



PAZOS DE GALICIA e os seus xardíns



PAZOS DE GALICIA
e os seus xardíns

PAZOS DE GALICIA e os seus xardíns

Introdución

JOSÉ MARÍA BERMEJO

Textos

MARÍA EUGENIA RUIZ DE AZCÁRATE

Receitas

PEPE SOLLA

Fotografías dos xardíns

LUIS CARRÉ
BEATRIZ MARCHESI
FUCO REYES

Fotografías das receitas

TONO ARIAS

Ilustracións

PILAR BUGALLAL

© Xunta de Galicia, 2018
© Dos textos: os seus autores
© Das fotografías: os seus autores
© Das ilustracións: Pilar Bugallal
© Das receitas: Pepe Solla

Creación e realización: Lunwerg, 2018
ISBN: 978-84-08-19714-0
Depósito legal: B. 20.285-2018
Imprime: Talleres Gráficos Soler

Lunwerg é un selo editorial de Editorial Planeta, S.A.
Avinguda Diagonal, 662-664 – 08034 Barcelona
Calle Josefa Valcárcel, 42 – 28027 Madrid

Non se permite a reprodución total ou parcial deste libro, nin a súa incorporación a un sistema informático, nin a súa transmisión en calquera forma ou por calquera medio, sexa este electrónico, mecánico, por fotocopia, por gravación ou outros métodos, sen o permiso previo e por escrito do editor. A infracción dos dereitos mencionados pode ser constitutiva de delito contra a propiedade intelectual (Art. 270 e seguintes do Código Penal). Dirixase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) se necesita fotocopiar ou escanear algún fragmento desta obra. Pode contactar a través da web www.conlicencia.com ou por teléfono no 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

LUNWERG
EDITORES

galicia

XUNTA
DE GALICIA

Sumario

Presentación.....	9
Xardíns galegos: outra versión do paraíso	11
José María Bermejo	
OS XARDÍNS	
María Eugenia Ruiz de Azcárate	
Quinteiro da Cruz (Ribadumia)	17
Oca (A Estrada)	33
Pazo da Ribeira (Carral)	51
San Lourenzo de Trasouto (Santiago de Compostela)	63
Fefiñáns (Cambados)	77
O xardín de Esperante (Carral).....	95
Sigrás (Cambre)	107
Rubiáns (Vilagarcía de Arousa)	125
Xaz (Oleiros)	143
Santa Cruz de Ribadulla (Vedra)	159
Faramello (Rois)	175
Pazo de Vilasuso (Carral)	195
A Saleta (Meis)	211
AS RECEITAS	
Pepe Solla	
<i>Cogollos</i> crus e cociñados	228
Espárrago branco e aceite de camelias.....	230
Primavera.....	232
Entrecosto de vaca, apiorravo, cacahuetes, flores e follas	234
Té con cítricos e mel.....	236
Cereixas, quefir, remolacha e flores.....	238

Presentación

A paisaxe constitúe unha das sinais de identidade que máis caracterizan a un territorio e Galicia conta con elementos tan propios que o fan inconfundible. A nosa distribución xeográfica fixo que sexa na contorna rural onde quizá se manifesta con máis forza a nosa idiosincrasia e, tanto na costa como no interior, a comunidade galega atesoura espazos únicos

Ao longo do tempo, o clima e a orografía foron moldeando o noso espazo físico, de maneira que isto determinou en gran medida a nosa forma de vivir, as nosas relacións coa contorna e connosco mesmos.

Os galegos somos xente que amamos a nosa terra, sentimos apego por ela e ata demos nome a ese sentimento de nostalgia que aflora na distancia: a morriña. A forza da paisaxe e dos elementos que o compoñen é moi grande en Galicia, o cal nos permite atesourar tipoloxías propias e orixinais. É o caso dos pazos: construcións fidalgas e fundamentalmente rurais nas que a arquitectura e as súas contornas marcan a diferenza.

Os pazos, os seus xardíns e os seus campos forman parte dunha paisaxe netamente galega que nos identifica tanto dentro como fóra do noso territorio, e no que se desenvolveu boa parte da nosa historia, foi protagonista dalgunha das mellores obras literarias dos nosos escritores e tamén dalgún dos nosos fitos culturais e científicos.

Constitúen unha parte fundamental do noso patrimonio artístico e algúns, na actualidade, ofrecen hospedaxe como establecementos hostaleiros ou de turismo rural para conformar unha das mellores e máis exclusivas ofertas de aloxamento.

E nos seus xardíns empezáronse a cultivar moitas das especies vexetais que hoxe crecen en toda Galicia e que manteñen todo o esplendor co que foron concibidos.

Especies como a camelia, que veu de Oriente e na actualidade é a flor de Galicia, onde florece en infinitas variedades coidadas con esmero en moitos dos nosos pazos. Camelias que aquí teñen numerosos e moi diversos usos e mesmo se incorporaron á nosa gastronomía.

Nesta publicación está unha parte deste rico acervo cultural de Galicia, tan orixinal e tan auténtico que nos comprace enormemente compartilo.

Alberto Núñez Feijóo
Presidente da Xunta de Galicia



Xardíns galegos: outra versión do paraíso

Imaxe e resumo do mundo, o xardín sostén –na súa fragilidade cambiante e na súa vitalidade renovadora– a nosa nostalgia do Edén perdido. O xardín é, ao mesmo tempo, natureza e cultura. Por iso, a «Carta de Florencia» (1982) define ao xardín histórico como «monumento vivo»: non só en si mesmo, polas plantas que seguen o seu ciclo evolutivo, polo tempo que pasa ou polas gradacións de luz que o fan diferente a cada instante, senón tamén polo impulso de creatividade que o ser humano puxo nel. Un xardín é, en certo xeito, un soño materializado de auga, ceo, vexetación, cor, son, aroma, sabor, terra, pedra, memoria...; pero revela, ao mesmo tempo, unha personalidade diferenciada: a do espazo que o acolle; a da cultura que o anima. Aquí falamos dos xardíns de Galicia, ligados, en gran parte, aos pazos, á súa historia, á súa arquitectura, á súa organización socio-económica, á súa identidade ambigua pero rotunda. E falamos –como non– dunha paisaxe mítica.

O campo verde e a mar prateada definen o espazo galego, reavivado pola humidade constante, por un ceo que alterna a néboa e o orballo co azul máis puro. Dende o interior montañoso, sucado por mil ríos, ata o litoral suave das Rías Baixas ou de As Mariñas ou o litoral abrupto da Costa da Morte, Galicia revélasenos como un país verde, tépedo e chuvioso, marcado pola supremacía da Natureza. A gradación do relevo vaixe definindo, de abaixo a arriba, por terras baixas de val e litoral, suaves bocaribeiras, montes ondulados e serras poderosas. O mar, os ríos, a choiva e o paso do tempo foron moldeando o relevo granítico e as constantes dunha paisaxe atlántica, marcado, á súa vez, por unha intensa actividade humana.

O relevo –accidentado pero suave, con numerosos microclimas– e o ambiente tépedo e chuvioso contribuíron a configurar un hábitat de pequenas aldeas dispersas e próximas, un espazo convivencial enraizado nunha lingua propia –de rica e intensa transmisión oral– e nunha cultura de fortes connotacións máxico-relixiosas.

Esos valores subsisten en gran parte, a pesar do vertiginoso proceso de transformación social, inevitable e ata necesario, aínda que contradictorio, que existe un equilibrio entre a Galicia ensimesmada e a Galicia aberta. A arquitectura autóctona e a propia paisaxe son dous elementos especialmente sensibles nos que se xoga o ser ou o non ser da identidade galega. A arquitectura popular, sabiamente adecuada ás condicións xeoclimáticas e socioculturais, persiste en casas, pallozas, hórreos, muíños, fornos, pesqueiras, pombais, telleiras, alvarizas, palleiras e alpendres. Na súa marabillosa variedade revélase o talento intuitivo dunha «arquitectura sen arquitectos», que combina a máxima funcionalidade coa perfecta integración na paisaxe. Noutro nivel, e con valores similares de funcionalidade e adecuación ao medio, os pazos constitúen unha das marcas máis significativas do patrimonio cultural galego: non só pola súa tipoloxía arquitectónica, que abarca a casa e as construcións auxiliares (adegas, hórreos, fallados, tullas, alpendres, cabazos, invernadoiros, muíños, etc.), senón tamén polos xardíns, parques e terras de cultivo que resumen a riqueza botánica, propia ou foránea, do país.

A cultura dos pazos, que alcanzou o seu esplendor no século XVIII, ten a súa orixe nos vellos señoríos e é unha extensión da «casa grande» ou da «casa-fortaleza». Ana Pereira Molares propón esta definición de «pazo»: «Casa fidalga galega edificada no campo, posuidora de signos heráldicos, de proporcións e feitura suntuarias moi superiores ás do hábitat normal da zona e que presenta, non sempre pero si moi frecuentemente, portón brasonado, capela, pombal, xardíns, etc. E que cronoloxicamente pertence ós séculos XVII e XVIII, malia que poida posuír unha orixe anterior ou adicións de épocas posteriores».

A palabra pazo, derivada da palabra latina «palatium», aínda que de uso tardío, suxire o seu rango señorial e residencial, pero, en moitos casos, engloba as características



da explotación agropecuaria, combinando a arquitectura residencial e a arquitectura complementaria ligada a unha economía autosuficiente, e, no ámbito vexetal, os espazos axardinados –máis próximos ao palacio ou á casa grande– e a vexetación produtiva (viñas, hortas, praderías ou bosques). A pesar da súa etimoloxía, o pazo carece de pretensións arquitectónicas e os escasos adornos de arcadas ou terrazas relaciónanse máis coa luz e coa toma do sol que coa ostentación. Con frecuencia, a marca de nobreza concéntrase nalgúns detalles moi concretos: o grosor dos muros, as grandes escalinatas exteriores, as chemineas de gran tamaño (ás veces, con reloxos de sol) e, sobre todo, os escudos de liñaxe –no centro da fachada, na porta principal de acceso, na capela, nas fontes, nos muros ou valados que marcan o límite da propiedade, e mesmo tallados en buxo–. En calquera caso, arquitectura e paisaxe forman un todo indisoluble, como revela o dito popular: «Pombal, capela e ciprés, pazo é». Podemos rastrexar a súa orixe nas vilas romanas, nas torres defensivas e nos palacios medievais, con influencias posteriores da arquitectura campesiña e monástica, as vilas do Renacemento italiano e o palacio barroco. Anxo do Campo resume a tipoloxía dos pazos en

catro categorías fundamentais: 1) casarón entre torres de orixe medieval con ás traseiras que inclúen un patio de función utilitaria (por exemplo, Vista Alegre, en Vilagarcía de Arousa, en Pontevedra); 2) construción en forma de U, formada por tres edificios e frecuentemente por unha cerca con portada que adoita mostrar brasón (Vilar de Ferreiros, en Santiago, A Coruña); 3) edificio de dúas ás en ángulo recto, enmarcando un xardín (Oca, preto de A Estrada, en Pontevedra, é o exemplo máis sobresaliente, terminado en 1746 sobre un núcleo de fins do século XV), e 4) casarón de bloque sólido (Bóveda, en Lugo, con fachada de galería de arcadas, de 1772). En xeral, podemos citar algunhas características comúns: planta rectangular, grosos muros de granito, disposición en dúas plantas, coxías e entaboados de castiñeiro, soportais en planta baixa e galerías ou solainas na planta superior, cubertas de escaso voo a catro augas e densa contorna vexetal.

Os avatares políticos e as transformacións sociais foron alterando os usos ou ameazando a mera supervivencia deses espazos singulares. A cultura *pacega*, coas súas luces e sombras, extinguiuse, practicamente, nas primeiras décadas do século XIX, coa transformación do pazo en

mera residencia, pero subsisten, aínda, algúns valores patrimoniais –arquitectónicos e paisaxísticos– que é preciso coidar como legado importante da memoria colectiva.

A xardinería é un dos elementos máis suxestivos e fascinantes dos pazos galegos: non só pola súa orixinalidade e a súa variedade, senón tamén pola súa relación coa contorna paisaxística e pola beleza cambiante, asociada co paso das estacións e co porte, as tonalidades e as formas das plantas, sen esquecer a presenza da auga, os elementos ornamentais de pedra labrada (estanques, fontes, cascadas, estatuas, balaustradas, escalinatas, miradoiros, pérgolas, etc.), y, por suposto, a fauna. As aves alegran co seu canto este microcosmos: gorrións, lavandeiras brancas, merlos, pegas rabilonga, córvidos, rulas, pombas, pimpíns, reiseñores, xiríns comúns, carboeiros, ferreiriños, lavandeiras, cirrios, andoriñas, petos reais, gabeadores, etc. As bolboretas zigzaguean entre a foresta, como nerviosas fadas de luz, e as ras se afunden nas charcas apartadas e sombrías. Todo –o grande e o pequeno– convive nestes espazos de felicidade.

