



**'La GALICE, c'est mieux;  
elle a de tout'**

**ESPAGNE**



## La Galice magie en vert et en bleu

«Ah! Alors, vous ne connaissez pas encore la Galice...?»

«Quand cette phrase surgit au début de la conversation, celui qui l'a prononcée ressent une certaine émotion, car il va avoir l'occasion d'expliquer à son interlocuteur cette espèce de magie en vert et en bleu qui caractérise la Galice.»

«Voyons un peu! Comment est-ce que je pourrais vous le dire? Vous allez pénétrer sur une terre qui réunit tout à la fois: elle est douce et âpre, elle est vaste et repliée, elle est belle et émouvante, elle est gaie et saisissante, elle est spectaculaire et modeste, elle est silencieuse et bruyante. C'est une portion de l'Espagne, c'est la barre d'en haut d'un sept que la "peau de taureau" a mise là pour lutter contre l'inconnu et contre l'infini, c'est cette extrémité du pays dont tous les mystères commencent au-delà du cap Finistère.»

«D'où que vous venez, en pénétrant en Galice, vous sentirez que vous entrez sur une terre différente et nouvelle. Et vous aurez cette sensation, même si vous avez côtoyé les isères de l'énorme plateau de Castille et de Léon, si plat et si pathétique, qui semble allonger son bras, comme s'il voulait caresser la douce verdure et le bleu suave des territoires du nord-ouest. Vous aurez aussi cette sensation, si vous avez navigué en mer sans trop vous approcher des terribles rochers escarpés qui montent la garde sur les trésors d'une partie ou de l'autre du littoral galicien. Cette sensation vous sera communiquée encore par le contraste que renferment toutes les choses de cette terre et si vous vous êtes glissé en douceur dans ces golfes profonds qui vous accueillent dans leurs bras resserrés.»

«Si vous avez pré-

prendre l'avion, quand on vous annoncera au haut-parleur les noms de Saint-Jacques-de-Compostelle, de La Corogne ou de Vigo, vous vous demanderez, rempli d'étonnement, dans quel creux vous allez terminer votre vol au milieu de ces terres aux formes moues, de ces labyrinthes de chemins embrouillés, de ces pâturages, de ces champs et de ces monts.»

«Vous ressentirez si fortement l'accueil discret, cet accueil que les habitants de la Galice n'extériorisent pas, que vous vous trouverez, comment dirais-je?, comme chez vous. Oui, c'est ça, comme chez vous. Parce que cet accueil flotte dans l'air que vous y respirez. Et parce que la pudeur des gens le transmet, plus intense, à toutes les choses se trouvant autour de vous, comme si une force spirituelle, invisible, introduisait toute la personnalité du Galicien dans toutes ces tonalités vertes et bleues, même dans les plus pâles.»

«Comment? Qu'est-ce que vous dites? Vous voulez savoir quel est ce pays? Vous voulez que je vous le décrive, avec des détails concrets? Excusez-moi, j'ai oublié et vous avez raison... Je vais l'essayer, si vous voulez bien me suivre, naturellement... La Galice, voyez-vous, ce sont tant de choses surprenantes, elle renferme tant de mystères, tant de beautés et tant d'expériences! C'est une région qui apporte tant de satisfactions au corps comme à l'âme, que si je ne commence pas par être sous l'extase, je pense que je ne serai pas capable de lui être fidèle...»

«Je vous accompagne, si vous voulez bien... suivez-moi. Vous comprendrez plus tard que ces quelques expressions, que vous venez d'entendre, au début, sont bien pauvres, quand nous aurons marché ensemble par ces chemins et le long du rivage, où il y a tant de pierres illustres, tant de paysages inoubliables! Vous le comprendrez mieux quand vous aurez vécu au milieu de gens si hospitaliers, si accueillants, si affueux et si singuliers aussi! Alors, allons-y donc?»



C'est un message de Consellerie du Tourisme, Jeunesse et des Sports

**XUNTA DE GALICE  
ESPAGNE**

## «De la pierre dans la pierre...»

«Je pense, si vous n'y voyez pas d'inconvénient, que nous pourrions commencer par indiquer ce que les Galiciens ont apporté à la terre qu'ils ont trouvée. Parce que, en vérité, nous pouvons contempler à la fois les merveilles, que les Galiciens ont ajoutées de leurs mains à un paysage grandiose, et la beauté mystérieuse, floue et délicate de cet Ustrus fécond et plein de vertou...»

«Les pierres, voyez-vous, vous donnent une image exacte de ce gigantesque effort artistique qui a laissé derrière lui le souvenir du passage des générations de cette vieille race. Les Galiciens, peut-être que vous le savez déjà, sont de grands tailleurs de pierre...»

«A mon avis, cette passion pour la pierre qui a créé tant de choses, dont la Galice peut s'enorgueillir, pourrait se refléter dans trois créations exemplaires: la Tour d'Hercule de La Corogne, qui sert de lumière et de guide au navigateur; le pont romain d'Orense qui est emprunté par les passants et la cathédrale de Saint-Jacques, qui est l'expression vivante de la dévotion d'un peuple profondément chrétien. Il y a encore, et vous le constaterez vous-même, bien plus de réalisations qui vont vous étonner et qui vous saisisseront d'admiration et d'orgueil. Mais ces trois monuments, que j'ai mentionnés, je vous le dis, ce sont les plus significatifs...»



## Compostelle, Compostelle... tu es grandiose, d'où l'on te regarde!

«La première chose, que nous devons faire, quand nous sommes à Saint-Jacques-de-Compostelle, c'est de la parcourir la nuit. Voyez-vous, moi, j'ai l'habitude de le faire ainsi et je vous assure que j'en retire un charme spécial. Ou mieux encore, s'il a plu quelques gouttes et que les pierres sont humides. Oui, je sais ce que vous allez me dire. La fameuse pluie...! Sur-tout n'allez pas croire que je dis une absurdité. Mais ici, l'humidité leur va très bien, tant à ces pierres qu'à cette terre. Elle en

fait partie. Si non, comment la tour de la Berenguela et celle de la cathédrale de Saint-Jacques pourraient avoir la couleur qu'elles ont?... Sans l'ombre d'un doute, tout ce qui environne cette tour m'enthousiasme. Vous êtes-vous déjà arrêté quelquefois devant quelque chose de plus beau que ce que nous contemplons de la Fontaine baroque des Chevaux à la Maison de la Vigne...?»

«Il y a une autre zone dont la beauté vous impressionne: c'est la Place de l'Obradoiro, car, ou

## La Corogne: pierres du II<sup>ème</sup> siècle

«Peut-être que le meilleur endroit pour bien voir la Tour d'Hercule, c'est de se rendre à la pointe du Riazor... Ou encore de faire une courte excursion en mer, au pied du phare, ce qui est faisable quand la journée est paisible, mais c'est très dangereux quand la mer est démontée... Ce qu'il faut vous dire avant tout de ce prodige en pierre, c'est qu'il s'agit de l'unique phare romain au monde, qui se conserve toujours. Il a été construit par un architecte portugais qui, je crois, s'appelait Caius Servius Lupus. Selon la légende, c'est de là que sont parties les troupes du roi Breogan, le héros mythique des Galiciens, pour entreprendre leurs conquêtes...»

«Vous me demandez d'autres détails sur ce phare... Je peux vous signaler qu'il a été restauré en 1862, qu'un fameux ingénieur italien, appelé Giannini, l'a restauré de nouveau de 1788 à 1790. Je peux vous dire encore que sa hauteur est de 104 mètres au-dessus du niveau de la mer et que les bateaux naviguant dans ces eaux aperçoivent les pinceaux de sa

que vous regardiez, tout y est grandiose. Non seulement la façade de la cathédrale, mais aussi les édifices de l'Hôtelerie des Rois Catholiques, ancien hôpital pour les pèlerins, ou bien le Palais de Rajoy ou encore le Collège de Saint-Jérôme...»

«Vous savez certainement qu'ici, ou nous nous trouvons en ce moment, en montant l'escalier qui conduit à la cathédrale, nous nous situons en plein milieu des pèlerinages à Saint-Jacques qui retrouvent toute leur vigueur et toute la force de leur expression au cours de leurs Années saintes. C'est précisément cette force et cette beauté, qui nous remplissent maintenant d'admiration, quand nous contemplons le Portique de la Gloire. Cet ensemble d'ouvrages a été mis en marche par l'évêque Diego Paláez, sous le règne d'Alphonse VI, vers 1075. Selon le Manuscrit de Calixte, c'est Bernard le Vieux qui a commencé les travaux avec l'aide de cinquante tailleurs de pierre. C'est Diego Gelmirez qui, en 1103, donne un essor spécial à l'oeuvre prise en main par maître Etienne, auquel succédera Bernard le Jeune. Ce premier temple est du style roman et le Portique de la Gloire, mentionné avant, oeuvre de maître Mathieu, en est la partie la plus saillante... Ah! j'allais oublier! Ce maître Mathieu a été appelé à Saint-Jacques, quand il était occupé à construire le pont sur la rivière Ulla, à Puentecabras. Mais oui, faites-le donc! Mettez les doigts de sa main droite là et demandez quelque chose, vous serez exaucé!...»

«Nous donnerons l'accueil à l'Apôtre, naturellement. Ah! à propos, remarquez que, bien que le monde connu n'allait pas plus loin que le cap Finisterre de Galice, on s'est arrangé pour que Saint-Jacques regarde l'Occident. Comme si ce fut un avertissement que l'Amérique allait être découverte...»

«Lumière d'une distance de plus de 40 milles. Parcourons La Corogne d'un bout à l'autre, et en particulier la vieille ville. C'est une visite délicieuse qui commence par les Galeries de la Marine, que nous allons contempler. Ensuite, c'est la Place d'Azcarra ornée de ses magnolias et de l'église de Saint-Jacques. Nous allons continuer par la Collégiale de Sainte-Marie ou par le Square des Barbares et nous terminerons par les Jardins de Saint-Charles ou par le Château de Saint-Anton...»

## Orense: Les sources de l'éternelle eau chaude

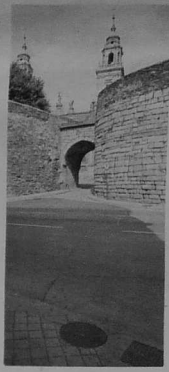
«Si vous regardez sur la carte, vous remarquerez rapidement qu'en allant en direction d'Orense, la Galice marine disparaît... Orense, c'est l'unique province de Galice qui se trouve entièrement à l'intérieur des terres et cela lui confère un caractère singulier, spécialement intéressant...»

«Les habitants d'Orense - et pourquoi ne pas le leur dire, puisque tout le monde le sait - sont fiers de leur pont romain. De nos jours, ils en ont quatre pour leur permettre de vaquer à leurs besoins en passant au-dessus du Transmiño. Ne croyez-vous pas que si les habitants de Rome sont orgueilleux de leur Trastevere, l'autre rive du Tibre, les gens d'Orense ne peuvent pas l'être de leur Transmiño, de leurs sources d'eau chaude et du Christ de leur cathédrale?...»

«Cette gloire légitime d'Orense, établie sur des fondements romains, est due au sieur Lorenzo, un grand prêtre constructeur. Au XV<sup>ème</sup> siècle, il fut réparé par l'évêque Silva. Le grand arc du centre, d'une hauteur de 37,80 mètres, est le plus beau et le plus audacieux de tous ceux qui existent en Espagne. Il a été bouché, tel qu'il l'est actuellement, en 1662, par le maître Melchor de Velasco...»

«Les sources, d'où l'eau chaude surgit en permanence, et qui s'appellent 'burgas', appartiennent à la population d'Orense qui en jouit et qui s'en sert en mille occasions, même pour cuisiner. Parce qu'elle a la réputation de servir à préparer les tripes qu'on vend dans les gargotes de la ville. On peut, grâce à elle, plumer un chapon en deux minutes. Et les gens s'en servent pour prendre un bain et même pour le chauffage...»

«Au sujet du Christ, qui est conservé dans la cathédrale d'Orense, je peux vous dire seulement qu'on l'appelle le Christ de l'Agonie et les gens d'Orense éprouvent une grande dévotion pour lui, laquelle s'étend à toute la Galice...»



## Lugo: des murailles sur 2.130 mètres

«Une des choses les plus curieuses, que je puis vous offrir au cours de notre itinéraire, ce sont ces deux kilomètres et plus des murailles de Lugo, édifiées avec ces fameuses pierres de Galice... En outre, d'ici, comme le disait Cunquero, un fils illustre de Mondoñedo, de la province de Lugo, d'où nous sommes, il apparaît à nos yeux l'horizon des 'chairsagos', le sommet enneigé des Ancares, les sombres collines du comté de Gunlin, de Paliares, les lents méandres du Miño... chacun d'eux avec sa lumière et sa forme personnelle...»

«Comme je vous le disais auparavant, les murailles de Lugo ont été édifiées au II<sup>ème</sup> siècle, par les Romains de l'Empire. Entre les anciennes et les nouvelles, elles

ont dix portes qui donnent accès à divers lieux de la ville. La plus vieille d'entre elles est la Porte Miña ou du Carmen, la quelle, selon Otero Pedrayo, est la plus curieuse...»

«Le sieur Ramón dit que "ce monument est unique en tant qu'ensemble d'architecture militaire des pays sous la tutelle de l'empire romain..."

«Et à l'intérieur de ces murailles, il y a tant de choses à voir: la cathédrale, la Place de la Campagne, les rues peu fréquentées, en pierre aussi... Ah! à propos, rappelez-moi que quand nous ferons notre excursion par les terres de Lugo, nous ne manquons pas de voir Portomarin, Mondoñedo et sa cathédrale, l'église de Saint-Martin de Mondoñedo...»

## «Pontevedra, c'est une bonne ville...»

«Ce sont "Pontevedra é boa vila. Ningún a ve que n'ó diga". Vous voulez que je vous le traduise? Avec plaisir, c'est si facile: "Pontevedra est une bonne ville et tous ceux qui la voient le disent"... Puisque nous parlons de pierres, voyez-vous, nous pourrions nous rapprocher dans cette partie de la Galice des couvents ou des mo-

nastères d'Armenteira, de Poyo, de la cathédrale de Tuy, des ruines de Santa Mariña d'Ozo, à Cambados, nous pourrions et nous pouvons contempler l'abside de Saint-Domingue, qui se trouve à Pontevedra, et qui est le vestige d'une des plus importantes églises gothiques de Galice... Mais, comme échantillon le plus représentatif, je préfère

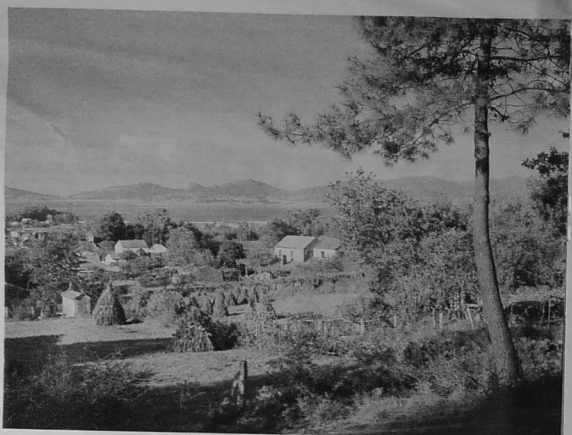
que nous voyions Sainte-Marie-la-Grande. Aujourd'hui, c'est une basilique et elle fut érigée par la corporation des marchands. Elle domine les eaux de l'estuaire de Pontevedra et ce qui reste du vieux quartier des pêcheurs. Ce temple a été édifié au XV<sup>ème</sup> siècle par les excellents architectes Juan de Cuetos et Diego Gil...»



## Vallées et montagnes abritent 35.000 bourgades et villages

«Pour comprendre un peu comment est le Galicien, comment il vit et comment il réagit, je pense qu'il faut tenir compte des conditions imposées par le paysage, par la géographie et par l'habitat... Ou est-ce que vous en pensez? Dans ce sens, il est essentiel de vous informer que c'est un pays qui se compose de 35.000 centres habités... Il me semble que la province de La Corogne à elle seule en a 13.000. La première condition est donc la dissémination et la multiplication... La petite propriété urbaine se répète également pour qui possède une terre... Peu de races sentiraient autant d'attachement à leur terroir que les Galiciens. Posséder un lopin de terre où y poser son pied et où y laisser son corps, quand la dernière heure est venue, ce sont des besoins biologiques irremplaçables. Ceci revient à dire que la dissémination de la propriété tend à la pauvreté. Bon, un moment! La pauvreté, il y en a eu et beaucoup. Mais oui, bien sûr! C'est étonnant, car c'est une terre qui vous semble si riche, avec ses vallées qui paraissent un prodige avec leurs montagnes aux ballons ou aux arêtes si aiguës. Nous pouvons parler au passé, parce que le problème est pratiquement arrangé...»

«Bien que vous l'avez déjà observé, je suppose, il faut que je vous dise que la Galice est une terre de paysans et d'éleveurs, sans qu'on ne puisse établir de séparation professionnelle...»



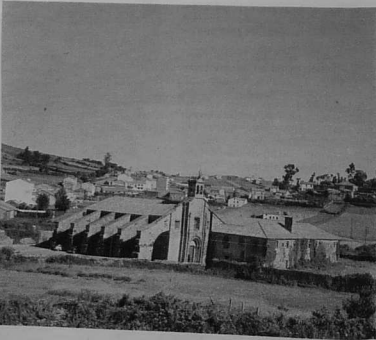
## Mille rivières aux noms tout petits...

«Vous aurez sans doute remarqué au cours de nos voyages à travers cette Galice si curieuse qu'au moindre détour de chemin il y a un filet d'eau qui s'écoule avec douceur, que ce soient les eaux claires des rivières, des ruisseaux ou d'un simple ruisseau et que ce soient les eaux des torrents en montagne ou dans la vallée, qui, sous le jeu d'un rayon de soleil, esquissent des dessins prodigieux sur les galets dormant au fond du lit, ou qui sont sillonnées par des herbes et des lichens, agitées par des rafales, semblant caracolier dans le sens du courant et qui nous troublent la vue avec délices...»

«On ouvre la liste des rivières, aux confins des Asturies avec un nom qui comprend seulement deux lettres, Eo, et on la ferme avec un autre, qui en a quatre: Miño, à la frontière du Portugal. Vous voyez bien comment sont les choses ici, car même les rivières les plus importantes ne veulent pas avoir plus de trois lettres, de crainte que l'on ne dise qu'elles ne sont exagérées... Constaté: le Sil, Sor, Iso, Ulla, Sar, Lor, Mao, Ser, Tea. D'autres se sont permis le même gaspillage de lettres que le patriarche Miño: ce sont: Ouro, Eume, Mero, Deza, Asma, Cabe, Mera, Loyo et Ullma. Pourtant, comme il y a tant de rivières, de petits ruisse-

lets, des cours d'eau délicieux se glissant à l'ombre, entre les bois, quelquesuns ont eu la hardiesse de s'écrire avec cinq lettres: Camba, Lérez, Louro, Xarés, Bibey, Xinzó, Salas, Vínio, Masma, Xubia, Mendo, Allons, Porto, Xallas, Farga, Naria, Torto, Rodil, Neira... Et ceux qui ont davantage de lettres, voyez-vous, on peut le leur par-

donner en égard à l'exquise euphonie de leurs noms: Tambre, Pambre, Mandeo, Barbanño, Areiteiro, Lengüelle, Verdugo, Landrove...»



## Manoirs, croix, greniers, galeries...

«Vous me l'avez déjà dit à deux reprises, vous voulez que je vous explique quelque chose sur ce que nous pourrions appeler l'architecture intérieure de la Galice, quelque chose qui ait un rapport avec trois ou quatre curiosités, que vous avez observées le long de votre chemin... Je pense que la Galice vous offre dans ce sens de la nouveauté, quelque chose de différent émanant de ses marques d'identité caractéristiques: manoirs ou demeures seigneuriales, croix qui, le long des routes ou dans les recoins des bourgades et des villes, sont comme des bornes de la religion, greniers surélevés, constructions utiles pour y conserver les grains et la viande, galeries lumineuses exhibées par les édifices imposants ou par les maisons modestes...»

«En bien voyez-vous, pour moi, les galeries que González Garcés appelle "refuge lumineux contre le vent et contre la pluie" sont une trouvaille exceptionnelle, bien réussie, pour une terre dont les bâtiments en pierre appartenant à l'obscurité de l'intérieur. Peut-être que l'échantillon le plus pittoresque de ces galeries en verre est celui de l'avenue de la Marine, à La Corogne, quoique, comme vous l'avez sans doute remarqué, elles se retrouvent dans bien des lieux de la Galice. Elles sont si belles et elles se ressemblent tellement à celles de La Corogne que je suis sûr que si l'habitant de La Corogne devait faire un choix entre les trois ou quatre images les plus représentatives de sa ville (Tour d'Hercule, château de San Antonio, jardins de Saint Charles et les galeries de la Marine) sans doute que la majeure partie des habitants de La Corogne choisiraient précisément ces galeries comme acte d'identification...»

«Comme je le disais avant, les manoirs sont des demeures seigneuriales ou, et nous y ferons attention, il y a des pierres de carrière et un échantillon de ces galeries en verre. Il y en a qui sont très renommés et très bien conservés, comme celui de Marilán et d'autres, comme celui d'Oca, très connu aussi, mais quelque peu abandonné. Ils se trouvent en général dans de très beaux parages, dans la mesure

du possible au centre géographique du territoire, ou le seigneur du manoir exerce son pouvoir, et ils sont unis aux noms de famille les plus prestigieux ou à ceux de la noblesse galicienne. Au sujet de ces constructions, il vaudrait mieux que vous lisiez ce qui en dit Ramon Otero Pedrayo dans son fameux Guide de la Galice quand il parle en particulier d'une zone, qui lui est très chère, de celle qui est aux alentours de sa résidence de Trasaña... "Il est difficile de signaler les manoirs: Cabanelas de la famille Quiroga; Cerveia, à Pazos de Areiteiro; Ribóo, des Temes; Espoende, des Ulloa et des Pardo...»

«La croix, les "cruceros", font partie du paysage du Galicien qui va cheminant... Elles peuvent renfermer un double message: le symbole de la Croix ouverte à tous les vents, sur une route libre pour ceux qui voyagent à pied, car la Galice est une terre, où les hommes sont toujours en route... On a écrit peu de choses sur ces croix, exception faite du livre de Castelao "As cruces de pedra na Galiza". Une personnalité si accusée, comme celle de la Comtesse de Pardo Bazan, les méprisait, car elle croyait qu'il fallait les faire disparaître, sous prétexte que "elles font saient la sensibilité de l'étranger". Elle voyait dans ces croix des visages patibulaires. Et pourtant, elles m'enchantaient. Vous voyez comment sont les choses! La première mention, qui est faite sur un document, parle d'un "crucero" de 1215 et elle garde précisément un rapport avec la cathédrale de Lugo. Pour moi, les deux croix les plus représentatives sont celle de "O Home Santo Predicador", qui a été dressée à Bonaval (Saint-Jacques) sur l'ordre du dominicain Saint Vincent Fe-

rer vers 1412, et la croix de Hio, dans la province de Pontevedra...»

«Les greniers surélevés, comment vous pouvez le constater vous-même, il y a des greniers dans n'importe quel coin de la Galice. On calcule qu'il y en a actuellement 35.000. Les greniers primitifs étaient circulaires et ils servaient à y emmagasiner le grain. Sous l'occupation romaine de la Galice, on leur a donné des noms qui existent encore de nos jours, comme celui de "cabazo". Au 12ème siècle et aux suivants, de nombreux documents font mention de ces greniers surélevés...»

«Comme indication générale, je vous signale que le "cabazo" se trouve essentiellement de Lalin à Melid. Ils sont construits en baguettes de marronnier ou de saule entrelacées, à puyées sur des pieds en pierre ou en bois grossièrement taillés. Le toit est fait en paille de seigle ou avec des branches de genêt...»

