

Sabores de Galicia



LA PROVEEDORA GALLEGA. A Coruña [1910]. Papel litografiado. 29,7 x 18.

Aunque en toda la cocina española la propiedad más buscada es la calidad del producto natural, en Galicia esta afirmación se hace casi ley y se lleva a la práctica, de tal forma que el resto del proceso culinario es secundario y casi siempre muy simple, basado en ligeros tratamientos térmicos, con casi total ausencia de salsas porque por estas tierras, tratándose de la mesa, no se pretende esconder nada.

Tienen la suerte de disponer de unos magníficos productos naturales procedentes de la agricultura, de la ganadería y de la pesca, y además bastante variados. El mar, que limita dos de los lados del cuadrado que forma su mapa, ha sido medio de vida y de expansión, porque fue el medio elegido para orientar a una emigración que durante muchos años contribuyó a formar países muy lejanos y hacer que gallego y español fueran sinónimos.



ATTILIO GAGGERO. Bueu, Pontevedra [1930]. Cartulina litografiada.

Por mar también llegaron la mayoría de las culturas que enriquecieron y se amalgamaron para dar lugar a la Galicia actual, cosmopolita y moderna, que sorprende al mundo con cultura, paisajes, industrias, alimentos y diseño que, poco a poco, se van dando a conocer y propician el desarrollo de una de las regiones más privilegiadas de Europa.

El clima es muy variable, con unas costas en las que la brisa marina modera fríos y calores y un interior en el que los inviernos son duros y los veranos templados, aunque cuando los vientos vienen del sur se pueden alcanzar temperaturas muy altas. El suelo permite variadas producciones de cereales, frutales, huerta y ganaderas, responsables de una forma de alimentación peculiar, muy saludable y gustosa. La orografía es variada y junto a montañas elevadas hay valles, a veces escarpados, matizados por las terrazas formadas para cultivar la vid, que se elevan desde el cauce del río hasta los picos, y por otras de suaves de pastos y huerta, que parecen prolongarse hasta desembocar en el mar, formando las rías.

PESCADO Y MARISCO. PARAÍSO DEL ICTIÓFAGO

La diversidad de costas y de fondos marinos junto con las corrientes frías, templadas y alternas propician una interesantísima variedad de placton, medio de vida para muchísimas y variadas

especies que se pueden pescar en estas aguas y en otras más alejadas e incluso alejadísimas, porque la flota pesquera gallega ha estado siempre preparada para traer el pescado de allá donde lo haya, como los comercializadores gallegos han sabido llevar el pescado allí donde se necesita.

No hay lugar en el mundo en el que se pueda encontrar tanto marisco y de calidad tan excepcional. Lo hay de todos los tipos. Todos tienen su sitio y pueden alternar en una mariscada, que será mejor cuanto más variedad ofrezca. Si empezamos por los que se pueden comer crudos, merece destacarse la ostra (de Arcade a ser posible) de sabor profundísimo, que no necesita ni una gota de limón e incluso

agradece su ausencia, para poder mostrar sus sabores a mar y a yodo y dejarnos un gusto que llena de satisfacción. No desmerece en absoluto la compañía de unas almejas finas de Carril, que producen la sensación de haber sido un alimento reservado a los reyes y que llenan las papilas, proporcionando un placer duradero.

La almeja babosa es excelente para hacerla "a la marinera" o "a la plancha" y otros muchos moluscos más, como la vieira, que se desplaza abriendo y cerrando sus conchas, que son enseña de peregrinos y origen de Venus, se está redescubriendo por los grandes cocineros, que crean maravillas con su pie carnoso y con sus rojos corales. A la familia de la vieira pertenece la zamburiña, de menor tamaño pero igual de sabrosa, que puede degustarse con una salsa o en empanada con una buena zaragallada, aunque casi siempre se destina a la industria conservera. El berberecho es modesto, pero su expresión gustativa es amplísima y las preparaciones que admite muy interesantes. Cocido al vapor, dando sabor a un arroz o en conserva, que constituye una de las más atinadas elaboraciones de la industria.