No libro *Árbores monumentais no patrimonio cultural de Galicia*, Carlos Rodríguez Dacal e Jesús Izco

descóbreonos algunhas marabillas: o «Avó de Chavín» (un eucalipto de case 70 metros), no Souto da Retorta (Viveiro); os castiñeiros de Costa e de Pombairiños, en terras ourensás, cuxos troncos alcanzan un perímetro de ata 12 metros. Árbores con máis de 500 anos –como o carballo do pazo lucense de Cartelos, os castiñeiros do bosque de Pombariños (Ourense) ou a «sobreira» de Balboa, en A Estrada (Pontevedra)– e árbores tan raras como a laranxeira hermafrodita del pazo coruñés de Brandariz, en Ortigueira... (no século XVIII, frei Martín Sarmiento –notario dilixente da flora galaica– anotou, entre outras curiosidades, que os loureiros plantados xunto aos limoeiros os manteñan frondosos, verdes e produtivos durante moitos anos).

Dende os pazos de beiramar divísanse, entre o verdor, os reflexos mariños, coas súas máxicas metamorfoses, a cabalo entre o eterno e lo efémero. O xardín dos pazos –evolución refinada dos hortos orixinais– evoca tamén os primeiros xardíns interiores e as extensas hortas dos grandes mosteiros galegos (Samos, Oseira, Sobrado dos Monxes ou San Martiño Pinario), e responde a unha tipoloxía variada, en función do emprazamento, o clima, o relevo, o espazo,

os usos e a inspiración, con influencias da xardinería francesa –máis xeométrica– ou do paisaxismo inglés –máis libre e natural–, pero con personalidade propia. En opinión de José A. Martín Curty, as pautas que definen a xardinería *pacega* son: illamento, compartimentación, aterraxe e eclecticismo. A verde campiña litoral realza a personalidade e a beleza destes xardíns, que, con frecuencia, superan en prestancia á propia vivenda, con árbores maxestosas, como cedros do Atlas (*Cedrus atlantica*) ou a súa variedade (*Cedrus atlantica «glauca»*), cedros do Líbano (*Cedrus libani*), abetos do Cáucaso (*Abies nordmanniana*), abetos gregos (*Abies cephalonica*), teixos (*Taxus baccata*), criptomeras (*Cryptomeria japonica*), palmeiras canarias (*Phoenix canariensis*), araucarias (*Araucaria heterophylla*), magnolios (*Magnolia grandiflora*), tileiros prateados (*Tilia tomentosa*), ou plátanos de sombra (*Platanus acerifolia*), ou con especies tan peculiares como o rododendro do Ponto (*Rhododendron ponticum*), o ligustro lustroso de China (*Ligustrum acidum*), ou tan características como o carballo (*Quercus robur*), o carballo albar (*Quercus petrae*), o castiñeiro (*Castanea sativa* ou *Castanea vulgaris*), o loureiro (*Laurus nobilis*), o loureiro real (*Prunus laurocerasus*), o érbedo (*Arbutus unedo*), o acivro (*Ilex aquifolium*), o evónimo (*Evonymus*), a celinda (*Philadelphus coronarius*), a laranxeira (*Citrus aurantium*), o limoeiro (*Citrus limon*), o salgueiro chorón (*Salix babilónica*), a «bóla de neve» (*Viburnum opulus «Sterile»*), a hortensia (*Hydrangea macrophylla*), o buxo (*Buxus sempervirens*) que enmarca os espazos, ou a camelia (*Camellia japonica*), a raíña exótica dos xardíns galegos, que mereceu o nome de «flor das Rías Baixas», aínda que a súa presenza esténdese a outras zonas atlánticas de Galicia.

A sensación de «eterna primavera», mesmo nos meses de inverno, explícase pola frondosidade vexetal, sostida pola humidade do ambiente ou polos cursos de auga, e pola implantación de especies que permanecen verdes todo o ano ou ás que, sabiamente mesturadas, aseguran unha floración sucesiva, escasa e matizada, que se vai relevando. As árbores de folla caduca e a abundante hedra poñen unha nota romántica nos días outonais.

Na comarca pontevedresa do Ulla, o pazo de Oca é coñecido como «o Versalles galego», sobre todo polo seu fermoso xardín interior, vivificado –como todo o pazo– polo arroio Badoucos. Todo é aquí delicia: os bordes do buxo, mirándose nas augas dos estanques ou bordeando a fonte de granito, coa súa orixinal forma lobulada; a gran ría canalizada que se bifurca baixo a ponte; o fulgor das

hortensias; o longo paseo dos tileiros; a branca galería; o vello lavadoiro, as camelias, cuxos pétalos cobren os camiños de inverno (entre elas, unha camelia centenaria de 15 metros de altura)...

O pazo coruñés de Mariñán, asomado á ría de Betanzos e ás ribeiras do Mandeo, é outro dos espazos singulares, co seu acceso de plátanos de sombra –de ata 50 metros de altura–, castiñeiros de Indias e eucaliptos; a súa avenida de camelias antigas e de piceas, e, xa no corazón do xardín barroco, o seu *parterre* de buxo –obra mestra da topiaria ornamental– e as súas marabillas vexetais, abertas ao aire salino: buxos, teixos, érbedos, plátanos de sombra, alciprestes de Portugal, chopos negros, freixos do maná... O pequeno xardín do embarcadero ou balcón da ría evoca, na súa íntima sensualidade, a lenda dos amores furtivos de dona Constanza, filla do poderoso Gómez Pérez dás Mariñas.

O pazo de Lourizán, tamén en terras de Pontevedra, ofrece –ademais do aire romántico da súa reconstrución a finais do século XIX sobre un edificio do XV– a sorpresa dun inmenso predio forestal que rememora a estrutura da explotación agropecuaria, con espazos ben diferenciados (o xardín, o predio e o parque natural), axuntando a investigación forestal, a arte da xardinería e a natureza primixenia. A estrutura reitérase noutros espazos similares, como o pazo de Ortigueira –máis coñecido como pazo de Santa Cruz de Ribadulla (A Coruña)– ou o conxunto de Castrelos, en Vigo, que inclúe o pazo barroco –hoxe museo Quiñones de León–, os xardíns históricos (xardín de rosas, xardín francés, xardín inglés), o bosque, o arboredo e unha parte do paseo de Lagares. Neste conxunto de Castrelos –con viveiro, pombal e auditorio–, hai que destacar, a glicinia de entrada ao xardín francés e á pradería do Té, o paseo de Odriozola, con dobre fila de camelias, e, unha vez máis, a corrente vivificadora dun arroio: o Lagares.

Hai outros espazos singulares que merecen ser coñecidos e gozados: por exemplo, os xardíns públicos de Posío, en Ourense; e, na provincia de A Coruña –ademais do xardín de Méndez Núñez, na capital–, o xardín histórico-artístico de Padrón; A Ferradura, en Santiago de Compostela, e O Pasatempo, en Betanzos, rico en flora americana, deseñado a principios do século XX, seguindo os modelos italianos do Renacemento (en especial, o do xardín de Bomarzo), cunha dobre intención: recreativa e didáctica.

As camelias, os rododendros, as azaleas e as acacias «dealbatas» (mimosas) poñen o seu toque floral na relativa

monocromía do inverno e as súas flores perduran ata o inicio da primavera, cando aínda son escasas as especies ornamentais floridas. Se houbese que elixir unha flor, como cifra e selo dos xardíns pacegos, esa sería, sen dúbida, a camelia: bela, fráxil, romántica. Jesús Izco, que a considera un «don de Deus», escribe: «Na competencia entre buxo e camelia, esta triunfou sen discusión. A substitución é explicable dada a enorme desigualdade entre ambas as especies na súa follaxe e nas súas flores, con vantaxe para a camelia en todos os casos

Durante o outono e o inverno as súas grandes follas brillan lustrosas coa choiva, e as súas copas cállanse de flores vermellas, encarnadas, rosas, *viñosas*, violetas ou brancas inmaculadas, ou *variegadas*, que se multiplican en gran número de formas: plenas, semidobres, dobres, peonía, anemone. Flores que resaltan sobre o verde escuro das copas, como luceciñas de cor, segundo cantouse en verso...».

Relativamente tardía, pois introduciuse en Galicia a mediados do século XIX, procedente de Portugal –que a importaba das Indias Orientais–, a camelia aparece escasamente no literatura galega, anda que é citada por Emilia Pardo Bazán, Curros, Pondal, Rosalía de Castro, Wenceslao Fernández Flórez, Ruibal ou Álvaro Cunqueiro, que escribiu unha *Laude da camelia*. O delicado madrigal que Federico García Lorca dedicou a Santiago de Compostela comeza así:

*Chove en Santiago
meu doce amor.
Camelia branca do ar
brila entebrecida ao sol.*

Na poesía xaponesa –sobre todo no *haiku*– é unha das flores máis celebradas. Kyoshi (1874-1959) expresa, nun dos seus poemas máis coñecidos, a fragilidade da beleza ou –se se quere– o risco da perfección fuxitiva:

*A camelia
plenamente florida
é xa algo fea...*

(Quizá por iso, para o *ikebana* da cerimonia do té adóitase coller, un pouco antes, unha camelia entrecerrada, aínda con rosada...)

O pazo de Santa Cruz de Ribadulla presume de ter os exemplares de *Camellia japonica* máis vellos de Galicia, privilexio que se adoita outorgar, erradamente, á «Oranda-Ko» de Castrelos pola súa porte espectacular. No pazo de Oca, a xoia é a *Camellia reticulata* «Captain Rawes», non só pola súa floración espectacular, senón tamén por ser unha das máis antigas da súa especie en Europa. Á entrada do pazo de Torres-Agrelo (Redondela) hai unha *Camellia sansaqua* de 9 metros de alto e 1,40 de perímetro, e na terraza da Fonte, outras dúas multitroneais aínda máis altas (de 11,50 e 12 metros, respectivamente). No conxunto, destaca o cultivar «Barón de Soutelinho», de flores rosas e olorosas. Os xardíns do castelo de Soutomaior, rehabilitados a partir de 1982, contan cunha fabulosa colección, pero o pazo Torre de Lama alberga a maior plantación de camelias de Europa, cunhas 400 variedades.

O valor destes xardíns, hortos, bosques e praderías é inmenso –na súa dimensión material e espiritual–. Merece a pena coidalos e preservalos, non só por si mesmos senón polo que significan. Lembremos, por exemplo, que na Comunidade galega hai 404 especies de flora e fauna en situación de ameaza, das cales 59 están en perigo de extinción (entre elas, algunhas variedades de libélulas, o sapoconcho europeo, a galiña de monte ou o oso, e, entre as plantas, a herba de namorar, o lirio de monte ou o crisantemo).

Os xardíns galegos participan do impulso barroco xerado no século XVIII, con claro predominio da simetría versallesca, aínda que dotados dunha personalidade inconfundible, capaces de integrar –como en Ortigueira– o xeométrico e o paisaxístico, o artificial e o natural, a flora nativa e a exótica. A presenza da auga –visible ou invisible–, a pedra granítica –envellecida polo tempo e embelecida polo verdor orgánico de liques e musgos– e, por suposto, as plantas avivaron a creatividade, moitas veces anónima, dos xardineiros. Un xardín non é só deseño: é, sobre todo, a alma, o aire que o vivifica e faino, en certo xeito, único.

JOSÉ MARÍA BERMEJO



Quinteiro da Cruz

Felipe B. Soares

PAZ DO QUINTEIRO DA CRUZ

Mesturado de camelias

Quinteiro da Cruz estala de cor en pleno inverno cando grandes ronchas amarelas, brancas, roxas..., iluminan as reviravoltas da follaxe. O xardín deixa entón translucir un complicado labirinto de paseos, de escaleiras de pedra e de agochos que constitúen a esencia dun xardín que non é posible captar á primeira.

Un auténtico mesturado de camelias que se espraian suspendidas dos sebes, tan frías e delicadas como a propia luz de inverno. E o xardín cambia con elas a medida que cambian de cor e procedencia. 1.400 variedades, polo menos, que administran amodo a súa historia e a súa lenda.

Veñen de Vietnam, de China, de Xapón. Aclimátanse e quédanse. Todo un alarde de botánica e beleza que se distribúe ao longo do predio en forma de altos muros de verdor ata dar nun xardín interior decorado con fornelas de flores, coma se fosen as paredes dun salón. Un recinto certamente abafador duns seis metros de altura.