«Le grenier, appelé "cabeceiro", comme le peuple l'appelle, est rectangulaire et il est installé sur quatre pattes. Il est probable qu'il a fait son apparition à l'invasion des Suèves. Il y en a à Betanzos, à El Sainés et aux alentours d'Orense...»



## Des milliers de plages, d'anses et de criques sur 3.000 kilomètres de littoral



«Voulez-vous que nous profitions de nos allées et venues pour connaître le littoral de la Galice? Oui, vous voulez bien? Je m'en réjouis, car ça en vaut la peine. La première chose, que je dois vous dire, est que nous sommes en présence de près de 3.000 kilomètres de côtes, où, pour le décrire rapidement, il y a de tout: nous y verrons ce qui il y a de plus curieux, de plus beau, de plus terrible, de plus spectaculaire, de plus dramatique et de plus fascinant...»

«Je vous répète qu'il y a trois zones de côtes, considérées sous l'aspect de la plage. Celle de la mer Cantabrique, c'est-à-dire la côte septentrionale, qui s'étend du golfe d'Eo au cap Ortegal. Entre les caps d'Ortegal et de Finisterre, "Fisterre" en galicien, la côte atlantique des côtes de Capela, Ferrol, As Marinas, Bergantiños et Xallas, avec ses falaises, sa mer en furie, ses anses, ses criques et ses golfes profonds et resserrés. Le troisième secteur est celui des "Rias Bajas" allant du Finisterre à l'embouchure du Miño. Il est complètement différent des deux autres si vous le considérez sous l'aspect morphologique comme des points de vue du climat, de la population et du développement touristique. Nous allons voir ces trois zones une à une, ça vous plaît?»

## De reinante à San Andrés de Teixido

«Les plages cantabriques de Lugo sont grandioses. Celles qui ressortent sont: Rinlo, Ribadeo, Os Castros, Reinante et Arealonga. Et aussi, à la municipalité de Barreiros, la plage de Benquerencia. Avez-vous observé quels beaux noms elles ont? Au golfe de Foz, les plages de San Bartolo et d'Angueira. Cette dernière est la plus fréquentée par les habitants de Foz naturellement, mais aussi par de nombreux visiteurs qui l'appellent "A Rapadora"...»

«Entre la rivière Ouro, qui coule à travers de la Valadouro (Vallée de l'Or) et la ville de Burela, la côte se transforme légèrement. Nous trouvons une autre plage qui s'appelle Arealonga; à Lousada, celle de Area

da Fame et celle d'Areoura qui est tout près de Burela. Il y a des recoins très jolis à San Ciprian, avant d'arriver à la palge de Coivas. A Viveiro, nous trouvons celle de Area, à Ollero... Plus loin, ce sont celles de Breia, battue par la mer et moins fréquentée, San Roman do Val et Area Grande, très jolie, mais dangereuse. Jusqu'au golfe de El Barquero, il y en a peu, mais ce sont des plages très belles: Toxiso, à Vilasuso; Xilloe, la plus sauvage. Et à l'embouchure de la Sor, une autre plage de Arealonga, à côté de Sacido...»

«Celle d'Ortigueira, la beauté sauvage de la plage de Celligos, appelée aussi Saint-Antoine et à Espasante, deux petites pla-

ges très retirées. Au golfe d'Ortigueira, la douceur du relief commence à se faire sentir. Sur la rive droite de cet estuaire, ce sont les plages de Cavalari et de Morouzos et, sur la rive gauche, celle de Fornos, tout près de Carriño. Vous voyez combien il m'est facile de vous les énumérer en lisant dans ce livre de Augusto Pérez Alberti qui vient d'être publié. Tout y est parfaitement identifié et spécifié... Continuons! De cette zone, où nous sommes, nous pouvons remonter jusqu'au cap se trouvant à l'extrémité septentrionale de la péninsule ibérique, celui d'Ortegal, et à la sierra de A Capela, dont les falaises sont les plus impressionnantes d'Europe.»

## D'Ortegal à Finisterre

et à l'embouchure du Miño, la Grande Plage, superbe et très fréquentée. Entre le pont de Pedrido et Sada, la plage de Gandarrio et, arrivés au golfe de La Corogne, celles de Mera, Bastiaqueiro et de Sainte Christine. A la ville même de Riazor, la plage du même nom, des plus fréquentées en raison de sa situation exceptionnelle...»

«Plus au sud, il y a de belles plages aux eaux turbulentes pour ceux qui aiment nager avec force et courir des risques, ce qui fatigue le corps. Pour ce genre de sport, la plage de Ba-

rrañan est excellente et, plus loin encore, celle de Baldayo. La plage de Malpica est retirée, ainsi que celles de Seaya et Seo. Vous devez sans doute remarquer la variété excessive des paysages marins... Nous regardons maintenant Estero, Barzo, Miñons, Corme et Laxe. Après, en laissant Puente del Puerto, une plage très belle, mais à laquelle on accède avec difficulté, celle du Trece, puis celle de Muxia et, après avoir dépassé le cap de Touriñán, le point le plus occidental de l'Espagne...»



## «Rulas», halles aux marées, murs...

«Je dois vous dire que pour un Galicien la vie de marin revêt une importance tout spéciale, elle est faite de beauté et de tragédie, car il y a de tout en elle. Quand je parle de marin, je parle bien sûr de l'aspect de pêcheur, en reportant à une autre occasion la grande tradition marine de cette terre de Galice, ses importants chantiers navals et le relief acquis par ses navigateurs. Ici je veux vous raconter plutôt cette vie de travail, modeste et brillante, menée par des centaines, par des milliers de pêcheurs en mer, et celle de leurs épouses restées sur terre, au milieu des filets, des "patelas" de perche, des nasses et de toutes sortes d'attraits, de matériel ayant trait à cette grande et dangereuse industrie de la pêche des poissons et des coquillages...»

«Il est intéressant de voir, et je vous accompagnerai une fois ou l'autre, combien le pêcheur se remue aux halles ou au "muro" (nom qui est donné à La Corogne au marché où s'effectue la première vente) ou encore aux "rulas", nom qui est donné à la Galice comme à celles de Foz (Lugo), par exemple...»

«Il faudra nous lever un peu tôt si nous voulons jouir de tout le spectacle au Berbès de Vigo ou au port de La Corogne, pour vous indiquer deux endroits, sans doute les plus importants au monde, où se font les tractions directes, curieuses quelquefois, relatifs à l'achat et à la vente de poissons et de fruits de mer...»

«Franchement ça vaut la peine, je l'ai déjà dit, de voir ce spectacle, même si vous n'êtes poussé que par une faible curiosité, car tout ce que vous allez voir maintenant sera une nouveauté pour vous, depuis la connaissance première d'espèces que vous n'avez jamais vues auparavant jusqu'à la phase étrange des enchères, où l'on one à pleins poumons, plongé dans un système rapide et singulier, où il faut démontrer une très grande habileté...»

«Les enchères marquent la fin du processus de la pêche et du commerce des coquillages, que des milliers d'hommes ont fait la veille, la nuit même ou les jours précédents.»



## Du Xallas au Miño

«Mon cher ami, la Galice est tout différente entre les eaux du Xallas et celles du Miño, qui sont au loin. A partir d'ici la mer et la terre s'étreignent dans une harmonie parfaite. Les arêtes violentes du granit disparaissent, ainsi que les coups de boutoir des vagues. Nous nous acheminons à présent vers une zone de paix, de douceur du paysage, des eaux et des sables suaves...»

«Tout juste après avoir dépassé le Finisterre, nous trouvons deux plages: Langosteira et Sardiñero. Mais nous n'en rencontrerons plus avant Ezaro; à Carnota, celle de Caldebarcos, et en nous dirigeant vers Muros, la grande plage solitaire de Lariño et celles de Louro et d'Area Mayor. Aux golfes de Muros et de Noya, les plages de Fregadeiro et Seaside et, à Muros même, la plage de la Vierge, et aux alentours de Noya, un chapelet de lieux délicieux aux noms de Aviliera, Salgueira, Estero, Area do Coido et autres. En longeant la route qui conduit à Ribeira, la plage du Testal et, après, celle de Mexilloiro et, plus loin, celle de Portosin, très fréquentée, suivie de celles de Coira et de Anqueira. Plus loin encore, ce sont celles de Preguntoiro, Vilar et Castro, qui a reçu ce nom parce qu'elle se trouve au bord d'un des "castros" les plus intéressants de la Galice, celui de Barroña...»

«Notez à présent la plage de Corrubedo et nous pénétrons alors dans cette merveille qui s'appelle "Ria de Arosa". Les premières plages sont celles de Carreira et Castiñeira et,

après avoir dépassé Ribeira, celle de Coroso. Est-ce que vous vous sentez de taille pour vous rendre au mirador de A Curota, dans cette sierra de Barbanza? Vous vous rendez compte que ça valait la peine de grimper. Dans une journée aussi limpide que celle d'aujourd'hui, nous pouvons contempler et jouir du paysage de Ria de Arosa et, là-bas, tout au loin, on devine les golfes de Pontevédrá et de Vigo...»

«Si nous nous dirigeons à Padron, qui en vaut la peine, nous trouverons les plages de Estero et de Cornas et, vers l'intérieur du golfe, celle de Caramiñal. Ensuite, à Boro, celle de Barraña, très connue. Il y a aussi une plage à Rianxo et, à la moitié de l'embouchure de l'Ulla, la plage de Tanxil...»

A Villagarcía, la plage de Compostelle et la plus proche de As Simas. Il y a un autre mirador, aussi, mon cher ami, celui de Monte Lobeira. Entre la merveille de l'île de La Toja et San Vicente do Mar, il y a un chapelet de plages: Rous, Chan, Labaxeira, Area das Pias, Carreira, Farruxo, Espirito qui s'achève sur l'une des plages les plus splendides de la Galice, La Lanzada, énorme et merveilleuse, la plage qui guérissait la stérilité chez la femme, après s'être plongée neuf fois dans ses eaux, une pour chaque mois de la grossesse désirée...»

«Continuons alors vers Pontevédrá. Dans cette zone, nous trouverons de très nombreuses et très belles plages: Faxilide, Paxariñas, Canelas, Canelinas, Ribeira, et à Porto-

celles de Sigar et de Areas à Sangoño, et aussi celles de Agra, Lourido et Campelo, qui sont de Poyo. Plus près de Pontevédrá, les plages de A Caniteira, Chacela, Godelo, O Laino, Samiera et Raxo...»

«A la partie sud du golfe, nous trouvons la plage de Cesantes, en face de l'île de San Simon et, dans la localité même de Vigo, les plages de A Fonte et Os Oimos. La plage de la ville de Vigo, celle de Samil, est le début des plages jusqu'à Bayona, et leurs noms sont ceux de Cortuxo, Bao, et si nous faisons l'excursion aux îles Cies, les plages de A Roda et San Martín. A Nigrán, les plages de Patos et la splendide plage Amériqué. Et arrivés à Bayona, les plages de Ladeira et Santa María. La côte redevient plus libre et notre prochaine détente à une plage aura lieu à Camposancos, au pied du mont Santa Tecla, où nous pouvons contempler l'embouchure du Miño et les premières terres portugaises, celles de Camiña...»





## Le glacial, accueillant et hospitalier

«Comme je crois vous l'avoir déjà dit, l'homme, qui demeure sur cette terre, répond au paysage. Ici la symbiose du paysage et de l'homme de ce paysage est parfaite. Une fois que vous, qui commencez à connaître la Galice et les Galiciens, vous allez vous plonger dans la délicate sensibilité de cette terre et que vous vous intégrez à la grandeur de la Nature, alors vous commencerez aussi à pénétrer dans les secrets de l'homme et de la femme de Galice.»

«Le Galicien est foncièrement sérieux, honnête, travailleur et hospitalier. Il serait probablement très difficile de trouver un autre cas de personne plus amie de ses amis, quoique je reconnaisse également qu'il n'est pas du tout facile de gagner une telle amitié.»

«Le Galicien n'est pas solitaire quand il se trouve sur sa propre terre (il est capable de se ruiner pour la fissure de sa propriété), mais il est profondément solitaire quand il n'est plus sur elle. C'est une particularité qui m'a fait longtemps penser, sans que je ne puisse arriver à aucune conclusion. Peut-être que la dispersion dans le monde, si pénible et si fréquente, nous unit! Est-ce que l'oin de notre terroir le sentiment d'être orphelin développe en nous l'affection fraternelle qui est plus forte que toute autre considération? Est-ce que notre amour à la mère patrie est si réel si véhément, est-ce que le plaisir de la fouler et de la palper entre nos mains est si violent, est-ce

que le souvenir de ces lieux, ruisselant tout petits, fontaines vivifiantes, prés humides, chênes majestueux, nuages sombres, sifflement et mugissements de vents terribles entre les branches du vieux eucalyptus, langues de feu à l'âtre sous la marmite en fer au fond noir, est-ce que tous ces souvenirs nous rapprochent les uns des autres, comme un tas de abandonnés à l'intempérie?»

«Retenez bien ceci: tous ces âtres, femmes et hommes de la Galice, à l'âme grande et sensible, vous réserveront un accueil et une hospitalité sans limite, quand vous aurez réussi à conquérir leur âme et une fois que vous aurez vaincu cette appréhension entre les races. Ils seront alors tout disposés à vous donner leur grand cœur et à vous offrir leur amitié généreuse, profonde et pour toujours.»

«Ici, en Galice, vous ne pouvez trouver jamais seul.»



## Paroisse, Religiosité, paganisme

«La paroisse galicienne forme un ensemble social, culturel et géographique parfaitement délimité, qui est basé sur la bourgade, communale primaire ou se déroule la vie familiale. Le sentiment de la paroisse fait partie de la propre identité, car si vous demandez à un paysan galicien, on les appelle ainsi ceux qui sont nés dans une zone rurale, de quel village il est, il vous en donnera rarement le nom, il vous indiquera le nom de sa paroisse. «Je suis de Santa Mariña de Ribasar», c'est ce qu'un de vos amis pourra vous répondre. Et si vous vous mettez à faire des recherches, vous découvrirez qu'il est impossible que quelqu'un soit de Santa Mariña de Ribasar avec toutes les conséquences pouvant en découler, car ce nom correspond uniquement à l'église de la paroisse, au presbytère et aucun de ces édifices n'est en mesure de donner un droit naturel à un galicien qui aurait pu naître difficilement à cet endroit. Et pourtant, votre ami est bien de Santa Mariña de Ribasar, parce qu'il est né à l'une des cinq bourgades qui font partie de cette paroisse: à Farameillo, Anqueira, Sisto, Codesido ou Francelos... Qu'est-ce que vous en dites?... Les choses sont

comme ça. Ce concept de paroisse comprend également celui de la religiosité, la dévotion pour la patronne ou pour le patron, la venue à la fête ou au pèlerinage, même si l'autel est loin, et, naturellement, apporter son écot qui est nécessaire pour que la fête soit brillante. Ces sentiments n'excluent pas de mettre en pratique toute une série de rites païens, ce qui arrive chez les gens de la Galice. Vous verrez, par exemple dans les églises mêmes toutes sortes d'ex-votos et d'étranges offrandes. Vous apprendrez alors que vous pouvez assister à une procession «des morts» (Bourgade du Caramiñal) où les gens, qui ont échappé à la mort au cours de la dernière année, se mettront dans un cercueil. Vous pourrez aller aussi à une cérémonie où «le démon sera jeté hors du corps», mais toujours dans l'ambiance de l'église. Et personne ne mettra en doute, en votre présence, qu'il existe des «meigas» (sorcières), quoiqu'il ne les ait jamais vues.»

«Si nous pouvions coincider, nous assisterions aux Miracles d'Amil ou à San Benito de Lequeiro, ou encore au Pèlerinage de l'esclavage ou à celui de A Virxe do Cristal...»



## Galice, paradis gastronomique

«Avec toutes ces explications, mon cher ami, je ne vous ai même pas offert un coup à boire. Il ne m'est même pas venu à l'idée de vous inviter à prendre un «grollo de vino do país» qui est un vin curieux, si doux et un peu acide, et aromatique à la fois. Nous allons réparer cet oubli immédiatement, car toutes mes louanges sur l'hospitalité du Galicien vous sembleraient adressées à des gens d'un autre pays.»

«Pour commencer, ici, en Galice, nous nous trouvons dans l'un des paradis les plus généreux qu'il soit possible de connaître, tant pour la cuisine que pour la cave. C'est une région où nous pouvons nous régaler le mieux autour d'une table, avec sa nappe naturellement... Quoique je vous fournirai des détails, avec intérêt, je peux dès

maintenant vous affirmer plusieurs choses qui sont essentielles. Et d'abord: en Galice, il est pratiquement impossible de boire ou de manger mal. Deuxièmement, il y a une telle variété de matières et de produits que nous pourrions passer tout le temps de notre excursion à boire et à manger, même si elle durait plus d'un mois, sans répéter le même plat ou le même vin. Troisièmement, il serait très difficile pour vous de trouver ailleurs la qualité que possèdent, ici, les éléments qui se trouvent sous le ciel, dans la terre, en l'air, dans le sous-sol, dans l'eau douce ou saée. Il en est tant ainsi que nous allons nous en convaincre immédiatement et nous allons placer devant vous un choix si grand et si substantiel que vous ne pourrez pas faire votre choix.»

## Les fruits de mer

«Si nous avions lu avec attention les journaux de Galice nous aurions appris, que, au «muro» de La Corogne le kilo de crevettes s'est payé 16.300 pesetas, en première vente... Et pourquoi? Je vous dis ça? Voyons! Vous vous l'imaginez sans doute. Si il a été dit il y a quelque temps que n'importe quel coquillage est de l'or en barre, vous comprendrez que l'échantillon choisi a perdu toute sa valeur... Ces crevettes, en tout cas, ce sera du platine quand elles seront servies au commensal.»

«Mais vous et moi, nous allons pouvoir nous régaler avec les fruits de mer de la Galice sans vider complètement

notre porte-monnaie. Comme vous le savez, les fruits de mer ne comprennent pas seulement les crustacés (lamantin, crevette, crabe, araignée de mer, langoustine, crevette rose, langouste, homard, étrille, anafite, bouquet oursin), mais aussi les mollusques à coquille (clovisse, bucard, bigorneau, petites clovises, patelle, moule, huître, pétoncle) et les mollusques mous (calmar, encornet, seiche, poulpe). De sorte que avec une offre si généreuse et si vous tenez compte que tous ces fruits de mer peuvent être pêchés dans les eaux de Galice, vous verrez que nous allons composer facilement un menu qui comprendra de la matière»

«Il y a une chose, que je veux vous dire cependant, c'est que quand vous ne serez plus près moi, afin que je puisse vous conseiller, si vous ressentiez le caprice de manger un fruit de mer ou plusieurs, ce que nous appelons «la mariscada», demandez-en le prix avant. On vous le dira avec plaisir, parce que les restaurateurs de Galice, qui sont de la profession, sont très sérieux, très honnêtes et logiques. Ne vous privez pas, pour

le moins d'une occasion de jour de cette «mariscada» pour pouvoir vanter leurs multiples saveurs et plaisirs. Mais les jours normaux, pendant notre voyage à travers la Galice, je vous en prie, écoutez-moi, et mangez très bien et pour un prix raisonnable, quelques-unes des choses que les cuisiniers de l'intérieur des terres vous offriront. Si vous voulez bien me suivre, je vous le démontrerai...»



## Les poissons

«Je ne me souviens plus où je l'ai lu, mon cher ami, mais en Galice nous pouvons choisir entre 90 poissons, de mer et de rivière. C'est la plus fabuleuse corne d'abondance. Je vais vous en énumérer quelques-uns, peut-être ceux que j'ai le plus souvent dégustés et qui m'ont plu davantage. Ces poissons peuvent être mangés toute l'année, comme le colin et d'autres qui ont leur goût, comme la sardine, la bonite, le congre et qui doivent être demandés à leur saison.»

«Je vais vous les mélanger de façon démocratique, pour que, avec une offre comme celle-ci, le noble turbot se trouve avec l'humble «xoubra». Par exemple, l'aglefin, l'anguille et le thon avec la lettre a; la morue, la daurade, la bonite, le congre pour les lettres b et c, car le prodigieux garde-manger maritime de la Galice contient presque

toutes les lettres de l'alphabet. Daurade, sole, loubine, colin, merlu, jeune daurade, pagre, sardine en saumure, merlan, espadon, raie, turbot, rouget, sardine, sargue, esturgeon... Et parmi les poissons de rivière: anguille, civelle («meixon»), lamproie, saumon, alose et truite...»

«Et je ne vous les donne pas tous, parce que quelquefois je m'embrouille dans les noms et il est possible que quelques-uns soient répétés et qu'il en manque d'autres.»

«Les fruits de mer sont présentés dans la pratique crus ou cuits (quelques préparations sont au grill ou au four), tandis que les poissons reçoivent un traitement suivant les deux formules magiques de la cuisine de Galice: à l'allada ou en calderada; au four, à la poêle, sur le grill ou avec un pâté en croûte...»

## Les viandes

«Si je dois vous dire la vérité, je distingue deux sortes de repas en Galice, suivant l'époque de l'année ou nous nous trouvons. Je peux me passer de la viande pendant les douze mois de l'année, bien que nous en ayons ici, si bon, car je m'incline plutôt vers le jardin potager et la pêche. Mais je dois reconnaître qu'en hiver, et sur cette terre il dure très longtemps, c'est une bonne chose de "garnir la forteresse" avec de bonnes tranches de veau, de chevreau, de porc ou de chapon et, avec un peu de chance, une perdrix au goût délicat ou en période de chasse, du lièvre, du lapin, du sanglier ou du chevreuil.»

«Vous savez très bien que, après des coquillages, la cuisine de Galice est réputée dans le monde pour ses plats de viande et, en particulier, pour son célèbre jambonneau aux feuilles de navet ("l'acon con grelos"). De nos jours il y a des restaurants qui en ont toute l'année, bien que la saison idéale pour ce mets est, comme je l'ai dit, l'hiver. La difficulté réside en la culture de ces navets, parce que tous les autres ingrédients peuvent se trouver durant toute l'année: jambonneaux, saucisson au piment et "cachallos" qui sont des pommes de terre cuites en entier, sans ou avec la peau, et, pour ce plat, sans la peau.»

«Si je dois être franc envers vous, de toutes les viandes de Galice, celle qui me va le mieux a deux noms: la viande à l'étuvé avec ses petites pommes de terre dorées (à propos, ne manquez pas de constater la qualité exceptionnelle des pommes de terre de Galice) ou encore ce plat si simple qui est les côrletes avec des frites. Deux choses bien simples, substantielles et consistantes.»



## Feuilles de navets et poivrons de Padrón

«Le jardin potager en Galice, mon cher ami, offre deux échantillons uniques, exceptionnels: les feuilles tendres du navet et les poivrons menus de Herbon (Padrón). Ils ont leur saison, quoique, comme je crois l'avoir dit, les unes et les autres

puissent se trouver toute l'année...»

«Les laitues galiciennes sont exquises, ainsi que les petits pois et les choux sont très particuliers: on s'en sert fréquemment pour préparer le bouillon galicien. Pour moi, une bonne

laitue, bien assaisonnée ne peut se trouver sur d'autres terres, même sur celles qui ont la réputation de posséder des potagers très bons. Les petits pois de Galice n'ont pas leur pareil, mais leur culture ne dure pas longtemps et ils permettent de faire des plats légers, accompagnés de petits morceaux de jambon et d'oeufs pochés.»

«Comme je l'ai signalé avant, les feuilles de navet sont indispensables pour cuisiner le plat le plus populaire de la Galice, le jambonneau. Elles sont très bonnes aussi en salade, après avoir été cuites, et dans le potage. Remarque que je vous parle de produits dont le prix est accessible à des bourses modestes. Puisque nous sommes sur le chapitre du jardin potager, je vous signale qu'il y a plusieurs menus de Galice: bon marché et exquis dont les éléments ou leurs compléments sont tirés du jardin potager. Par exemple, à leur saison, des sardines bien rôties avec des poivrons de Padrón et des "cachallos da mariña" qui n'ont rien de semblable, ou encore un poupe aux pommes de terre...»