El mejillón es un ejemplo de lo que se puede conseguir con los cultivos marinos. Es sabroso y fácilmente digerible. Aporta vitaminas y minerales y puede prepararse de muchas formas. España, que casi todo lo produce en Galicia, es el segundo productor del mundo y exportador en cantidades notables. Sus presentaciones conservas alcanzan un excelente nivel.



CALAMARES Y PULPOS

De los cefalópodos destaca el calamar, que recibe su nombre del término latino “calamarius”, que significa “tintero”. Es de cuerpo alargado y cabeza coronada por ocho tentáculos carnosos. Son muy prolíficos y como ponen sus huevos en primavera, hacen posible que en verano aparezcan los deliciosos “chipironcitos”. Los mejores calamares son los de potera, excelentes “encebollados” o “en su tinta”. El pulpo es un gran nadador, que utiliza sus tentáculos para desplazarse y para sujetar a las presas, preferiblemente crustáceos, que traslada hasta su madriguera. Constituye un plato típicamente gallego, cocido, con mayonesa, vinagreta y preferiblemente “a feira”, sazonado con aceite virgen de oliva, sal y pimentón. Son también cefalópodos la pota, que se captura en arrastre mar adentro y que es más sabrosa en el caso de ejemplares pequeños, y el choco o sepia, que vive en alta mar pero en primavera se acerca a las costas e incluso se introduce en las rías. Son menos finos que los calamares pero cuando son pequeños, los “choquiños” son muy sabrosos y admiten las mismas formas de preparación.

DEL CAMARÓN AL PERCEBE, PRINCIPIO Y FIN DE UNA MARISCADA

De los crustáceos merece destacarse el camarón, de cefalotórax redondeado y cuerpo encorvado, antenas laterales rugosas, más largas que el cuerpo y patas delgadas entre las que almacena las huevas. Su color gris claro y translúcido se vuelve opaco y rojo vivo con la cocción. Resultan exquisitos simplemente cocidos con sal. Su consumo preferente es como entrante, aunque hay quien opina que si no hay limitación de existencias pueden ser plato único, acompañados por un postre. Son muy buenas las gambas, sabrosas las cigalas y muy interesante el santiaguíño que, aunque puede ser un poco coriáceo, tiene un profundo sabor.

La centolla tiene el caparazón cubierto de fuertes espinas, lo que motivó que los pescadores las persiguieran como una plaga, porque les rompían las redes cuando eran de fibra natural. Vive en mar abierto, pero se acerca hasta las bocas de las rías. Se mimetiza muy bien entre las rocas e incluso se cubre con algas para pasar inadverti-

da a los depredadores, por eso era considerada símbolo de la prudencia y se la representaba suspendida del cuello de la diosa Diana. La hembra es mejor que el macho, siempre que no haya desovado, porque sus “corales” y “caldo” son deliciosos. La nécora es un exquisito marisco que vive en el límite de la bajamar, en las mareas vivas, en donde se pesca con nasas que se colocan, con cebos, en lugares frecuentados por la especie. La mejor forma de consumirla es cocida, degustando la sabrosa carne que hay entre las membranas de su rechoncho cuerpo, los “corales” y el “caldo”.

El bogavante es un magnífico marisco y la langosta aún mejor. Las patas del primero son un excelente bocado y la carne de las colas de los dos, una maravilla que admite infinidad de preparaciones, aunque la mejor es la más sencilla: simplemente cocida, y no mucho. Supera a todas las demás por muy sofisticadas y famosas que sean.

El percebe es un marisco diferente que crece en las rocas de la costa, a veces en lugares difícilmente accesibles, y es de una sensibilidad terrible para manifestar en sus carnes las condiciones ambientales. Dependiendo de la orientación de las rocas en las que se asientan, se distinguen los “de sol”, gordos, cortos y macizos, de los “aguarones”, largos, más finos, más huecos y menos sabrosos. Hay que cocerlos poco, empezar a comerlos cuando aún están templados, abrirlos lentamente y disfrutar de su sabor. No hay ningún marisco que se le parezca ni en forma, ni en sabor, ni en textura y por ello merece una consideración especial, e incluso una reverencia, cuando nos sentamos frente a una buena fuente de este cirrípedo.

