

Refenda da lamprea e o Señor Ninguién

texto: xavierbarreiro / debuxo: luiscid

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

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

En *Refenda do trasgo e da lamprea* nállanse a peripecia e o asombro dun rapaz que descubre á cociñeira preparando unha lamprea. A muller, faladoira e con retranca, mételle medo ao cativo contándolle a historia do trasno que mora nesa cociña e que fuxe dalí cando unha lamprea anda cerca. Este relato tan maxistralmente contado ten o arre-

cendo dunha novela épica cun anaco de picaresca, sentando as bases para considerar á lamprea coma un ser mítico.

Neste prebe literario e lampreeiro, en parte autobiográfico segundo conta o seu fillo Gonzalo, o escritor arousán Bouza-Brey amosa un petisco da etnografía da lamprea dende a ollada dun cativo que asimila a sabeduría dunha cociñeira contacontos maxistral. O autor comeza o relato coa lamprea nas rúas da súa Vilagarcía natal de principios do século pasado: "*Fai deste moitos anos, cando eu era un cativo que escoitaba nas ruas apregoar berros: ¿Quién me compra lamprea? sin que eu aduviñara que é o que unha mulleruca levaba na patela*".



Como calquera rapaz, pícaro e lambereteiro, sucedeulle que *"Un día a cociñeira, cando chegué da escola entrando na cociña abuscando lampeiradas, garuleira, chamóume cabo de ela á lareira onde trefegaba a face-lo compango; e achegándose a min espetóume nos ollos unha cóbrega longa e preta coma un cóngaro de corpo afuracado, atal coma un punteiro"*. E xa esqueceu a fame, porque, pasmado polo aspecto da cóbrega, só pensa en coñecer o descoñecido, en levar a cabo o rito de iniciación lampreiro da man da agarimosa cociñeira.

E comeza entón a sacerdotisa de lareira, coa deusa lambepedras na man, a recitar esta proclama: *"¿Ti sábe-lo que é isto, rapaz?, apreguntóume acaneando a bicha cal se estivera viva. ¡Pricipesa das cobras! ¡Dona das samesugas! ¡Raiña das enguías! ¡Ama das tartarugas! ¡Enemiga dereita do trasgo da lareira! Si el me escoita, xa sabe donde ten que agacharse e non me entrapullar as cousas da cociña, pois ela pode chuchalo coma si fora un figo e deixalo a morrer para endexamáis, amén"*. O neno xa entrou no trance ritual e os seus sentidos están a recibir milleiros e milleiros de estímulos, abarroutando de información o seu maxín.

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



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

Pero, de súpeto, a lamprea xa non é unha descoñecida temible, convertíndose nunha aliada e amiga fiel cando se descubre que o trasgo non é invencible. A vella cociñeira confíalle o segredo para acadar a victoria: *"Soilo é que lle ten medo aos bechos zugadoros; e si os vé, se acurrucha dentro de algún burato ou se arreda para algures e deixa en paz á xente; e non a volve tola enguedellando as cousas cando unha anda apresada. E coma quer que o adrezo deste díaño de peixe ten de ser moi medido en facerse á toa, ha-se espanta-lo trasgo na primeira sentada. Dempóis todo é campante como verás axiña"*.

Chegado o fin do rito iniciático toca a louvanza da amiga lamprea que cedeu a súa vida polo ben dos demais, así poderá ter descanso eterno nun banquete onde os convidados devórana con ledicia, como se quixeran chuchar as súas virtudes: *"Máis dende logo é certo que a lamprea marceira eche o lacón do rio, a peituga das augas, o cogolo das ondas i-o ambol das aceas. Endereita a espiñela aos que a teñen retorta e desentangaraña aos cansos do cerebro, pois ten un arrecendo que fai erguer aos mortos. Disque por ser condoito de señores e abades, viñeron os romanos dende Roma a estas terras. Máis estas son consellas de xentes moi leídas"*.

A entrañable cociñeira comeza o panexírico e, como lle ocorre a calquera ser mítico, esfola a árbore xenealóxica da nosa lamprea retrocedendo ata a orixe divina deste peixe: *"Teu pai di, meu meniño, añadiu respetosa, que as lampreas son netas seica dun deus greciano a quen chamaban Ares. I-o tal tivo unha filla que nomeóu lampreda, que quer dicir "Dourada", raiña das amazonas; a quen un feiticeiro, non sei por que feitío, volvéuna avidueira: que é esa arbre ribeiriña que ten folliñas fulvas coma as onzas de ouro, nas seráns outonizas. E de ela disque veñen*

as lampreas do río. Por certo, que si as miras un pouquichiño ao esguello no debalo do sol, veráslle na pel fusca uns retrincos dourados que lle deron o nome á súa nai, fadada nas edades antergas. Estas, sonche consellas das xentes estudiadas".

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

As desventuras da nosa lamprea, heroe neste relato, rematan cando a pousan sobre o altar da

lareira, transfórmanse deste xeito en refenda: "*Agardou un chisquiño, coma lembrando un rito; e logo, de contado, puxo a tixola na veira do lume nunha trepia, e fritú unhas códeas de pantrigo recesio. Retirou da cazola o fígado do peixe, que xa estaba fervido, e, co pan, machucóuno nun morteiro de pedra, engadíndolle un pouco, pouquichiño de prebe. Logo aparellou todo nunha bandeixa fonda e dempóis, santiguándose, alentou e me dixo: ¡Acabouse! Xa podes irte sentar na mesa. ¡Isto eis todo!"*

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

Un agradecemento especial a Gonzalo Bouza-Brey Villar, que facilitou o manuscrito orixinal do autor

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