## «Filloas», Gâteaux, gimblettes, beignets

«Au moment du dessert, mon cher ami, la Galice peut vous offrir une grande variété, probablement parce que "les Galiciens", nous sommes un peu "lambons"... Il y a de tout. Depuis les humbles "filloas" (crêpes) aux gâteaux et tartes abbatiales, comme celle de Mondoñedo aux cinq saveurs: à pâte feuilletée, avec du biscuit, aux cheveux d'ange, aux amandes et aux fruits doux...»

«La "filloa", qui est une sorte de crêpe rustique est sans doute le dessert le plus populaire et le plus caractéristique de la Galice. Cependant, comme vous le savez, presque tous les peuples du monde font de petites galettes, plus ou moins fines, à base de farine, d'eau, de lait, de bœuf et autres. Les nôtres, celles qui sont vraiment de la Galice doivent être faites de produits simples: huile de maïs, lait, quelques oeufs. Avec ces ingrédients, et le lait peut être remplacé par du bouillon de la marmite: on en fait une crème plutôt liquide, que nous appelons "amoado" qui s'étend ensuite très mince dans une poêle ou on a frotté un chon de lard de

bonne qualité, mais on peut le faire aussi dans la typique "filloera".»

«En ce qui concerne les gâteaux, à part celui de Mondoñedo, le plus connu et le meilleur, c'est sans doute celui de Saint-Jacques. D'autres sont réputés aussi, comme ceux de Puentedeume, Ortigueira, Viveiro et les galettes de Villalba.»

«Les pâtes d'amandes d'Allariz, les gimblettes, les beignets au miel et les autres pâtisseries de moindre importance, très simples, se trouvent n'importe où.»

bonne qualité, mais on peut le faire aussi dans la typique "filloera".»

«En ce qui concerne les gâteaux, à part celui de Mondoñedo, le plus connu et le meilleur, c'est sans doute celui de Saint-Jacques. D'autres sont réputés aussi, comme ceux de Puentedeume, Ortigueira, Viveiro et les galettes de Villalba.»

«Les pâtes d'amandes d'Allariz, les gimblettes, les beignets au miel et les autres pâtisseries de moindre importance, très simples, se trouvent n'importe où.»

## Menus de Galice que vous devez goûter

«Après tout ce que nous avons dit de la ripaille en Galice, vous allez me permettre de composer des menus à votre intention ou bien de pouvoir vous indiquer des mets, que vous ne devez pas manquer de goûter pendant les jours et les semaines que vous allez passer auprès de nous. Voyons-voir si l'un en reste encore quelques-uns dans mon répertoire pour que vous les connaissiez tous. Ah oui! Par exemple:

- Un bon bouillon avec des navets, leurs feuilles tendres et du chou.
- Des sardines sur la braise avec des pommes de terre cuites avec la peau, des poivrons de Padrón, avec du pain de blé dur et du vin de Ribeiro.
- Un poupe «a ferav». Aussi un poupe avec des pommes de terre en robe de chambre ou un poupe au ragout.
- Une douzaine d'huîtres avant de commencer à déjeuner.

- Un jambonneau aux feuilles de navet.
- Un colin à la «allada» (à la mode de Galice) ou un turbot à la «allada» aussi.
- Une «caldirada» de baudroie ou de plusieurs poissons mélangés.
- Des «xoubas alogadas».
- Un pâté en croûte avec du «millo con croques» (maïs et bucardes).
- Un pâté en croûte avec des anguilles ou des sardines,

- «xoubas», «vieiras», «raxo» (filets de porc), poulet et autres.
- Des moules préparées de n'importe quelle façon (ouverles simplement, pour accompagner des ragouts, des pâtes en croûte, en omelette).
- De la viande de veau à l'étuvé, avec de petites pommes de terre dorées.
- Et du pain de «borona» (millet), de «mestura» (maïs et seigle) ou bien seigle et blé, de seigle, de «moleto» (blé dur).

## Vins et eaux-de-vie

«Je vous dirai, pour commencer, que nous avons quelques vins exotés qui sont ceux de Albariño, Condado, Rosal ou Amandi. Quelques-uns de ceux que j'ai nommés ou bien tous ces vins sont de l'année, mais leurs prix atteignent des cotes fabuleuses. Par exemple, une bouteille d'Albariño peut vous coûter 400 pesetas directement en cave, chez le producteur. Est-ce que vous connaissez dans le monde un vin de l'année

qui se vend à 500 pesetas le litre, chez le producteur, sans compter que vous devez fournir vous-même le litre et le bouchon...? Qu'en dites-vous?..»

«Vous trouverez des vins partout en Galice, outre ceux que je vous ai énumérés. Ils s'appellent Barrantes, Belanzos, Montarrey, Chantada, Valdeorras, Ulla, Pais et bien d'autres encore, pourtant le plus renommé de tous, c'est le Ribeiro.»

«Au cas où vous ne le sachiez

pas, je vous signale que les viticulteurs galiciens sont à la fois des distillateurs, car ils sont autorisés à distiller eux-mêmes. En outre, en Galice, c'est là qu'il y a le plus grand nombre de propriétaires de caves par kilomètre carré. Aussi est-il fréquent de trouver de très bonnes eaux-de-vie qui viennent de la cuisson du marc et le fameux "orujo" (marc de raisin) de l'alambic au compte-gouttes. De ce premier produit on en fait

des liqueurs variées, comme celle où on a fait macérer des herbes et du café, à goût de grille et aux fruiters divers, la liqueur la plus populaire étant celle de bigarreaux. C'est cette eau-de-vie qui sert, à la fin d'un banquet, pour suivre un des rituels les plus curieux de la "queimada" (ça consiste à faire brûler cette eau-de-vie avec du sucre et des écorces de citron, jusqu'à ce qu'elle obtienne le degré désiré.)

## Camélias, «toxos», mimosas, «carballos», châtaigniers, «nogais»

«Vous me dites que je ne vous ai pas encore expliqué tout ce que nous avons pu contempler au cours de cette excursion en Galice. En effet, vous avez raison. Surtout les détails. Parce que j'ai remarqué que vous avez été surpris de voir des oranges dans les rues de Vigo et des arbutus avec des camélias ornant de vieilles maisons de maître... Et aussi la suave couleur dorée des mimosas et les rudes et perpétuels "toxos" qui régissent en maîtres dans tous les monts de la Galice. Ou encore ces "carballos" (chênes) vigoureux, ces "nogais" (noyers) si abondants dans la province de Lugo, et ces centaines de châtaigniers. Mais il ne faut pas oublier le pin perpétuel et l'eucalyptus qui cause tant de dommages. Et ces "fietos" (fougères) qui, en compagnie des "tojós", monopolisent la surface boisée d'une extrémité à l'autre. C'est le résultat d'un ensemble de climats réduits permettant de cultiver les produits les plus délicats (les "kiris") que vous avez vus par ici sont élevés en Galice, en quelques endroits, et il ne laisse croire rien d'autre que des abubprines et, en d'autres lieux, des "xestas" et des "silveiras". Cette curieuse fécondité, la plupart du temps champêtre, y compris de nombreux arbres fruitiers, qui apparaissent au bord des rivières ou le long du chemin, fait partie des racines les plus profondes de l'habitant de Galice.»

## «Oleiros» de Buño; «pallilleiras» de Camariñas...

«Et les souvenirs, me demandez-vous? Vous pouvez vous en charger pour revenir dans votre patrie. Cependant, il vaudrait mieux que nous essayions de voir et de connaître quelques-uns des nombreux objets faits par les artisans de la Galice, et après vous jugerez et c'est vous qui déciderez.»

«Je ne sais pas si je peux m'enhardir à appeler "artistes mineurs" ces artisans, parce que, en toute sincérité, comme vous allez le constater, ils sont très bons et chacun dans leur branche: les orfèvres et leurs filigranes, ceux qui taillent le bois et leur imagination, les "cantileiros" qui sont rendus illustres...»

«On dit que la céramique populaire, la céramique rustique, est en baisse, parce que les jeunes gens ne veulent plus suivre la tradition de leurs aïeux, ces métiers qui se sont transmis de père en fils pendant des siècles... Mais je crois qu'elle est en train de se récupérer, parce que dans de nombreux ateliers de potiers, où l'on travaille l'argile, de nouvelles formes et de nouveaux modèles sont nés et quant un homme est un artiste et une personne entreprenante, la tradition se renouvelle. Vous pourrez en voir des preuves à Buño, à côté de Carballo, ou encore à Borna, Londa, Miñodagua, Lestrove, Portomuro, Tirona, Mos, Salvatierra, Rubiana, Mondoñedo, quoique nous puissions trouver quelques-uns de ces lieux si réputés autrefois fermés de nos jours ou tout simplement abandonnés...»



en taillant la pierre, les précieuses dentelles de Camariñas, réputées dans le monde entier, sans oublier les grandes pièces en céramique de El Castro ou de Saragatelo, pour ne citer que les noms les plus illustres de cette spécialité d'artisans...»

«On dit que la céramique populaire, la céramique rustique, est en baisse, parce que les jeunes gens ne veulent plus suivre la tradition de leurs aïeux, ces métiers qui se sont transmis de père en fils pendant des siècles... Mais je crois qu'elle est en train de se récupérer, parce que dans de nombreux ateliers de potiers, où l'on travaille l'argile, de nouvelles formes et de nouveaux modèles sont nés et quant un homme est un artiste et une personne entreprenante, la tradition se renouvelle. Vous pourrez en voir des preuves à Buño, à côté de Carballo, ou encore à Borna, Londa, Miñodagua, Lestrove, Portomuro, Tirona, Mos, Salvatierra, Rubiana, Mondoñedo, quoique nous puissions trouver quelques-uns de ces lieux si réputés autrefois fermés de nos jours ou tout simplement abandonnés...»

«Les argentiers de Saint-Jacques, de Belanzos, de Nova et de Padrón sont aussi très importants. Dans leurs œuvres, faites d'or et d'argent, les formes du Moyen Âge se sont conservées. Un autre métier, qui existe presque exclusivement en Galice, est celui des hommes qui travaillent le jais, à Saint-Jacques-de-Compostelle, qui ont fait une noble concurrence et ont même même dépassé leurs collègues de Whitby, dans la province anglaise du Yorkshire, et les Français de Saint-Colombe. Et si vous voulez que je vous dise quelque chose des dentellières si fameuses (pallilleiras) de Camariñas, je crois que ce furent les émigrés irlandais du XVIIIème siècle ceux qui ont fondé cet artisanat en Galice, quoique d'autres personnes assurent que le travail de la dentelle existait déjà ici au XVIème siècle. Ce sont les femmes et les fillettes de cette partie de la Galice maritime, de Camariñas à Finisterre, qui démontrent une si grande et si curieuse dextérité manuelle et qui préparent un maximum de deux mille dessins différents pour leurs dessins faits avec du fil fin...»

## Quel que soit l'endroit d'où vous venez vous pouvez arriver en volant avec Iberia



La Galicie, c'est l'extrême pointe du Chemin de Santiago, la terre qui accueille des pèlerins dont le nombre atteint des millions depuis le Moyen Âge. Sans rigueur historique mais aussi sans crainte de vous tromper, nous pouvons considérer la Galicie comme le premier endroit du monde qui accueille de façon constante et organisée des groupes de personnes ayant du voyager des milliers de kilomètres pour arriver expressément à un endroit déterminé. A ce moment-là, la motivation était exclusivement religieuse; de nos jours, il y en a

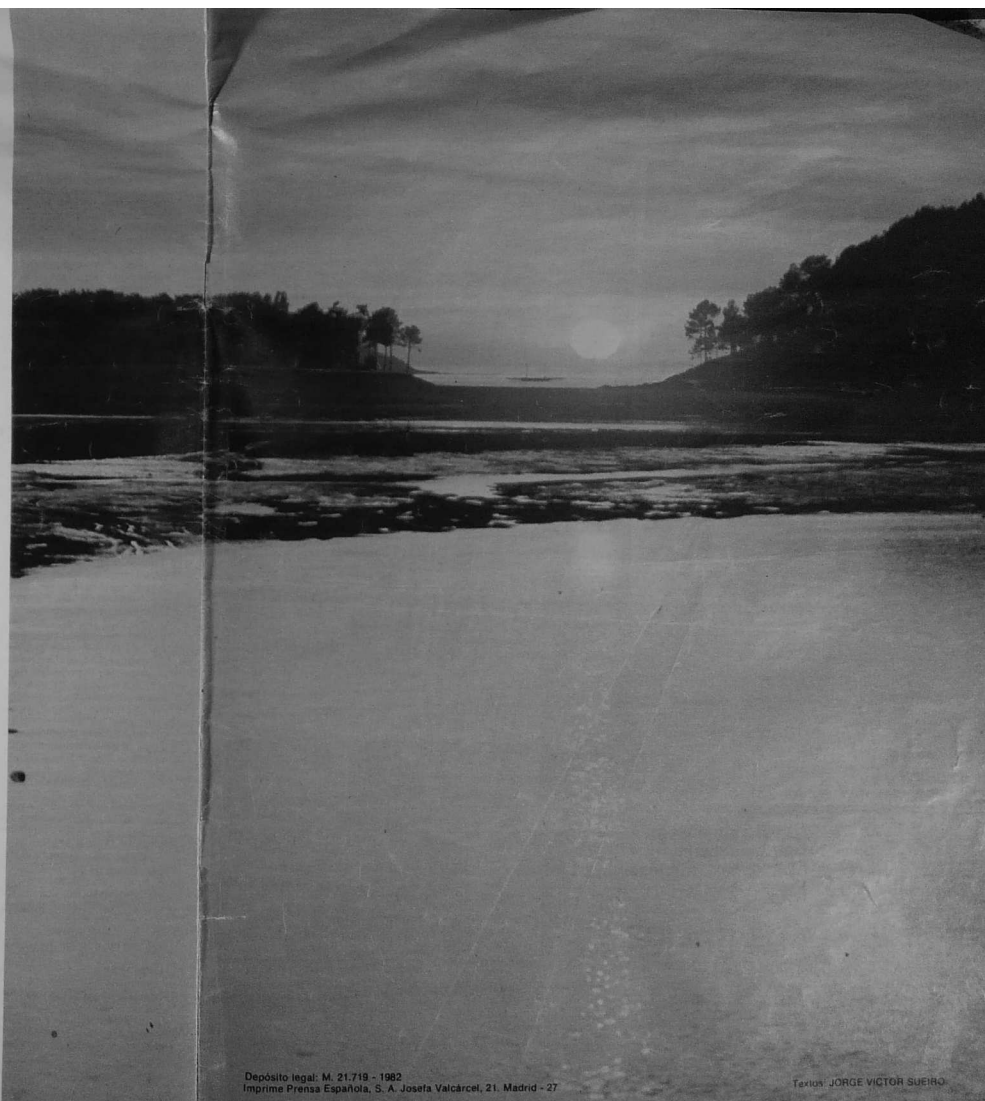
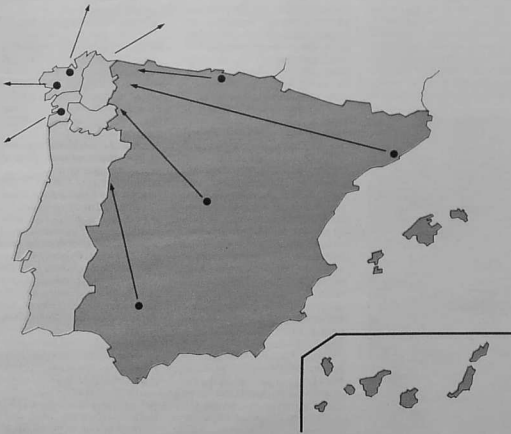
aussi d'autres, ainsi que vous pouvez le constater sur cette petite brochure.

Cette singularité, qui fait qu'elle reçoive des voyageurs depuis des siècles a obligé la Galicie à se préparer pour les accueillir. A ce moment-là et à présent, la Galicie propose au visiteur toute une structure hôtelière de première ligne. Autrefois, les voyageurs arrivaient à pied. Actuellement, les voyageurs, spécialement ceux qui viennent de lointains pays, arrivent en avion. Et la Galicie se trouve également prête à les recevoir dans ses trois aéroports

situés à La Coruña, Santiago de Compostela et Vigo.

98 vols par semaine, dont 70 sont d'Iberia arrivent en Galicie, créant des liens de plus en plus étroits entre cette région et le reste de l'Espagne, l'Europe et l'Amérique.

Hier, aujourd'hui et demain, en Galicie, nous vous attendons et, ainsi que vous pouvez le voir, nous sommes prêts à vous recevoir avec le meilleur service et la plus grande affection... vous n'ignorez pas que nous avons une grande expérience lorsqu'il s'agit de recevoir des touristes.





C'est un message  
de Consellerie du  
Tourisme, Jeunesse  
et des Sports

**XUNTA DE GALICIE  
ESPAGNE**



**"Mejor GALICIA;  
lo tiene todo"**



## Galicia en verde y azul

«¡Ah!, de manera que usted todavía no conoce Galicia.»  
Entonces, cuando en la incipiente charla surge esta frase el que habla siente una cierta emoción, porque va a tener oportunidad de explicarle a su interlocutor esa especie de milagro en verde y azul que es Galicia.

«Veamos, ¿cómo le diría yo?... Usted va a llegar a una tierra que es, a la vez, todas las cosas: dulce y bronca; amplia y recogida; hermosa y sobrecogedora; alegre y pasmosa; espectacular y modesta; silenciosa y ruidosa; una porción de España, el palo de arriba de un siete que la piel de toro echó a uchar con lo desconocido y el infinito, por aquella punta del país después de cuyo Finisterre empezaban todos los misterios...»

«Sentirá tan fuerte la acogida no manifestada, no exteriorizada por las gentes del país gallego, que se encontrará ¿cómo le diría yo?... ¿en casa?... Pues sí... Porque esa acogida está en el hábito del aire que se respira, y el puñal de las gentes lo hace rebrotar en todas las cosas, como si una fuerza invisible, espiritual, perfilase en verdes y azules más pálidos, toda la personalidad del gallego.»

«¿Qué me dice?... ¿Que a ver qué país es ese, que le detalle, que le concrete?...? Perdóname, tiene usted razón... Voy a intentarlo, si me sigue... Es que Galicia son tantas sorpresas, misterios, bellezas, experiencias y gratifica tanto al cuerpo y al ánimo que si no empiezo así, como exultado, creo que no le soy fiel.»

«Voy con usted, hombre... sígame. Comprobará lo pobres que han sido estas iniciales expresiones cuando hayamos cubierto juntos caminos, litorales, piedras ilustres, paisajes inolvidables, y convivido con gentes tan hospitalarias, acogedoras, cariñosas, singulares... Vamos allá, pues.»



Es un mensaje de la Consellería de Turismo, Juventud y Deportes

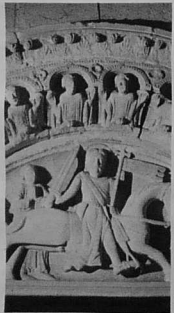
**XUNTA DE GALICIA**

## «Piedra en la piedra...»

«Pienso, si a usted no le importa, que podemos empezar por lo que los gallegos aportaron a la tierra encontrada... Porque, la verdad, a la vez que contemplamos las maravillas que con sus manos los gallegos añadieron a la grandiosidad del paisaje, iremos viendo la misteriosa, brumosa, delicada belleza de este fecundo Otero verde...»

«Las piedras, mire usted, tienen un carácter cabal de este gigantesco y artístico esfuerzo por dejar memoria del paso de las generaciones de esta vieja raza. Los gallegos, quizá esto ya lo sabría usted, son grandes canteros. Tienen la paciencia de dominar la roca y ponerle la piel fina, femenina... Y lo curioso es que eso se hace a golpes de hierro sobre hierro... y al final la piedra...»

«Pará mi gusto ésta pasión por la piedra, que tiene tantas cosas de que enorgullecerse en Galicia, podría quedar señalada en tres creaciones ejemplares: la conuñesa Torre de Hércules, como luz y guía del navegante, el puente romano de Orense como paso de caminantes y la catedral de Santiago, expresión devota de la cristiandad del pueblo. Hay, como veremos, muchas más realizaciones ante las que pasarse y sobreorgarse de admiración y orgullo, pero esas tres, ya le digo, me parecen muy significativas...»



## Compostela, Compostela... Grandiosa, se mire por donde se mire

«Lo primero que debemos hacer en Santiago de Compostela es recorrerla de noche. Mire usted, yo suelo hacerlo y tiene un encanto especial. Mejor, incluso, si ha llovido algo y las piedras están húmedas... ¡Ya sé... ya sé! La dichosa lluvia... No me lo tome a distate, pero aquí, a estas piedras y a esta tierra les va la humedad, es consustancial a ellas... Si no, ¿cómo podría tener el color que tiene la Torre de la Berenguela, de la Catedral compostelana?... Por cierto, a mí el entorno de esta torre me entu-

## La Coruña: piedras del siglo II

«Quizá el mejor lugar para ver bien la Torre de Hércules, hoy, es irse a la punta de Riazor... O darse una pequeña excursión marinera hasta el pie del faro, lo que en días muy bonancibles es posible y muy peligroso cuando la mar está fuerte... Lo primero que tengo que decirle de este prodigio pétreo es que se trata del único faro romano que se conserva en el mundo. Lo construyó un arquitecto portugués, que creo se llamaba Cayo Servio Lupo y la leyenda, dice que desde aquí salieron las hues-

siasmas. ¿Se ha parado alguna vez en alguna parte ante algo más hermoso que esto que contemplamos, desde la Fuente barroca de los Caballos a la Casa de la Parra...?»

«Otra zona de impresionantemente belleza es la Plaza del Obradoiro, porque mire para donde mire, todo es grandioso... No sólo la fachada de la Catedral, sino los edificios del Hostal de los Reyes Católicos, antiguo hospital de peregrinos, o el Palacio de Rajoy o el Colegio de San Jerónimo...»

«Ya sabe que aquí, donde

estamos, subiendo las escaleras de acceso a la Catedral, nos encontramos en el punto neurálgico de las peregrinaciones jacobeanas, que tienen en sus Años Santos la mayor fuerza y expresividad. Esa fuerza y belleza que ahora nos dejara admirados cuando contemplemos el Pórtico de la Gloria. Toda esta obra la inició el obispo Diego Peláez, cuando reinaba Alfonso VI, allá por el 1075... Según el Códice Calixtino el maestro que inició las obras fue Bernardo el Viejo ayudado por cincuenta canteros. Diego Gelmírez, a partir de 1103 da un auge especial a las obras con el maestro Esteban, al que seguía Bernardo el Joven. Este primer templo es románico y de él destaca el Pórtico de la Gloria, que ya le cite, obra del Maestro Mateo... Por cierto que el Maestro Mateo fue requerido a Santiago, cuando trabajaba en el puente sobre el Ulla, en Puenteascuros... ¡Si, hombre! Hágalo... Ponga usted los dedos de su mano derecha ahí... Y pida algo, que le será concedido...»

«Daremos el abrazo al Apóstol, claro... Por cierto, observe que a pesar de que el mundo conocido terminaba en el Finisterre galaico, a Santiago lo pusieron mirando a Occidente... Como una premonición del futuro descubrimiento de América...»

