitonas non lles conveñen aos gordos, aos que sofren de enteirite nin aos colíticos, pois a polpa das olivas é moi indixesta se non se mastiga moi amodiño para ensalivala. Tampouco a soportan os estómagos delicados”.

ACELGA. Do árabe *as-silga*. Nome científico: *Beta vulgaris cicla* L. É unha verdura que se reproduce moi ben na nosa terra, aínda que de sabor un tanto insulso para moitos padais galegos –sintomaticamente, en cat., *bleda*, a máis de acelga, significa tamén persoa nada espabilada, carente de vigor, un pouco parva–, e por iso os nosos libros de cociña tratan de darlle algo de xeito botándolle xamón ou pasas, isto é, á catalá, envolvendo a súa penca en ovo para tortilla ou mesmo nunha pasta para fritir. O mesmo facían nas mesas romanas: o poeta Marcial preferíaa con viño e pementa, Apicius aderézaa fortemente e, polo xeral, non se comía soa, senón con fabas e lentellas. Tamén entre nós, en ensaladas, caldos, potaxes, purés e mesmo empanadas; sabe ben fervida con algo de cenoria e unha allada. As acelgas en empanada son coñecidas por **maravallas** en Valdeorras. Velaquí outra especialidade en dialecto oriental: “Un dia a mai da casa fexo uns bocadíos de faría e acelgas” [Frías Conde].



ÁCIDO-A. Que ten un sabor picante, como o do limón ou o vinagre: o queixo galego adoita ser ácido, un mollo ácido. Dise dun dos sabores básicos (os outros son doce, salgado e amargo). Sinónimos de ácido son **acedo-a**: “O criado, cando é novo, pan e ovo; pro, de vello, caldo acedo” [Leiras Pulpeiro], **acidulado-a** (lixeramente ácido), **acre**, **agre**: “Nacimos xuntos na cunca de pedra do noso idioma e convivimos agres” [Méndez Ferrín, 1978]. De agre, agraz: uva aínda verde, zume desa uva (fr. *verjus*). O mesmo que acedo ou agre. “En agraz”: verde: “Derradeira chega a máis nova (muller), quincela en agraz” [Mariñas del Valle]. O apelido Agraz procede dun cabaleiro nomeado así polo rei Afonso II o Casto cando venceu tres mouros que o sorprenderon apañando un acio de bagos verdes. O rei díxolle: Ben comprado foi o agraz. E o cabaleiro Agraz fundou casa en Betanzos.

O agraz foi bebida non alcohólica, especie de mosto refrescante, nos cafés do s. XIX, e tamén substituíu o vinagre como aliño.

Calidade de acedo: **acedume**, **acidez**: “A xebra que empodrece enchendo o ar de acidumes fedentos” [Lugrís Freire, 1927]. De acedo **acedar**, **agrear**, **agretar**, volver ou volverse acedo ou agre; **agrume**, **agrura**, calidade de agre: “manxou e bebeu como un heroi, esquecéronselle as agruras” [E. Blanco Amor, 1962]. Dun sabor que é agre e doce ao mesmo tempo dise agridoce: “...para que el vos esfole e vos guise coma lebres nun mollo agridoce” [Collodi].



Actinia.

ACTINIA. Novo recurso marisqueiro. Non está aínda incorporado á gastronomía galega mais téñense aberto canles de comercialización dun produto que os mariscadores das confrarías da Coruña, Barallobre e Cangas, seguidas de Espasante e Celeiro, extraen desde o 2008 e exportan ao Levante español e á zona de Cádiz. A actinia, tamén coñecida como **anémona**, é un animal mariño (*Actiniaria*) que vive adherido ao fondo, ás rochas ou á cuncha doutro animal. O nome científico significa “radiada” (do gr. *aktis*, raio), pola súa simetría radial; ten un corpo cilíndrico que culmina cun disco oral con tentáculos urticantes ao redor. É capturada normalmente como planta decorativa – principalmente de acuarios–, e, de feito, debido tamén á súa semellanza coa anémoma terrestre –non sempre, pois hai moitas especies distintas– é coñecida por ese nome e así aparece en textos literarios: “vén de coller unhas flores, lirios de mar e anémons mariñas, que leva nos brazos” [Fernán-Vello]. O caso é que, unha vez en terra, o atractivo da anémoma decae de xeito acusado e é cando se seca ben, se envolve en fariña e se frite.

ACUICULTURA. A actividade e técnica de cultivo de especies animais e vexetais, tanto mariñas como fluviais, está moi estendida en Galiza. A primeira referencia precisa na Península Ibérica a unha instalación piscícola sitúase no s. XII: Diego Xelmírez promociona a construción dun criadeiro de troitas no Sar. A evolución da actividade acuícola galega até 1982 pasa polas seguintes fases: 1ª) época romana –ostricultura e cetáceas–; 2ª) 1878: mitilicultura –cría do mexillón–; 3ª) 1945: instalación de bateas; 4ª) 1972: *hatcheries* industriais, que son instalacións dedicadas á obtención de especies por medio de postas inducidas [Pardellas - Polanco]. Á parte do cultivo de moluscos,

Batea para a produción do mexillón.



destaca o do rodaballo, que se iniciou a finais dos 70 do pasado século, cos primeiros experimentos coa cría larvaria; a comezos dos 80, partindo de alevíns comprados en Inglaterra, investigouse sobre o engorde até o tamaño comercial. As larvas son alimentadas inicialmente co rotífero (metazoo tripoblástico) que é alimentado con algas. Canto a estas, son especialmente importantes os cultivos de fitoplancton, pois os moluscos precisan del ao longo das súas vidas e os crustáceos e peixes durante o seu estado larvario.

