

## Un gusto

Escrito por Antonio Soliño Troncoso  
Luns, 27 Xuño 2011 19:34

---



Marcos ofreceume, na súa casa, hai uns días, unhas cereixas; non eran calquera unhas. Tiñan bo tamaño, a pel tersa e suave, brillante, e a polpa era toda de cor vermella sangue. Saborosísimas. Procedían do Bierzo. Con Marcos proxectei e construíñ, hai uns tres anos, o restaurante *Culler de Pau*, n´O Grove. Javier, o seu propietario e *chef*, é novo, contemporáneo, galego, e ama os bos produtos da súa terra, aínda que non exclusivamente. Nós, ao proxectar, quixemos interpretalo; quixemos ofrecerlle un contedor que estivese en concordancia co seu carácter e intencións. Hoxe, o

*Culler de Pau*

forma parte do

*Grupo Nove*,

no que se encadran algúns dos mellores restaurantes da nova cociña galega.

É poderosa a capacidade de evocación que teñen os sabores; contáronme que aínda máis os cheiros, pero ese é un territorio que descoñezo. Aquelas cereixas, herdeiras das que, din, Lúculo levou á súa Roma imperial dende Asia Menor, transportáronme á miña nenez; ás visitas dominicais que, xunto aos meus pais e irmáns, realizaba á casa da miña avoa Lola, n´A Mourisca, onde, ao seu tempo, adquirían todo o protagonismo uns peladillos, tan enigmáticos como apetecibles, que, misteriosamente, só podían ser tocados por unha man, sempre a mesma, para, dese xeito, salvar a árbore dunha morte segura; e tamén había cereixas. Inmediatamente, o orfo sentido do gusto que posúo apoderouse da miña memoria e xa fun incapaz de conter a fervenza de percepcións. Decidín fixalas sobre algún soporte. Fágoo agora.

Recordo a sensación de agrado e placidez vivida ante o gozoso ritual que supón a deglutición dos diferentes pratos dun menú degustación no *Culler...* O sitio, os tempos, o trato, as vistas, a conversa, o viño,... a comida; todo está ao servizo do padal. Este, ao instante, deseña emocións que nos comoven. Pero non só nun lugar onde a liña curva atopa con facilidade o seu inicio para, así, debuxar un círculo, fun obxectivo de emocións intensas propiciadas polo sentido do gusto. A comida sinxela, elemental, humilde se se quere, cando o produto reúne as condicións debidas e, ademais, está tratado con mestría, éncheme de satisfacción. Comidas cotiás no sentido que, no seu momento, defendeu

*Picadillo*

(1). Sabores concretos que, inconscientemente, de novo rotulan no meu cerebro o camiño de regreso aos anos da infancia e primeira xuventude. Presenzas imborrables: como a daqueles galos preparados pola muller que me trouxo a este mundo, na tarteira de barro, coas súas correspondentes patacas, logo de adubados e dourados na tixola; ou o arroz con leite, con

## Un gusto

Escrito por Antonio Soliño Troncoso  
Luns, 27 Xuño 2011 19:34

---

azucres pasados por ferro candente, que, en máis dunha ocasión, tomei n'Ó Facho, en Morgadáns.