«Mi buen amigo... Cuando usted haya admirado este conjunto, le ruego que me acompañe a ver otras grandes realizaciones arquitectónicas de Santiago. San Martín Pinario, el monumento más importante después de la Catedral; la Colegiata inclinada de Santa María la Real del Sar y si nos queda tiempo, veremos algunos conventos e iglesias singulares... aunque, eso sí, para volver siempre a este entorno grandioso en el que ahora estamos, el de la Catedral compostelana.»

estamos, subiendo las escaleras de acceso a la Catedral, nos encontramos en el punto neurálgico de las peregrinaciones jacobeanas, que tienen en sus Años Santos la mayor fuerza y expresividad. Esa fuerza y belleza que ahora nos dejara admirados cuando contemplemos el Pórtico de la Gloria. Toda esta obra la inició el obispo Diego Peláez, cuando reinaba Alfonso VI, allá por el 1075... Según el Códice Calixtino el maestro que inició las obras fue Bernardo el Viejo ayudado por cincuenta canteros. Diego Gelmírez, a partir de 1103 da un auge especial a las obras con el maestro Esteban, al que seguía Bernardo el Joven. Este primer templo es románico y de él destaca el Pórtico de la Gloria, que ya le cite, obra del Maestro Mateo... Por cierto que el Maestro Mateo fue requerido a Santiago, cuando trabajaba en el puente sobre el Ulla, en Puenteascuros... ¡Si, hombre! Hágalo... Ponga usted los dedos de su mano derecha ahí... Y pida algo, que le será concedido...»

«Daremos el abrazo al Apóstol, claro... Por cierto, observe que a pesar de que el mundo conocido terminaba en el Finisterre galaico, a Santiago lo pusieron mirando a Occidente... Como una premonición del futuro descubrimiento de América...»

«Mi buen amigo... Cuando usted haya admirado este conjunto, le ruego que me acompañe a ver otras grandes realizaciones arquitectónicas de Santiago. San Martín Pinario, el monumento más importante después de la Catedral; la Colegiata inclinada de Santa María la Real del Sar y si nos queda tiempo, veremos algunos conventos e iglesias singulares... aunque, eso sí, para volver siempre a este entorno grandioso en el que ahora estamos, el de la Catedral compostelana.»

## Orense: las Burgas de la eterna agua caliente

«Si usted se fija en el mapa, verá rápidamente que hacia donde vamos, hacia Orense, desaparece la Galicia marinera... Orense es la única provincia gallega totalmente interior y esto le confiere un carácter singular, especialmente interesante...»

«Los orensanos, ¿para qué decirselo, porque esto lo sabe todo el mundo?... están orgullosos de su puente romano (ahora tienen cuatro para cubrir sucesivas necesidades transmiotas ¿no le parece que si los romanos presumen de su Trastevere, el otro lado del Tiber, los orensanos pueden hacer lo mismo con su Transmiño...?) de las Burgas y del Cristo de su Catedral...»

«Del puente, para no improvisar, prefiero leerle este párrafo que le dedica Otero Pedrayo, por cierto un grande orensano...»

«Esta legítima gloria de Orense (sobre fundamentos romanos) se debe al gran prelado constructor don Lorenzo. En el siglo XV fue reparado por el obispo Silva. El gran arco central, de 37,80 metros de altura, el más bello y audaz de España, se cerró en la forma actual en 1662 por el maestro Melchor de Velasco...»

«Las fuentes, de permanente agua caliente, llamadas las Burgas son propiedad del pueblo orensano, que las disfruta en mil utilizaciones, incluida la de cocinar, porque con ella es fama que se hacen los callos que venden los figones de la ciudad; se puede pelar un capón en dos minutos; las gentes la usan para sus baños e incluso como calefacción... Tampoco es frecuente encontrar manantiales tan curiosos, ¿eh?...»

«Sobre el Cristo que se guarda en la Catedral de Orense sólo puedo decirle que se llama de la Agonía y hacia él existe una gran devoción, no sólo en tierras orensanas, sino en toda Galicia. Impresiona, como ve, la escultura. Es de madera, con capas de tela y cabello y barba naturales...»



## Lugo: 2.130 metros de murallas

«Una de las cosas más singulares que puedo brindarle en nuestro itinerario por las ilustres piedras gallegas, es dar un paseo por los dos kilómetros largos de murallas que tiene Lugo... No me dirá que es fácil repetir la experiencia. Además, desde aquí, como decía Cunqueiro, por cierto, un ilustre lugueño de Mondoñedo... desde aquí, desde donde estamos, aparecen ante nuestros ojos "los horizontes chairegos, las cumbres nevadas de los Ancares, las oscuras colinas del condado de Guntín de Pallares, las lentas curvas del Miño... cada uno con su luz y con su forma...» Como le iba diciendo, la muralla de Lugo fue levantada en el siglo II por los romanos imperia-

les. Tiene diez puertas, entre viejas y nuevas, de acceso a diversos lugares de la ciudad. De ellas la más antigua es la Porta Miña, o del Carmen, que según Otero Pedrayo es la más curiosa...»

«Dice don Ramón que "este monumento es único como conjunto en la arquitectura militar de los países sometidos al imperio romano...»

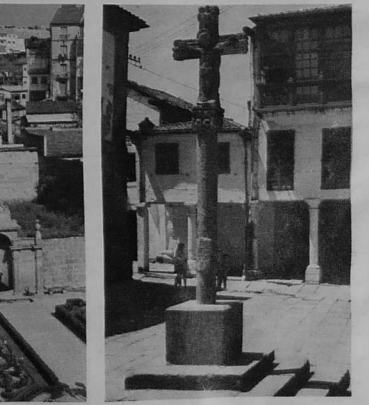
«Y dentro de las murallas, ¡hay tanto que ver! la Catedral, la Plaza del Campo, las calles recoletas, también de piedra... Por cierto, recuérdeme que en la excursión por las tierras lucenses no dejemos de ver Portomarín, Mondoñedo y su catedral, la iglesia de San Martín de Mondoñedo...»

## «Pontevedra e boa vila...»

«Quiero entrar con usted en esta ciudad repitiéndole unos versos populares que la definen... Dicen así: "Pontevedra é boa vila. Ninguén a ve que n'ó diga"... ¿Que quiere que le traduzca...? ¡Hombre! Es muy sencillo: "Pontevedra es buena ciudad. Nadie la ve que no lo diga"... Mire usted, hablando de piedras, en esta parte de Galicia podríamos

acercarnos a los conventos o monasterios de Armenteira; de Poyo; a la Catedral de Tuy; a las ruinas de Santa Mariña d'Ozo, en Gambados... podríamos y podemos contemplar el ábside de Santo Domingo, aquí en la capital, vestigio de una de las más importantes iglesias góticas gallegas... Pero como muestra significativa, prefiero que veamos

Santa María la Mayor... ¿De acuerdo?... Hoy es basilica y fue levantada por el gremio de marcanter. Domina las aguas del estuario de Pontevedra y los pescados del viejo barrio de pescadores. Fue alzado este templo en el siglo XVI por los magníficos arquitectos Juan de Cuetos y Diego Gil. La fachada se atribuye a Cornelis de Holanda...»

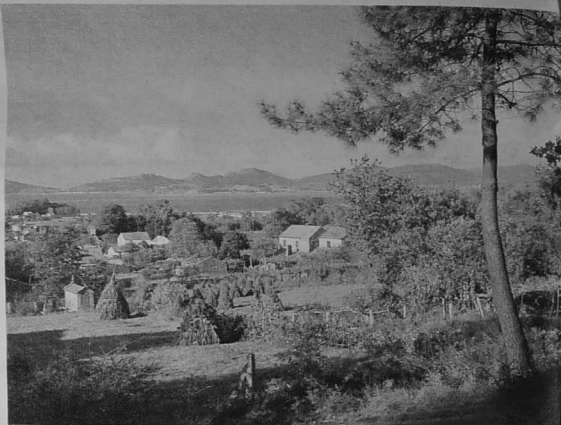


## Valles y montañas cobijan 35.000 aldeas y pueblos

«Para entender un poco como es, como vive y como reacciona el gallego, pienso que habrá que contar con los condicionamientos de su paisaje, su geografía y su hábitat... ¿No le parece? En este sentido es básico que le informe que este es un país con unos 35.000 núcleos de población... Creo recordar que sólo la provincia de La Coruña tiene 13.000... Primer condicionante, pues, la dispersión y la multiplicación... El minifundio urbano se sigue también en el de posesión de la tierra... Pocas razas habrá tan apegadas al terruño como la de los gallegos. Tener un trozo de tierra donde posar el pie y donde dejar el cuerpo en el tránsito definitivo, son necesidades biológicas irremplazables... Esto indica que la dispersión de la propiedad tiende a la pobreza... Bueno... La pobreza la hubo y grande... Si, hombre, si. En una tierra que le parece tan rica, en estos valles prodigiosos, en las dulces o en las bravas montañas... Podemos hablar en pretérito, porque el problema está prácticamente remediado...»

«Tengo que decirle, aunque supongo que lo habrá observado ya, que Galicia es una tierra de campesinos y ganaderos, sin separación de ejercicio profesional, ya que un hombre del campo gallego es a la vez cultivador de la tierra, criador de ganado, viticultor, etcétera...»

«Se abren los ríos en la lince con Asturias con uno que se nombra con sólo dos letras, el Eo y se cierran en la frontera con Portugal con otro de cuatro, el Miño. Ya ve cómo son aquí las cosas. Incluso los más importantes ríos no quieren nombrarse con más de tres letras, no vaya a ser que los tachen de exagerados... Compruebe: Sil, Sor, Iso, Ulla, Sar, Lór, Mao, Ser, Tea... Igualados en "gasto" de letras con el pa-



## Mil ríos, diminutos nombres...

«Habrá observado usted en nuestras corrientes por esta Galicia tan singular, que no hay recodo del camino por el que no surquen mansamente aguas claras de ríos, riachuelos, regatos... aguas de montaña y de valle que con un rayo de sol dibujan prodigios sobre las redondas piedras del fondo, surcadas a ratagras por hierbas y líquenes múltiples, que caracolean en la dirección de la corriente y nos turban deliciosamente la vista...»

«Pero mire usted por donde, quizá no se percató de la modestia y el recato con que se llaman estos surcos de agua que festonan la geografía gallega, como si quisieran ser reflejo de la sencilla humildad de todas las cosas, desde los hombres a las plantas, que están como pidiendo perdón por ser tan importantes y tan hermosos...»

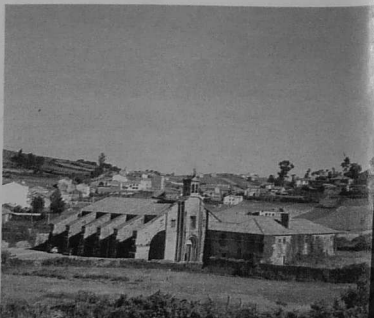
«Se abren los ríos en la lince con Asturias con uno que se nombra con sólo dos letras, el Eo y se cierran en la frontera con Portugal con otro de cuatro, el Miño. Ya ve cómo son aquí las cosas. Incluso los más importantes ríos no quieren nombrarse con más de tres letras, no vaya a ser que los tachen de exagerados... Compruebe: Sil, Sor, Iso, Ulla, Sar, Lór, Mao, Ser, Tea... Igualados en "gasto" de letras con el pa-

dre Miño aparecen el Ouro, Eume, Mero, Deza, Asma, Cabe, Mera, Loyo y Ullma. Pero como son tantos ríos, regatos pequeños, cursos de agua deliciosos entre bosques y umbrías, unos pocos se atrevieron con cinco letras: Camba, Lerez, Louro, Xarés, Bibey, Xinzo, Salas, Viñoa, Masma, Xubia, Mendo, Altóns, Porto, Xallas, Parga, Nariá, Torto, Rodil, Neira... y los que tienen

más, ya ve usted, se le puede perdonar por la hermosa eufonía de sus nombres: Tambre, Pambre, Mandeo, Barbantío, Arenteiro, Lenguelle, Verdugo, Landrove...»

«Claro que son ríos pesca- dores, paraíso de la trucha, del salmón, la lamprea, el sabalo, el reo...»

«Además de ser la sangre y la vitalidad de los campos gallegos...»



## Pazos, cruceros, hórreos, galerías...

«Usted, ya me lo dijo un par de veces, quiere que le explique algo sobre lo que podríamos llamar arquitectura interior gallega, algo en relación con tres o cuatro singularidades observadas por usted a lo largo del camino... Pienso que en este sentido Galicia le ofrece como novedad y distintivo unas específicas señas de identidad a través de los pazos, o viviendas señoriales, de los cruceros como hitos religiosos a lo largo de las rutas o en los rincones de aldeas y villas, de los hórreos, como construcción utilitaria para granos y carnes y las luminosas galerías que ostentan los edificios grandes y chicos...»

«Volviendo a encontrarnos otra vez con la piedra como elemento sustantivo de la construcción gallega, indispensable en pazos, cruceros y hórreos y la madera como complemento en las galerías... Mire usted, a mí las galerías, que González Garcés llama «refugio luminoso contra el viento y la lluvia» me parecen un logro excepcional para una tierra cuyas construcciones de piedra pertenecían a la oscuridad interior. Quizá la muestra más florida de estas galerías acristaladas sea la de la Avenida de la Marina, en La Coruña, aunque, como habrá observado, se reiteran en muchos lugares de Galicia. Tan hermosas son y tan identificables con La Coruña, que estoy seguro de que de las tres o cuatro imágenes que el coruña tiene de su ciudad, las más representativas (Torre de Hércules, castillo de San Antón, jardines de San Carlos y galerías de la Marina), quizá la mayoría de ellos elegiran precisamente esas galerías como identificación...»

«Los pazos son, como le decía, viviendas señoriales en las que, ya nos fijáremos, hay piedra de cantería y una muestra de esas galerías acristaladas. Los hay muy famosos y conservados, como el de Marín y otros, como el de Oca, también de mucho nombre, pero algo abandonado... Suelen estar en lugares muy hermosos, posiblemente el centro geográfico del poderío territorial del señor del pazo y están vin-

culados a apellidos nobles o prestigiosos de Galicia. Sobre estas construcciones, mejor será que le lea lo que dice don Ramón Otero Pedrayo en su famosa «Guía de Galicia» y refiriéndose en concreto a una zona muy querida por él, la que rodea su residencia de Tralvalva... Es difícil señalar los pazos: Cabanelas de la familia Quiroga, Cervela, en Pazos de Arenteiro; Rioboo, de los Temes; Espoende, de los Ulloas y de los Párdos; Gomariz, el pueblo llamado balcón del Riobey, de los Hermida...»

«El crucero, los cruceros, ¿como le diría yo?, son consustanciales al paisaje del caminante gallego... Pueden tener un doble mensaje; el símbolo de la cruz abierta a los vientos, como dijo Chesterton, de libre ruta para los caminantes y Galicia es una tierra de hombres en camino... Puede ser también la perpetuación o memoria de crímenes, tragedias o arrepentimientos. Hay poca literatura sobre estos cruceros, si exceptuamos el libro de Castelao «As cruces de pedra na Galiza» y una personalidad tan importante como la Condesa de Parto Bazán sentía desprecio por ellos; creía que debían desaparecer porque «ofendían la sensibilidad del forastero». Doña Emilia veía en ellos figuras de rostro patibulario... Y, sin embargo, a mí me encantan. Ya ve lo que son las cosas. La primera mención documental de un crucero es del año 1215 y está relacionado con la catedral de Lugo. Creo que para mí los dos cruceros más representativos son O Home Santo Predicador, que hizo alzar en Bonaval (Santiago) el dominico San Vicente Ferrer hacia 1412 y el crucero de Hio, en

la provincia de Pontevedra... «Los hórreos, ¿cómo le diría yo?, dentro de su modestia o su grandiosidad, pues de todos ellos hay muestras, son quizá las más antiguas construcciones privadas del gallego, aunque no exclusivos de esta tierra, porque, de una u otra forma se extienden desde Navarra al Norte de Portugal. Hay diversas teorías sobre sus orígenes. Para López Soler el hórreo aparece en Galicia en el siglo XVI, como consecuencia de la llegada del maíz y su cultivo procedentes de América. Sin embargo, Torres Balbas cree que el hórreo fue la primera vivienda refugio de las comunidades prehistóricas y que se alzó después sobre pilotes para preservarse del ataque de las fieras y de las inundaciones. Construidos al lado de los ríos, eran, prácticamente viviendas lacustres, especialmente en invierno...»

«En cualquier lugar de Galicia, como comprueba usted, hay hórreos. Se calculan en 35.000 los existentes ahora mismo. Los hórreos primitivos eran circulares, para almacenar el grano. En la romaniza-

ción de Galicia adquirieron denominaciones aún vivas hoy, como la de cabazo. Ya en los siglos XII y siguientes aparecen referencias a los hórreos en documentos múltiples...»

«Ya procuraré avisarle a usted de la presencia de alguno de los muchos hórreos de singular factura de los muchos que existen hoy en Galicia. Como datos generales le diré que el cabazo se encuentra fundamentalmente desde Lalin a Melid. Se construía con varas de castaño o sauce entretreídas, apoyadas en unos pies toscos de piedra o de madera. El techo es de paja de centeno o de ramas de retama...»

«De nombre popular parecido, el hórreo cabaceiro, es rectangular, de cuatro patas, y pudo llegar con la invasión de los suevos. Los hay en Betanzos, el Salnés y en las proximidades de Orense... Según las zonas así los materiales a utilizar. En el norte de Lugo se cubren con pizarra y por Santiago con casco de granito. Pontevedra tiene, fundamentalmente, hórreos de cantería...»



## Mil playas, calas y ensenadas, en 3.000 kilómetros de litoral



«Quiere usted que aprovechemos nuestras idas y venidas para conocer la Galicia litoral? ¿Sí? Me alegro. Vale la pena. Lo primero que debo decirle es que estamos ante casi 3.000 kilómetros de costa en los que, por decirlo rápidamente, hay de todo y con lo más curioso, bello, tremendo, espectacular, dramático y fascinante nos encontraremos...»

«También así debo decirle que hay tres zonas diferenciadas por su variedad paisajística y climática.»

«Otra cosa que debo decirle cuanto antes es que, en tan grande y dilatada costa, puede usted elegir la playa solitaria si así le apetece u otros arenales plenamente concurridos.»

«Le repito, pues, que hay tres zonas de costa a estos efectos de playas. La del Cantábrico, o costa septentrional, que se extiende de la ría del Eo al cabo Ortegal. Entre Ortegal y Finisterre —Fisterre— la costa atlántica de las comarcas de Capelada, Ferrol, As Mariñas, Bergantiños y Xallas, con acantilados, mar brava, ensenadas, calas y rías. El tercer sector es el de las Rías Bajas, que va desde el mar de Finisterre al Miño, con zonas totalmente diferenciadas de las anteriores, tanto morfológicamente, como desde los puntos de vista climático, de población y desarrollo turístico. Las iremos viendo una a una ¿Le place?..»

## De Reinante a San Andrés de Teixido

«Las playas cantábricas de Lugo son grandiosas. Destacan en la parroquia de Rinlo, cercano Ribadeo, las de Os Castros, Reinante y Arealonga. En el Ayuntamiento de Barreiros, la de Benquerencia (¿observa usted qué nombres tan hermosos?). En la ría de Foz las de San Bartolomé y Anqueira, esta última, la más concurrida por los focenses y sus muchos visitantes, que gustan de llamarla A Rapadoira...»

«Entre el río Ouro, que surca el Valadouro (Valle de Oro) y la villa de Burela se transforma un poco la costa y las playas son más frecuentes. Volvemos a encontrarnos con otra playa que se llama Arealonga, en Lousada la de Area da Fame y

la Arealoua, ya cercana a Burela. Hay recovecos muy hermosos por San Ciprián, antes de llegar a la más conocida de todo este sector, la de Covas, en Vivero, tenemos la de Area, en Cillero... Más adelante la de Breia, batida y menos concurrida, San Román do Val y A rea Grande, bonita pero peligrosa. Hasta la ría de El Barquero pocas, pero bellísimas playas: Toxiso, en Vilasuso; Xilole, la más agreste. Y en la desembocadura del Sor, otra Arealonga, al lado de Sadio...»

«Cercana Ortegal, la belleza salvaje de la playa de Céltigos, llamada también de San Antonio y en Espasante dos arenales pequeños pero muy

recogidos. En la ría de Ortegal, la suavidad del relieve se hace notoria; en la margen derecha están las playas de Cavalal y Morozos y en la izquierda Fornos, ya próximo Carriño... Ve usted qué fácil me resulta decirselo consultando este librito de Augusto Pérez Alberti que acaba de publicarse... Lo trae todo perfectamente identificado y especificado... Sigamos. Desde esta zona que vamos pisando podemos subir al cabo más septentrional de la Península Ibérica, el Ortegal, y a la sierra de A Capelada, con los acantilados más impresionantes de Europa, en donde está el milagroso santuario de San Andrés de Teixido...»

## «Rulas», lonjas, «muros»...

«Debo decirle que la vida marinera gallega es de una singular importancia, trascendencia, belleza y tragedia, que de todo tiene. Al hablar de marinera me estoy refiriendo a la faceta pescadora, dejando para otro momento comentarle la gran tradición marina de este país gallego, sus grandes astilleros y la importancia de sus navegantes. Más bien quiero referirme aquí y contarle a usted esa vida de trabajo, modesta y brillante, que llevan centenares, miles de pescadores en la mar y sus mujeres en tierra, en torno a redes, patelas de peixe, truelles, nasas, minos y toda suerte de pertrechos y aparejos relacionados con esa grande y arriesgada industria de la pesca y del marisqueo...»

«Es digno de ver, y yo quiero acompañarle alguna vez, el trajín del pescado en las lonjas, o en el "Muro" (así se llama el mercado de primera venta de La Coruña), o en las "rulas", otro nombre que recibe la lonja en los puertos del Norte, como el de Foz (Lugo), por ejemplo.»

«Tendremos que madruguar un poco si queremos estar a todo el espectáculo en el Berbés de Vigo o en el puerto de La Coruña, por indicarle a usted dos lugares, quizá los más importantes, que puedan existir en el mundo de contratación directa y curiosa de todo tipo de pescados y mariscos.»

«Vale la pena, ya le digo, por mínima curiosidad que usted sienta, porque todo lo que va a ver será novedad para usted, desde el aprendizaje de especies que nunca haya contemplado hasta la curiosidad de las subastas, a grito pelado, por un sistema rápido y singular para participar en el cual hay que estar muy adiestrados.»

«Este es el final del proceso de la pesca y del marisqueo, que millares de hombres han practicado la víspera, la misma noche o en días anteriores bien en la propia costa, en los barcos que van a las cercanías o en los grandes pesqueros que llegan del Gran Sol o de otras aguas lejanas.»



## Del Xallas al Miño

«Entre las aguas del Xallas, mi querido amigo, y las lejanas del Miño, una Galicia litoral diferente... A partir de aquí mar y tierra se entrelazan en simbiosis perfecta, van desapareciendo las violencias de granito y olas y caminamos hacia la paz, la suavidad del paisaje, de las aguas y de las arenas...»

«Nada más pasar Finisterre encontramos dos playas, Langosteira y Sardiñeiro y ya no tendremos otra hasta Ezaro; en Carnota, Caldebarcos, y camino de Muros, el arenal solitario de Lariño y el de Louro o Area Mayor. En las rías de Muros y Noya, las de Fregadero y Seiside y en el propio Muros la de la Virgen, y hacia Noya, un rosario de lugares deliciosos, con estos nombres: Avlleira, Salgueira, Esteiro, Area do Coido, etc. Por la carretera a Ribeira, la playa del Testal y después Mexilloiro; más adelante la de Portosín, concurrida y seguido las de Coira y Anqueira. Pasado Puerto del Son están las de Preguntoiro, Vilar y Castro, que lleva este nombre por estar al borde de uno de los castros más interesantes de Galicia, el de Barroa...»

«Apunte usted la playa de Corrubedo y ya penetramos en esa maravilla que se llama Ría de Arosa. Primeras playas, las de Carreira y Castiñeira y, pasada Ribeira, la de Coroso. ¿Está usted con ánimos para que accedamos al mirador de A Curloa, aquí en la sierra del Barbánza? Comprenderá que ha valido la pena. En un día tan claro como el de hoy contemplamos el gozo de paisaje que es la Ría de Arosa y

hasta a lo lejos se advinan las rías de Pontevedra y Vigo...»