O xardín descende logo pola costa, sempre en función dos sebes de camelias que van debuxando recunchos e vereas. Un trazado antigo que conforma, con todo, un xardín novo, dando fe da extraordinaria exuberancia desta terra. Un verdadeiro viveiro decorado que acepta cada día novas plantas sen protestas. Ata dar co límite do bosque –un bosque autóctono de piñeiros e de carballos–, o predio é un escaparate de camelias, rododendros e azaleas. Frondosa e feraz; ningún diría que ten pouco máis de trinta anos de existencia. O conxunto ofrece un aspecto coidadosamente renovado. Puxante. Fontes, bancos e mesas de pedra. O toque tropical dunha araucaria que termina nun airoso penacho de ramaxe.

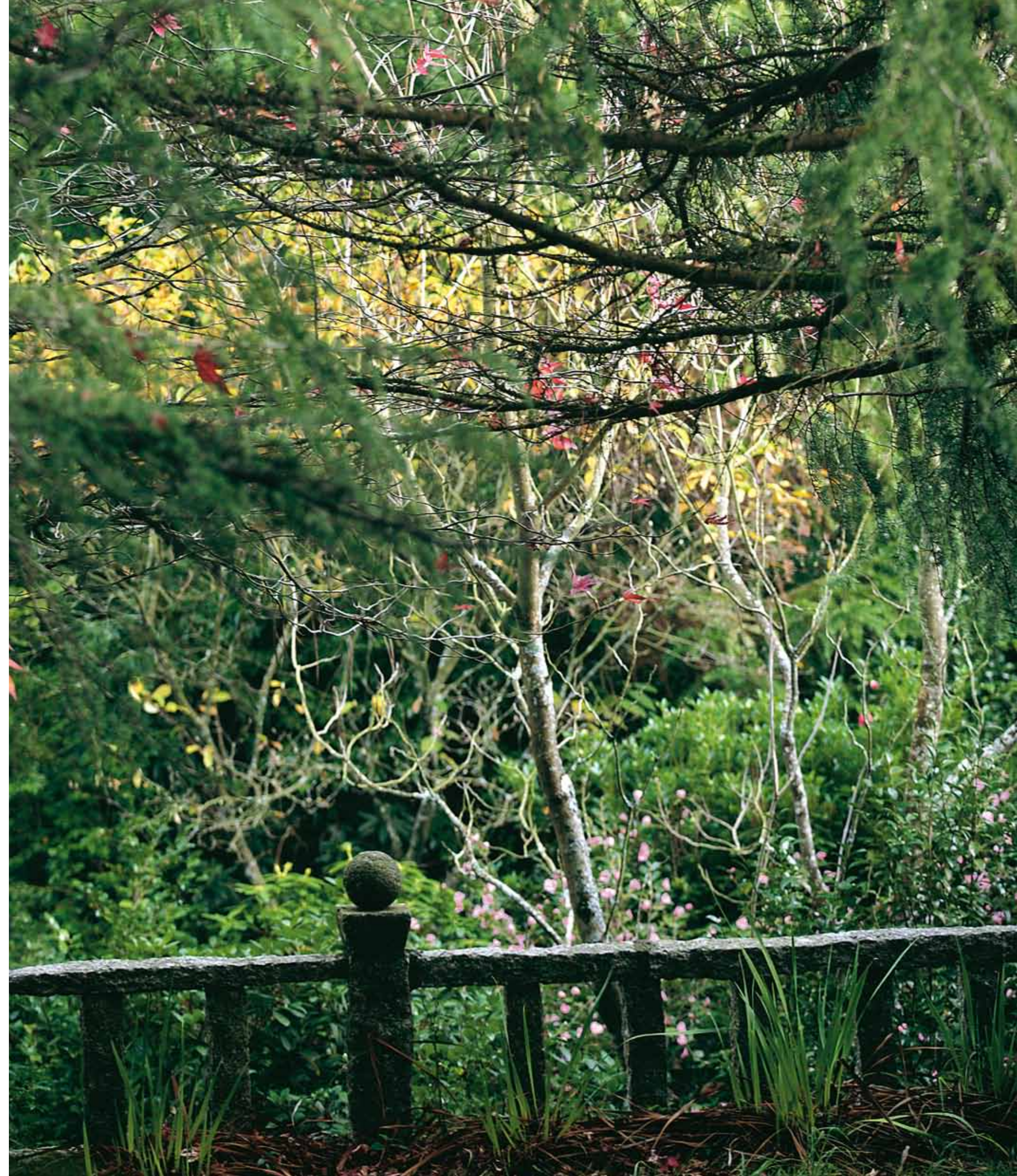
Na espesura, unha capela que houbo de reconstruírse pedra a pedra a partir dos restos dunha do século XVI, asómase a un panorama de viñedos. Unha pérgola cuberta de xasmíns. A mancha outonal das hortensias. Dous hórreos e un cruceiro poñen por fin o contrapunto galego no conxunto que é sobre todo un xardín que espera.

Ás camelias.

















Oca

Demasiado fermoso para ser descrito

Demasiado fermoso para ser descrito, o xardín do pazo de Oca debería percorrerse sempre en carruaxe; con palafreiros de librea e seis cabalos.

En carroza dourada de principio e logo en landó acharoadado. Só así, de perruca e calzón corto nos inicios, ou tocado de chistera en diante, poderíase non desentoar coa paisaxe.

A realidade, con todo, incorre na poesía. Non queda outro remedio que renderse. En tres séculos de existencia, o barroco, o neoclásico e o romántico sucédense e conviven ao arrol das fontes. Do aire azulado e do brillo das flores.

Non hai remedio. A poesía insiste en impoñerse. Interfire e asenta os seus reais onde quere. Empéñase en navegar polos arrosos e axústase á cadencia das augas. “Romanticona”, desmedida; como elas. Acompaña a serpe de buxo que conduce ao destino fatal do labirinto. Infíltrase entre os entre los tileiros; acazápase tras os sebes. E vólvese ao fin, maxestosa e formal nos estanques onde nada un pato forasteiro atafegado de lirismo.

Acaba de chegar e nótaselle. Pasa lento, contemplando pasmado o panorama: a illa, os florón de hortensias, a ponte das Troitas, os canóns: debe estar a considerar se quedar.

A contorna non pode ser máis elegante: un ceo que é puro Tintoretto, balaustradas de granito case prata, escalinatas, estatuas. E a auga que se afasta tenue e plácida.

O xardín adopta agora un ton versallesco, de horta decorada: viveiro de buxos e de rosas que conviven en paz, con apios, coles e pementos. Kiwis que se remontan ao século XVIII, viñedos centenarios. E nun encadre que non pode ser máis clásico, unhas ocas aplícanse a engulir unhas mazás.

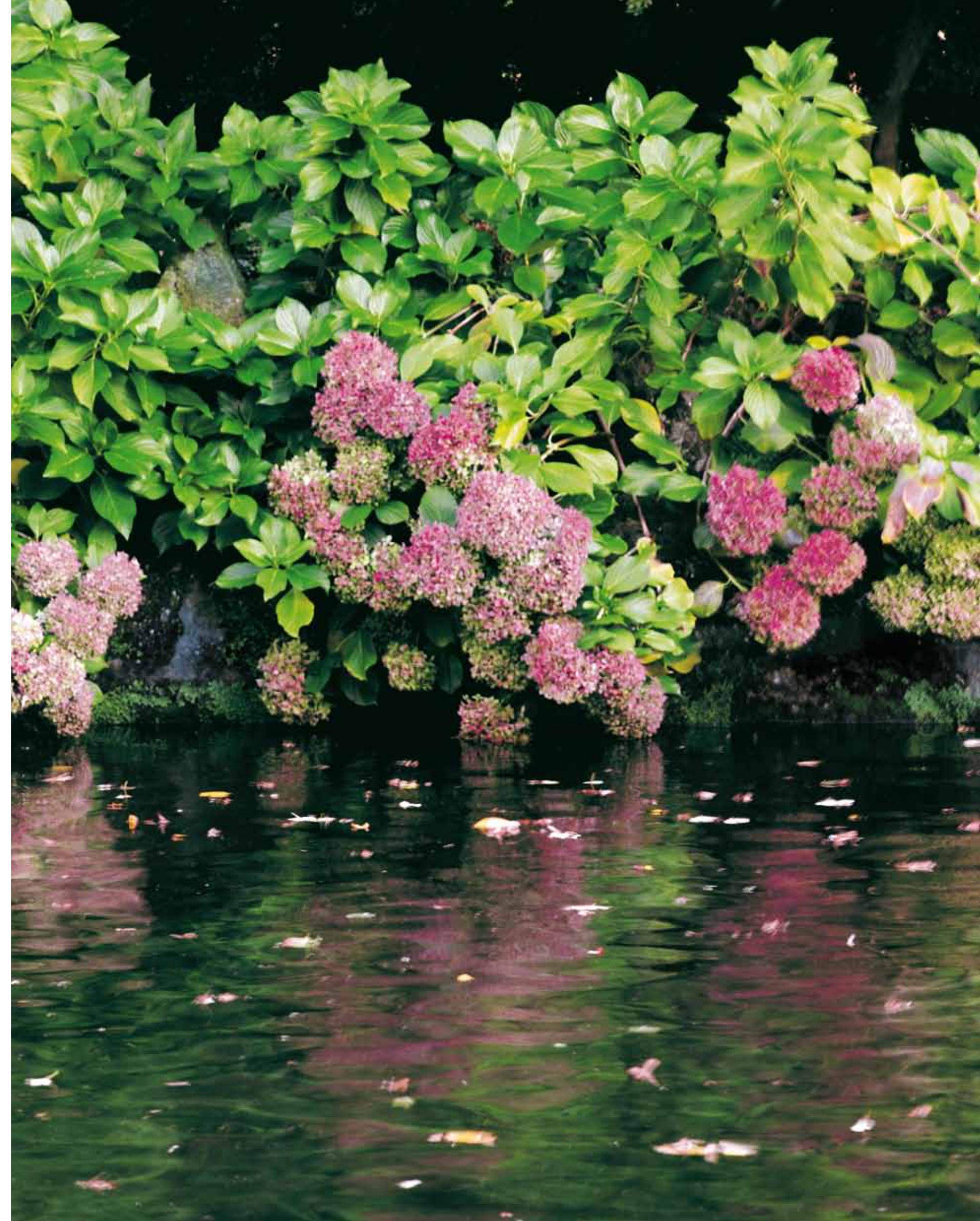
Unha ra despistada busca a auga. A fonte do Teatro termina de ambientar o panorama.

Oca desprega logo unha alarmante topiaria: un caimán e un dragón; as armas da casa. A camelia máis alta de Europa contémplaas e conserva aínda flor ao dar a primavera. Azaleas, froiteiros e camelias comparten entón cor coas hortensias. O xardín vólvese máis concreto; brilla ao sol e despídese do halo de brétema que o cobre no inverno; dese resplandor incerto que propicia a maxia e a lenda.

Demasiado fermoso para ser descrito: un xardín de pedra envolvido no celofán da auga.



















Pazo da Ribeira

PAZO DE A RIBEIRA DE QUINARA
1880

Un perigo para un mal pintor

Emprazado no val de Barcia, o xardín do Pazo da Ribeira é sen dúbida un perigo para un mal pintor.

Só un verdadeiro artista sería capaz de trasladar ao lenzo a beleza quieta dos buxos, e –o que supón un desafío aínda maior– o escuro cristal do río Barcés que compón de seu unha límpida acuarela.

