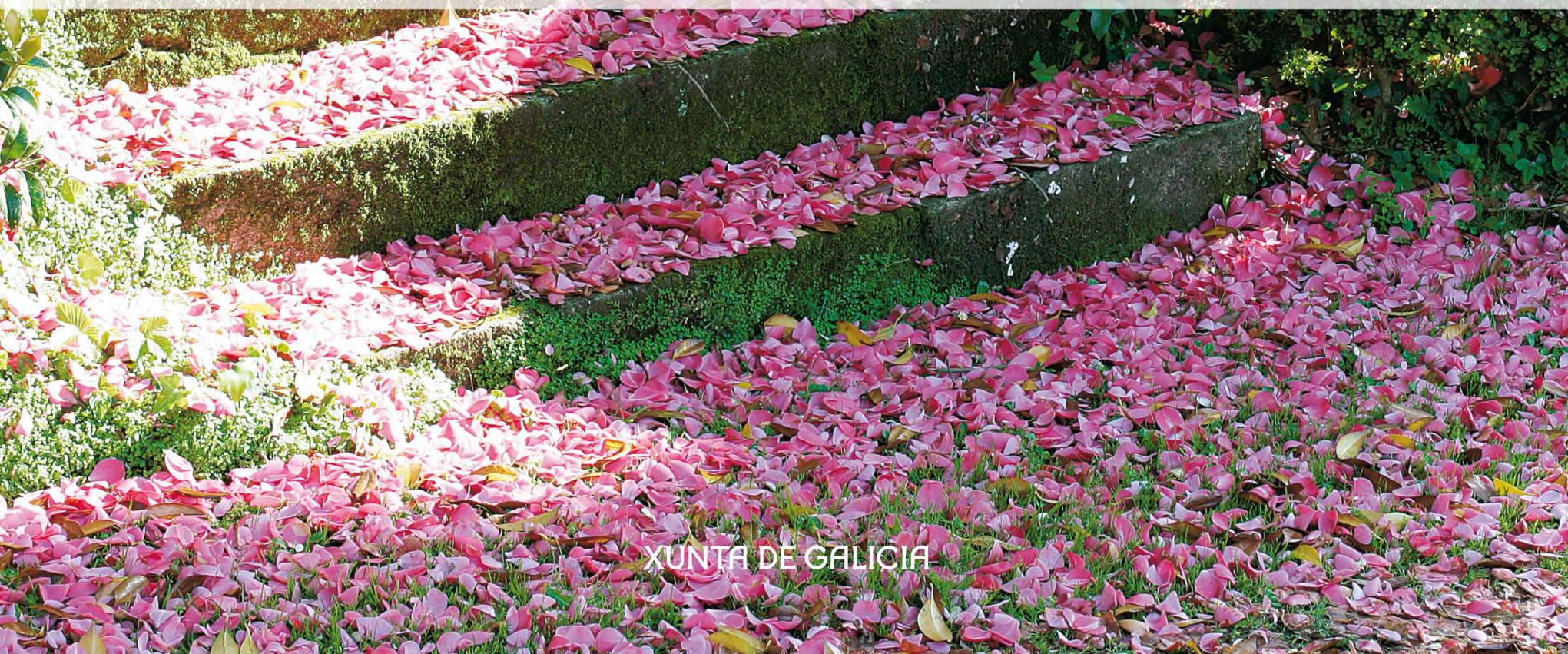




PAZOS DE GALICIA y sus jardines



PAZOS DE GALICIA y sus jardines

PAZOS DE GALICIA y sus jardines

Introducción

JOSÉ MARÍA BERMEJO

Textos

MARÍA EUGENIA RUIZ DE AZCÁRATE

Recetas

PEPE SOLLA

Fotografías de los jardines

LUIS CARRÉ
BEATRIZ MARCHESI
FUCO REYES

Fotografías de las recetas

TONO ARIAS

Ilustraciones

PILAR BUGALLAL

© Xunta de Galicia, 2018
© De los textos: sus autores
© De las fotografías: sus autores
© De las ilustraciones: Pilar Bugallal
© De las recetas: Pepe Solla

Traducción al inglés: Alejandro Paxton-Martin Ruiz de Azcárate

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

Lunweg es un sello editorial de Editorial Planeta, S.A.
Avinguda Diagonal, 662-664 – 08034 Barcelona
Calle Josefa Valcárcel, 42 – 28027 Madrid

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal). Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

Impreso en España

El papel utilizado para la impresión de este libro es cien por cien libre de cloro y está calificado como papel ecológico.