«Si nos dirigimos a Padrón, que bien vale la pena, encontramos las playas de Esteiro y Cornas, y más hacia el interior de la ría, la de Caramiñal. Después, en Boiro, la de Barraña, muy famosa. También hay playa en Rianxo y hacia la desembocadura del Ulla, la de Tanxil.»

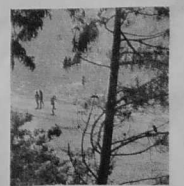
«En Villagarcía, playa Compostela, ciudadana y la más próxima, la de As Sinas. Otro mirador aquí, mi amigo, el de Monte Lobera... Entre la maravilla de la isla de La Toja y San Vicente do Mar, hay un rosario de playas: Rous, Chan, Labaxeira, Area das Pipas, Carreira, Agueiro, Canelas, Barrosa, Farruxo, Espiño, para rematar en uno de los más espléndidos arenales de Galicia, La Lanzada, enorme y hermosa, la playa que acababa con la esterilidad de las mujeres, después de sumergirse nueve veces en sus aguas, una por cada mes del pretendido embarazo...»

«Sigamos, pues, hacia Pontevedra. Por esta zona encontramos muchísimas playas hermosas: Faxilde, Paxariñas, Canelas, Caneliñas, Ribeira, en Portonovo; las de Silgar y Areas en Sangojo y también Agra, Lourido y Campelo, que son de Poyo. Más cercanas a la capital, Pontevedra, las de A Canteira, Chacela, Covelo, O Laino, Samieira y Raxó...»

«No se cansa usted de ver playas y hermosas villas? Claro que no. Conviene seguir, que nada de lo que queda es peor que lo ya visto. En segundo lo comprobará. Después

de Marín, Portocelo, Mogor, Loira y en el municipio de Bueu, las playas de Lapamán, Agrelo, Banda do Río y Pescadoira... Casi al alcance de la mano, la isla de Ons... En Cangas los arenales de Liméns o de la Barra y en la villa, A Rodeira...»

«En la parte Sur de la ría encontramos la playa de Gesantes, frente a la isla de San Simón y ya en el municipio de Vigo, las de A Fonte y Os Olmos. La playa ciudadana viquesa, la de Samil, inicia la ristra de ellas hacia Bayona, con los nombres de Coruxo, Bao, y si hacemos la excursión a las islas Cies, las de A Roda y San Martín. En Nigrán, las playas de Patos y la espléndida playa América. Y ya en Bayona, La deira y Santa Marta... Ya la costa empieza a endurecerse de nuevo y nuestro próximo remanso playero lo tendremos en Camposancos al pie del monte Santa Tecla, desde la que podemos contemplar la desembocadura del Miño y las primeras tierras portuguesas, las de Camiña...»



## De Ortegal a Finisterre

«Como usted irá observando, entre Ortegal y Fisterre la costa se hace más variada. Vemos Cedeira, con su playa y sus ricos mariscos; en Valdovío, la llamada A Frouxeira, de amplio arenal, desviándose a Miras, la de O Porto, de aguas tranquilas; entre la ría de Ferrol y la de Ares, la playa de Chanteiro, bien protegida del viento y las de Ares, Seselle y Raso. Luego Cabañas, al lado de Puenteume, con pinar anejo; más allá Perbes y ya en Miño la Playa Grande, hermosa y muy concurrida. Entre

el Puente del Pedrido y Sada, la playa de Candario y ya en la ría de La Coruña, las de Mera, Bastiaqueiro y Santa Cristina. Dentro de la propia ciudad, la de Riazor, superconcurrida por su excepcional situación...»

«Más al sur, hermosas y violentas playas para una natación fuerte y arriesgada, que deja el cuerpo plétórico. Para este deporte es buena la playa de Barranán, o más allá, la de Baldayo; recogida la de Malpica como las de Seaya y Beo... Se fijará usted en la multiva-

riedad de paisajes marinos para elegir... Ahora tenemos Esteiro, Barizo, Miñóns, Corme y Laxe. Después, saliendo de Puente del Puerto, un arenal hermoso pero de difícil acceso, la playa del Trece y sigue Muxia y pasado el Cabo Touriñán, el punto más occidental de España, la playa de Nemiña, con acceso desde Cee...»

«Estamos en los escenarios culminantes de la Costa de la Muerte, a un paso del fin de la tierra antigua, de Fisterre, de Finisterre.»





## Parroquia, religiosidad, paganismo

«La parroquia gallega forma un conjunto social, cultural y geográfico perfectamente delimitado, que tiene por base la aldea, comunidad primaria en donde se desenvuelve la vida familiar. El sentido de la parroquia se lleva en la propia identidad, ya que si usted le pregunta a un gallego paisano, y le llamo así a los nacidos en la zona rural, difícilmente le dará el nombre de su pueblo, sino el de su parroquia. "Soy de Santa Mariña de Ribasar", puede decirle un amigo suyo. Y si usted se preocupase de hacer averiguaciones se encontraría con que es imposible que nadie sea de Santa Mariña de Ribasar, visto el tema con todas sus consecuencias, porque a este nombre sólo responde la iglesia parroquial y la casa del cura y ninguno de los dos recintos son precisamente aptos para dar naturalidad a un gallego, que difícilmente podría nacer allí... Y, sin embargo, ese amigo suyo sí es de Santa Mariña de Ribasar, porque habrá nacido en cualquiera de las cinco aldeas de esta parroquia: en Faramello, Anqueira, Sisto, Codesido o

Francelos... ¿Qué le parece eso?... Así son las cosas.»

«Este concepto de parroquia lleva implícito también el de la religiosidad, la devoción por la patrona o el patrón, la asistencia a la fiesta o la romería aunque haya que venir de lejos y, desde luego, la aportación económica necesaria para que la fiesta sea importante... Lo que no excluye una suerte amplia de paganismos que se dan entre las gentes gallegas... Verá usted en las propias iglesias toda suerte de exvotos y extrañas ofrendas y sabrá que puede asistir a una procesión de "los muertos" (Puebla del Caraminal) en la que irán en ataúd los que se salvaron de morir en el último año, o acudir a alguna ceremonia de "echar el demonio del cuerpo"... siempre en un entorno eclesial. Y nadie dudará seriamente ante usted de que existen las "meigas", aunque no las haya visto...»

«A ver si nos coincide y asistimos a los Milagros de Amil, o a San Benito de Lárez, o a la romería de la Escalviud o a la de A Virxe do Cristal...»

## El gallego, acogedor y hospitalario

«Como creo haberle dicho ya, el hombre de esta tierra no desdice del paisaje. Aquí la simbiosis paisaje-paisanaje es perfecta. Una vez que usted, que ya va conociendo Galicia y a los gallegos, penetra en la delicada sensibilidad de esta tierra, en cuanto se incorpora a la grandiosidad de la Naturaleza, está penetrando también en los secretos del hombre-mujer gallegos...»

«Tengo aquí a mano unas frases de Jorge-Victor Sueiro en uno de sus libros sobre Galicia que pueden indicarle un poco cómo es la gente gallega. Dice: "El gallego es fundamentalmente serio, honrado, trabajador y hospitalario. Probablemente sea difícil encontrar otro espécimen más amigo de sus amigos, aunque también reconozco la dificultad de llegar a esa amistad. El gallego es insolidario sobre la propia tierra (capaz de ir a la ruina por el lindero de una finca) y profundamente solidario fuera de ella. Es esta una característica que me ha dado mucho que pensar sin llegar a conclusiones. ¿Acaso la diáspora, tan penosa y frecuentemente practicada, nos une? ¿Hay en la ausencia de la tierra una orfandad que nos hermana por encima de cualquier otra consideración? ¿Es tan cierto y vehementemente nuestro amor a la tierra madre, tan deseado el placer telúrico de pi-

saría y estrujaría entre las manos, tan obsesivo el recuerdo de aquellos lugares —regatos pequeños, fuentes vivificadoras, prados húmedos, robles majestuosos, nubes negras, sonidos bramantes de vientos espantosos entre las ramas del viejo eucalipto, pinceladas de fuego en la lareira bajo el negro pote de hierro negro— que nos hace juntarnos como un racimo de recién nacidos que alguien dejó a la intemperie?...»

«Pues mire usted, esos seres, mujeres y hombres de la tierra gallega, de alma grande y sensible, le mostrarán una acogida y una hospitalidad sin fronteras, cuando usted haya conseguido penetrar su ánimo, una vez que salvados los recelos raciales, estén dispuestos a darle su gran corazón en una amistad generosa, entrañable, duradera...»

«Aquí, en Galicia, nunca estará usted solo...»



## Galicia, paraíso gastronómico

«A todo esto, mi buen amigo, lo tengo a usted "a secas", ni siquiera se me ha ocurrido convidarlo a un "grello de viño do país", tan curioso y curiosa ceremonia de "echar el demonio del cuerpo"... siempre en un entorno eclesial. Y nadie dudará seriamente ante usted de que existen las "meigas", aunque no las haya visto...»

«De entrada, aquí, en Galicia, estamos en uno de los más generosos paraísos posibles para la cocina y la bodega, en un lugar donde más ampliamente podemos disfrutar a mesa y mantel... Aunque se lo detallare con interés, en esta primera impresión puedo hacerle algunas afirmaciones básicas: primera, que en Galicia es prácticamente imposible comer y beber mal, se-

gunda, que hay tal variedad de materias y productos que nos podemos pasar toda nuestra excursión, aunque dure más de un mes, comiendo y cenando sin repetir los platos, tercera, que le va a ser difícil a usted encontrar en otra parte la calidad que tienen aquí los elementos del cielo, suelo, vuelo, subuelo, agua dulce o salada. Así que, en este terreno, vamos a salir de dudas inmediatamente y voy a poner ante usted una oferta tan amplia y sustanciosa que le va a ser difícil elegir... No se preocupe, tenemos muchos días por delante y lo que no seamos capaces de tomar hoy, lo comeremos o beberemos mañana...»

«No conviene ser ansiosos en demasía...»

## Los mariscos

«Si hubiéramos estado atentos a la lectura de los periódicos gallegos, nos habríamos enterado por ellos, de que se pagaron en el "Muro" de La Coruña 16.300 pesetas por un kilo de camarones, en primera venta... ¿Por qué le digo esto?... ¡Hombre! Ya se lo imaginara usted. Si ya se dijo hace tiempo que algún marisco es oro, verá que el patrón no resulta ya valido... Esos camarones, en todo caso, serían platinos cuando llegaron al comensal...»

«Pero usted y yo vamos a poder disfrutar de los mariscos de Galicia sin arruinar nuestra economía. Ya sabe que entre los mariscos no es-

tán solamente los crustáceos (buey de mar, camarón, cangrejo, centolla, cigala, gamba, langosta, lubrigante, nécora, percebe, quisquilla, santiaquiño o erizo), sino también los moluscos de concha (almeja, berberecho, bigaro, coquina, chirría, lapa, mejillón, mincha, morruncho, óstra, vieira, zamburiña) y los moluscos blandos (calamar, chipirón, choco, choupam, libia, póla, pulpo). Así que, con tanta oferta y teniendo en cuenta que los que se consiguen en aguas gallegas son los de mejor sabor, fácilmente podemos encontrar un menú que incluya marisco...»

«¿No le parece a usted estupendo?»

«Lo que sí quiero decirle es que cuando yo no esté cerca para aconsejarle, si tiene el capricho de tomarse un marisco o varios, lo que llamamos "la mariscada", pregunte antes los precios. Se los dirán de muy buena gana, porque los profesionales de la restauración son en Galicia muy serios, honrados y consecuentes. No se prive, pues, en al menos una

oportunidad, de disfrutar de esa mariscada, para poder cantar la gloria de sus múltiples sabores y placeres. Pero en la marcha normal de los días de nuestro viaje por Galicia, por favor, hágame caso y coma usted muy bien a precio razonable alguna de las mil cosas que los cocineros de la tierra le ofrecen. Si me sigue se lo demostraré...»



## Los pescados

«No sé dónde leí, verá usted, querido amigo, que en Galicia tenemos algo así como noventa pescados, entre mar y río, para elegir... El más fabuloso cuerno de la abundancia... Voy a citar algunos de ellos, quizá los que yo tengo más probados y que más me satisfacen, algunos que se pueden consumir todo el año, como la merluza y otros que tienen su sazón, como la sardina, el bonito, el congrio, etc... y que deben pedirse en "su temporada"...»

«Se los voy a mezclar democráticamente, para que en una oferta como la presente estén juntos el noble rodaballo y la humilde "xoubia". Por ejemplo, abadejo, aguja y atún con la a, bacalao, berdel, bertorella, besugo, bispo, bocarté, bonito, castañeta, congrio y corruxo, para la b y la c, que de casi todo el abecedario cuenta la prodigiosa despensa marinera gallega. Doncella y do-

rada; escacho y escarpote; julia y jurela, lenguado, lirio y lubina; maragota, maruca, meiga, melgacho, merluza, mero, mujel, pancho, pargo, parrocha, pescadilla, pez espada, pibardo, pinto, piñón, rapante, raya, ríncha, rodaballo, sable, salmote, sanmartiño, sardina, sargo, sarreta, sollo, tranchón y xarda... Y de los pescados de río, anguila, anguila (meixon), lamprea, reo, salmón, sábalo y trucha... Y no se los cuento todos, porque, a veces, me armo un lío con los nombres y posiblemente algunos estén repetidos y falten otros...»

«Así como los mariscos son prácticamente presentados crudos o cocidos (con algunas preparaciones a la plancha o al horno), los pescados tienen tratamiento en las dos fórmulas mágicas de la cocina gallega: en "allada" o en "caldeirada", al horno; a la sartén; a la parrilla; en empanada...»

## Las carnes

«Si le digo mi verdad en cuanto a la pizana en Galicia, yo, personalmente, hago dos distinguos según la época del año. Puedo pasarme los doce meses sin probar la carne, habiéndola aquí tan buena, debido a que soy más de huerta y pesca. Pero tengo que reconocer que en invierno, que es largo en esta tierra, va muy bien mieter entre pecho y espalda unas buenas tajadas de ternero, de cabrito, de cerdo o de capón, y, si hay suerte, alguna delgada perdiz o, en tiempo de caza, también conejo, liebre, jabalí o corzo...»



## Grellos y pimientos de Padrón

«La huerta gallega, amigo mío, tiene dos muestras excepcionales y únicas: los grellos, que salen del rabo, y los diminutos pimientos de Herbón (Padrón). Son de temporada, aunque, como creo haberle dicho, unos y otros se

pueden encontrar casi todo el año, especialmente los pimientos que ahora se cultivan en otras áreas geográficas y, en concreto, los de Murcia, que vienen a cubrir las etapas en las que no hay de Padrón. Los de Padrón aparecen y desaparecen

recen más o menos con el verano...»

«Son riquísimas las lechugas gallegas y los guisantes y muy singulares las berzas, ampliamente utilizadas en el caldo gallego. Para mi gusto una buena lechuga aderezada con sabiduría no se encuentra igual en otras tierras que tienen fama de gran huerta. También los chicharos gallegos son inigualables en su corta temporada y con ellos se pueden hacer unos guisos leves, en compañía de unos piques de jamón y huevos escalados...»

«Como ya le dije, los grelos son la compañía inseparable del plato más popular de Galicia, el lacón. También están muy buenos en ensalada, una vez cocidos, y en el caldo. Y estoy habiéndole de conducir de precio muy asequible. Mire usted. Ya que estamos con la huerta. Hay unos cuantos menús gallegos baratos y prodigiosos que tienen su base o complemento en la huerta. Ejemplo: en su tiempo, unas sardinas bien asadas, con pimientos de Padrón y cachuelos da maraña no tienen igual; o un pulpo con patatas...

«Quizá, si le soy franco, lo que mejor me va de todas las carnes gallegas tiene dos nombres, uno: la carne estofada o gobernada, con sus patatas doradas (por cierto, preocúpese usted, por favor, de comprobar la gran calidad de las patatas gallegas), o esa cosa tan sencilla que es la costilleta con patatas fritas... Dos cosas bien sencillas, sustanciosas y consistentes, que le dejan a uno muy bueno y saludable cuerpo...»

«No deje de probar, si tiene ocasión, por Navidad, que los famosísimos capones de Villalba. Son piezas únicas, muy bien criadas "a mano", y si usted gusta de la carne de ave, no la encontrará mejor.»

«A la hora del postre, mi buen amigo, Galicia puede ofrecerle una rica variedad de elecciones... posiblemente porque os galegos somos algo lambons... Hay de todo, desde las húmedas "filloas" a las abaciales tartas, como la de Mondoñedo, con sus cinco sabores: hojaldre, bizcocho, cabello de ángel, almendra y frutas almiradas...»

«La "filloa", que es una "crepe" rústica, quizá sea el postre más popular e identificador de Galicia; pese a que, como usted sabe, casi todos

los pueblos del mundo hacen tortitas más o menos finas a base de harina, agua, leche, caldo, etc... Las nuestras, las gallegas verdaderamente "enxebres" deben ser humildes: óleo de maíz, leche, algún huevo; con estos elementos, en los que la leche puede sustituirse por caldo de puchero, se forma una crema más bien líquida, el "amoado" que luego se extiende muy fino en sartén untada con una corteza de buen tocino o en la típica "filloeira"...

«En tartas, aparte la de

Mondoñedo, de la que le hablé antes, es quizá la más conocida y rica la de Sanlago, como lo son las de Puente-deume, Ortigueira, Vivero y los roscones de Villalba... Todas ellas con la almendra como elemento básico...»

«Almendrados de Allariz, rosquillas y melindres y otros postres menores, muy sencillos, se encuentran por doquier, y es muy frecuente ver los grandes roscones o bizcochones que animan los finales de las grandes pizanas a la que es tan dado el gallego.»

## Vinos y aguardientes

«Creo que solamente me falta contarle cómo andamos de bodega...»

«Le diré, para empezar, que tenemos algunos vinos prodigiosos, que responden a los nombres de Albariño, Condado, Rosal o Amandi. Que algunos de los mencionados, o todos ellos, que caramba, son vinos del año y alcanzan precios de fábula. Por ejemplo: los tres cuartos de Albariño pueden costarle a usted en

bodega 400 pesetas. ¿Conoce usted en todo el mundo algún vino del año que se venda a 500 pesetas el litro en bodega, teniendo además que llevar usted la botella y el corcho...? ¿Qué me dice a eso?...

«Encontrará usted vinos en todas partes de Galicia, además de los mentados, y que responden a nombres como Barrantes, Betanzos, Montarrey, Chantada, Valdeorras, Ulla, Pais, etc., y en todas par-

tes el más famoso de todos, el Ribeiro...»

«Por si no lo sabía, le diré que los viticultores gallegos, que a la vez son vinicultores, lo cual quiere decir que tenemos el mayor número posible de bodegueros por kilómetro cuadrado, tienen licencia para destilar. Así que es frecuente encontrarse muy buenos aguardientes, que salen de la cocción del bagazo u orujo en alambique o alquitara. Como

consecuencia de este primer producto, hay varios licores, como el de hierbas, el de café, el tostado y los de frutas diversas, siendo el más popular el de guindas. Con ese mismo aguardiente se cubre, al cabo de cualquier banquete, uno de los ritos más curiosos e interesantes de la "queimada", que consiste en quemar ese aguardiente con azúcar y unas mondaduras de limón hasta que tiene el punto apetecido.»

## Menús gallegos que usted debe probar

«Después de todo lo que hemos hablado de la cuchipandía galaica, me va a permitir usted que le componga unos menús o le diga unos platos que usted no debe dejar de probar en las semanas o días que pase entre nosotros. A ver si no se me queda ninguno en el tintero... Veamos:

- Unas sardinas asadas con cachuelos, pimientos de Padrón, pan de molete e viño do Ribeiro.
- Un pulpo a feira. También un pulpo con cachuelos o un pulpo guisado.
- Una docena de ostras antes de cualquier almuerzo o cena, y por la mañana, si la víspera tuvo una «noche toledana»...

- Un lacón con grelos.
- Una merluza en allada (a la gallega) o un rodaballo ídem.
- Una caldeirada de rape o de varios pescados a la vez.
- Unas xoubas afogadas.
- Una empanada de millo con croques (maíz y berberechos).
- Una empanada de anguila, o sardinas, xoubas, vie-

- ras, «raxo» (lomo de cerdo), pollo, etc.
- Unos mejillones de «cualquier manera» (desde sencillamente abiertos a guisados, empanados, en tortilla, etc.).
- Una carne de ternero estofada, con patatas doradas.
- Y pan de borona, de mestura (maíz y centeno o molete y trigo), de centeno, de molete (trigo).



## Camelias, «toxos», mimosas; «carballos», castaños, «nogais»

«¿Me dice usted que todavía no le explicó nada de tantos "detalles" como hemos contemplado en esta excursión por Galicia...? En efecto, tiene usted razón. Los "detalles"... Porque vi que le sorprendían los naranjos en las calles de Vigo; los árboles de las camelias, adornando viejas casonas... El dulce dorado de las mimosas, o los permanentes y duros «toxos», señores de todo el monte galaico. O esos "carballos" (robles) recios y fuertes; los "nogais" (nogaies) tan abundantes en tierra lucense, y los centenares de castaños... Sin olvidar el pino permanente y el eucalipto depredador... Y esos "fietos" (helechos) que, con los tojos, dominan la superficie boscosa de uno al otro confín. Verá usted que son elementos hermosos unos, duros otros, pero que se conjugan bien en el paisaje. Son el producto de un conjunto de microclimas que permite los cultivos más delicados (los "kiwis" que usted ve por ahí se crían en tierra gallega) en algunos lugares y casi no deja crecer más que espinos, "xestas" y "silveiras" en otros... Esa curiosa fecundidad, las más de las veces silvestre, incluidos muchos árboles frutales que aparecen a la orilla de los ríos o a la vera del camino, forma parte de las raíces más profundas del ser gallego, que tiene un sentido germinal muy arraigado, nacido de la permanente eclosión de cuanto le rodea...»



## «Oleiros» de Buño; «Palilleiras» de Camariñas...

«¿Los recuerdos... los "souvenir", me dice usted? Puede volver cargado a su tierra... Mejor será que intentemos ver y conocer algo de lo mucho que los artesanos gallegos hacen, y usted decidirá...»