LA INFINITA OFERTA DE PESCADOS

Hay toda clase de pescados, comenzando por la humilde sardina que se convierte en arrogante cuando se presenta en el plato, bien preparada, en cualquiera de sus elaboraciones, como las pequeñas xoubas fritas -rebozadas o no-, en cazuela, en maravillosa empanada o las grandes y cebadas sardinas de verano, ideales para asar a la plancha, porque como decía Camba “cada una tiene todo el sabor del mar”, pero es necesario comer al menos una docena para satisfacer el deseo.



CARDONA. Pontevedra [1930]. Chapa en relieve. 13 x 24.

La robaliza o lubina, aunque vive en todo tipo de costas, gusta de los acantilados y rompientes de aguas movidas, de los que Galicia ofrece una amplia muestra. Forman sus masas musculares, tersas, flexibles y jugosas, a base de una alimentación selectiva, de pequeños peces y moluscos que consume con gran avidez. Los mejores ejemplares son los más grandes, los que han desarrollado todos los sabores y aromas. Los lenguados tienen un sabor finísimo y el momento ideal para su consumo es en los meses primaverales. Su preparación preferible es frito y, todavía mejor, a la plancha. El mero, que según el refranero es el mejor pez del mar, llega a pesar hasta diez kilos y la es-

pecial composición de sus huesos lo hace muy recomendable para cualquier elaboración caldosa, aunque también está buenísimo cocido o a la plancha y regado con un chorro de aceite.

La merluza es un pescado de lujo, pero es necesario que sea de anzuelo, grande y recién pescada. Es exquisita a la plancha, rebozada y frita o "a la gallega", en la que su sabor se matiza con la compañía de los "cachelos", el aceite de oliva y una pizca de pimentón. El rape o peixe sapo tiene la carne muy firme y sabrosa. Se puede preparar de muchas formas, pero es ideal "en caldeirada", porque cuando está presente el plato mejora de una forma manifiesta.

EL CERDO DE MAR

El más sabroso de todos los pescados es el rodaballo y cuando es gallego, es una de las mayores maravillas que ofrece el mar, porque aunque está prestigiado en el mundo el del Gran Sol, el denominado de ría, el gallego, es exactamente igual, pero lógicamente más fresco, por lo que su piel es más tersa y brillante. Puede medir, excepcionalmente, hasta un metro de diámetro. Son siempre preferibles los más grandes, porque el tamaño va unido a la edad y para formar la textura y adquirir el sabor y el aroma perfectos hace falta tiempo. Su capacidad reproductora es tal que una hembra puede llegar a poner hasta medio millón de huevos por kilo de peso. Se puede hacer a la plancha, simplemente cocido en un caldo corto, al horno, acompañado de una selección de verduras cortadas muy finas o "a

la gallega", con aceite, ajo y pimentón.

Hay muchos más pescados de mar como el besugo, el sanmpedro, la palometa, la brótola, el cabracho, de excelente sabor, el sargo y el pargo, magníficos para asar, la dorada, la caballa o el sabroso jurel. También hay algunos de río y otros que pasan su vida en el mar y en agua dulce -como las anguilas, que entran como angulas-, el reo o trucha de mar, el salmón, que es un pescado maravilloso que viene a depositar sus huevos a la cabecera de los ríos, y la lamprea, que es una especie de monstruo antediluviano, con unas características biológicas interesantísimas, sólo mejoradas por los placeres gastronómicos que proporciona.



GÁNDARA Y HAZ, LTDA. Vigo, Pontevedra [1950]. Chapa lisa. 35 x 25.