LUNWEG
EDITORES

galicia

XUNTA
DE GALICIA

Sumario

Presentación.....	9
Jardines gallegos: otra versión del paraíso.....	11
José María Bermejo	
LOS JARDINES	
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
El jardín 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 Villasuso (Villasuso, Carral)	195
La Saleta (Meis)	211
LAS RECETAS	
Pepe Solla	
Cogollos crudos y cocinados.....	228
Espárrago blanco y aceite de camelias	230
Primavera.....	232
Entrecot de vaca, apionabo, cacahuetes, flores y hojas	234
Té con cítricos y miel.....	236
Cerezas, kéfir, remolacha y flores.....	238
English Translation	241

Presentación

El paisaje constituye una de las señas de identidad que más caracterizan a un territorio y Galicia cuenta con elementos tan propios que lo hacen inconfundible. Nuestra distribución geográfica hizo que sea en el entorno rural donde quizá se manifiesta con más fuerza nuestra idiosincrasia y, tanto en la costa como en el interior, la comunidad gallega atesora espacios únicos.

A lo largo del tiempo, el clima y la orografía fueron moldeando nuestro espacio físico, de manera que esto determinó en gran medida nuestra forma de vivir, nuestras relaciones con el entorno y con nosotros mismos.

Los gallegos somos gente que amamos nuestra tierra, sentimos apego por ella y hasta dimos nombre a ese sentimiento de nostalgia que aflora en la distancia: la morriña.

La fuerza del paisaje y de los elementos que lo componen es muy grande en Galicia, lo cual nos permite atesorar tipologías propias y originales. Es el caso de los pazos: construcciones hidalgas y fundamentalmente rurales en las que la arquitectura y sus entornos marcan la diferencia.

Los pazos, sus jardines y sus campos forman parte de un paisaje netamente gallego que nos identifica tanto dentro como fuera de nuestro territorio, y en el que se desarrolló buena parte de nuestra historia, fue protagonista de alguna de las mejores obras literarias de nuestros escritores y también de alguno de nuestros hitos culturales y científicos.

Constituyen una parte fundamental de nuestro patrimonio artístico y algunos, en la actualidad, ofrecen hospedaje como establecimientos hoteleros o de turismo rural para conformar una de las mejores y más exclusivas ofertas de alojamiento.

Y en sus jardines se empezaron a cultivar muchas de las especies vegetales que hoy crecen en toda Galicia y que mantienen todo el esplendor con el que fueron concebidos.

Especies como la camelia, que vino de Oriente y en la actualidad es la flor de Galicia, donde florece en infinitas variedades cuidadas con esmero en muchos de nuestros pazos. Camelias que aquí tienen numerosos y muy diversos usos e incluso se han incorporado a nuestra gastronomía.

En esta publicación está una parte de este rico acervo cultural de Galicia, tan original y tan auténtico que nos enorgullece compartirlo.

Alberto Núñez Feijóo
Presidente da Xunta de Galicia



Jardines gallegos: otra versión del paraíso

Imagen y resumen del mundo, el jardín sostiene —en su fragilidad cambiante y en su vitalidad renovadora— nuestra nostalgia del Edén perdido. El jardín es, al mismo tiempo, naturaleza y cultura. Por eso, la «Carta de Florencia» (1982) define al jardín histórico como «monumento vivo»: no sólo en sí mismo, por las plantas que siguen su ciclo evolutivo, por el tiempo que pasa o por las gradaciones de luz que lo hacen diferente a cada instante, sino también por el impulso de creatividad que el ser humano ha puesto en él. Un jardín es, en cierto modo, un sueño materializado de agua, cielo, vegetación, color, sonido, aroma, sabor, tierra, piedra, memoria...; pero revela, al mismo tiempo, una personalidad diferenciada: la del espacio que lo acoge; la de la cultura que lo anima. Aquí hablamos de los jardines de Galicia, ligados, en gran parte, a los pazos, a su historia, a su arquitectura, a su organización socio-económica, a su identidad ambigua pero rotunda. Y hablamos —cómo no— de un paisaje mítico.