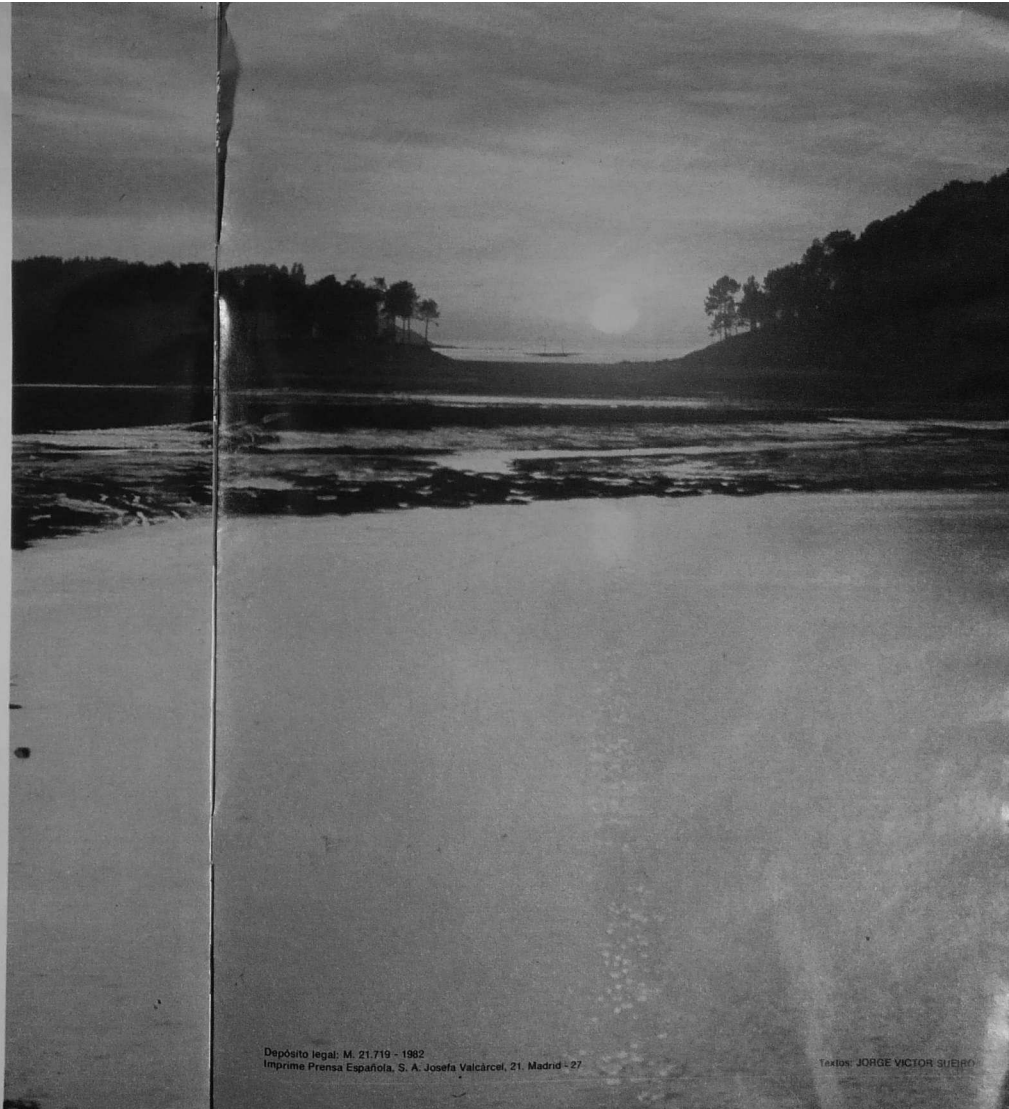
«No sé si atreverme a llamarles "artistas menores", porque la verdad, como irá usted viendo, son muy buenos, cada uno en lo suyo. Los orfebres, en sus filigranas; los tallistas de la madera, en su imaginaria; los "canteiros", ilustres esculpiendo la piedra; los dichosos encajes de Camariñas, famosos en todo el mundo... como lo son las grandes piezas de cerámica con nombres como El Castro o Sargadelos, por mencionar los más ilustres artesanos de esta especialidad...»

«La cerámica popular, la rústica, me dicen que está en baja, porque la gente joven no quiere seguir la tradición de sus ancestros, esos oficios que vinieron de padres a hijos durante siglos... Pero creo que se está salvando, porque en muchos alfares y obradores del barro y la arcilla han encontrado nuevas formas, nuevos modelos, y allí donde surge un hombre emprendedor y artista, se renueva la tradición. Algo de esto podrá us-

ted ver en Buño, al lado de Carballo, o en Bonxe, Loñoa, Niñodagua, Lestrove, Portomouro, Tioria, Mos, Salvatierra, Rubiana, Mondrivedo... aunque podamos encontrar algunos de estos lugares, tan famosos otrora, hoy cerrados o abandonados...»

«Aquí, en Galicia, tenían gran fama los "oleiros", según es sabido y últimamente cuenta tan bien el carballinense Felipe Senén. Eran dueños de todo un repertorio de formas y ornamentaciones, muchas veces con un sentido mágico. Hacían la masa con arcilla gruesa, mezclando partículas de cuarzo o carbón para darle mayor dureza y brillo...»

«También son muy importantes los plateros de Santiago, Betanzos, Noya y Padron. En sus piezas, trabajadas en oro o plata, perduran las formas medievales. Otro oficio casi exclusivamente gallego es el de los azabacheros de Compostela, que competieron muy bien y sobrepasaron a los de Whitby, en Yorkshire (Inglaterra) o a los franceses de Saint Colombe. Y si quiere que le diga algo de las tan famosas encajeras (palilleiras) de Camariñas, creo que fueron los emigrados irlandeses del siglo XVI los que difundieron esta artesanía en Galicia, aunque otros sostienen que ya en el siglo XV se practicaba por aquí. Son las mujeres y niñas de esta parte de la Galicia marinera, de Camariñas a Finistère, las que tienen tan curiosa habilidad manual y preparan hasta dos mil dibujos diferentes con sus encajes de hilo fino...»





Es un mensaje  
de la Consellería  
de Turismo, Juventud  
y Deportes

**XUNTA DE GALICIA**



**"GALICIA is better;  
it has everything"**

**SPAIN**



## Galicia in green and blue

«Oh, so you've never been to Galicia...»  
 When this phrase is spoken at the beginning of a conversation, the speaker feels a certain emotion, because he is going to have the opportunity to explain to the person he is speaking to that miracle in green and blue that is Galicia.  
 «Let's see... How can I tell you? You are going to a land that is many things at the same time: sweet and rough, spacious and small, lovely and friendly, happy and amazing, spectacular and modest, silent and noisy; a part of Spain, the upper bar of the figure seven, at that point of a country after whose Finisterre all mysteries began...»

«Wherever you come from, you will feel that you are entering a different world, new, whether you have chosen the borders with Castile and Leon, where the enormous sheet of the plateau, so flat, so morning, reaches out an arm as if to caress the sweet green and soft blue of the Northwestern territories... or if you have piled the seas without getting too close to the tremendous rocks jutting out that guard the treasures of some part of the Galician coast, or if by contrast with all things of this land, you have glided on the delicate estuaries...; if you have chosen a plane, when they announce Compostela, La Coruña or Vigo you will ask yourself, amazed, where there will be an opening in those masses of trees, soft hillocks and intricate labyrinths of roads, paths, fields and mountains, to land...»

«You will feel so strongly the welcome, though unexpressed by the Galicians, that you will feel... How can I tell you?... At home?... Well, yes... Because that welcome is in the air that is breathed, and the modesty of the people makes it bloom in everything, as if an invisible spiritual force took the shape of greens and the palest blues, all the personality of the Galician...»

«What do you say? Let's see what country it could be, if I give you more details, if I be more specific? Forgive me, you're right, I'm going to try, if you follow me, it's just that Galicia is so many surprises, mysteries, beauty and experiences and it gratifies both the body and the spirit that if I did not begin like that, enraptured, I would think myself unloyal...»  
 «I'm going with you, follow me. You will find that these initial expressions have been inadequate when we have covered together roads, coasts, famous stones, unforgettable countryside, and have lived together with such hospitable, friendly, affectionate, exceptional people... Well, let's go.»



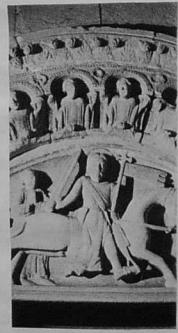
This is a Message from the Council of Tourism and Sports  
**XUNTA OF GALICIA SPAIN**

## «Stone on Stone...»

«If you don't mind, I think we will begin with what Galicians contributed to the land they found... Because the truth is, at the same time we contemplate the marvels that the Galicians added to the grandeur of the country, we will see the mysterious, misty, delicate beauty of this fertile green womb...»

«The stones give a perfect image of this gigantic and artistic effort to leave a memory of the passing of generations of this ancient race. The Galicians, as perhaps you already know, are great stonemasons. They have the patience to dominate rock and give it a fine, feminine skin... And the strange thing is that it is done by blows of iron on iron... and at last the stone...»

«In my opinion, this passion for stone that has given Galicia so many things to be proud of is seen in three exemplary creations... the Tower of Hercules in La Coruña, as a navigating light and guide, the Roman bridge of Orense, as the travelers crossing, and the Cathedral of Santiago, devout expression of the peoples' Christianity. As we will see, there are many more works before which one is amazed and filled with admiration and pride, but as I have told you, these three seem very significant to me...»



## Compostela, Compostela... Grandeur wherever You Look

«The first thing we should do in Santiago de Compostela is walk around by night. I usually do, and it has a special enchantment. It's even better if it has rained a bit and the stones are wet... I know, I know! The blessed rain... Don't think it's absurd, but here, the humidity is good for the stones and the earth - it's vital for them... If not, how could the Tower of Berenguela at the Cathedral in Compostela have the color it has? By the way, the atmosphere around this tower

inspires me. Have you ever stood before something more beautiful than what we are contemplating now, from the baroque Fountain of the Horses to the House of the Grapevine...?»

«Another area of impressive beauty is the Plaza del Obradoiro, because wherever you look, everything is grandiose... Not only the facade of the Cathedral, but also the buildings of the Hospital de los Reyes Católicos, the former hospital for pilgrims, or the Palace of Rajoy or the

«We will embrace the Apostle, of course... By the way, observe that although the known world ended at the Galician Finestere, they placed Santiago himself looking towards the West... As a premonition of the future discovery of America...»

«My good friend... When you have admired all this, I want you to join me in seeing other great architectural works in Santiago: San Martín Pinario, the most important monument after the Cathedral, the inclined Colegiata of Santa María la Real del Sur and if we have time, we will see some unique convents and churches... although, of course we will always come back to this grand environment we are in now, that of the Compostelan Cathedral...»

## La Coruña: Stones of the Second Century

«Perhaps the best way to get a good view of the Tower of Hercules today is to go to Riazor Point... Or take a short boating excursion to the foot of the lighthouse, which is possible on very calm days and very dangerous when the sea is rough... The first thing I have to tell you about this miracle of stone is that it is the only Roman lighthouse remaining in the world. It was constructed by a Portuguese architect, whose name was Cayo Servio, I believe, and legend says that from here the armies

of King Breogan, a mythical hero of the Galicians, left on their conquests. Do you like it? Isn't this Tower of Hercules in La Coruña splendid? Ask me for more details about this lighthouse...»

«Let's see, I can tell you that it was restored in 1682, that a famous Italian engineer named Giannini restored it again from 1768 to 1790; that it is 104 meters above sea level and that the ships that sail these waters can see the twinkling of its lights from more than 40 miles

## Colegio de San Jerónimo...

«You know that here where we are, going up the access steps to the Cathedral, we find ourselves at the nerve centre, of the Jacobean pilgrims, pilgrims that had its greatest strength and expressiveness in the Holy Years. The strength and beauty that we admire now as we contemplate the Porch of Glory. All this work was initiated by Bishop Diego Peláez, when Alfonso VI was in power in 1075. According to the Galician Code, the Master, who initiated the works was Bernardo the Old aided by fifty stone masons, Diego Gaimirez, as from 1103, gave a special development to the works with Master Esteban, who was followed by Bernardo the Young. This first temple is Romanesque and its Porch of Glory, as I already mentioned, is outstanding the work of Master Mateo... By the way, Master Mateo was called to Santiago when he was working on the bridge over the Ulla, in Puenteareas... Yes, go ahead and do it... Put the fingers of your right hand there... And ask for something and it will be granted to you...»

«We will embrace the Apostle, of course... By the way, observe that although the known world ended at the Galician Finestere, they placed Santiago himself looking towards the West... As a premonition of the future discovery of America...»

«My good friend... When you have admired all this, I want you to join me in seeing other great architectural works in Santiago: San Martín Pinario, the most important monument after the Cathedral, the inclined Colegiata of Santa María la Real del Sur and if we have time, we will see some unique convents and churches... although, of course we will always come back to this grand environment we are in now, that of the Compostelan Cathedral...»

away...»

«The Tower of Hercules is not all of La Coruña, naturally. We will cover La Coruña from end to end, especially the Old City. A delightful visit that begins with the contemplation of the Galicias de la Mama; it continues in the Plaza of Azcarraga with its magnolias and the Church of Santiago; it goes on to the Colegiata de Santa María or the Plaza de las Bárbaras, to end in the Garden of San Carlos or in the Castle of San Anton...»

## Orense: The Burgas Fountains of Permanent Hot Water

«If you look at the map, you will quickly see that where we're going, towards Orense, coastal Galicia disappears... Orense is the only Galician province that is completely inland, and this gives it a unique especially interesting character...»

«The people of Orense — why even say it, since everyone knows — are proud of their Roman bridge (now they have four to cover future needs across the Miño. Don't you think that if the Romans are proud of their Trasevere, on the other side of the Tiber, the people of Orense can feel likewise about the Trasmirón?), the Burgas and of their Cathedral's Christ figure...»

«As for the bridge, so as not to improvise, I prefer to read this paragraph that Otero Pedrayo, a great Orensian, dedicates to it...»

«This legitimate glory of Orense (over Roman foundations) is due to the great prelate constructor, Don Lorenzo. In the fifteenth century it was repaired by Bishop Silva. The great central arch, 37.80 meters high, the most beautiful and bold in Spain, was closed in its present form in 1662 by the master Melchor de Velasco...»

«The fountains, of permanently hot water, called the Burgas, are the property of Orense, that enjoys them for a thousand uses, including cooking, because they say that the tripe that the restaurants sell in the city is made with it, a capon can be plucked in two minutes; the people use it for their baths and even for heating... It's unusual to find such unique springs, isn't it?»

«As for the Christ figure that is guarded in the Cathedral of Orense I can only tell you that it is called the Christ of the Agony and there is great devotion to it, both in Orense and in all Galicia. The sculpture is impressive, as you see it is made of wood, with layers of fabric and natural hair and beard...»



## Lugo: 2,130 Meters of Walls

«One of the most unique things I can offer you on our itinerary through illustrious Galician stonework is to take a walk along Lugo's two kilometers of walls... You won't tell me that it's an experience easy to repeat. Moreover, from here, as Cunqueiro — a famous man from Mondoñedo, Lugo — said, from here, from where we are, appear before our eyes the distant horizons, the snow-covered peaks of the Ancares, the dark hills of the country of Guntín de Pallares, the slow curves of the Miño River... each one with its own light and form... As I was saying, the walls of Lugo were built in the second century by the imperial Romans. It has ten

gates, both new and old, with access to various parts of the city. The oldest of these doors is the Gate of Miña, or of Carmen, that is the most unique, according to Otero Pedrayo...»

«Don Ramon says that this monument is unique in the military architecture of the countries under the Roman Empire...»

«And within the walls, there is so much to see! The Cathedral, the Plaza del Campo, the peaceful streets, also of stone... By the way, remind me that during the excursion through the land of Lugo we must see Portomarin, Mondoñedo and its cathedral, the church of San Martín of Mondoñedo...»

## «Pontevedra e boa vila...»

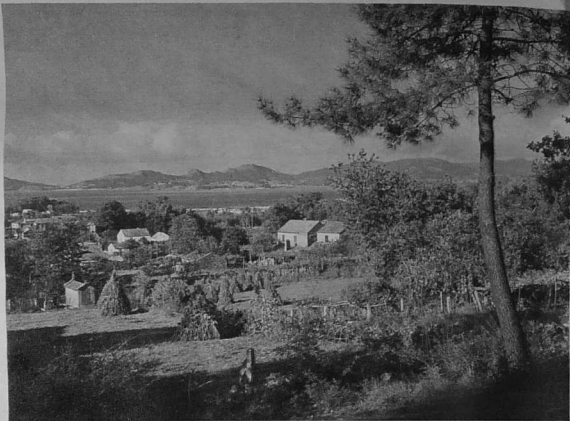
«I want to enter into this city with you repeating some popular verses that define it... They say Pontevedra e boa vila. Ningun a ve que n'ó diga. Do you want me to translate? It's very simple. Pontevedra is a good city. Everyone that sees it says so... Talking about stone, in this part of Galicia we could go to the convents or monasteries of Armenteira, of Poyo; to the ruins at Santa Mariña d'Ozo, in Cambados... we could and we can contemplate the apse of Santo Domingo, here in the capital, vestige of one of the most important Gothic churches in Galicia... But as a single example, I prefer that we see Santa Maria la Mayor... Do you agree? It is now a basilica and was built by the

merchants' guild. It dominates the waters of the estuary of Pontevedra and the rest of the old neighborhood of the fishermen. This temple was built in the sixteenth century by the magnificent architects Juan de Cuetos and Diego Gil. The facade is considered to be the work of Cornelis of Holland...»



## Valleys and Mountains Shelter 35,000 Villages and Towns

To understand a bit about what the Galician is like, how he lives and how he reacts, I think that one must consider the conditions of his countryside, his geography and his habitat... Don't you think so? In this respect it is fundamental that I inform you that this is a country with about 35,000 centres of population... First, conditioning, very distributed and multiplicated... The urban farm also continues in the ownership of land... Few races are so attached to their native soil as the Galicians. To have a patch of earth to tend and to leave your body in the final journey, are irreplaceable biological necessities... This indicates that the distribution of property tends towards poverty... Well... There was poverty and great poverty at that. Yes, there was in a land that seems so rich, in these wonderful valleys, in the gentle or rough mountains... We can now speak in the past, because the problem is practically resolved... «I must tell you, although I suppose you have already observed, that Galicia is a land of farmers and cattlemen, with no separation of profession, since the Galician countryman is at the same time cultivator of the earth, cattle breeder, viticulturist, etc.»



## A Thousand Rivers, Diminutive Names...

«You will have observed on our trip through Galicia, so unique, that there is no twist of the road without gently flowing clear waters of rivers, streams, brooks... mountain and valley waters that with a ray of sunshine draw wonders on the round stones at the bottom, enriched by grasses and numerous lichens that flow in the direction of the current and delightfully muddle the view...»

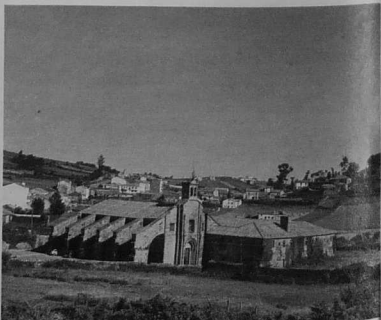
«But fancy that, perhaps you didn't perceive the modesty and reserve with which these furrows of water that adorn the Galician geography are called, as if they'd like to be a reflection of the simple humility of everything, from the men to the plants that are begging forgiveness for being so important and so beautiful...»

Eume, Mero, Deza, Asma, Cabe, Mera, Loyo and Uma. But since there are so many rivers, small brooks, streams of delightful water among forests and umbrias, a few dare to have five letters: Camba, Lerez, Louro, Xares, Eibey, Xinzo, Salas, Vínas, Masma, Xubia, Mendo, Allons, Porto, Xallas, Parga, Nana, Torro, Rodil, Neira... and those that have more, as you can see, can

be forgiven for the beautiful euphony of their names: Tambre, Pambre, Mando, Barbantho, Arantiro, Leguelle, Verdugo, Landrove...»

«Of course these are fishing rivers, paradises of the trout, salmon, lamprey, shad, sea trout...»

«Apart from that they are the blood and lifeblood of the Galician fields.»



## Country Manors, Crossbars, Granaries, Galleries...

«You have already told me a couple of times that you want me to explain to you something about what might be called inland Galician architecture; something in relation with three or four singularities you have seen along the way. I think that in this sense Galicia offers as a novelty and something distinctive some specific signs of identity in the country manors, luxurious dwellings; the crossbars, as religious landmarks along the routes or in the corners of villages and small towns, the granaries, as utilitarian structures for grain and meat and the bright galleries of the large and small buildings...»

«Once again we find stone as a substantive element of Galician construction, indispensable in country manors, crossbars and granaries, and wood as a complement in the galleries... To me the galleries, that González Garces calls 'Bright refuge against wind and rain' seem an exceptional achievement for a land whose stone constructions belong to internal darkness. Perhaps the most flamboyant example of these glassed-in galleries is that at Avenida de la Marina, in La Coruna, although as you will have observed, they are repeated throughout Galicia. They are so beautiful and so identified with La Coruna that I am sure that of the three or four images that the natives of Coruna have of their city, the most representative (the Tower of Hercules, Castle of San Antón, gardens of San Carlos and galleries of the Marina) perhaps the majority of them would choose precisely those galleries as identification...»

«The country manors are, as I was saying, luxurious dwellings in which there is hewn stone and a sample of these glassed-in galleries. There are some very famous and preserved ones, such as that of Marman and others, such as that of Oca, also well-known but somewhat abandoned... They are usually in very beautiful places, possibly the

geographic centre of the territorial power of the owner of the manor and they are linked to noble or prestigious names of Galicia. It will be better that I read to you what Ramon Otero Pedrayo says about these constructions in his famous 'Guide to Galicia' referring specifically to an area very dear to him, that which surrounds his residence in Traslalva. It is difficult to indicate the manors: Cabanelas, in Pazos de Arenteiro; Rioboo, of Ternas; Esposende, of the Ulloas and the Pardos; Gomanz, the town named 'Balcony of the Ribeiro of the Harmida family...»

«The crossbars, the 'Cruceros' — how can I explain to you? — are basic to the countryside of the Galician traveller... They may have a double message: the symbol of the cross open to the winds, as Chesterton said, of a free route for travellers, and Galicia is a land of men on the road... They may also be the perpetuation or megalomania of crimes, tragedies or repentances. There is little literature about these crossbars, except for Castela's book, 'As Cruces de pedra na Galiza' and a personality as important as the Countess of Pardo Bazan felt contempt for them, she thought they should disappear because they offend the stranger's sensitivity.' «Doña Emilia saw in them figures of sinister expression. And nevertheless, they delight me. You see how things are... The first mention of a 'crucero' is documented in 1215 and is related with the Cathedral of Lugo. I think that for me the two most representative crossbars are 'O Home Santo Predicador', that the Dominican San Vicente Ferrer ordered to

be built in Bonaval (Santiago) around 1412, and the crossbars of Ilo, in the province of Pontevedra...»

«The granaries — how can I tell you — within their modesty and their grandeur, for there are examples of every type, are perhaps the most ancient private constructions of the Galician, although they are not exclusive to this land, because they extend in one form or another from Navarra to the North of Portugal. There are various theories about their origins. For López Soler the granaries appeared in Galicia in the sixteenth century, as a result of the arrival of corn and its cultivation from America. Nevertheless, Torres Balbas believes that the granary was the first dwelling refuge of the prehistoric communities and that it was built afterwards on poles to protect it from the attack of wild beasts and floods. Constructed along rivers, they were practically like dwellings, especially in winter...»

«There are granaries everywhere in Galicia, as you can see. It is calculated that there are about 35,000 existing now. The primitive granaries were circular, to store grain. In the romanization of Galicia, they acquired names still used today, such as 'cabazo'. In the twelfth century and afterwards, references to the granaries appear in many documents...»

«I will be sure to point out to you the presence of some of the many granaries of singular construction of the many existing in Galicia today. As general information, I will tell you that the 'Cabazo' is found basically from Lalín to Mellid. It was constructed with interwoven chestnut or willow poles, supported in rustic stone or wooden bases. The roof is made of rye straw or of broom branches...»

«With a similar popular name, the 'Cabecero' is rectangular, with four legs, and might have arrived with the invasion of the Swedes. They exist in Betanzos, the Salnes and around Orense... The materials used depend on the areas. In the north of Lugo they are covered with slate and in Santiago with granite rubble. Pontevedra basically has stone-masonry granaries...»



## A Thousand Beaches, Coves and Inlets in 3,000 Kilometers of Coastline



«Do you want to take advantage of our comings and goings to see coastal Galicia? You do? I'm glad. It's worth the effort. The first thing I should tell you is that we stand before almost 3,000 kilometers of coast which, to be brief, has everything, and we will encounter the strange, the beautiful, the tremendous, the spectacular, the dramatic and the fascinating...»

«I should also tell you that there are three different areas in their varied scenery and climate...»

«Another thing I should tell you as soon as possible is that, in such a large and open coast, you may select a solitary beach if you feel like it or other populated sandy areas. Then I repeat that there are three coastal zones as far as beaches. The Cantabrian zone, or northern coast, extends from Eo to Cape Ortegal. Between Ortegal and Finisterre — Finisterre — the Atlantic coast of the regions of Capelada, Ferrol, As Maríñas, Bergantiños and Xallas, with cliffs, rough seas inlets, coves and estuaries. The third zone is that of Rías Baixas, that goes from the sea of Finisterre to Miño, with zones that are completely different from the previous ones, both morphologically as well as from the point of view of climate, population and tourism development. We'll see them one by one — is that all right with you?»