En xeral, as etapas do cultivo son: a) obtención de esporas, ovos, sementes e alevíns; b) preengorde en *nurserys*, ou depósitos semipechados de plástico, a fin de dotar de consistencia á especie; c) engorde por medio de diversos sistemas tecnolóxicos, segundo a especie. No ano 2007, as especies en cabeza da produción acuícola eran: polbo, mexillón, ameixa, berberecho e ostra, entre os moluscos, e ollomol, linguado, rodaballo, pescada, abadexo e troita ‘arco-iris’, entre os peixes, que pola cor, brillo e pigmentación son facilmente recoñecíbeis.

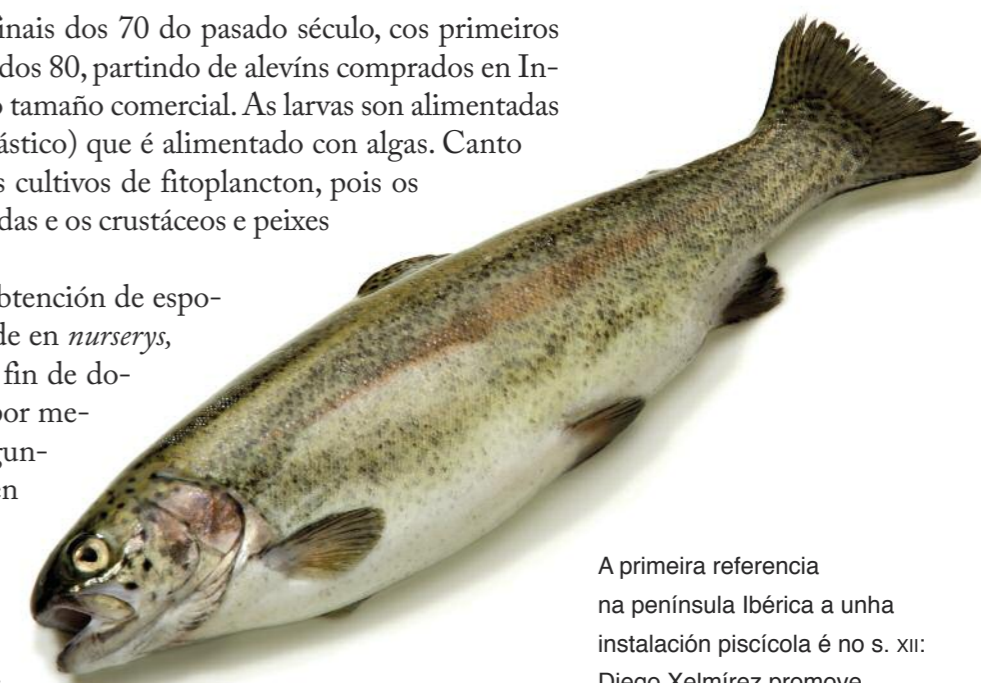
A acuicultura, disque, é a alimentación do futuro, pois o mar tende ao esgotamento; segundo a FAO, a metade do consumo de peixe no 2025 procederá dela. Resulta difícil concibir que, cando tal aconteza, se manteña con éxito a culinaria tradicional no que respecta aos produtos do mar, pois, aínda que algunha especie poida ofrecer un gusto aceptábel, aínda non se conseguiu por medios artificiais ningunha comparábel á natural ou –como din agora, con pouca fortuna– ‘salvaxe’.

ADEGA. Parte da casa, normalmente o soto, no que se preparan ou conservan viño, augardente ou víveres. A palabra atopámola na época medieval (nos trovadores do s. XIII, como por exemplo, Pero da Ponte: “se tevéss’en Santiago / boa adega de viño” ou mesmo en Afonso X o Sabio: “soterró-o na adega, u sas cubas tiña”. No foro da Peroxa (ano 1469): “et tennades as dictas vinnas ...et adegas ben reparadas”).

Chámase así mesmo ‘adega’ ao celeiro ou despensa dunha casa: “Adega fría quentarse espera ao chegar a colleita” (pop.).

É bastante común en galego o emprego da súa variante **bodega**, que, con todo, pode designar un edificio independente, como o destinado a elaborar e manufacturar viño a grande escala, a almacenar víveres, así como o establecemento onde se despachan comidas e bebidas: “A pequena bodega... estaba a reverter de sonora xente que bebía o seu viño compangándoo con pequenas racións de potaxes e freitiñadas” [Cabana]; de onde *bodegón*, voz considerada castelanismo. “En Vilardevós a bodega é unha pequena construción de cachote que se cobre de denso colmo de palla e por riba a tella para a illar das inclemencias, e dentro gárdase o viño en cubas e as patacas da colleita” [Rivas Quintas, 2011]. Chámase **furancho** unha especie de taberna modesta e improvisada, de carácter veciñal, onde se serve viño e ás veces comidas: “Taberneiro, dono dun furancho onde só vendía purrela da súa colleita” [Ferreiro, 1978]. Tamén **baiuca**.

Tamén se chama adega e bodega a parte da embarcación destinada ao almacén de víveres. En plural, segundo V. Carrera, neveira do barco onde se conserva o peixe preso entre xelo en escamas [1990]. X. Paz describe con gran fidelidade a bodega do barco, concretamente do da ‘parella’ bacalleira: “É unha enorme estancia sen dividir, forrada



A primeira referencia na península Ibérica a unha instalación piscícola é no s. XII: Diego Xelmírez promove un criadeiro de troitas no Sar.



Adega.



TERRAS GAUDA

TERRAS GAUDA