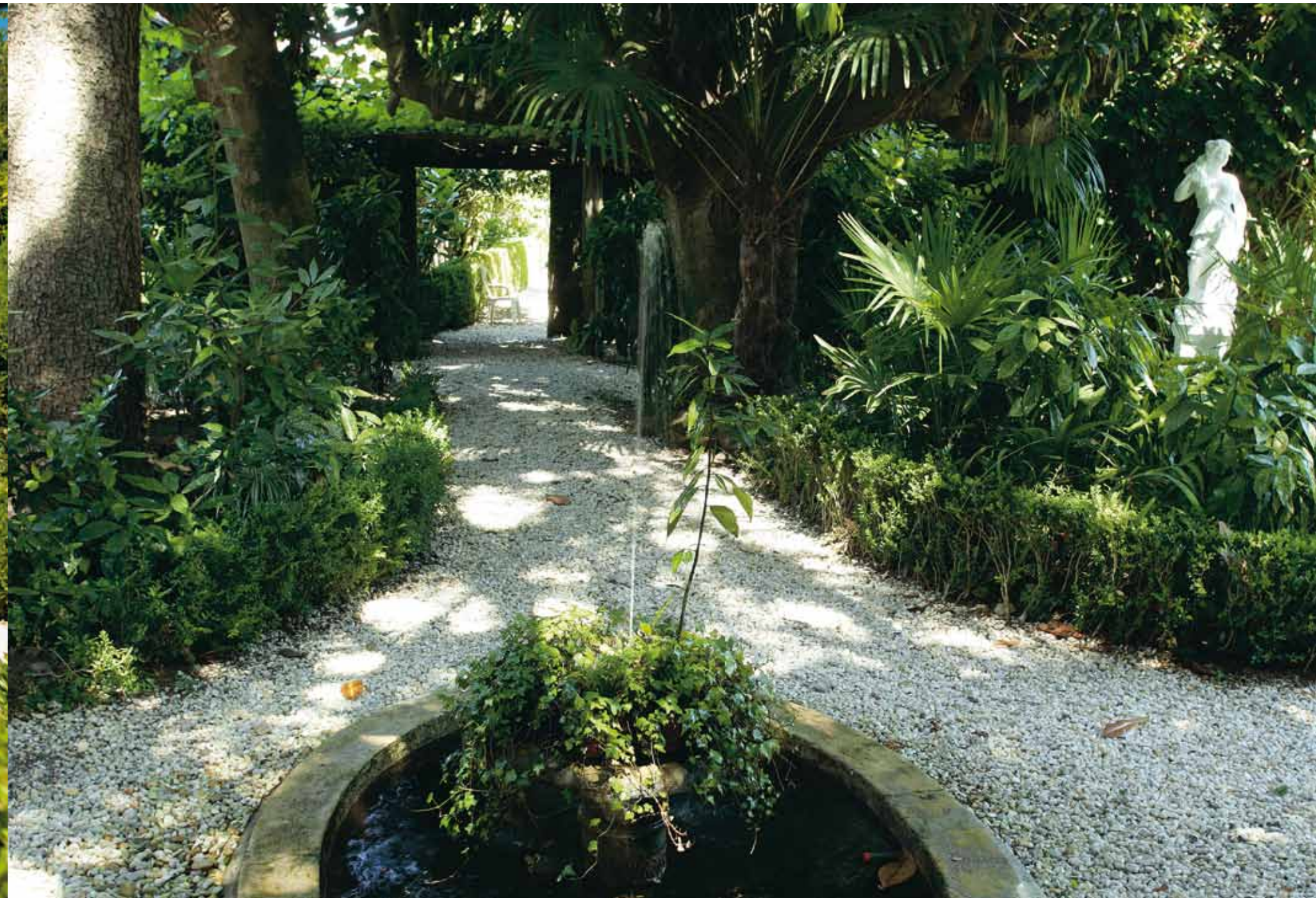
O xardín é obra de Thieve, un francés que en 1810 viño como soldado e quedou de xardineiro. A pesar da súa estrutura case monacal, o conxunto encerra un innegable aire de «salón» do século XIX co seu labirinto de buxo e os seus sofás de pedra estilo imperio –ideados quizá para que as visitas queden pouco tempo–, en conversación constante coa fonte. Baixo a pálida luz das camelias, Madame Recámier estaría no seu elemento.

«Monsiieur Thieve» ocupouse de deseñar outras dúas fontes que acompañan o discorrer dos paseos.

Os sebes e vereas que conducen á pérgola salpicounos de rododendros cor fucsia, de azaleas brancas e de dalias xaspeadas. E alá polas contornas de setembro cóbrense dunha mancha branquiázul de hortensias que contrasta co vermello das canas. As aralias, negras bólas que maduran lentamente ata converterse en contas de rosarios, alíñanse ao redor dunha longa avenida que busca o horizonte. Pero non puido controlar aos esquíos, nin menos ás londras que, unha vez traspasada a cancela, esprémense rápidas, en torno ao bambú negro, aos carballos, abeleiras, castiñeiros, freixos e álamos prateados que, vistos dende a ponte, conforman un aberto bosque de ribeira.

Do Pazo da Ribeira.













San Lorenzo
de Trasouto

Un xardín de paz

O xardín de San Lourenzo de Trasouto transcende a botánica. O de menos son as plantas, a cuncha e a cruz de Santiago que trazan os buxos no claustro. Non importan nin o trazado nin as fontes. Cal cumpre a un antigo mosteiro, o seu xardín é lugar de rezos e silencios. Un lugar que apetece os murmurios. Non se pode falar doutra maneira. Polo menos; non se debe. A auga con todo non obedece.

A auga que interpreta os seus rumores a tres voces estala en finos chorros na fonte coa claridade dunha trompeta. Óese o basto «plof» dun caño gordo nun pío e unha rápida corrente discorre pola gabia, pois, ao fin, isto é un horto e, nel, o xardín conserva intacta a súa alma de convento. Unha alma que é morada e non refuxio. Que se carga de enerxía a partir dos silencios e recobra a medida das cousas con só pasear entre os sebes. Entre cuadrículas que foron de prosaicas hortalizas –non hai moito de poesía nun pemento–, flúe unha tranquilidade que é plena e sen nostalgias. O ceo colabora

no empeño.

E o xardín comunica todo isto. Ao saír o ánimo está presto a afrontar o que faga falta.

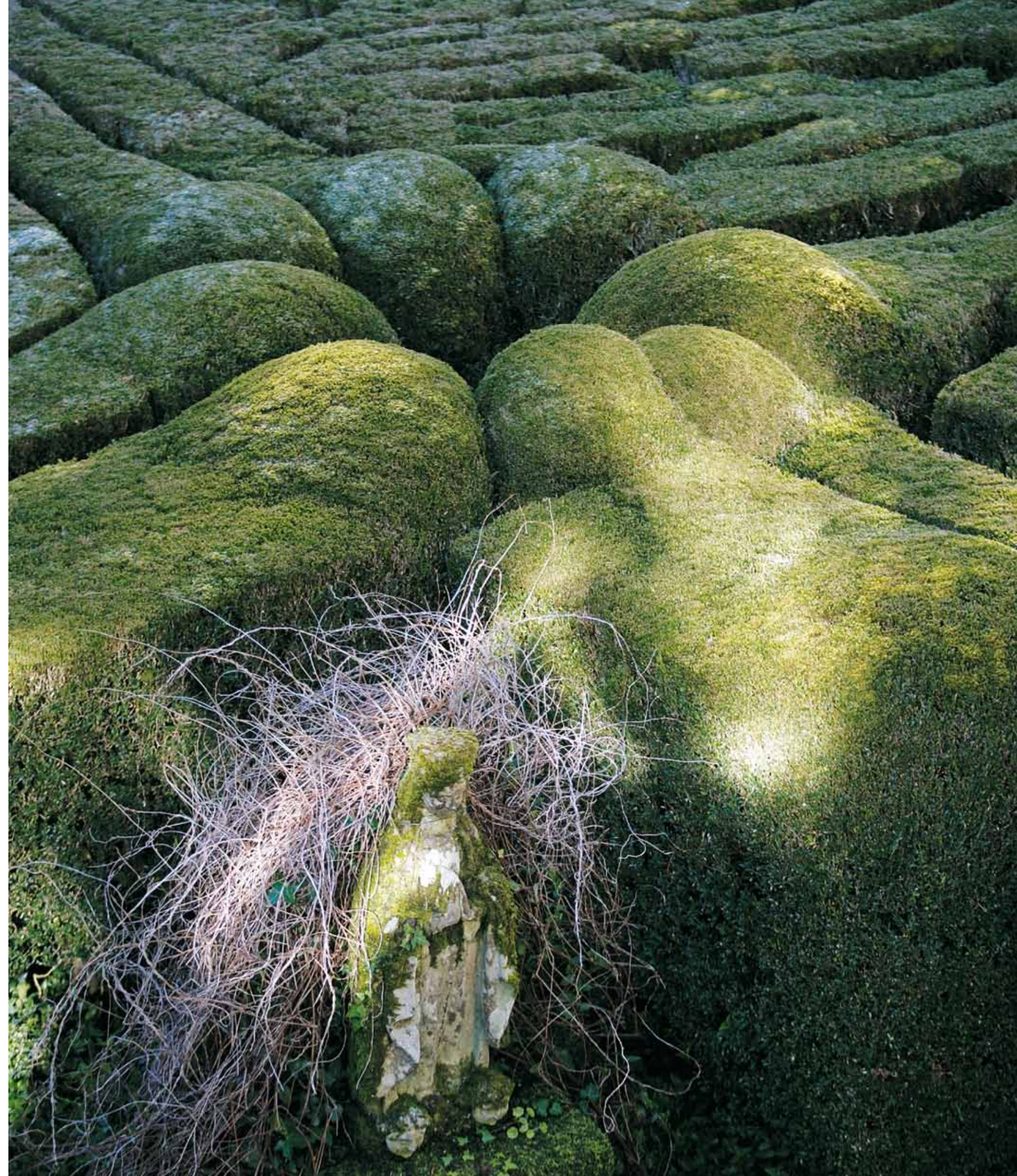
Dentro o xardín respira en gris. O sol de tarde coa a luz xusta para tinguir de azulado os *parterres*. Faias e abetos recortan contra o ceo a silueta imaxinada da torre esmoucada dun castelo con ruinosas ameas e escaleiras. Un fornelo emerxe como pode entre grandes *palmeiróns datileiros*.

Inverosímiles rosas de *pitimini* crecen delicadas como sopros. Parece que se van a desfacer con só velas. Dalias, gardenias. Unha roseira silvestre nada da paisaxe. Pouco a pouco as árbores van pechando unha bóveda elevada de ramaxe que acaba en intrincada carballeira. Cheira a loureiro e a herba luísa. Por aquí atopouse unha imaxe de pedra da Virxe –século XV, din–, que agora preside o claustro en constante presenza do eterno. Non ten advocación determinada: a Virxe das Augas podería ser, pois habita un altar xunto á fonte. Uns cuantos anos acompañana –grosos como deben ser os anxos–, e ocúltanse con ela, entre os buxos. Imperturbable, a auga executa o seu concerto.

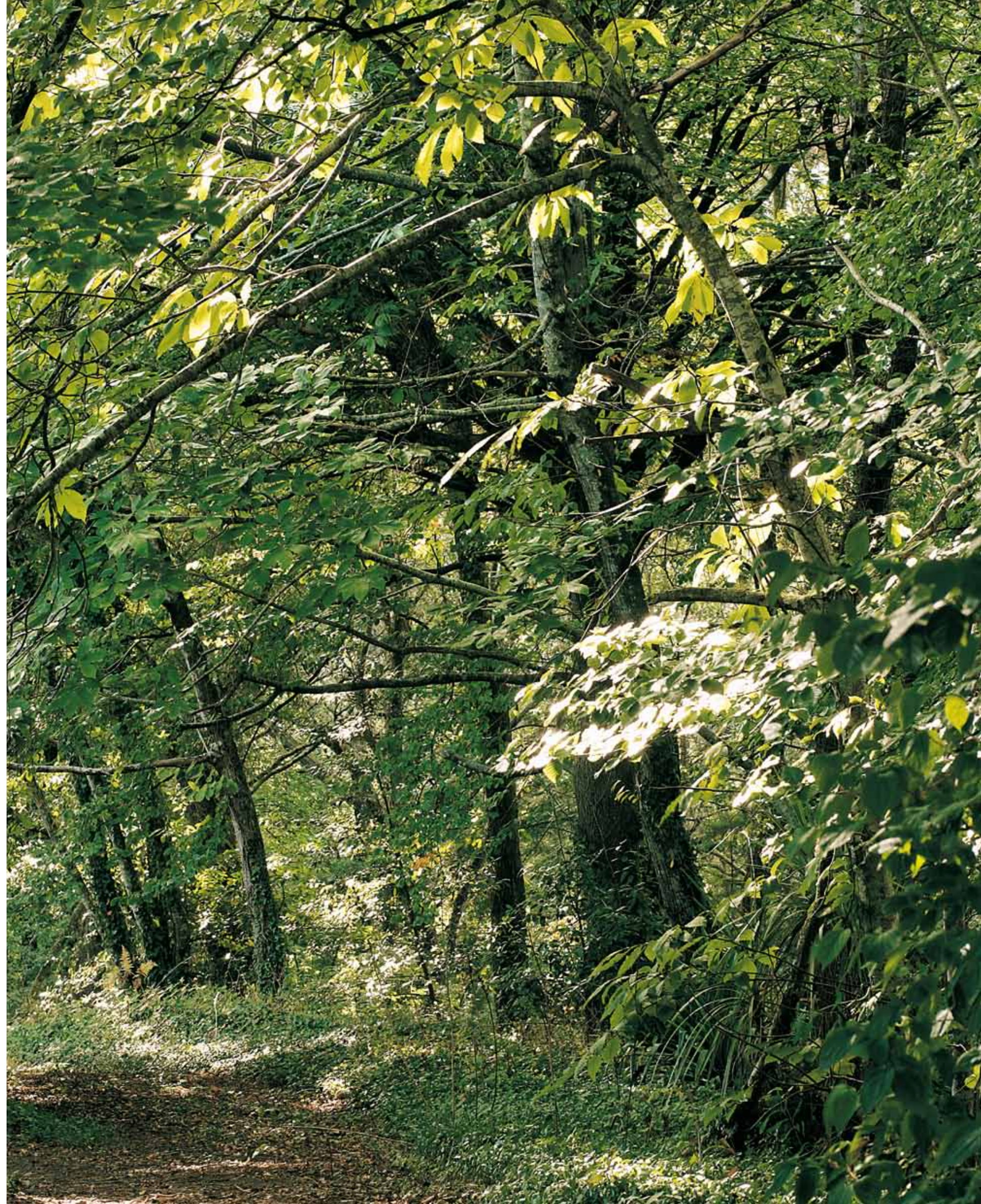
Do claustro á capela, Trasouto vólvese monumento e reafirma a súa identidade de mosteiro. A luz fíncase no retablo barroco e as árbores esperan; o que se celebra na igrexa –xa se sabe–, festéxase no xardín.