## From Reinante to San Andrés de Teixido

«The Cantabrian beaches of Lugo are impressive. In the parish of Ríbio, close to Ribadeo, those of Os Castros, reinante and Arealonga stand out. In the town of Barreiros, that of Benquerencia (are you taking note of such lovely names?). In the Foz estuary those of San Bartolomé and Anguera, the latter being the most frequented by the people of Foz and their many visitors, that enjoy calling it A Rapadoira...»

«Between the Ouro River, that flows through the Valadouro (Valley of Gold) and the small town of Burela the coast changes a bit and there are more beaches. We meet again at another beach that is called

Arealonga; in Lousada that of Area de Fame and the Areoura, now close to Burela. There are very beautiful nooks through San Ciprián, before arriving to the best known of the area that of Covas, in Vivero, we have that of Area, in Cillero, further on is that of Breia, sea-beaten and less frequented; San Román do Val y Area Grande, pretty but dangerous. Up to the estuary of El Barqueiro there are few, but exceptionally beautiful beaches: Toxio, in Vilasuso; Xiloe, the most rustic. And in the mouth of the Sor, another Arealonga, alongside Saído...»

«Close to Ortigueira, the savage beauty of the beach of Celtigos, also called San Antonio

and in Espasante two small but secluded sandy areas. In the Estuary of Ortigueira, the smoothness of the relief is well known; on the right hand side are the beaches of Cavalari and Moruzos and on the left hand side, Fornos, now closer to Carrío... See how easy it is for me to tell you consulting this little book by Augusto Pérez Alberti that has just been published. It has everything perfectly identified and specified... Let's continue. From this area where we are we can go up to the most northern cape of the Iberian peninsula, Ortegal, and to the sierra of A Capelada, with the most impressive cliffs of Europe, where the miraculous sanctuary of San Andrés de Teixido is located...»

## From Ortegal to Finisterre

«As you will observe, between Ortegal and Finisterre the coast becomes more varied. We see Cedeira, with its beach and its delicate shellfish; in Valdovino, A Frouxeira, with an extended sandy area; going towards Miras, that of O Porto, with calm water; between the Estuary of Ferrol and that of Ares, the beach of Csantero, well protected from the wind and those of Ares, Seselle and Raso. Later Cabanas, alongside Puente deume, with an adjoining pine grove; further on Perbes and now in Miño the Playa Grande, lovely

and much frequented. Between the Puente del Pedrido and Sada, the beach of Gandano and now in the estuary of La Coruna, those of Mera, Bastiaqueiro and Santa Cristina. Within the city itself, the beach of Riazor, nearly populated for its exceptional location...»

«Further to the south, beautiful and rough beaches for strong and risky swimming that leaves the body in vigo. For this sport the beach of Barrañan is good, or further on, Baldayo beach; the beach of Malpica is secluded, as are those of Seaya

and Beo... You will notice the great variety of seaside landscapes from which to choose... Now we have Esteiro, Barizo, Milions, Corne and Laxe. Afterwards, leaving from the Puente del Puerto, a sandy area that is lovely but has difficult access, the beach of Treca followed by Muxa and past Cape Touriñán, the most western point of Spain, the beach of Nemiña, accessible from Cee... We are at the culminating landscape of the Costa de la Muerte, one step from the end of the ancient land, from Finisterre



## «Rulas», Docks, «Muros»

«I must tell you that the life of the seafaring Galician is one of singular importance, significance, beauty and tragedy one that has everything. When speaking of seafaring I'm referring to the fishing aspect, leaving for another moment the comments on the great sailing tradition of this Galician country, its great shipyards and the importance of its navigators. Here I am referring to and explaining to you about the workin life, modest and brilliant, that hundreds, thousands of fisherman at sea and their wives on land lead, revolving around nets, "patelas de peixe", fish traps and all kinds of fishing tackle and equipment related to this great and risky industry of fish and shellfish...»

«The hauling in of the fish is worth seeing, and I want to join you some time to see it, or the "muro" —which is the market of the first sale in La Coruna— or in the "rulas" —another name that the dock receives in northern ports, such as that of Foz (Lugo), for example...»

«We will have to get up a bit early if we want to attend all the spectacle in Berbes de Vigo or at the port of La Coruna, just of mention two places, perhaps the most important existing in the world of direct trade in all kinds of fish and shellfish...»

«It's worth the effort, as I say, even if you are just a little bit curious, because everything you see will be a novelty for you; from learning the different types of fish that you have never seen to the uniqueness of the auctions, the vendors calling out loudly in a rapid and singular system in which you must be very well trained to participate...»

«This is the end of the process of fish and shellfish, that thousands of men have practiced the night before, the same day or the previous days on the coast itself, on the boats that go close by or on the large fishing boats that arrive from Gran Sol or from other far waters...»



## From Xallas to Miño

«Between the waters of Xallas, my dear friend, and the far waters of Miño, is a different coastal Galicia... From here sea and land are intertwined in a perfect symbiosis, the violence of the granite and waves begin to disappear and we walk towards the peace, the gentleness of the countryside of sand and water...»

«Just after passing Finisterre we find two beaches, Langosteira and Sardiñeiro, and there are no other until Ezaro; in Carnota, Caldebarcos, and on the way to Muros, the solitary beach of Lario and that of Louro or Area mayor. In the Rías de Muros and Noya, those of Fregadeiro and Seisde and in Muros itself, that of the Virgen; and towards Noya, a rosary of delightful places, with these names: Avileira, Salgueira, Esteiro, Area do Colido, etc. By way of the Ribeira highway, the beach of Testal and afterwards Mexilloeiro, further on Portosin Beach, popular, and followed by those of Coira and Augueira. Past Puerto del Son are those of Preguntoiro, Vilar and Castro, that has the same name as one of the most interesting «castros» of Galicia, which it borders, that of Barroira...»

«Note the beach of Corrubedo and we now enter that marvelous Ria de Arosa. The first beaches are those of Carreira and Castiñeira and past Ribeira, that of Coroso. Do you feel like going to the lookout of A curtoia, here in the sierra of Barbantá? You will understand why it was worth the effort. On a day as clear as today we contemplate the joy of the countryside of Ria

de Arosa and in the distance we can even make out the Rías of Pontevedra and Vigo...»

«If we go towards Padrón, which is well worth the effort, we will find the beaches of Estero and Cornas, and more inland of the estuary, that of Carmiñal. Afterwards, in Boiro, that of Barraña, very famous. There is also a beach in Rianxo and towards the mouth of the Ulla, Tanxil beach...»

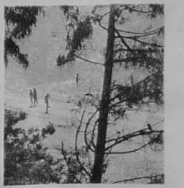
«In Vilagarcía, Compostela beach, a city beach, and closer, that of As Sínas. Another lookout here, my friend, that of Monte Lobreira... Between the wonder of the island of La Toja and San Vicente do Mar, there is a rosary of beaches: Rous, Chan, Labaxeira, Area das Pípas, Carreira, Aquieiro, Canelas, Barrosa, Faruxo, Espiño, to end up in one of the most splendid beaches of Galicia, La Lanzada, huge and beautiful, the beach that does away with the sterility of women, after having submerged themselves nine times in its waters, once for each month of the planned pregnancy...»

«Then let's continue toward Pontevedra. Throughout this zone we will find many lovely beaches: Faxilde, Paxantías, Canelas, Canelinas, Ribeira, in Portonovo; those of Silgar and Areas in Sangoenjo and also Ara, Louro and Campelo, that are in Poyo. Closer to the capital, Pontevedra, those of A Canteira, Chacela, Coveilo, O Lariño, Samiera and Raxo...»

«You don't get tired of seeing beaches and lovely towns? Of course not. We should continue, since what you're going to see gets better and better. You will

see for yourself in just a moment. After Marín, Portocelo, Mogor, Loira and in the municipality of Bueu, the beaches of Lapaman, Agrelo, Banda do Rio and Pescadoira... Almost at arm's length, the island of Ons. In Cangas the sandy beaches of Lomens or de la Barra and in the village, A Rodeira...»

«In the southern part of the estuary we find the beach of Cesantes, in front of the island of San Simon and in the municipality of Vigo, a Fonte and Os Olmos beaches. The city beach of Vigo, Samil, is the beginning of a string of beaches towards Bayona, with names such as Coruxo, Bao and if we take an excursion to the Cies Islands, those of A Roda and San Martín. In Nigrán, the beaches of Patos and the splendid America Beach. And now in Bayona, La deira and Santa Marta... Now the coast begins to harden again and our next beach pool will be in Compostanos at the foot of Mount Santa Tecla, from which we can contemplate the mouth of the Miño and the first Portuguese land, Camiña...»





## Parish, Religion, Paganism

"The Galician parish forms a perfectly defined social, cultural and geographic entity that has as its basis the village, the main community in which the family life develops. The identification with the parish is part of one's identity, since for example when you ask a fellow countryman (which is what those born in the same rural zonas are called), he will probably not give you the name of his hometown, but that of his parish: I'm from Santa Mariña de Ribasar, a friend of yours might say. And if you begin to make inquiries, you will find that it is impossible that anyone be from Santa Mariña de Ribasar, because this is the name of the parish church and the priest's house, and neither of the two areas is precisely the place to give, birth to a Galician... Nevertheless, your friend is from Santa Mariña de Ribasar, because he was born in one of the five villages of this parish: Faramello, Angueira, Sisto, Co-desido or Francelos... What do you think of that? Well, that's the way things are."

"This concept of the parish also implicates religion, the devotion for the patroness or patron saint, the attendance at the festival or pilgrimage although one must come from afar, and of course, financial provision so that the festival can be a significant one... This does not exclude a full measure of paganisms among the Galician people... You will see in the churches themselves all kinds of votive strange offerings and you will know that you can attend a procession of 'the dead' (Puebla del Caramiñal) in which those who were saved from death in the last year will parade in a coffin, or if you want to attend a ceremony to 'exorcise the devil from the body', always in an ecclesiastical atmosphere. And no one will seriously deny that 'meigas' exist, even though they haven't seen them..."

"Perhaps it will coincide so that we can attend the Miracles of Amil, or San Benito de Lérez, or the pilgrimage of Slavery that of A Virxe do Cristal..."

## The Galician, Warm and Hospitable

"As I believe I've already told you, the men of this land accord with the countryside. Here the symbiosis countryside/country people is perfect. Once you, who are beginning to understand Galicia and the Galician people, penetrate into the delicate sensitivity of this earth, as soon as you become part of the grandeur of Nature, you are also penetrating into the secrets of the Galician men and women..."

memory of those places —small pools, life-giving fountains, dew-covered meadows, majestic oaks, black clouds, the roaring sound of frightful winds among the branches of the eucalyptus, touches of fire under the bottom of the dark pot made from black iron, so obsessive that it unites us like a cluster of newborns that someone left out in the open?"

"I have here a few words of Jorge-Victor Suerio in one of his books about Galicia that can tell you a bit about what the Galicians are like. He says: 'The Galician is basically serious, honourable, a hard worker, and hospitable. It is probably difficult to find another species that is a better friend of his friends, although I admit that is difficult to attain that friendship. The Galician is irresponsible in his attitude toward land (capable of going into debt for a parcel of land) and profoundly responsible outside it. This is a characteristic that has made me think a lot, without arriving at any conclusion. Could it be that this division, so distressing, unites us? Is there an orphanhood in the absence of land that unites us as brothers above all else? Is our love for Mother Earth so certain and unswerving, the pleasure of stepping on it and clutching it in our hands so desired, the

"These beings, men and women of the Galician land, with a great and sensitive soul, will show you a welcome and hospitality without limit, once you have been able to penetrate their spirit, once saved from racial distrust, they will open up their hearts to you in a generous, deep, long-lasting friendship..."

"Here, in Galicia, you will never be lonely."



## Galicia, Gastronomic Paradise

"All this, my friend, and you must be thirsty. It hadn't even occurred to me to invite you to a 'grollo de viño do país' so uniquely smooth, a bit acid, aromatic... We're going to take care of that immediately. All this time I've been telling you about the hospitality of the Galician, and I don't want you to think that I've been talking about another country..."

"To begin with, here in Galicia we are in one of the most generous paradises possible for eating and drinking, in a place where we can most thoroughly enjoy a good meal. Though later I will be glad to give you more details, as a first impression I can give you some basic statements: first, that in Galicia it is

almost impossible not to eat and drink well; secondly, that there is such a variety of ingredients and produce that we could spend our month long excursion eating lunch and supper without ever eating the same thing twice; third, it would be difficult for you to find anywhere else the quality of all the elements of the sky, ground, light, subsoil, freshwater or saltwater found here. As far as this subject goes, we are going to do away with all doubts immediately and I am going to make you such an ample and substantial offer that it will be difficult for you to choose... Don't worry, there are many days ahead and what we can't eat today, we will eat or drink tomorrow. It's not a good idea to be too impatient..."

when I'm not near to give you advice, if you feel like eating a shellfish or a variety of shellfish, what we call a 'Shellfish platter' ask the prices before you order. They will gladly tell you, because the restaurateurs in Galicia are very serious, honourable and consistent. Don't deny you self of at least one opportunity to

enjoy this shellfish platter, to be able to sing the glories of its many flavours and pleasures. But during the course of our daily trips through Galicia, please, listen to me and you can eat very well at a reasonable price any one of a thousand things the cooks of the land offer. If you follow me I will prove it to you..."



## Fish

"I don't recall where I've read, dear friend, that in Galicia we have about ninety different kinds of fish to choose from, among saltwater and freshwater varieties... The most fabulous cornucopia of abundance... I am going to list a few of them for you, maybe those that I've tried the best, that are available all year round, such as hake and others that have their season, etc. that should be ordered when they are in season..."

"I am going to mix them up for you democratically, so that in an offer such as the present the noble turbot and the humble 'Xouba' are together: Codfish, needlefish and tune; salt cod, berdei, bertorella, sea bream, bispo, bocarte, bonito, castañeta, conger and conxou, and almost the entire alphabet has a

fabulous Galician seafood supply. Wrasse, gilthead, escabeche and escapanote, julia and saurel, sole, lino, bass, maragota, maruca, meiga, melgacho, hake, grouper, mujel, pancho, porgy, parrocha, whiting, swordfish, pibardo, pinto, pion, repante, ray, nincha, turbot, sable, red mullet, sanmartiño, sardine, sargo, sarreia, sturgeon, trancho and xardia... And freshwater fish, eel, alver, lamprey, sea trout, salmon, shad and trout... And I won't name all of them for you since sometimes I get mixed up and repeat the same one twice or forget some..."

"As shellfish are practically presented raw or boiled (with a few preparations grilled or baked), fish are treated in two magical formulas: in 'Alfada' or in sauce; baked, pan fried, grilled or in turnovers..."

## Shellfish

"If we had been reading the Galician newspapers, we would have been informed by 'The voice of Galicia', the main newspaper, that in the 'Muro' in La Coruña a kilogram of shrimps cost 16,300 pesetas in first sale... Why do I tell you this? Well, you can imagine. If it was said a long time ago that shellfish is gold, you will see that this is no longer valid... These shrimps will be at least platinum by the time they get to the dinner guests..."

"But you and I are going to enjoy the shellfish in Galicia without ruining our budget. You already know that among shellfish there are not only crustaceans

(buye de mar, shrimp, crab, spider crab, Norway lobster, spiny lobster, lubergante, necora, barnacles, sea urchin), but also mollusks with shell (clams, cockles, winkles, small cockles, limpets, mussels, mincha, morruncho, oysters, scallops, samburina) and soft mollusks (squid, chipiron, cuttlefish, choupa, sepiá, pota, octopus). So with such a big selection and taking into consideration that those found in Galician waters have the best flavour, we will easily make up a menu that includes shellfish..."

"Doesn't that sound great?"

"I do want to mention that

## Meat

"If I tell you my idea about the daily diet in Galicia, I myself make two distinctions according to the season. I can go twelve months without tasting meat, though the meat is so good here, since I prefer fish and vegetables. But I have to admit that in winter, which is long here, it's a good idea to eat stick-to-the-ribs foods like some good chunks of veal, kid, pork, capon, and if you're lucky, a delicate pheasant or, in the hunting season, rabbit, hare, boar or deer..."



## «Grellos» and Peppers from Padrón

"The Galician vegetable garden, my friend, has two exceptional and unique products: grellos (the leaves of the turnip) and the tiny peppers from Herbón (Padrón). They are seasonal, although, as I believe I've already

told you, sometimes they can be found all year round, especially the peppers that are now grown in other geographic areas, and specially those from Murcia now cover the periods when there are none in Padrón.

"You already know that, along with shellfish, Galician cooking is internationally known by a meat dish: 'laçon con grellos' (pork shoulder with greens). Now there are restaurants that have it all year, though it is best in winter. The difficulty is in the cultivation of the grellos, because all the other ingredients: pork shoulder, sausage and cachelos (boiled potatoes, either peeled or unpeeled, in this case unpeeled) are available all year round.

To be frank with you, my favourite Galician meats have two names: one, stewed meat, with its golden potatoes (by the way, take the time to test the excellent quality of the Galician potatoes), or such a simple dish as ribs with fried potatoes... Two very simple dishes, substantial and consistent that leave you with a healthy body..."

"If you have a chance, don't forget to try the very famous capons of Vilaíba. They are unique: fed 'out of the hand' and if you like poultry, you won't find any better."

"The 'filloa', a rustic crepe, is probably the most popular and typical Galician dessert, in spite

## Wines and Spirits

"I think the only thing left to tell you is about our wine cellar..."

"To start with, I will tell you that we have some marvellous wines, with names like Albariño, Condado, Rosal or Amandi. Some of those mentioned, or all of them, are wines of this year's harvest and fetch fabulous prices. For example, a 34 litre bottle of Albariño might cost you

400 pesetas in a wine cellar. Do you know any other wine in the world from this year's harvest that costs 500 pesetas a litre, and besides that, you have to supply your own bottle and cork?"

"You'll find wine in all parts of Galicia, apart from those mentioned, with names like Barrantes, Betanzos, Monterrey, Chantada, Valdeorras, Ulla, Pais, etc.

and everywhere, the most famous of all, the Ribeiro."

"In case you don't know, the Galician viticulturists are also wine growers, which means that we have the greatest possible number of wine cellar owners per square kilometer with a licence to distil. It is therefore very easy to find good spirits, that come out of the cooked pulp or husk in the still. As by-products

Those of Padrón appear and disappear more or less with the summer..."

"Galician lettuces and peas are exquisite, and the cabbages unique, used very widely in caldo gallego (broth). In my opinion as good a lettuce dressed with skill, cannot be found in other lands that have the reputation of having good vegetable gardens. Also Galician chick peas are unsurpassed in their short season, and some light dishes can be made with them along with chopped ham and hard-boiled egg..."

"As I already told you, turnip greens are the inseparable company of the most popular dish in Galicia, pork shoulder. They are also very good in salad, once they are cooked, and in broth. And I'm talking to you about food at very reasonable prices. Now that we're talking about vegetable gardens, there are several Galician menus that have their base or complement in garden foods. For example: in season, some roasted sardines with peppers from Padrón and cachelos da marifa are incomparable, or octopus with potatoes..."

## Galician Specialties that you should try

"After all we have talked about Galician eating, please allow me to make up some menus or tell you some dishes that you should try in the following weeks and days that you spend with us. Let's see if I can write them all down.

• A rich broth of turnips, grellos, escarole or cabbage.

• Some roasted sardines with 'cachelos', peppers from Padrón, 'pan de molete e viño do Ribeiro'.

• Octopus 'a feira'. Also octopus with potatoes or boiled octopus.

• A dozen oysters before any lunch or dinner, and in the morning, if you had a very exhausting night the night before.

• Laçon con grelos.

• Hake in 'Allada' (Galician style) or turbot prepared the same way.

• Fish soup with angler or several different kinds of fish.

• Some 'xoubas afogadas'.

• A 'millo con croques' (corn and clam turnover).

• A turnover with eel, or sar-

dines, xoubas, scallops, 'raxo' (pork back), chicken, etc.

• Mussels cooked 'any way' (simply steamed, or boiled, breaded in an omelette, etc.).

• Veal stew with golden potatoes.

• Combread, 'mestura' bread (corn and rye bread, or rye and wheat), rye bread or 'molete' bread (wheat)."



## Camellias, Furzes, Mimosas, «Carballos», Chesnut Trees and Walnut Trees

«You say I still haven't given you any «details» during this excursion through Galicia...? You're absolutely right. The details... I noticed that you were surprised when you saw orange trees growing along the streets of Vigo; Camellia trees adorning large old homes... The sweet golden mimosa trees... or the permanent and tough furzes, the proud trees of the Galician mountain. Or those 'carballos' (oaks) old and strong; the walnut trees, so abundant in Lugo, and the hundreds of chesnut trees... We must not forget the ever-present pine tree, and the pillager eucalyptus tree... And those 'fieltos' that together with the furzes dominate the forest from end to end. You will see that some are beautiful, some are hard, but they combine well in the countryside. They are the product of a combination of many different climates that permit the most delicate crops (the 'kriwis' that you see in the market are grown in Galicia) in some areas and in others only thorns 'xestas' and 'silveiras'. This strange fertility, usually in the forests, includes many fruit trees that appear at the mouths of the rivers or at the edge of the road, form part of the deepest roots of the Galician, who has a very deep-rooted germinal sense, born in the permanent blooming of everything that surrounds him.»



## «Oleiros» of Buño; «Palilleiras» of Camarinañas...

«Souvenirs, you say? You can return loaded down... First we should see some of the many things that Galician craftsmen make, and then you can decide...»

«I don't know if I dare call them 'lesser artists' because the truth is, as you will see, that each is very good at his specialty. The silversmiths, with their filigree, the ebanists with wood, in their religious imagery; the «Canteiros», well-known sculpting stone; the wonderful laces of Camarinañas, famous throughout the world... as are the large ceramic pieces with names such as El Castro or Sargadelos, just to mention the most famous craftsmen well-known in this specialty...»