El campo verde y la mar plateada definen el espacio gallego, reavivado por la humedad constante, por un cielo que alterna la niebla y el orvallo con el azul más puro. Desde el interior montañoso, surcado por mil ríos, hasta el litoral suave de las Rías Baixas o de As Mariñas o el litoral abrupto de la Costa da Morte, Galicia se nos revela como un país verde, templado y lluvioso, marcado por la supremacía de la Naturaleza. La gradación del relieve se va definiendo, de abajo a arriba, por tierras bajas de valle y litoral, suaves bocaribeiras, montes ondulados y sierras poderosas. El mar, los ríos, la lluvia y el paso del tiempo han ido moldeando el relieve granítico y las constantes de un paisaje atlántico, marcado, a su vez, por una intensa actividad humana.

El relieve —accidentado pero suave, con numerosos microclimas— y el ambiente templado y lluvioso han contribuido a configurar un hábitat de pequeñas aldeas dispersas y cercanas, un espacio convivencial enraizado en una lengua propia —de rica e intensa transmisión oral— y en una cultura de fuertes connotaciones mágico-religiosas.

Esos valores subsisten en gran parte, a pesar del vertiginoso proceso de transformación social, inevitable y hasta necesario, aunque contradictorio, que exige un equilibrio entre la Galicia ensimismada y la Galicia abierta. La arquitectura autóctona y el propio paisaje son dos elementos especialmente sensibles en los que se juega el ser o el no ser de la identidad gallega. La arquitectura popular, sabiamente adecuada a las condiciones geoclimáticas y socioculturales, persiste en casas, *pallozas*, *hórreos*, *muíños*, *fornos*, *pesqueiras*, *pombais*, *telleiras*, *alvarizas*, *palleiras* y *alpendres*. En su maravillosa variedad se revela el talento intuitivo de una «arquitectura sin arquitectos», que combina la máxima funcionalidad con la perfecta integración en el paisaje. En otro nivel, y con valores similares de funcionalidad y adecuación al medio, los pazos constituyen una de las marcas más significativas del patrimonio cultural gallego: no sólo por su tipología arquitectónica, que abarca la casa y las construcciones auxiliares (*adegas*, *hórreos*, *fallados*, *tullas*, *alpendres*, *cabazos*, *invernaderos*, *muíños*, etc.), sino también por los jardines, parques y tierras de cultivo que resumen la riqueza botánica, propia o foránea, del país.

La cultura de los pazos, que alcanzó su esplendor en el siglo XVIII, tiene su origen en los viejos señoríos y es una extensión de la «casa grande» o de la «casa-fortaleza». Ana Pereira Molares propone 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*».

La palabra *pazo*, derivada de la palabra latina «palatium», aunque de uso tardío, sugiere su rango señorial y residencial, pero, en muchos casos, engloba las características de la explotación agropecuaria, combinando la arquitectura residencial y la arquitectura complementaria ligada a una economía



autosuficiente, y, en el ámbito vegetal, los espacios ajardinados –más próximos al palacio o a la casa grande– y la vegetación productiva (viñas, huertas, praderas o bosques). A pesar de su etimología, el pazo carece de pretensiones arquitectónicas, y los escasos adornos de arcadas o terrazas se relacionan más con la luz y con la toma del sol que con la ostentación. Con frecuencia, la marca de nobleza se concentra en algunos detalles muy concretos: el grosor de los muros, las grandes escalinatas exteriores, las chimeneas de gran tamaño (a veces, con relojes de sol) y, sobre todo, los escudos de linaje –en el centro de la fachada, en la puerta principal de acceso, en la capilla, en las fuentes, en los muros o «balados» que marcan el límite de la propiedad, e incluso tallados en boj–. En cualquier caso, arquitectura y paisaje forman un todo indisoluble, como revela el dicho popular: «*Pombal, capela e ciprés, pazo é*». Podemos rastrear su origen en las villas romanas, en las torres defensivas y en los palacios medievales, con influencias posteriores de la arquitectura campesina y monástica, las villas del Renacimiento italiano y el palacio barroco. Ángel del Campo resume la tipología de los pazos en cuatro categorías fundamentales: 1) caserón entre torres de origen medieval con alas traseras que incluyen un patio de función utilitaria

(por ejemplo, Vista Alegre, en Vilagarcía de Arousa, en Pontevedra); 2) construcción en forma de U, formada por tres edificios y frecuentemente por una cerca con portada que suele mostrar blasón (Vilar de Ferreiros, en Santiago, A Coruña); 3) edificio de dos alas en ángulo recto, enmarcando un jardín (Oca, cerca de A Estrada, en Pontevedra, es el ejemplo más sobresaliente, terminado en 1746 sobre un núcleo de fines del siglo xv), y 4) caserón de bloque sólido (Bóveda, en Lugo, con fachada de galería de arcadas, de 1772). En general, podemos citar algunas características comunes: planta rectangular, gruesos muros de granito, disposición en dos plantas, crujías y entablados de castaño, soportales en planta baja y galerías o solanas en la planta superior, cubiertas de escaso vuelo a cuatro aguas y denso entorno vegetal.