LA LAMPREA. UN PEZ ENIGMÁTICO

La lamprea fue frecuente en todos los ríos de la península, que remontaba para criar -llegaba hasta Extremadura-. La contaminación y sobre todo la construcción de presas la han hecho casi exclusiva de la desembocadura de los ríos de Galicia y entre todos ellos tiene especial querencia hacia el Miño y remontándolo llega hasta Arbo, en donde se dice que se capturan las mejores y para ensalzar su calidad se ha establecido una fiesta anual. Su llegada comienza en invierno y se puede capturar hasta primeros de abril, cuando empieza a cantar el cuco, porque este momento coincide con el desove y a partir de entonces su estado de carnes desmerece. Las capturadas después de este momento están "cucadas" y ya no valen. El nombre vulgar, lamprea, y el científico "Petromyzon" significan lo mismo: "lamepiedras", porque en su enorme boca tiene varias filas de dientes y una potente ventosa con la que se fija a las piedras, que sólo abandona cuando tiene la posibilidad de capturar una pieza, generalmente peces, a los que les absorbe la sangre. Es serpentiforme, de piel lisa y viscosa, el lomo verde azulado y el vientre más claro. Arcestrato, Colu-

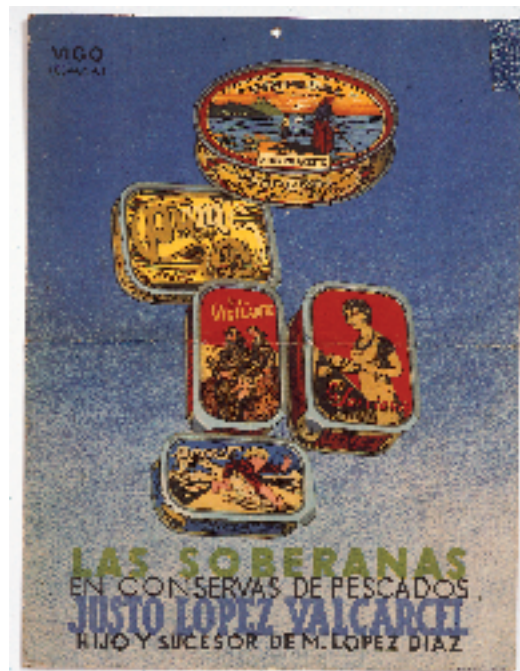
mela y Apicio aludieron a su aspecto desfavorablemente, alguno comentó que se las alimentaba en primitivas piscifactorías con la carne de esclavos y todos ensalzaron su calidad con fervor. Hay muchas formas de preparar este excepcional pescado, algunas muy antiguas, como las de Apicio, otras un poco menos, como la histórica de Ruperto de Nola, y algunas modernas que recomiendan guisarlas en su propia sangre, para que se hagan en su jugo. De todas ellas la mejor es "a la bordelesa" que, aunque pudiera parecer lo contrario, no lleva vino en su elaboración, pero sí lo exige, y muy bueno, como acompañamiento.

SE O PORCO VOASE...

Cuentan que esta fue la contestación que un campesino gallego dio cuando le preguntaron que cuál era la mejor de las aves. Se aprecia mucho el cerdo en Galicia y hay razones para ello, porque la dependencia histórica de esta carne ha sido muy grande. A pesar de la abundancia de pescado, no llegó durante muchos años a las localidades del interior y, como en el resto de España, el cerdo fue el



DALO. Lugo [1930]. Papel relieve, cliché y troquelado sobre cartón. 32 x 24,5.



JUSTO LÓPEZ VALCÁRCEL. Pontevedra [1930]. Cartulina litografiada. 23,5 x 31.

protagonista del abastecimiento proteico. La matanza tuvo siempre mucho de festividad ritual, a la que le acompañaba un toque mágico, quizás de origen celta, que comenzaba con la preparación de las filloas, con una parte de la sangre, todavía caliente, amasadas y cocidas sobre piedras, y con el resto muy sabrosas morcillas, también de consumo inmediato, muchas veces festivo y compartido con los vecinos que han colaborado en la matanza.