«Popular ceramics, the rustic art, is at a low point, because the young people don't want to follow their ancestors' tradition, those crafts that were passed down through the generations for centuries... But I think it will be revived, because in many potters' workshops they are finding new forms and new models for clay and earthenware, and when an enterprising and artistic man comes forth, the tradition will be revived. You can see something of this in Buño, close to Carballo; or in Bonxe, Lófoa, Niñodagua, Lestrove, Portomouro, Tioria, Mos, Salvatierra, Rubiana, Mondoñedo... alt-

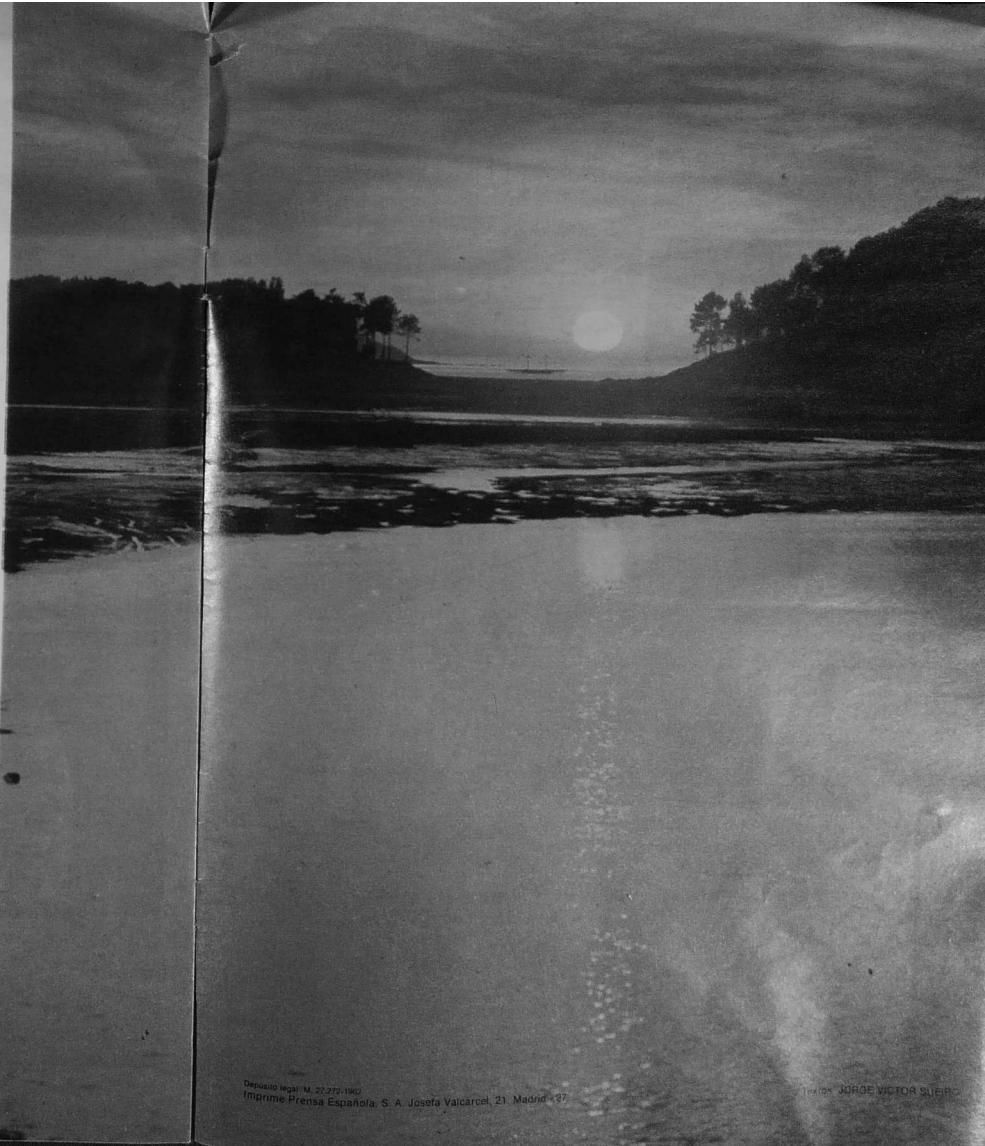
hough we could find some of these places, formerly famous, closed or abandoned now...»

«Here in Galicia the 'oleiros' were very famous as is well known and lately as Felipe Sennen from Carballo explained. They were the owners of a great repertory of forms and ornaments, many times with a magic theme. They made the mass with thick clay, mixing in particles of quartz or carbon to make it stronger and shinier...»

«The silversmiths of Santiago, Betanzos, Noya and Padrón are also very important. In their pieces, worked in gold and silver, medieval forms are still used. Another craft almost exclusively Galician is that of carving jet in Compostela, that exceeded Whitby in Yorkshire (England) in competition and the French at Saint Colombe. And if you want me to tell you something about the famous lace-makers (palilleiras) of Camarinañas, I believe that the Irish immigrants in the sixteenth century were the ones who spread this handicraft throughout Galicia, although others maintain that back in the fifteenth century it was practised here. The women and girls of this coastal part of Galicia, from Camarinañas to Finisterre, are the ones who have such a unique manual ability and prepare up to two thousand different designs with their delicate laces...»

«I the undersigned Juan Amor Fernández, sworn translator for the English Language do hereby certify that the foregoing is a true and faithful version of the original Spanish document hereunto attached.»

Madrid, 24th July 1982.





This is a Message  
from the Council  
of Tourism  
and Sports

**XUNTA OF GALICIA**  
**SPAIN**



#### XAIME QUESSADA

Né à Ourense en 1937. Étudie à l'École de Beaux Arts de San Fernando et à l'École de Beaux Arts de Paris. En 1960 obtient la III<sup>ème</sup> Médaille à l'Exposition Nationale de Beaux Arts de Barcelonne, la médaille d'or des Ecoles de Beaux Arts "Pensionados el Paular" et le prix extraordinaire de l'Exposition Nationale d'Art Jeune à Madrid. Parcourt l'Europe, l'Asie, l'Afrique et l'Amérique en exposant à Estocolme, Paris, Bruxelles, Oslo, Amsterdam, Milan, Genève, Anvers, Stuttgart, Copenhague, Dakar, Liban, Syrie, Irak, Egypte, New York, Nouvelle Orléans, Barcelonne, Madrid, México, etc. Il peint des centaines d'affiches clandestines (et quelques uns légaux). En 1976 publie son Histoire de la Galice à lui gravures à l'aquarelle intitulées "Imaxe Subtelle de la Galice". En 1980 publie son premier roman: "El recrisio del Barata".

#### MANUEL TORRES

Né à Marin en 1901. Très jeune il commença à peindre et à dessiner et à fréquenter les réunions de peintres qu'à l'époque cherchaient de nouveaux chemins pour l'art galicien (très lié d'amitié avec Carlos Maside). Cultivateur de toutes les techniques, maître et illustrateur, Manuel Torres a fait près d'une centaine d'expositions. Son Oeuvre est présente aux musées de Pontevedra, Lugo, Castrelos (Vigo), Carlos Maside (Sada-La Corogne), etc. et aussi dans de nombreuses collections privées.

#### MANUEL BUCIÑOS

Né à Buciños (Lugo) en 1936. Boursier du Conseil Général de Lugo, il étudia à l'École de Beaux Arts de San Fernando (Madrid) et puis il fit un voyage d'études en Italie, Grèce et Egypte. Depuis 1963 il vit et travaille en Galice. Buciños a participé à de nombreuses expositions et il a obtenu, entre autres, les suivants prix: Prix de l'Élan (sculpture), Prix Madrigal, Prix Carmen del Río, Prix Exposition Nationale de Beaux Arts, Conseil Général de Tarragone, Prix Concours Nationaux d'Acquisition d'Oeuvres, Prix Maître Mateo de la Municipalité de Saint Jacques, Médaille d'Or à la Biennale National d'Art de Pontevedra, etc.

#### ELENA COLMEIRO

Née à Silleda (Pontevedra), elle étudia la céramique à Buenos Aires et obtint le Premier Prix et le Prix d'Honneur au "Salon des Etudiants d'Arts Plastiques" de Buenos Aires. Rentre en Espagne en 1966 et depuis lors habite à Madrid et en Galice. Alternativement, Elena Colmeiro expose en Espagne et à l'étranger et obtient les prix: Premier Prix à la Biennale d'Uruguay de 1966, Médaille d'Or à l'Exposition Internationale de Céramique de Faenza, Italie. En 1968 elle a une bourse de la Fondation Juan March pour le Mills College, Oakland, San Francisco (Californie). En 1972 participe au Congrès et à l'Exposition Internationale de Céramique qui eut lieu à Londres, Musée Victoria et Alberto. En 1980, en tant que membre de l'Académie Internationale de Céramique de Genève, elle prend part au Congrès et à l'Exposition de Kyoto, au Japon. En 1981, elle assiste à l'Exposition Internationale qui se tient au Musée des Arts Décoratives de Paris.

#### XOSE CID

Né à Calvos da Rábeda (Ourense) le 4 Août 1946. Après avoir fini l'École Primaire il commence à travailler la glaise et le bois. Il est l'auteur du Monument à l'Affleur (Métier ambulant typique galicien) que l'on inaugura à Saint Jacques (rue d'Ourense) en Janvier 1974. Participe aux plus importantes Biennales d'Art et l'on trouve des oeuvres à lui dans des musées et des collections privées de plusieurs villes espagnoles et américaines. Médaille de bronze à la Triennale d'Art de Saint Jacques (1974) et Premier Prix "Maître Mateo" aussi à Saint Jacques (1977).

#### XESUS VALVERDE

Né à Vigo le 1er Juin 1925, il étudia à Madrid et tient sa première exposition à l'Athénée madrilène en 1960. Il obtint le Prix National de Sculpture en 1967. Expose maintes fois aussi bien en Espagne qu'ailleurs. Des oeuvres à lui peuvent se voir au Musée d'Art Contemporain de Madrid, au Musée de Sculpture de Barcelona et dans de nombreux lieux publics.

## FESTIVAL INTERCELTIQUE

Lorient

août/83

20 artistes de Galice



Organisation:  
Galería de Arte CITANIA  
Santiago de Compostela (Galicia)

XUNTA DE GALICIA

Consellería de Cultura

## CATALOGUE

1 — Xosé BIBIAN	"Composición"	— acrilique	— 51 × 51 cms.
2 — Manuel COLMEIRO	"Lavanderas"	— huile	— 22 × 27 cms.
3 — Xurxo CASTILLO	"Pallasos"	— aquarelle	— 22 × 15 cms.
4 — Alfonso COSTA	"Figura"	— huile	— 28 × 36 cms.
5 — M. <sup>a</sup> Antonia DANS	"Bodegón"	— huile	— 61 × 50 cms.
6 — M. <sup>a</sup> V. DE LA FUENTE	"Bodegón"	— huile	— 61 × 50 cms.
7 — Xosé Luis DE DIOS	"Primavera"	— aquarelle	— 35 × 17 cms.
8 — Xosé M. <sup>a</sup> de LABRA	"Estrela II"	— t. mixte	— 50 × 70 cms.
9 — Antonio LAGO RIVERA	"Paisaxe"	— huile	— 65 × 50 cms.
10 — LAXEIRO	"Moneco que fala"	— huile	— 38 × 55 cms.
11 — Xulio MASIDE	"Figuracións"	— pastel	— 62 × 43 cms.
12 — Xoan PARDIÑAS	"Composición"	— t. mixte	— 65 × 50 cms.
13 — Xavier POUSA	"Paisaxe"	— huile	— 55 × 46 cms.
14 — Roxelio PUENTE	"Anticuariano"	— huile	— 33 × 42 cms.
15 — Xaime QUESSADA	"Figura"	— t. mixte	— 49 × 38 cms.
16 — Manuel TORRES	"Paisaxe"	— huile	— 41 × 34 cms.
17 — Manuel BUCIÑÓS	"Maternidade"	— bronze	29 cms.
18 — Elena COLMEIRO	"Forma"	— gres	20 cms.
19 — Xosé CID	"Maternidade"	— bois	41 cms.
20 — Xesús VALVERDE	"Torso V"	— bronze	30 cms.

### XOSÉ BIBIAN

Saint Jacques de Compostelle, 1949. Études: Ecole d'Arts et Métiers (Saint Jacques), Ecole de Beaux-Arts de Séville, Ecole de Peinture Murale de Sant Cugat (Barcelonne), Ecole de Beaux-Arts de Pérougia (Italie), Bourse de paysage au Foyer d'Artistes Peintres de Segovia. Quelques expositions: Salon Cruz (Séville), Musée d'Art Moderne (Séville); Salle du Torreón de Lozoya (Ségovia). Salon Novecento (Vigo), Biennale de Pontevedra; Arteder (Bilbao); Groupe Atlántica (Saint Jacques). Professeur de dessin à l'Ecole d'Arts et Métiers de Saint Jacques.

### MANUEL COLMEIRO

Né à Chapa-Silleda (Pontevedra) en 1901. Jeune enfant émigre avec sa famille à Buenos Aires où très tôt il commence à dessiner et à peindre. Retourne en Galice en 1925 et trois ans après dans la Salle du Journal "Faro de Vigo" fait sa première exposition individuelle, dès lors exposera avec régularité. Aux alentours de 1935 peint une série de tableaux abstraits. La guerre civile l'oblige à s'exiler à Buenos Aires où il va réaliser des peintures murales pour quelques édifices publics. En 1951 il s'installe à Paris et commence à exposer avec régularité en Europe (Londres, Paris, Madrid, Barcelonne, etc.). Dès lors fait des voyages en Galice de plus en plus fréquents. En 1968 on lui consacre la Salle d'Honneur de l'Exposition Nationale de Beaux-Arts (Madrid). Colmeiro est un de membres plus distingués de ce qu'on a convenu d'appeler "Ecole de Paris" et du "Mouvement eur de l'Art Galicien". En septembre prochain le Musée Espagnol d'Art Contemporain montera une Exposition Antologique de l'œuvre de Colmeiro.

### JORGE CASTILLO

Né à Pontevedra, 1933. Castillo peint dès l'âge d'huit ans et il passe sa jeunesse en Argentine. Il entre à l'École de Beaux-Arts de Buenos Aires qu'il quitte vite dégoûté de l'enseignement académique. En 1955 il rentre en Espagne pour faire son service militaire et vit à Madrid et Barcelonne. En 1960 Castillo est sélectionné pour la Biennale de São Paulo. Il travaille à Paris, Barcelonne et Genève et obtient le prix "Internationale der Zeichnung" à Darmstadt. Il commence à sculpter en 1965 et l'année suivante travaille à Genève et à Bolzano. En 1968 il va à Berlin avec une bourse du gouvernement berlinois et il réalise des œuvres de grandes dimensions. 1970: Exposition individuelle dans la National Gallery de Berlin: peintures de son époque berlinoise présentées par Werner Haftmann. En 1978 six galeries de Barcelonne montrent une exposition antologique de son œuvre.

### ALFONSO COSTA

Né à Noia, Août, 1943. En 1972 il est à Florence avec une bourse de la "Fundación March". En 1974 participe au cours International de Peinture Murale de Sant Cugat del Valldès. En 1975 il commence, avec Pujol Boira, la série de gravures "Edición Barcelona". Il grave, avec Concha Ibáñez, en 1977 un Album avec des poèmes du livre *Lunga notte di pedra* de Celso Emilio Ferreiro. En 1980 fait les dessins de l'album *Tempo de Compostela*, poèmes de Salvador García-Bodaño. Il peint, en 1978-79, 800 mètres carrés de mur pour l'Institut de Phléropatie de Barcelonne. En 1979 illustre les séries: Poètes oubliés, fées populaires, mythes et légendes, métiers, etc. écrits par Xavier Costa Clavell. En 1980 fait les illustrations du livre de poèmes de Cesáreo Rodríguez-Aguilar.

### MARIA ANTONIA DANS

Elle est née à Oza dos Rios (La Corogne). Elle passa son enfance et son adolescence à Curtis, ville qu'inspire une bonne partie de sa peinture. Depuis elle habita à La Corogne et dès 1955 à Madrid où elle prit quelques cours à l'Académie de San Fernando. Expositions Collectives: Biennales Latinoaméricaines depuis 1973. Expositions Nationales: Moderne Peinture Figurative Espagnole, Buenos Aires, 1961. Galerie Charpentier, Paris, 1962. Musée d'Art Moderne de Paris, Art d'Espagne au Mexique, 1963. Cinq peintres espagnols, Allemagne, 1962. Peinture Espagnole au Mexique, 1963. 1977. Prix Ville de Paris, 1963. Prix de l'UNICEF. Prix Repesa 1970. Peintures murales du journal *Pueblo*, de l'Hotel Wellington, du nouveau Hôtel de Ville de Ribadela, de l'Eglise de Merás et de l'Hostal de Baionne (Vigo).

### MARIA VICTORIA DE LA FUENTE

Née à Vigo, elle étudia à l'Ecole de Beaux-Arts de San Fernando et au Cercle des Arts. Elle a de dessin de Carlos Maside elle voyagea aux Pays Bas, la Belgique et la France avec une bourse de la Fondation Juan March. Prix de la Critique, 1962. Prix Avril, 1964. Prix "Familie Espagnole", 1964. Elle participe à la XXXII Biennale de Venise et au Salon Féminin du Musée de Paris. Médaille d'or au Concours National de Peinture (Paertollano, 1965). Troisième médaille à l'Exposition Nationale de Beaux-Arts de 1965 et deuxième médaille à cette de 1967. Expositions plus importantes: Concours Nationaux: Hommage à Velazquez. Hommage à Rafael Zabaleta. Cercle des Beaux-Arts. "36 Peintres espagnols à Paris" (Maison de la Pensée). Concours National des Arts Plastiques. Vingts ans de Peinture Espagnole (Séville, Barcelonne, San Sebastián), etc.

### XOSÉ LUIS DE DIOS

Né à Ourense en 1943 il étudia à l'Ecole d'Arts et Métiers d'Ourense et à l'Ecole Supérieure de Beaux-Arts de Madrid. Principales expositions collectives: 1971. Trois Artistes de la Galice. Musée d'Art Moderne, Mexico. 1972. "Amnistie", Sala Reale delle Carattide (Milan). Salon Independent, Vigo. 1977. "Musée Internationale de la Résistance Salvador Allende", Madrid. 1978. Panorama 78, Musée d'Art Moderne, Madrid. 1980. Hommage au Nicaragua, Salle d'Art Casa de Campo, Madrid. "Onze peintres d'aujourd'hui", Galerie Navedo, Santander. "Linha Espaco e Expressao na Pintura Espanhola Actual", Museu Nacional de B.A. (Rio de Janeiro). Fundação Cultural D.F. Brasilia. Museu de Arte Moderna (Sao Paulo). Instituto de Artes Universidade Federal do Rio Grande do Sul (Porto Alegre).

### XOSÉ MARIA DE LABRA

Né à La Corogne, 1925. Étudia à l'Ecole Supérieure de Beaux-Arts de San Fernando où il eut son diplôme en 1950. Expositions en Espagne, Lima (Pérou), Santiago du Chili, La Havane, Vienne, Vénise, Milan, Sao Paulo, Copenhague, Berlin, Tokyo, Bruxelles, Londres, New York, Helsinki, Munich, Florence, etc. On trouve des œuvres à lui au Musée d'Art Contemporain, au Musée de Castrelos de Vigo, au Musée Carlos Maside de Sada (La Corogne) et à plusieurs musées en Amérique Latine. Prix III<sup>ème</sup> Biennale Latinoaméricaine. Prix Sagrera. I<sup>ère</sup> Biennale de Salzbourg. Médaille d'or. XXVIII Biennale de Venise. Prix Perotti. III<sup>ème</sup> Festival International de Cagnes-sur-mer. Grand prix et Palette d'or.

### ANTONIO LAGO RIVERA

Né à La Corogne en 1916 il commença ses études à l'Ecole d'Arts et Métiers de La Corogne pour les continuer à l'Ecole de Beaux-Arts de Madrid. Il étudia aussi la peinture au fresque à l'Ecole de Beaux-Arts de Paris. Expositions collectives: Art Espagnol aux Buenos Aires, 1947. Art Espagnol en Amérique Latine, 1952. Biennale de Venise, 1947, 1960. Biennale de Sao Paulo, 1953, 1959. Triennale de Carnegie, 1952. Musée d'Art Moderne de Paris. Salon des Surindépendants, 1952. Salon des Réalités Nouvelles, 1954,

1955, 1956 et 1957. Salon Comparaisons, 1956. Salon des 40 pays, 1956. Paris: Galérie Iris Clert, Micro Salon Paris Rome, 1956, 1957. Galérie Creuze: 50 Ans d'art abstrait, 1957. Le Peinture-Peinture, Galérie des quatre saisons, 1960. Hallmark International, USA, 1956. Tokyo, 1959, etc.

### LAXEIRO

Xosé Otero Abeledo, "Laxeiro", est né à Lalin (Pontevedra) le 23 de février 1908. A l'âge de treize émigre avec ses parents à Cuba, là il travaille comme aide de mettre en scène, dans des maisons de publicité et de décoration et dans un atelier des vitraux. Il tombe malade de gravité et il lui faut retourner au pays. En 1934 expose pour la première fois dans une salle de la Faculté de Philosophie et Lettres de l'Université de Saint Jacques de Compostelle. Après la guerre civile il peint plusieurs muraux à Lalin et à Pontevedra. Il installe son atelier à Vigo et en 1951 il se déplace à Buenos Aires où il restera vingt ans. Rentré en Galice vit et travaille alternativement à Vigo et à Lalin. En 1968 l'on ouvre à Lalin le "Musée Laxeiro" avec des œuvres données par l'artiste. Quelques ans après il ouvre aussi un atelier à Madrid. Le Musée Municipal "Quinones de León" de Vigo lui consacre une salle monographique. En 1976 publie l'Album "Caos-Armonia" avec douze lithographies et textes de Rodolfo Reiman. Exposition Antologique à la Maison de la Culture de Vigo où l'on inaugure deux ans après un musée avec une bonne partie de cet œuvre donnée par le propre Laxeiro.

### XULIO MASIDE

Né à Saint Jacques en 1938, sa personnalité artistique se forma en contact avec son oncle le peintre Carlos Maside. Fait partie de la génération galicienne d'après-guerre et il prend partie active au mouvement culturel galicien de l'époque. Expositions: Saint Jacques, 1965. "Estampa Popular Galega" 1972. Art Independent Galicien, Vigo. Jeune Peinture Galicienne, La Corogne. 1973. Collection de Sérigraphie Galicienne, 1974. "Mostra que trata di Spahna" (Amnistie), Milan et Turin. 1976. Exposition d'Artistes Galiciens, Madrid. Plusieurs expositions individuelles dans des villes galiciennes: 1979: Galérie Balboa, Madrid. Galérie Algolia, Ferrol. Caisse d'Epargne, Vigo. 1980. Galérie Cítima, Saint Jacques. 1981. Galérie Salari, Palencia. 1982. Galérie Torrado, Pontevedra. Galérie Abraçadabra, Vigo. Galérie Abside, La Corogne. Biennale de Pontevedra, Peinture Galicienne d'Aujourd'hui, organisée par la municipalité de La Corogne, etc.

### XOAN PARDIÑAS

Né à Negreira en 1950 il finit ses études à l'Ecole d'Arts et Métiers de Saint Jacques en 1973. Plusieurs expositions individuelles et collectives parmi lesquelles: I<sup>er</sup> Concours de la Jeune Peinture Galicienne. Galérie d'Art Adro, La Corogne. Musée de Santo Domingo de Bonaval, Saint Jacques. Biennale d'Art de Pontevedra. Caisse d'Epargne de Vigo. Galérie d'Art Hidea, Saint Jacques. Centre Galicien de Caracas (Vénézuéla). Pardiñas a illustré plusieurs livres et réalisé des affiches et des muraux (Faculté de Droit et "Ruta Jacobea" de Saint Jacques). Dans les musées municipaux et les sociétés culturelles de plusieurs villes galiciennes on peut voir des œuvres de Xoan Pardiñas.

### XAVIER POUSA

Né à Goián (Pontevedra) le 13 avril 1931 est disciple du peintre Antonio Fernández II. Il fit ses études à l'Ecole de Beaux-Arts de San Fernando. Il a fait des voyages à plusieurs pays de l'Europe, l'Amérique, l'Asie et l'Afrique. Il a fait des expositions de sa peinture et on peut voir ses tableaux dans les Musées de Pontevedra, La Corogne, Sada et Vigo.

### ROGELIO PUENTE

Né en 1936. Licencié en Droit par la Faculté de Saint Jacques en 1959 séjourne en Angleterre l'année 1962 où il fait des études d'Art à l'Université de Cambridge. Principales expositions: New York: Hastings Gallery (Peintres Espagnols d'Avantgarde). Genève: Galérie Nabega (Réalisme Espagnol 78). Santander: Galérie Sur (Petits bijoux pour grands musées). Madrid: Galérie Heller (Peintres Espagnols d'Avantgarde). Madrid: Palais de Cristal (Inventeurs de la Réalité). Valence: Galérie Arts 29 (Autour du Réalisme II et III). La Corogne: Galérie Abside (La Réalité Subjective et La Réalité de Rogelio Puente). Biennale de Pontevedra. XXXIX<sup>ème</sup> Exposition Nationale de Peinture de Bilbao. Mention d'Honneur au Prix national Sotomayor. Prix de portrait au Prix National Sotomayor. Invité par le Commissaire National de Biennales à participer à l'exposition itinérante de peinture espagnole actuelle.