

CAMPO DE GRANADA

Empanadillas viguesas

MANUEL BRAGADO | 24.11.2015 | 02:25

Nun dos capítulos iniciais de "Morena, perigosa e románica", a comedia recentísima de Pedro Feijoo, faise unha homenaxe ás empanadillas da tapería Carballo da rúa Manuel Núñez, unha auténtica institución viguesa dende hai corenta anos. Con toda a súa retranscra e enxeño o autor de "Os fillos do mar" fai reparar no papel esencial que o adobo das famosas empanadillas do local de Alberto e Antonio, cuxa receita permanece secreta, ten para regular de forma harmoniosa o ritmo da cidade. Unha circunstancia na que, quizais, os responsables da Policía Local non teñan valorado cando pretenden axilizar o tráfico en horas punta ou nos días máis escuros de ballón. Fermosas e divertidas páxinas literarias de Pedro Feijoo que salientan, ademais, que a



Empanadillas viguesas

preparación e o consumo frecuente de empanadillas constitúe outra particularidade viguesa, un sinal de identidade cidadá que merecería ser investigado na historia por algún dos membros do Instituto de Estudos Vigueses. En definitiva, o xenio do escritor de Canido desvelounos o que semella agora unha evidencia: os vigueses e viguesas gostamos das empanadillas, sexa como petisco das doce, xantar sobrio de urxencia ou para tapar o burato nas noites de fame do demo.

Antes da chegada a Vigo da industria da pizza e das hamburguesas, a empanadilla era o principal petisco quente. Dos tempos da miña nenez, hai cincuenta anos, conservo o recordo do arrecendo das empanadillas de xoubiñas do forno do Barrio da Cura que vendían en cadanseu cesto unhas mulleriñas na rúa Cachamuíña diante da Panificadora ou ás portas do mercado do Progreso. Como tampouco esquezo aquela marabilla que foron durante catro décadas as de Rufino, apenas un despachíño na rúa de López de Neira, pechado o pasado ano, empanadillas de follado extraordinarias, case tan larpeiras como as súas canas de crema pasteleira. Tamén conservo como memorables as agullas da pastelería Ramos de Pi e Margall, case tan sabedeiras como os seus cruasáns e roscas Niza, e aqueloutras tan potentes, a pesar de ser un chisco aceitosas, do Bar Ría de García Olloqui, onde demoramos tantas horas da nosa adolescencia.

Hoxe aquelas humildes empanadillas dos setenta conservan en Vigo unha xeografía propia. As do Carballo manteñen o seu pulo e clientela nos seus tres establecementos de Manuel Núñez, Travesas e Calvario. No Breadouro do Vao, a miña terraza viguesa preferida para gozar da raiola, ofrécese unhas notables delicias fritidas de polbo, carne e bonito. Tamén son de categoría as que sirven como entrante no Nicola de Peniche, o restaurante italianogalego máis xenuíno da cidade. Como tamén as d' A Tapa do barril de López Mora, chegando a Travesas, que ofrece dende hai corenta anos (fundouse como taberna O barril), unha carta de empanadillas de tempada moi variada, con especialidades únicas como as de polo con nata, zamburiñas, zorza, cogomelos, choccos, grelos con chourizos, gambas? Tamén innovaron na oferta de empanadillas as da panadería Torrasanta de María Berdiales, que diversificou a tradicional oferta atlántica de carne, bonito e bacallau, introducindo outras variantes con amoados vexetais e de cremas de queixos frescos. Roteiro onde non pode faltar a visita á pastelería Montserrat de Doutor Cadaval que ofrece, ademais das marabillas do seu follado salgado, unhas crocas de tomate e unha empanada de queixo e rúcula memorables. Como tampouco poden quedar fóra as da panadería Casablanca da rúa Brasil, que enforna cada noite a que cremos mellor chapata viguesa e as rosquillas máis larpeiras da ría.

A empanadilla é un desenvolvemento humilde da empanada, un dos símbolos da cociña galega, dende o século XII, presente na iconografía do Pórtico da Gloria, na cantiga número 57 das de Afonso X o Sabio ou no coloquio dos rústicos de Sarmiento. Galicia é país de empanadas, escribiu Cunqueiro, desenvolvéndose en Vigo a súa variante portátil, a empanadilla. Araceli Cunqueiro na súa "Cociña galega" aconsellaba preparar as empanadillas con "masa ao momento", xa que así non precisa de fermento para que levede, indolle moi ben se o recheo é de bonito, un rustrido de cebola, un ovo cocido e unhas olivas; e se é de carne picada, mesturala con xamón, chourizo e ovo duro. Receita que admite variantes, sobre todo no que atinxe ao amoadado, que pode ser de carne, peixe ou vexetais, mais tamén que admite os sabores dóces, como os de mazá, chocolate ou marmelo.

Vigo non pode perder a singularidade gastronómica de seu, con denominación propia para as súas patatillas ou para as variantes tradicionais e modernas das súas empanadillas. Ben sería que nos certames de tapas do Casco Vello, Calvario ou Teis existise un apartado específico que promovese a

FARO DE VIGO

renovación creativa das empanadillas, como parte do patrimonio vigués da memoria.