La elaboración de los chorizos era el destino fundamental de la carne, pero siempre quedaba una parte sin embutir, llamada zorza, que son el complemento ideal para unos huevos fritos. El raxo (lomo) tiene un valor especial y los roxons (chicharrones) dejarán sentir su textura crujiente en panes de fiesta y bollos. El lacón y los jamones de lareira son la parte más noble y apreciada, pero además se hacen unos excelentes salchichones, sobre todo en Lugo, androllas, butelos, longanizas y otros productos más que forman el amplísimo catálogo de embutidos y salazones gallegos. Careta, papada, pestorejo y rabo son elaboraciones muy tradicionales que eran de obligada presencia en potes y guisos, típicamente gallegos.

La carne de vacuno gallega tiene merecido prestigio que además está aumentando por la calidad de sus terneras y por la terminación del vacuno mayor, que da unas sabrosísimas carnes rojas, bien engrasadas, que si se maduran oportunamente tienen sitio entre las mejores de España. Hay unos buenos corderos, procedentes de una raza muy prolífica, y unos deliciosos cabritos y con ambos se hacen unos asados que manteniendo las características de lechales tienen un sabor de cierta intensidad, quizás por las hierbas que han despuntado mientras acompañaban a la madre para seguir mamando. Los pollos de corral de las gallinas de cuello pelado, sobre todo las de la raza de Mos, son buenísimos, pero sobre todo hacen unos pocos capones con destino a la feria de Villalba que se celebra el domingo antes de Navidad que son sin duda los mejores de España y que actualmente se están intentando hacer, y con buenos resultados, durante todo el año.

EL POTE GALLEGO

Como todas las elaboraciones de este tipo, no tiene fórmula fija, ni comarca preferente. Está extendido en toda Galicia y en él caben todos los productos disponibles, aunque es necesario que guarden la armonía que exige el plato. Son casi obligadas las berzas y casi siempre los grelos, que se pueden acompañar con nabos, alubias blancas, patatas, chorizos, lacón o jamón, pecho o falda de vaca, gallina y siempre un toque de unto, mejor un poco rancio que dé el sabor oportuno. Hay variaciones, muchas veces obligadas por la estacionalidad de los productos, y por eso se pueden encontrar en otoño castañas, en invierno algún compo-



VICUS. Pontevedra [1950]. Papel cuché offset, troquelado y en relieve, sobre cartón. 21,2 x 18.



SOLITA (Adolfo Martínez Rodríguez). Ribadavia, Ourense [1950]. Cartulina litografiada. 29,7 x 22,2.



CHAPARRO. Ourense [1900]. Chapa en relieve. 49 x 69,5.

nente de la matanza para aumentar su poder energético, en primavera, el caldo de carnaval exige la presencia de nabos, grelos, oreja y rabo, y en verano, cuando la temperatura lo exige, se rebaja su valor calórico con mayor protagonismo de las verduras.

La empanada es otra especialidad que comenzó siendo una manera primitiva, quizás de origen celta, de conservar los alimentos y hoy se ha convertido en protagonista de celebraciones, casi siempre familiares. Se puede hacer de casi todo, pero hay casos en los que sus componentes armonizan de un modo especial y se potencian los aromas y sabores, del pan recién hecho con el de los integrantes, y entonces, si se consigue la oportuna textura, el resultado final es un éxito rotundo. Merecen conocerse las de berberechos, que tienen que ir acompañados de abundante y ligada salsa (zaragallada), son una delicia las de xoubas, que son unas sardinas de pequeño tamaño, las de zamburiñas tienen una elegancia inimitable, las de anguilas son sabrosas y su aroma penetrante dura hasta mucho después de haberse acabado, con chipirones, mejor si son de potera, se hace una maravillosa preparación. Entre las de carne son frecuentes las de pichones, conejo, liebre o pollo, pero sobre todas ellas destaca la de lomo de cerdo (raxo), se hace un contundente plato. Con manzana reineta se consigue un postre perfecto, que es un modelo de equilibrio entre lo dulce y lo ácido, y

la de cabello de ángel, que exige una masa muy fina y hojaldrada. Los pastelones tienen su propia personalidad, una especial elaboración e incluso un cierto significado social que los distancia de las empanadas. En su momento fueron relativamente frecuentes, pero su compleja elaboración hace que hoy se elaboren poco. Picadillo resaltó, como joyas gallegas, los de liebre y los de anguila.