Ante as portas de San Lourenzo de Trasouto a cidade de Santiago de Compostela detense.

Non é para menos.















Fefiñáns

O bosque máxico

Tras as imponentes murallas do pazo de Fefiñáns escóndese un xardín máxico tupido de follaxe ao que se entra sen pensar. Como dun salto, por un gran portón que só se abre a medias.

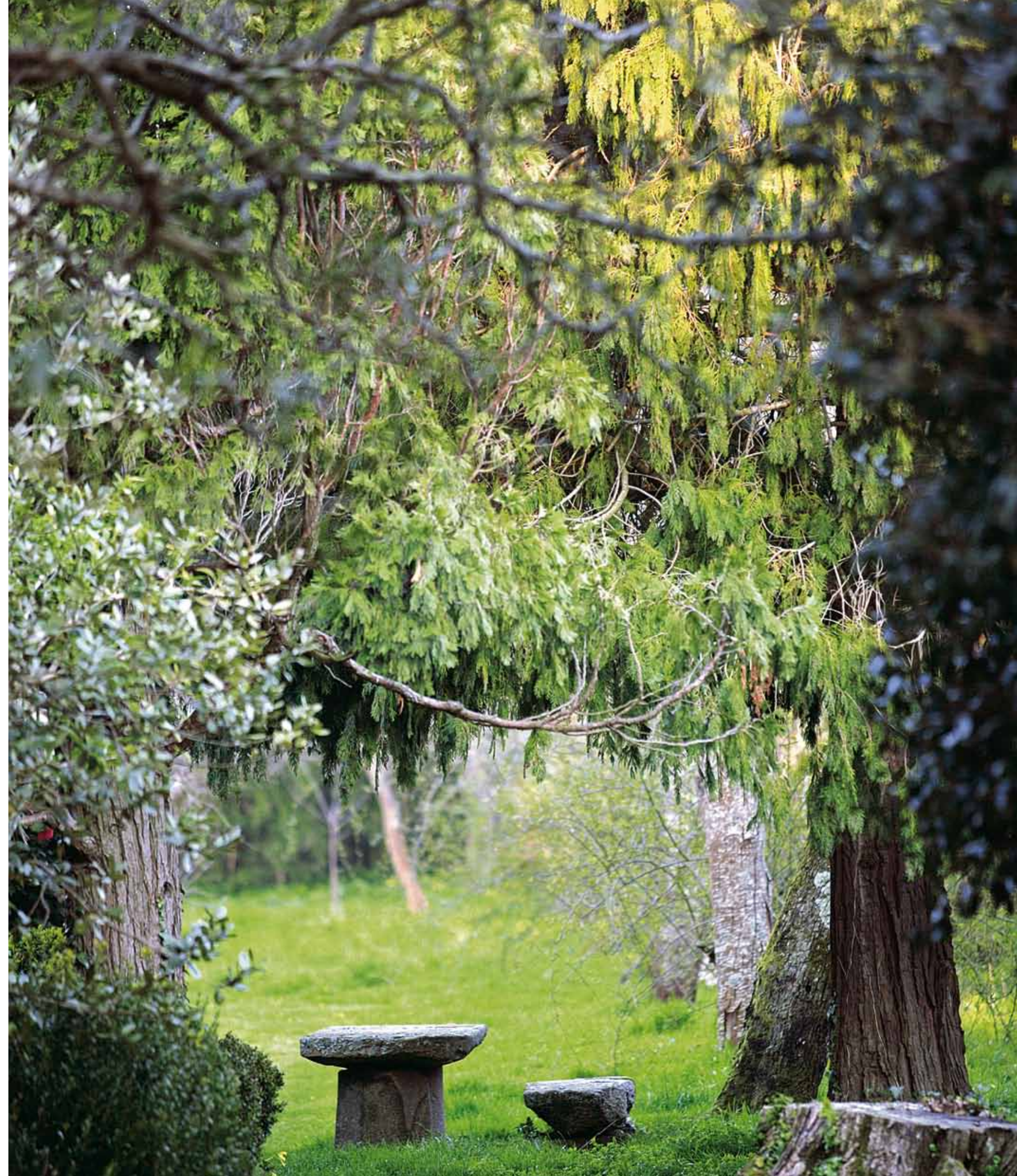
Un espeso aroma a madreSelva frota sobre os fentos milenarios. A luz fíncase nas ramas das árbores. Longas sombras arrástranse polo chan inquietas e cambiantes. A contorna, pleno de estalos, murmurios e silencios, espalla a certeza de que o tempo aquí non conta. Foise. Ou polo menos, discorre no bico dos pés. Palmeiras, buxos, carballos. Unha roca de granito rosa do lugar como un gran elefante dormexa recuberta de musgo nun recuncho. Bancos de pedra. Claroscuros; só falta Alicia e o seu coello.

Custa regresar; admitir que se volva a abrir a porta e deixar atrás «o bosque máxico». Atravesar o predio, as parras, as fontes de auga escura de estilo barroco ou non —que niso non intervéñ a maxia, senón o tempo—. Séculos de augas incansables que brotan alá arriba, baixo o cruceiro, convertidas en tentadores espellos negros. Logo sen ceder ao reclamo do seu brillo, ao magnetismo burlón oculto nos seus reflexos alcánzase xa a silueta do pazo por detrás da ponte. Desa ponte elevada sobre o Camiño Real que converte a praza en singular, coa igrexa de San Benito e o propio pazo que dende o século XVI conforma un dos conxuntos monumentais máis fermosos de España.

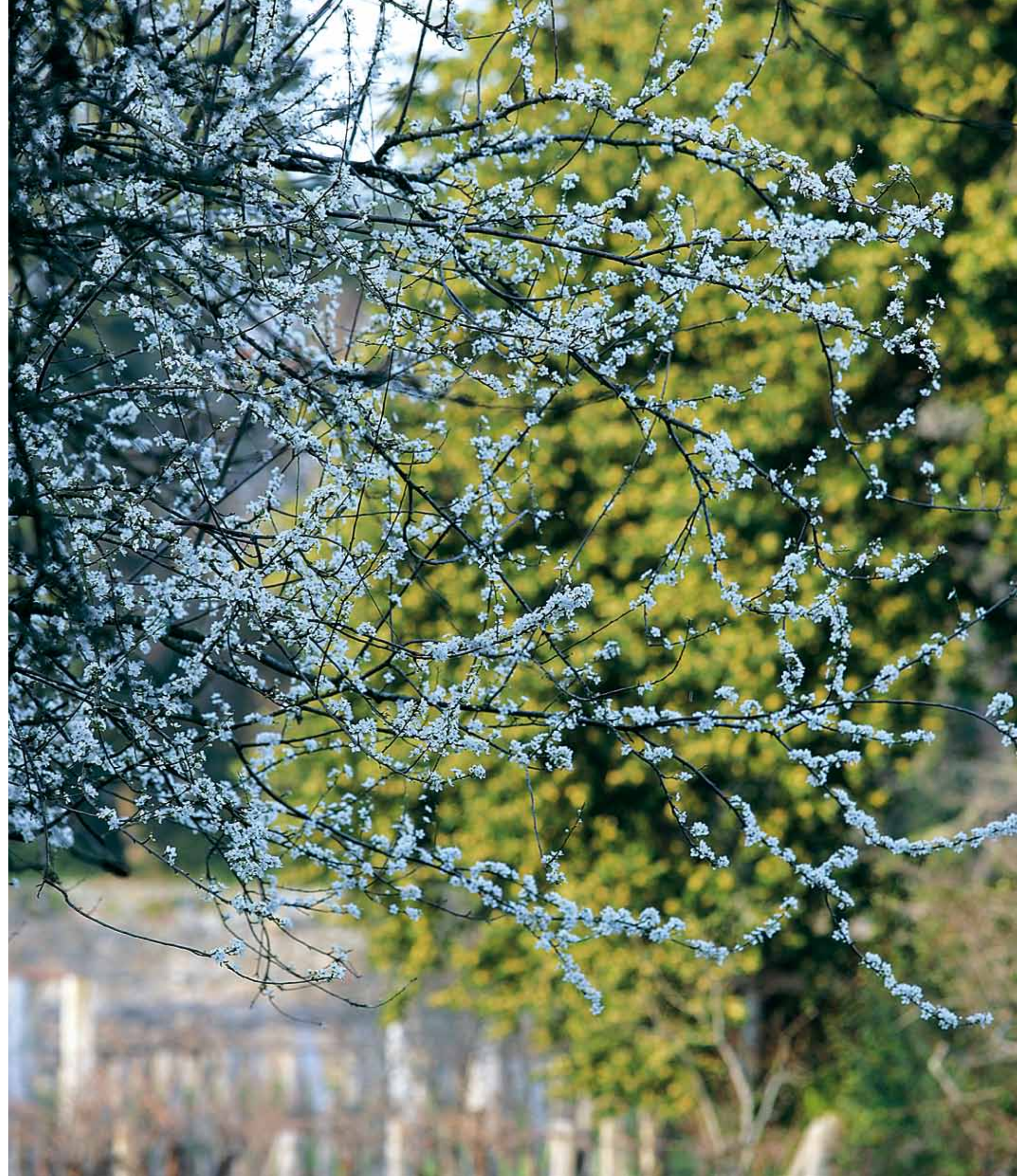
A Fefiñáns hai que ir pouco despois da vendima, cando a terra adquire cheiro e cor a bagazo. Un aroma brunido de ocres, intenso e cálido como a luz do outono.

«Dareiche todo o que ves —tentaba o díaño a Cristo—
menos Fefiñáns, Cambados e San Tomé.»

Éntendese a resistencia do demo.



















O xardín de Esperante

PAZO DE ESPERANTE

Carroll

CARROLL

«Un máis da familia»

Xa o avisan as campañas azuis que exercen de porteiras e as daturas, tamén en forma de campá que tinguilean o seu perfume, cada vez que se abre ou se pecha a cancela: «Este xardín é un máis da familia».

Hai xardín románticos, nostáxicos, clásicos, estritos. Ou perfectos. O do pazo de Esperante en Quembre é sobre todo un xardín pracenteiro. Unha contorna que transmite calidez máis que alegría. Como quen penetra no patio dun castelo, unha estreita escaleira de pedra deslízase entre as murallas dun buxo espeso e verdinegro. Altos sebes que a modo de vestíbulo protexen a intimidade do resto do xardín, da casa e do predio. Riseiros, descarados, unhas cantas caraveleiras amarelas saúdan moi tesas no centro dun *parterre* que se fai pasadizo antes de franquear a muralla ata abrirse ao azul do horizonte. O aroma dun falso xasmín agarda na escaleira presto a dar a benvinda.