Comidas, unhas e outras, que valoro moito tomalas en vaixela completamente branca, de porcelana, depositada sobre mantelería da mesma cor ou, no seu defecto, de tons crus, óso, marróns ou grises; sempre, de baixa intensidade e sen brillos; e en todo caso, no meu ideario, xamais verdes ou azuis. Esta mesma regra, a ausencia de adornos, atráeme nas cuberterías e cristalería. Ademais, esta última, entendo, debe ser transparente e formalmente axeitada. En cuestións gastronómicas, sinto a necesidade de que o espazo e o contexto estean ao servizo do seu protagonista: os alimentos; desexo que a presenza destes, pola súa cor e aspecto, orde e composición, consiga que a vista se sume ao resto dos sentidos no que, por riba de ingestión de alimentos, é fonte de gozosos praceres. Comparto con Cunqueiro, J. Camba, N. Luján e outros moitos recoñecidos gastronomos, a idea xeneralizada de que comer precisa da imaxinación, polo menos cando a comida non é unha necesidade exclusivamente nutricional, e, xeralmente, o lugar, a ambientación, axuda a predispoñer. Estas cousas e outras, que non sempre acerto a descifrar, fan posible o encontro de sitios, ocasións e sabores que quedan pegados á nosa memoria para sempre: recordo uns figos, criados e degustados no *Huerto del Cura*, en Elche; unha raia servida con allada, por San Vicente do mar, n'Ó Grove; un rabo de touro consumido baixo uns soportais de Baeza, moi distinto daquel outro tomado en *El Caballo Rojo*, en Córdoba; recordo unha gornición de patacas *ao murro*, en Matosinhos; un melón de Villaconejos, en Medinaceli; a praza de abastos de Santiago de Compostela, en plena efervescencia, e a *Boqueria*, en Barcelona; as tascas do porto en Donostia, pouco despois do medio día, e o mercado do *Bolhão*, pola mañá, n'Ó Porto; un Porto en Vila Nova de Gaia, mentres contemplo ao outro lado do Douro, a través dos mastros e algunha vela dos rabelos, a Praza da Ribeira; recordo un gin-tonic, tinguido con música de jazz, nos sotos do barrio latino, en París, e máis dunha cervexa no *Populart*, en Madrid; un arroz en paella, na mesma Albufera, e unhas costeletas de año á vide, en Salvatierra, pola Rioja; unha peixaría de mérito, en Mutriku; un Burdeos de Graves, en Bergerac, e un Chianti Classico, en San Gimignano; un gran taco de Cabrales, en Cangas de Onís; uns caracois de terra, n'Á Coruña, e uns chocos na súa tinta, en Redondela; un *bacalhau á broa*, en Ponte de Lima; unha morcilla de León, en Astorga, e unha de Burgos, na súa cidade; unha ensalada provenzal, en Marsella, e uns macarróns con salsa de tomate, en Chiavari; unhas botellas de sidra, en Xixón, e un polbo á feira, n'Ó Carballiño; máis dunha lamprea, e de dúas, na *Casa Calviño*

## Un gusto

Escrito por Antonio Soliño Troncoso  
Luns, 27 Xuño 2011 19:34

---

, n´As Neves; unha androlla en Cacabelos; unha perna de año leitón asado, nunha antiga adega furada na rocha de Peñafiel; un

*codillo*

de porco e unhas

*migas*

en

*El*

*Rincón del Chorro*

, en Albarracín; un festín de sete pratos en Trujillo; unha fabada asturiana en Oviedo; un

*morteruelo*

en

*La Posada de San José*

, en Cuenca; os secadoiros de pemento, na Vera, e as belísimas composicións a base de froitas, para a súa exaltación e eloxio, nos parques de Perpignan; máis dunha empanada de berberechos, ou de zamburiñas, ás que sempre chego por proximidade; recordo...

Recordo como, aínda sen comer, gocei vendo como outros o facían ou se preparaban para facelo. Este é un goce ofrecido tamén polo cinema e a literatura. Por veces, a segunda serve de inspiración á primeira. Ocasionalmente, con altos resultados. Poño por caso: *Como agua para chocolate*

, de Alfonso Arau, sobre unha obra de Laura Esquivel; tamén

*Tomates verdes*

*fritos*

, de Jon Avnet, que bota man da novela de Fannie Flagg. Recordo como, baseada nun libro de Joanne Harris, íame cubrindo unha atmosfera que, por forza, sentía doce, no belo conto que é

*Chocolat*

, de Lasse Hallström. Recordo canto me custou non chorar de satisfacción seguindo a

*Babette*

no maxistral festín de Gabriel Axel, sobre un relato de Isak Dinesen. Cousas do gusto.

---

(1) Alcume de Manuel María Puga e Parga (1874-1917), avogado metido a gastrónomo e político.