HORTALIZAS

Se producen todas, pero históricamente la producción se concentra en unas pocas, entre las que sobresale la berza o col que era componente esencial de todos los guisos. El nabo fue de cultivo obligado en toda huerta, por pequeña que fuese, porque además de su raíz se aprovecha su parte aérea, en forma de grelos (si ha empezado a formarse la semilla) o de cimones. Su sabor ligeramente amargo es un distintivo, muy característico, de muchos platos gallegos, aunque el destino cumbre es, cocidos moderadamente, para acompañar a un excelente lacón.

La patata (pataca) gallega es excelente, lo que ha hecho que su prestigio esté en alza. La variedad más cultivada es la Kennebec, de piel amarilla y carne muy blanca, que puede emplearse en todo tipo de elaboraciones porque cocida (cachelos) absorbe los sabores de los componentes que la



MONDARIZ. Pontevedra [1954]. Chapa offset. 21,5 x 31,4.



CABREIROÁ. Ourense [1942].

Papel con fotograbado dos tintas. 34,5 x 24,7.

acompañan, hasta el punto de que los aficionados al “pulpo a feira” guardan para el final un trozo de patata, que se haya impregnado bien del jugo del cefalópodo, del aceite de oliva, del pimentón y de la sal, porque consideran que en ese último bocado está la esencia del plato.

Los pimientos de Padrón, de los que se dice que unos pican y otros no, hoy están perfectamente controlados en su propiedad pungente. Se produ-

cen en los límites de las provincias de A Coruña y Pontevedra y se están comercializando con la denominación Herbón, para diferenciarlos de los de Arnoia, de la provincia de Ourense, de los de Oimbra, típicos de Verín y de los de O Couto, que se producen en los alrededores de El Ferrol. Todos tienen indicación geográfica protegida y todos son una maravilla, aunque presentan diferencias organolépticas interesantes, que se manifiestan en todo su esplendor cuando ligeramente asados o fritos se presentan en la mesa con unas finas escamas de sal gorda.

Una de las mejoras más importantes de la cocina gallega ha sido la adopción del aceite de oliva. No se produce en Galicia y hay que traerlo de fuera, lo que da a la cocina un toque de mediterraneidad, a costa de hacer que los untos hayan perdido parte del protagonismo que, sin embargo, se sigue agradeciendo como nota sabrosa en la elaboración de los tradicionales potes y caldos.

Los quesos gallegos han sido siempre de leche de vaca, aunque en Allariz se ha empezado a producir uno de oveja muy interesante. Las elaboraciones, que siguen pautas ancestrales, aunque se ha avanzado en los requisitos de seguridad alimentaria, mantienen las mismas propiedades organolépticas que los han hecho famosos. El de Arzúa-Ulloa es suave, cremoso, de sabor muy elegante y algunas veces, en primavera, cuando las vacas han comido tallos de nabiza, tienden a proteolizarse, dando lugar a rotura de las cadenas, haciéndose fluido, hasta el punto de alcanzar una untuosidad similar a la de las Tortas del Casar y La Serena. El de San Simón tiene una forma muy característica y un precioso color adquirido, como consecuencia de un lento proceso de ahumado que influye en el sabor, haciéndolo persistente y con un ligero retrogusto a frutos secos, sobre todo a avellanas. El de tetilla, de sugerente forma, es ligero, suave, elegante, muy lácteo y apropiado para combinar con cualquier sabor, aunque un toque de dulce hace que su sabor se potencie, por lo que va muy bien con dulce de membrillo y sobre todo con orejones. El de Cebreiro tiene mucha personalidad y, aunque tradicionalmente se hacía con diversos grados de maduración, hoy tiende a consumirse casi recién hecho, pero conserva su sabor tradicional y un fondo metálico muy específico. Pueden acompañarse con alguno de los excelentes panes y comparar las sensaciones tan variadas que se perciben si el pan es de Cea, por ejemplo, o si es una borona de maíz o de “mestura”.