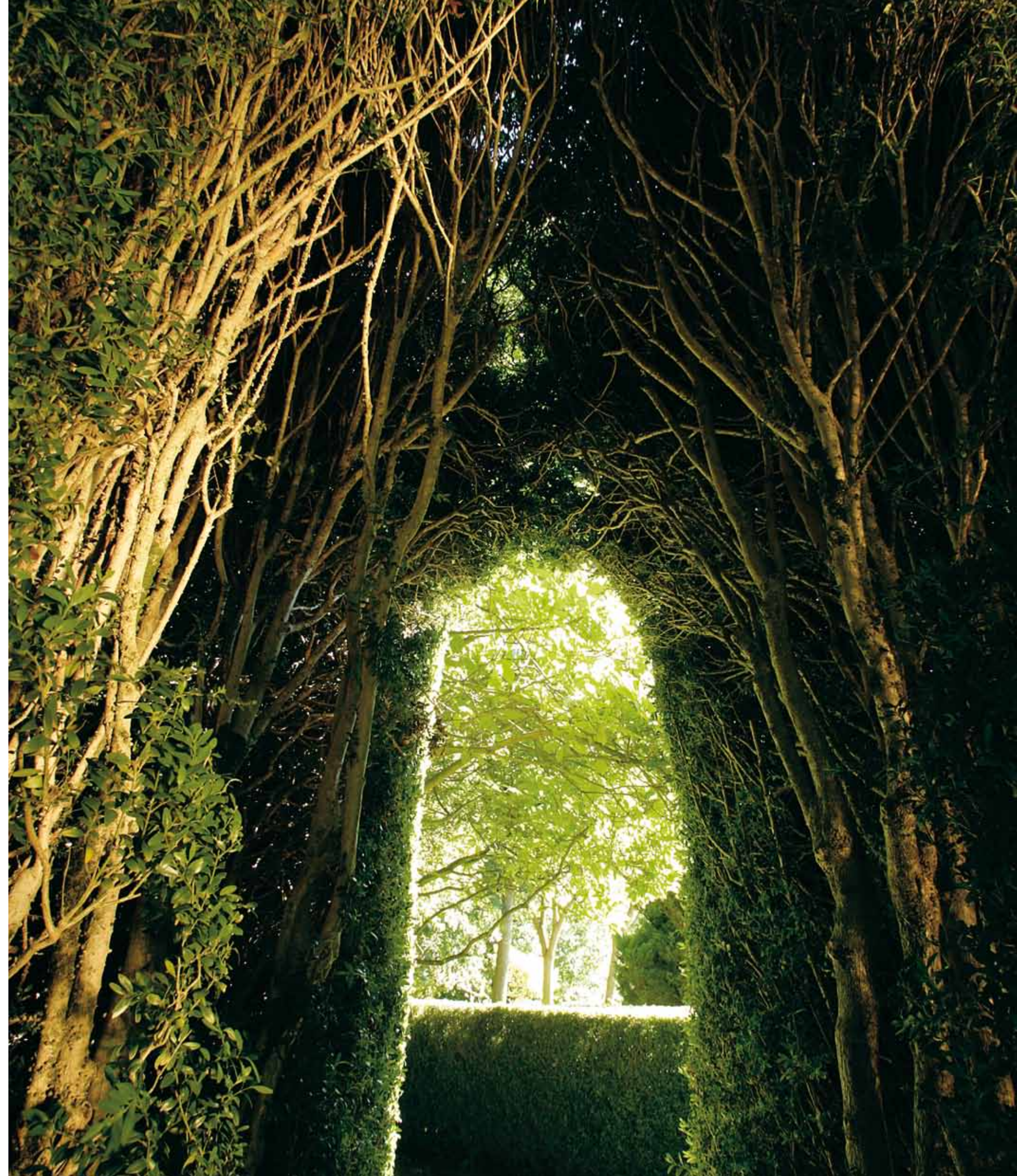
O terreo que se estende ante a vista entrégase á mirada sen reservas, o que non quere dicir que sen segredos. O xardín baixa ata o río, disposto en bancais de cores. Flores de todos os matices –rosas, azuis, brancas, amarelas–. O toque malva dun magnolio xaponés e pequeniño sen forzas xa, para botar ademais da flor, algunhas follas. Unha camelia tamén compatriota acompaña. Hai chícharos de cheiro, lirios, dalias. E outras tantas plantas que de rigoroso incógnito ou con nome coñecido alóxanse en macetas e muriños que se perden no bosque.

Alí, entre carballos, faias, salgueiros e castiñeiros, todos os contraluces do verde apodéranse da paisaxe. Verdes ouro, verdes secos, ou mazá. O sol ilumina a herba arrincándolle alegres esmeraldas. O hórreo convertido en cuarto de xogar dá o contrapunto enxebre a dúas palmeiras; delgada unha, a outra gordiña. O conxunto enteiro exhibe o esmerado «descoido» dun xardín inglés. Nada de trazados rigorosos; rosas e lavandas crecen onde poden en aparente e británica desorde. Aos pés do pazo, dunha casa que en 1512 xa era fidalga, as buganvíleas ruben polo muro.

Con toda confianza.













Sigrás

CASA DE JAZ

Artista: [Signature]

Buxo bicentenario

Fronte á chaira do pazo de Sigrás, o buxo bicentenario exprésase nos *parterres* impecable e preciso. Nin unha soa follíña despeitéase, nin se atreve a crecer fóra de sitio. Ordenado, tranquilo, neste xardín clásico de estilo italiano que rube polo outeiro ata a casa, todas as plantas saben ben cal é o seu sitio. Polo menos as que crecen baixo a vixilancia inmediata do escudo que campa na fachada. Andrades, Montenegros; calquera se desmanda. As outras, as camelias, os magnolios, o gran abeto gris, o piñeiro en forma de candelabro, se espremen costa abaixo cara o predio pois odian suxeitarse a tanta simetría. O cedro do Líbano sobre todo non podería. Tampouco o piñeiro cualificado de exemplar «único» pola súa idade e dimensións pola Xunta.

Os loureiros ao contrario despiden o seu succulento aroma ao vento aliñados en cumprida formación, como unha cerimoniosa carreira de honra á entrada do predio.

Sigrás é un fiel expoñente da flora dos pazos. A mesma Universidade de Santiago ocupouse de catalogalo. Rebelde, salvaxe e refinado, o xardín mantén ben definidos os seus espazos dispostos cada cal, con arranxo a unha peculiar idiosincrasia.

Detrás da casa, camiño do monte enmarañado e anárquico un arco do século XV acubilla unha porta que en agosto ocultan as hortensias e unha escaleira de pedra que en inverno pintan de rosa as camelias. Da torre que dende aquí debeu enseñorar o val de Cela, noutros tempos só queda un cáliz gravado en pedra; o selo do canteiro. Polo demais, un denso bosque de carballos, de pradairos, de umeiros, custodia unha sobreira cada día máis gordiño.

Uns cantos *agapantos*, falsas lilas que non enganan a ninguén, florecen tras o pozo. Á súa vez, os castiñeiros parecen xurdir directamente do chan coma se non tivesen tronco. En total, unha contorna agreste, case fero que vivía e aínda domina a comarca estendida aos seus pés, aberta ao horizonte.



















Rubiães

PARO DE RUBIÃES
Alta Sugalla 2000

Dez árbores e un estanque de nenúfares

De Rubiáns poderían dicirse moitas cousas: históricas, poéticas ou simplemente fermosas e todas serían certas. Pero a imaxe que vén á memoria é a dun conxunto de nenúfares descansando sobre o fondo escuro dun estanque. Vermellos, brancos, amarelos, ofrécense á lúa cando queren ou se recollen en si mesmos polas tardes. Non se sabe «o cando» nin «o porqué»; é un enigma vexetal incuestionable.

O pazo sobresaie entre as árbores coa soberbia sinxeleza da casa-forte que foi outrora. Soleira secular feita follaxe que expresan como ninguén unha decena de «árbores monumentais», testemuñas dos avatares do pazo e da liñaxe. Os dous magnolios que foron crescendo coa casa ocupados en frondosos quefaceres de perfume. O eucalipto do século XVIII, pioneiro en Galicia da súa especie, que vivía o arranque do paseo: 12 metros de altura á procura do ceo. E unha esfañada cortina de sete criptomeras serve de pano previo, ao horizonte.

Todas estas cousas poden dicirse das árbores que ao cabo non poden desmentilas nin queixarse. Cada un deles mostra a súa personalidade peculiar sen sospeitalo. Rubiáns é, de feito, un museo vexetal vivo e puxante que se expande en alcanfores, araucarias erros –con perdón–, árbores do coral e toda sorte de camelias venerables.

O parque participa da recia idiosincrasia da casa. Ás veces agreste, ás veces refinado, señorial sempre. Un trazado un tanto anárquico que respira permanencia no tempo e amplitude nos carreiros. Sólidos sebes de buxo debuxan no chan estrelas de sol. Saltaricas, riseiros. Alegran o sobrio aroma a terra e musgo escuro que impregna os paseos. En torno ao estanque das ras o parque faise xardín e francés onde os haxa. Peces de cores, xeranos, gardenias e azaleas responden o deseño do paisaxista Dorgambide á vez que unha avenida de viñedos alonga o xardín ata a horta; maceiras, limoeiros achegan ao predio a prosaica pegada da terra.

A medias entre o rural e o señorío, Rubiáns respira consistencia.



















Xaz

O pazo emboscado

Emboscado tras as súas fachadas cubertas de buganvíleas e de hedra, o pazo de Xaz asómase ao xardín que entra na casa, do mesmo xeito que a casa está perfectamente integrada no xardín. Os sebes de mirto albergan unha infinita sincronía de cores: os morados, os marróns, o vermello lume dos gladiolos, penetran pola galería. Polos corredores.

Entre os ocos das portas. Ata a cociña e no despacho decorado cunha serie de láminas de plantas tan reais que se poderían engadir ás que hai fóra. Dende calquera recuncho, o xardín traspasa as xanelas que á súa vez iluminan a hedra, as buganvíleas e as sombras dos teixos.

Grandes bólas asentadas sobre os *parterres* que descenden nun ordenado labirinto de paseos. Magnolios, castiñeiros, cedros, limoeiros. Bancos e escaleiras de pedra coadas de musgo. Un deseño francés que non pode ser máis inglés, se se ve desde a casa. Sinxelo e austero. A regularidade dos macizos contrasta cun enmarañado mar de canas, fentos e o toque azul do *agapanto*. Un bambú africano achega o contrapunto exótico ao conxunto. Un irónico nicho de buxo semiculta unha figura de Neptuno, como unha chiscadela. Lonxe da severidade solemne do clásico, en Xaz a sensación é de alegría. Pazo e xardín outórganlla mutuamente.

















Santa Cruz de Ribadulla

A granxa do Señor

As ilustres camelias de Santa Cruz de Ribadulla despréganse por un xardín con vocación de xungla que descende cara ao río, cada vez máis exuberante e máis xurásico. Un xardín poboado por fentos de Ceilán daqueles que serviron de fogar ao dinosauro, e nacen agora enrolados en forma de bastón de peregrino, quizá por deferencia a Santiago. Sequoias xigantes e fervezas completan o ambiente milenario. As follas ovaladas dos ficus velan a entrada a un emparrado escuro e máxico: a cova do dragón, cuxo único inquilino de momento é unha fonte. Dentro, unha maraña de gateadoras eleva a columna de Bernini o prosaico poste dunha parra: un barroco natural incuestionable. Grosas capas de musgo camuflan as fauces da gárgola e aprópanse despois do resto do xardín: dos estanques, das varandas de madeira das pontes.

Sobre unha mesa de pedra repousan os refugallos do inverno: flores de todo tipo, ramas; algunhas follas soltas. Gomos e cabezas de camelias desgaxadas pero intactas. Pois ao fin, a camelia, que é flor de señorío, non se desgaxa ao morrer como as outras: cae enteira. Coma se decapitásenas: reparos da aristocracia. As miles de variedades que habitan Ribadulla, ilustres como o avoengo da casa, déronlle fama ao pazo e visto pasear por aquí a Jovellanos, un sabio que, a máis de ilustre, era ilustrado. Nesta mesa rodeado quizá do mesmo bodegón vexetal improvisado, na mesma contorna húmida e sombría, escribiu un longo memorando: e iso que en principio veu curarse dun catarro. De todo iso, van xa 200 anos.

En fronte, prímulas e violetas aventúranse a explorar a primavera. O verde vólvese esmeralda e a xungla, unha selva máis aberta. Os loureiros con cheiro a améndoas amargas dos que se saca o cianuro, xa non inquietan. Antigos magnolios e froiteiros dan paso ás terras de labor que para a familia o pazo non foi sempre máis que «a granxa de Ortigueira». Alén da casa e dunha capela que na mellor tradición do señorío permanece aberta a todos, a célebre «Carreira das Oliveiras» mostra as súas rugosas raíces retortas como un desafío ao tempo.

















Faramello

Pilar Bugallo 1888

EL FARAMELLO

A sinxeleza da beleza

O Faramello non é, nin o pretende, un pazo señorial ao uso como outras tantas mansións campesiñas, senón un conxunto peculiar envolvido na banda sonora dun regato que serve de fondo ao pazo e á paisaxe.

O río resoa xa na sombría corredoira da entrada cos seus muros recubertos de musgo e as súas árbores que parecen crecer directamente entre as súas pedras. Foi a razón de ser do pazo que no seu día fose fábrica. E a auga «traballa» aínda incansable e alegre xardín adiante, distribuindo os seus ecos a golpe de sonoridades e rumores. Dende calquera recuncho do predio sábese cando o río sobe.

Ou cando baixa.

Ou cando se arremuiñar.