LOS POSTRES

Aunque la producción de frutas no es muy grande, pueden encontrarse casi todas, incluidas las naranjas, que se producen en huertos familiares, a veces son muy ácidas pero otras guardan una dulzura especial. Son excelentes las ciruelas, sobre todo las que en torno a la desembocadura del Miño se conocen como mirabeles, que son pequeñas, redondas y amarillas y sabrosísimas si se comen recién recogidas del árbol, aunque según muchos ganan si se cuecen con azúcar o se ponen en aguardiente, adquiriendo en este último caso poderes mágicos que hacen que sean muy eficaces en el tratamiento de males digestivos. Galicia es líder en producción de castañas, de excelente calidad, más grandes, suaves y harinosas que cualquier otra, que por sus características es ideal para la elaboración de un “marrón glacé” de calidad excelsa.

El frutal más extendido es el manzano, que encuentra en los valles y laderas un excelente lugar de desarrollo. Hay muchas clases, que con frecuencia comparten territorio, lo que permite comparar las características de las distintas variedades, de diferentes tamaños, formas y colores. Sorprenden por la diversidad de aromas y sabores, pero si es posible debe terminarse la experiencia con

una buena reineta, que concentra todas las virtudes que pueden esperarse de una manzana. Tienen una miel excelente y una repostería muy variada y cuidada que ha hecho famosos a muchos postres, empezando por las ancestrales filloas. Las tartas de Santiago y Mondoñedo tienen una fama muy merecida, los melindres, sobre todo los de Me-

lide, orejas, que son masas fritas en sartén, almendrados, especialmente los de Allariz, chulas, tartas de queso, los faragulos de chicharrones que, rociados con miel, son maravillosos por la diversidad de sabores y de texturas, y las excelentes empanadas dulces que ya hemos mencionado.



ILSA FRIGO.
Pontevedra [1960]. Papel litografiado.
33,5 x 49.

VINOS Y LICORES

Hay cinco Denominaciones de Origen de vinos: Ribeiro, con preferencia de la caña para los tintos y treixadura para los blancos, aunque casi siempre complementadas por otras variedades, que les dan carácter; Valdeorras, comarca en la que la godello se ha erigido como una de las mejores uvas blancas, capaz de producir vinos aromáticos, sabrosos y potentes; Rías Baixas, en la que domina el albariño, justamente apreciada por su elegancia y sabor; Ribeira Sacra, entre Lugo y Ourense con vinos blancos y tintos muy interesantes y con una cierta diversidad, consecuencia de las muchas variedades con las que pueden hacerse, y Monterrei, que también acoge a muy variadas uvas autóctonas, que dan tintos muy frutales y blancos de un color amarillo-pajizo muy aromáticos.

La destilación ha sido siempre una actividad muy extendida, que ha dado lugar a que cada comarca, casi cada elaborador, haga unos aguardientes particulares, que se han consumido tal como salían de los alambiques o alquitaras o enriquecidos con café, guindas, cáscara de naranja, ciruelas, miel o hierbas aromáticas. Si la cantidad de alcohol ingerido durante la comida ya ha sido suficiente, se puede terminar con una quemada, que con conjuro o sin conjuro ha perdido casi la totalidad del alcohol y deja un regusto muy particular, muy agradable y muy gallego.

ISMAEL DÍAZ YUBERO



NOROESTE. Jubia, A Coruña. 06/07/1947.
Cartulina litografiada 24,4 x 34,2.

Los originales de los carteles que ilustran este artículo forman parte de la colección de más de 5.000 ejemplares de Carlos Velasco, profesor de Economía en la UNED. Para contactar: vecamugo@hotmail.com