Ou cando se remansa e resplandece riseiro ao fondo do pequeno barranco que discorre xunto ao antigo camiño xacobeo; a ruta da soada «translatio» por onde, segundo o Codex Calixtinus, pasaron nada menos que os restos do Apóstolo Santiago baixo unha bóveda clara de carballos, bidueiros e castiñeiros; alfombrada de prímulas ao dar a primavera e de amorodos silvestres, vermellas, en maio. E de camelias, no inverno.

Por aquí transitaron dende sempre peregrinos e viaxeiros. E a pesar de que a fábrica pechou cando o papel deixou de elaborarse partindo de trapos vellos e, entre estes, das roupas que os peregrinos depositaban na Cruz dos Farrapos onde podrecían un mes longo –como estarían aquelas pezas!–; e a pesar de que o furacán hortensia desviou o camiño xacobeo. E a pesar de que da historia da «translatio» e da dos touros que se axeonlláronse mansos ante o corpo do apóstolo e a que das maquinacións da malvada raíña Lupa non queda xa máis que un perfume de lenda, a pesar de todo iso, O Faramello conserva un sabor artesanal e xacobeo.

Por iso, cando a media tarde do verán un sol alaranxado cóase entre os freixos iluminando cunha chiscadela cálida un magnolio grande e rosa. Ou o acivro, que figura no escudo de Rois, tras do cal, dan ganas de rubir polas terrazas para render culto e veneración á imaxe do Apóstolo Santiago que preside unha pérgola acompañado –como non– do gorgolexo dunha fonte e dunha azalea de intenso azul violeta.

Por alí deberon subir tamén dous xenoveses, Bartolomé Piombino e Giacomo Gambino, fuxindo ou fuxindo –quen o sabe?– do barrio de Voltri levándose ben aprendido o proceso



de fabricación do papel, que a principios do século XVIII era un segredo industrial tan ben gardado como puidese selo hoxe calquera outro enigma histórico.

E fose ou non este un caso de espionaxe industrial do século XVIII, o certo é que a Bartolomé concedéuselle enseguida –1714– unha Real Cédula que lle outorgaba o monopolio exclusivo para fabricar papel no Reino de Galicia. Acabou por facerse de maneira total coa fábrica e o seu anagrama co P no medio campá por todas partes no pazo. Con todo, foi o fillo do seu socio, o escultor José Gambino, nacido xa en O Faramello, quen inscribiu o seu nome para sempre entre os mellores artífices do barroco compostelán.

E así chegou a arte a O Faramello: da man de José Gambino nada menos; o retablo da capela, a escaleira voada, envexa dos arquitectos actuais que os canteiros galegos elevaban xa no século XVIII, os dous cruceiros, o hórreo... e a longa bancada adornada de piñas que xa dende a antigüidade son símbolo de cordialidade e benvida; dese aire amable que desprende O Faramello.

«Paz aos que chegan»
«Saúde para os que habitan»
«Felicidade aos que marchan...»

Proclama unha inscrición ante a entrada da casa. E un pouco máis aló, alén dunha pequena cancela, un retrinco de ceo «azul Purísima» ilumina o lugar onde, dende o alto da súa fonte, fronte á muralla, tamén azul, das hortensias, unha Virxe vixía e un diaño tenta.

Mentres tanto, a falta de mazá e de serpe, unhas cantas uvas negras maduran preguiceiras nas súas parras.



PAZO

DO

FARAMELLO











IN MEMORIAM
LADY
MARGARET
WIFE OF
EDWARD





Vilasuso

Un xardín despeiteado

Despeiteado, que non desgreñado, o xardín do pazo de Villasuso é un lugar de recunchos e agochos. Co seu labirinto de buxo e coas súas fontes que acompañan discretas o fluír do pensamento.

O buxo é aquí punto e aparte. Sólido, antigo, espeso e elevado como as murallas dun castelo –tres metros de altura polo menos–, converte os carreiros en escuros pasadizos; «camiños de rolda» que zigzaguean pola pendente do xardín entre fonduras e escaleiras, de fonte en fonte, alí onde o xardín é case bosque.

Ao amparo de frondosos carballos, pradairos ou castiñeiros que apenas permiten percibir un anaquiño de ceo, plácido e azul, entre as súas ramas. Un constante intercambio de fragancias, de verdes e de sombras que debuxan verdadeiras paisaxes de perfume. Enseguida pásase do fresco aroma do alcanfor, do loureiro ou da menta á dozura case pegañento que desprenden as *celindas*, esas pequenas flores brancas que levan –«con flores a maría»–, cando chega o mes de maio, para adornar os altares da Virxe.

E no fondo deste xardín campestre xorde, de cando en vez, un agocho: unha cova que fose en tempos pérgola e é agora lugar onde ocultarse do mundo e ás veces dun mesmo. Non é un recuncho nin fermoso nin lucido. Simplemente, un agocho. Por iso outrora «habitou» aquí unha imaxe da Virxe. Do Perpetuo Socorro, claro: sempre disposta a facerse cargo de toda circunstancia.

Un pouco máis abaixo, un peixe inverosimilmente retorto expulsa auga pola boca, á beira dunha vieira peregrina evocando quizais algún recordo. Entre os sebes, unhas calas brancas e amarelas abertas como copas de champaña contrastan cunha balastrada de pedra recuberta de musgo verdinegro.

De volta cara á entrada, maceiras, pereiras e vellas abeleiras, que parecen saír do mesmo tronco, acompañan o camiño ao «xardín novo» coa súa fonte, os seus mirtos e unha camelia tupida enorme e rosa que lle serve de pano á piscina.

Por alí sóbese ao miradoiro, ao pazo e, sobre todo, ao labirinto que, como todo labirinto, custodia un tesouro e encerra un desafío. Inventoullo cara a 1810 Matias Thieve, un soldado francés que veu invadir e resultou «invadido» pola serena beleza do val de Barcia en xeral, e pola dunha galega en particular. Así que quedou. A cambio deixou o enigma do trazado que só se comprende dende o aire; ou dende unha das paredes do pazo por onde rube unha glicinia cor lila, empeñada en abrazar a cheminea. Como o fan tamén algunhas buganvíleas; «trinitarias», dinlles en América.



E de América chegou tamén un día, don Gómez García Salgado, que se foi de capitán, chegou a gobernador do Tucumán en 1590 e volveuse ao cabo a Villasuso afectado de morriña. E cargado de riquezas, por certo. Cos estragos do tempo na alma e no corpo. Tantos que, nun primeiro momento, os seus parentes non lle reconeceron. E xa se volvía o bo de don Gómez coa súa recua de machos, a súa morriña e as súas riquezas cando, advertidos por unha criada vella —«a ver se vai ser o tío de América?»— déronlle alcance aqueles parentes. Foi un milagre que o capitán agradeceu cumpridamente alzando unha capela no lugar do reencontro e levantando máis tarde a do pazo; en honra a san Antonio, que por se alguén non o sabe é o patrón das cousas perdidas, e sobre todo, un «santo interesado».

Diso dá fe unha data —162...— medio borrada polos séculos e un Viva Xesús, claro e rotundo, que campa alegre ante a entrada.

Queda aínda unha fonte rematada esta vez, por unha piña que saúda ou despide ao visitante; neste caso un vichelocrego acomodado nunha rama dende onde se contempla coqueta no espello dun coche aparcado ante o enreixado.

Mentres, enfronte da casa, o vento despeitea unha palmeira.











CAPILLA DE SAN ANTONIO





A Saleta

Fotogramas dun instante

No xardín do pazo da Saleta, hai unha árbore que se pon colorado cando chove:

Non se sabe que lle causa tal vergoña. A choiva arríncalle mil matices, mil reflexos. E enseguida, en lugar dun arbusto anódino, amarelado, xorde unha gran mancha vermella brillante que destaca entre os verdes deste peculiar xardín botánico.

O híbrido do érbedo é un deses enormes arbustos de cores que ilustran o pazo da Saleta; unha desas imaxes repentinas, soltas, que salpican un xardín tamén disperso, exuberante case selva e en aparencia un tanto anárquico, no que cada recuncho e cada planta parecen xurdir pola súa conta sen atender a un trazado nin a un *parterre*; con absoluta independencia uns doutros. Claro que isto é certo só a medias.

Por iso o xardín do pazo da Saleta discorre a golpe de imaxes tamén algo dispersas; fugaces fotogramas dun instante que hai que captar no seu momento so pena de que se perdan para sempre.

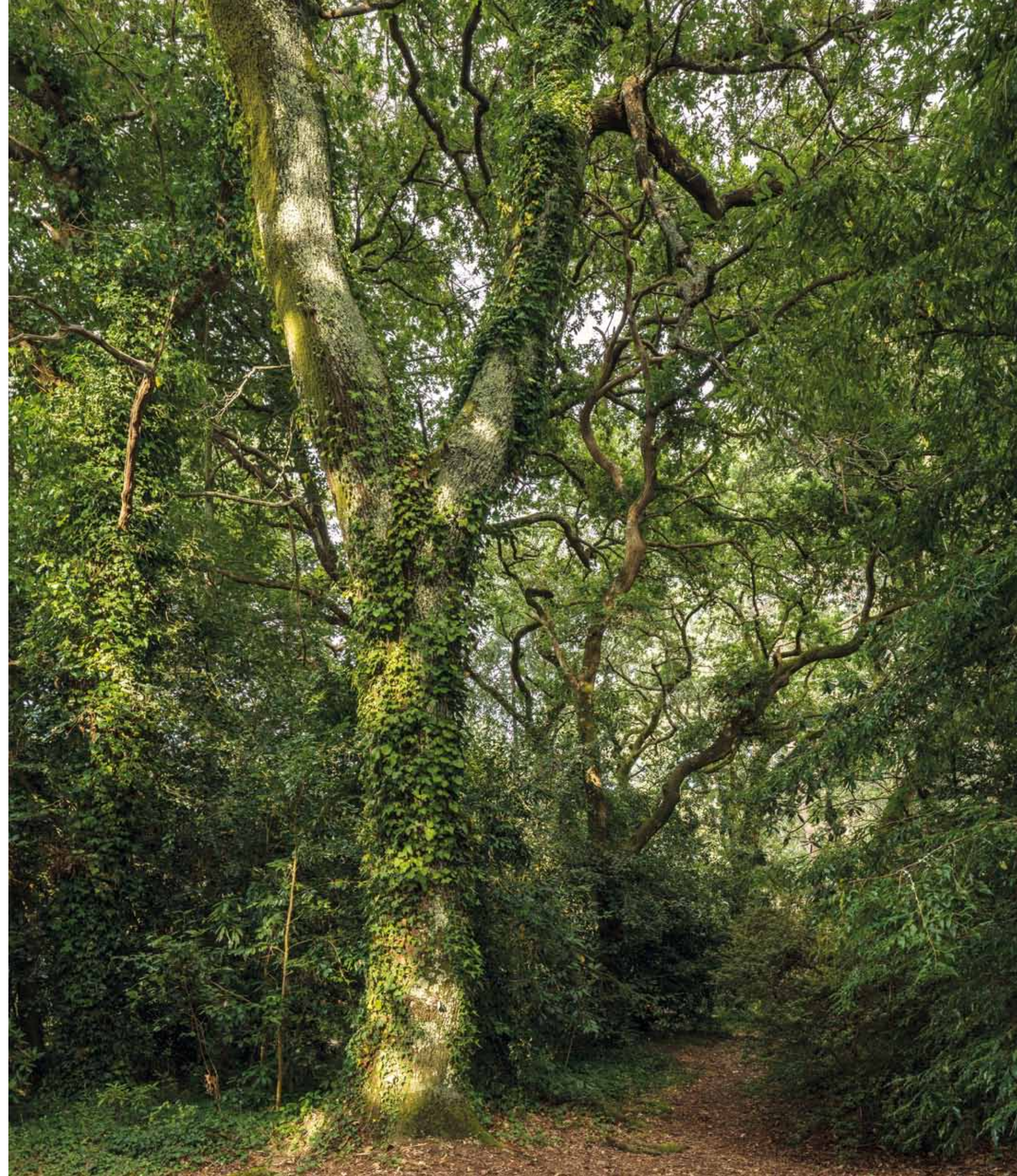
Sucedede coas flores dun iris surafricano, por exemplo, que se abren co día e á tardiña se muchan e mórrense. Ou coas dunha papoula mexicana con pinta de ovo frito que se pecha tamén co crepúsculo.

E o xardín cambia así constantemente.

Esta e outras moitas imaxes constitúen o ser do pazo da Saleta; a esencia dun xardín que un inglés de dedos verdes iniciou en 1968 e que ao cabo dos anos é xa, un puxante embarullo de verdes, claros e recunchos; de arbustos enormes e árbores xa de porte que pugnan entre si por alcanzar un anaquiño de ceo entre a follaxe. Un xardín novo que parece vello porque as plantas que chegaron de mil sitios enraizaron enseguida coas propias da terra. Así, no corazón da Galicia rural entre viñedos un tupido leptospermum de Tasmania abraza a unha camelia cor rosa que aínda que veu de China é agora flor galega.

Aquí as camelias comparten o inverno cun raro rododendro –amarelo por máis datos– un áloe con follas en forma de abanico e a fragancia dun xasmín amarelo tamén por non ser menos. Amarela é ademais unha gran camelia puída, dura, co tacto da cera que contrasta cunhas «cameliñas» ananas de flores diminutas semiocultas nun recuncho que cheira a bosque.

Un bosque autóctono de carballos, castiñeiros e loureiros que acolle ademais toda sorte de árbores con espírito viaxeiro; sequoias, metrosideiros, eucaliptos... Cada cal cunha historia, unha aventura, encerrada nunha alma de madeira.



Hai ademais árbores perversas como o que baixo un tacto aveludado e un aspecto inofensivo produce inocentes améndoas: de cianuro.

Ou o que coas súas delicadas flores cor rosa provoca urticaria en quen o toca.

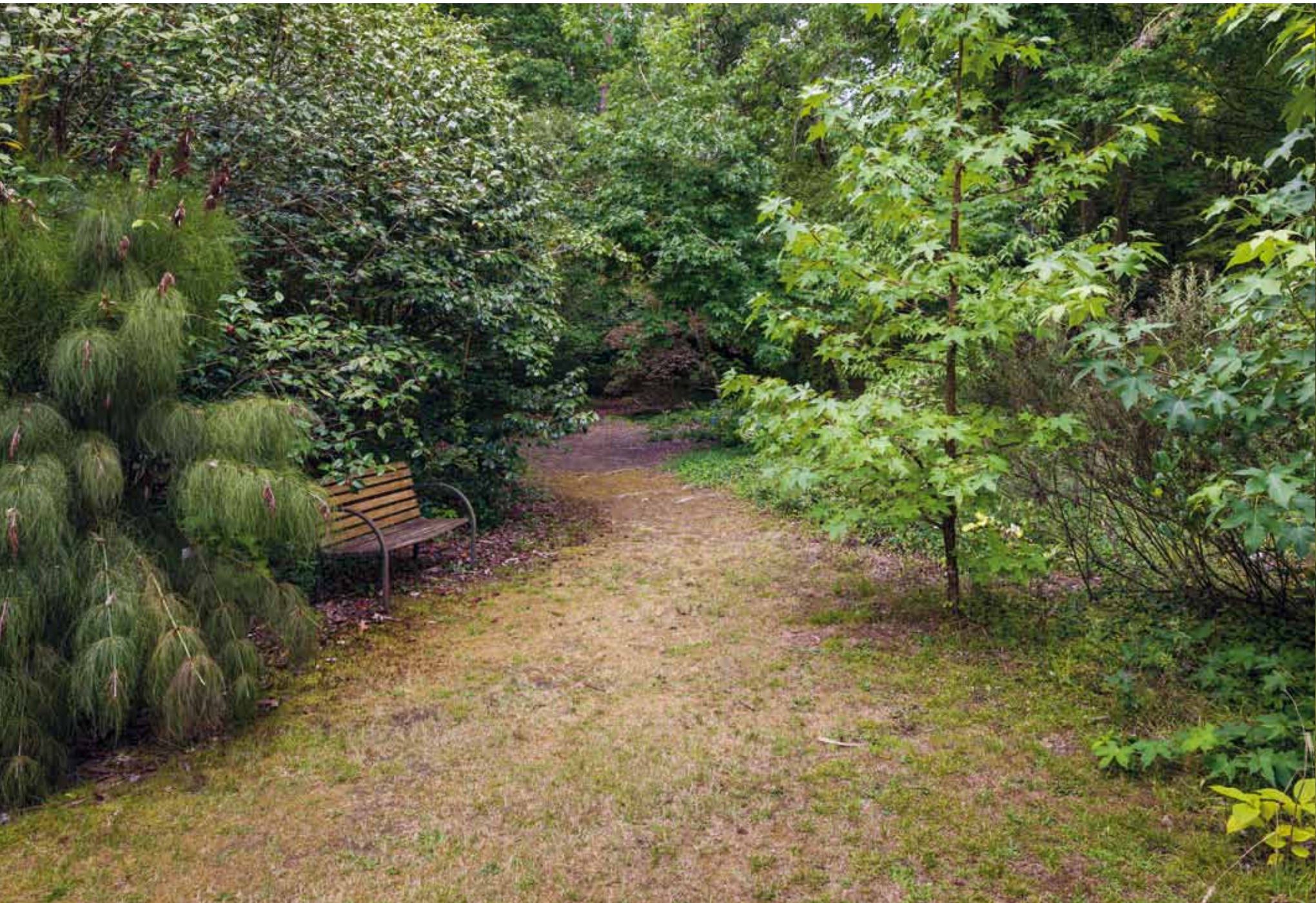
E por fin un pombal en forma octogonal, un gran hórreo, a capela dunha virxe que se apareceu a uns nenos campesiños. E no patio, a imaxe dun milagre: a dunha madreselva do Himalaya que decidiu morrerse pola súa conta cando a plantaron nun lugar que debeu xulgar inadecuado, para mudarse e resucitar despois tamén por conta propia, esta vez xunto á porta. Todo iso coidado, consentido máis ben por dúas mulleres, nai e filla, que souberon darlle o toque acolledor, elegante e distendido, a un xardín que é de feito un percorrido en clave de botánica polas paisaxes do planeta.

Unha viaxe que podería empezar ou concluír (iso depende) na Saleta: «ante unha cesta de vimbia con labores de calceta e unha árbore que merece unha lenda».













Receitas

A camelia, flor de Galicia, que reina con esplendor nos seus pazos e xardíns, onde a arquitectura e a natureza mestúranse da forma máis fermosa, inspira as receitas do cociñeiro Pepe Solla

Cogollos crus e cociñados

Conservas en vinagre:

100 ml de vinagre de sidra
20 g de mel
Pementa en gran
1 pau de canela
1 rama de tomiño
10 flores de capuchina
20 flores de camelia
30 nabos ananos

Poñelo todo nun bote e mantelo así polo menos 15 días.

Cogollos:

4 cogollos moi frescos
Aceite de camelia

Cortar dous cogollos pola metade e poñer nunha fonte de forno, salpementar, asperxer con aceite de camelia e remollar con auga. Quentar o forno a 130° C, tapar os cogollos con outra fonte e cociñar durante 90 minutos.

Pelar as follas exteriores dos outros dous cogollos, licualas e reservar.

Ademais:

Po de kimchi

Acabado e presentación:

Cortar os cogollos frescos pola metade, aderezar co mollo de follas licuadas e o líquido das conservas en vinagre e un pouco de aceite de camelia, poñer cada metade sobre un prato e empoar o kimchi.

Marcar o cogollo cociñado no ferro co mollo da cocción; mesturar co líquido das conservas en vinagre e napor o cogollo cociñado; poñelo á veira do cru e servir.

Trátase dun xogo entre un produto cru e cociñado



Espárrago branco e aceite de camelias

Licudo:

4 espárragos brancos frescos

Pelar os espárragos; retirar as xemas e reservalas; licuar o resto do espárrago, coar e reservar.

Xema de ovo:

4 ovos
Salsa de soia

Separar as claras das xemas.
Mergullar as xemas en salsa de soia e mantelas durante seis horas.
Pasado este tempo limpar e secar, romper con batedor manual, coar e reservar.

Pescada:

100g de lombo de pescada
Sal grosa

Cortar a pescada en filetes, cubrilos de sal e deixar curar durante seis minutos. A continuación lavar para

eliminar o exceso de sal, secar e reservar.

Lascas de espárragos:

4 espárragos brancos

Pelar os espárragos, cortar as puntas e reservar, coa axuda da raspadeira facer lascas co talo e reservar.

Ademais:

Flores de saúco
Aceite de camelias

Acabado e presentación:

Dispoñer no centro do prato o licuado e sobre este, a salsa de xema e os filetes de pescada. Cubrir cos espárragos e terminar cun chorro de aceite de camelia e as flores de sabugueiro.



Primavera

Coco:

100g de leite de coco

Filtrar pola estameña o leite de coco e recuperar a parte espesa.

Chícharos:

200g de chícharos

Poñer auga a ferver, branquear os chícharos uns 20 segundos, escoar e triturar cun 10 % da auga de cocción. Coar e reservar.

Aguacate:

1 aguacate
1 lima
Sal

Abrir o aguacate, triturar co zume da lima, poñer ao punto de sal e reservar moi frío.

Ademais:

Flores de camelia
Flores diversas

Acabado e presentación:

Sobre o prato poñer un pouco de puré de coco, ao redor deste facer un círculo co puré de chícharos, encher co aguacate e terminar coas flores.



Entrecosto de vaca, apiorravo, cacahuetes, flores e follas

Entrecosto:

1 taco de entrecosto de 160g limpo de graxa
100g sal gordo
40g de azucre moreno

Mesturar o azucre e o sal, poñer o entrecosto sobre unha capa desta mestura, cubrilo co resto e deixar macerar durante 20 minutos. Limpar e secar, laminar e reservar.

Puré:

200g de apiorravo
60g de cacahuetes
20g de manteiga

Cocer o apiorravo e escoalo. Torrar os cacahuetes, trituralos co apio, e mesturar todo coa manteiga. Poñer ao punto de sal, coar e reservar.

Aliño:

1 lima
1 mandarina
1 limón
½ pomelo
2dl de aceite de camelia

Facer zume dos cítricos, mesturar co aceite e reservar.

Follas e flores:

112 follas de verza
12 follas de acelga
12 follas de espinacas
12 follas de eiruga
12 follas de camelia
Arandos secos e rotos
Noz de macadamia

Lavar as follas, secalas e reservar.

Acabado e presentación:

Aderezar as follas co zume dos cítricos, encher as láminas de entrecosto co puré e unhas follas, pechar e cubrir co resto das follas, empoar cos arandos e, para terminar o prato, relar por encima a noz de macadamia.



Té con cítricos e mel

Té:

1 l de auga
12 g de té de camelias
10 g de azucre
1,5 follas de xelatina
18 g de *kapa*

Quentar a auga, introducir o té e o azucre, deixar tapado infundando durante oito minutos, coar e xelatinar coas follas e a *kapa*, estirar nunha lámina fina, cortar en aros de 8 cm e reservar.

Flan de paixón:

250g puré de paixón
6 ovos
130g azucre

Cocer na Thermomix oito minutos, 85° C a velocidade 5. Pasado este tempo turbinar a máxima potencia dous minutos máis, coar e deixar arrefriar.

Froitas:

1 laranxa sanguíña
1 pomelo
1 laranxa

Pelar e separar cada cuarteirón. Reservar.

Sorbete de limón:

1 kg de puré de limón
425 g de auga
260 g de azucre
200 g de glicosa
30 g de glicerina
2 follas de xelatina

Cocer na Thermomix o limón coa auga e o azucre a 85° C, sete minutos a velocidade 5; incorporar o resto dos ingredientes e *turbinar* a máxima velocidade. Coar e conxelar. *Turbinar* en Pacojet ao pase.

Xelatina de laranxa:

1 laranxa

Facer un zume fresco de laranxa e xelatinar a razón de cinco follas por litro. Cortar en dados.

Merengue de limón:

80g de claras de ovo
50g de azucre
1 lima

Montar as claras de ovo, incorporar o azucre e finalmente a reladura da lima; estirar, secar na deshidratadora e reservar.

Pomelo:

250g de pomelo
60g de azucre
30g de Proespuma

Turbinar todo xunto, coar e deixar repousar; cargar o sifón e reservar.

Ademais:

Flores
Brotos de mandarina

Acabado e presentación:

Dispoñer as xelatinas de té no centro do prato e ir compoñendo co resto dos elementos. Terminar co xeado.



Cereixas, quefir, remolacha e flores

Quefir:

200g de quefir
1 vaina de vainilla

O quefir pódese comprar ou facer na casa. En calquera caso, filtralo para gañar textura, mesturar coa vaíña de vainilla e reservar.

Cereixas:

20 cereixas grandes

Desosalas e cortalas en anacos.
Reservar.

Remolacha:

1 remolacha fresca
10 flores de camelia

Laminar 20 toros de remolacha, licuar o resto coas flores e coar, macerar as láminas no mollo e reservar.

Po:

Zume de maceración

Secar o zume da maceración e facer po. Reservar.

Flores:

Flores pequenas de camelia

Acabado e presentación:

Empoar o licuado; xusto á beira poñer un pouco de quefir, sobre este as cereixas e terminar intercalando a remolacha e as flores.



galicia