Los avatares políticos y las transformaciones sociales fueron alterando los usos o amenazando la mera supervivencia de esos espacios singulares. La cultura pacega, con sus luces y sombras, se extinguió, prácticamente, en las primeras décadas del siglo xix, con la transformación del pazo en mera residencia, pero subsisten, todavía, algunos valores patrimoniales –arquitectónicos y paisajísticos– que es preciso cuidar como legado importante de la memoria colectiva.

La jardinería es uno de los elementos más sugestivos y fascinantes de los pazos gallegos: no sólo por su originalidad y su variedad, sino también por su relación con el entorno paisajístico y por la belleza cambiante, asociada con el paso de las estaciones y con el porte, las tonalidades y las formas de las plantas, sin olvidar la presencia del agua, los elementos ornamentales de piedra labrada (estanques, fuentes, cascadas, estatuas, balastradas, escalinatas, *miradoiros*, *ceadores*, etc.), y, por supuesto, la fauna. Las aves alegran con su canto este microcosmos: gorriones, lavanderas blancas, mirlos, urracas, córvidos, tórtolas, palomas, pinzones, ruiseñores, verdecillos, carboneros, herreritos, pajaritas escribanas, vencejos, golondrinas, picapinos, agateadores, etc. Las mariposas zigzaguean entre la floresta, como nerviosas hadas de luz, y las ranas se zambullen en las charcas apartadas y sombrías. Todo –lo grande y lo pequeño– convive en estos espacios de felicidad.

En el libro *Árboles Monumentales en el Patrimonio Cultural de Galicia*, Carlos Rodríguez Dacal y Jesús Izco nos descubren algunas maravillas: el «Avó de Chavín» (un eucalipto de casi 70 metros), en el Souto da Retorta (Viveiro); los castaños de Costa y de Pombairiños, en tierras orensanas, cuyos troncos alcanzan un perímetro de hasta 12 metros.

Árboles con más de 500 años –como el roble del pazo lucense de Cartelos, los castaños del bosque de Pombariños (Ourense) o la «sobreira» de Balboa, en A Estrada (Pontevedra)– y árboles tan raros como el naranjo hermafrodita del pazo corruñés de Brandariz, en Ortigueira... (en el siglo xviii, fray Martín Sarmiento –notario diligente de la flora galaica– anotó, entre otras curiosidades, que los laureles plantados junto a los limoneros los mantenían frondosos, verdes y productivos durante muchos años).

Desde los pazos de *beiramar* se divisan, entre el verdor, los reflejos marinos, con sus mágicas metamorfosis, a caballo entre lo eterno y lo efímero. El jardín de los pazos –evolución refinada de los huertos originales– evoca también los primeros jardines interiores y las extensas huertas de los grandes monasterios gallegos (Samos, Oseira, Sobrado dos Monxes o San Martiño Pinario), y responde a una tipología variada, en función del emplazamiento, el clima, el relieve, el espacio, los usos y la inspiración, con influencias de la jardinería francesa –más geométrica– o del paisajismo inglés –más libre y natural–, pero con personalidad propia. En opinión de José A. Martín Curty, las pautas que definen la jardinería pacega son: aislamiento, compartimentación, aterrazamiento y

eclecticismo. La verde campiña litoral realza la personalidad y la belleza de estos jardines, que, con frecuencia, superan en prestancia a la propia vivienda, con árboles majestuosos, como cedros del Atlas (*Cedrus atlantica*) o su variedad (*Cedrus atlantica* «*glauca*»), cedros del Líbano (*Cedrus libani*), abetos del Cáucaso (*Abies nordmanniana*), abetos griegos (*Abies cephalonica*), tejos (*Taxus baccata*), criptomeras (*Cryptomeria japonica*), palmeras canarias (*Phoenix canariensis*), araucarias (*Araucaria heterophylla*), magnolios (*Magnolia grandiflora*), tilos plateados (*Tilia tomentosa*), o plátanos de sombra (*Platanus acerifolia*), o con especies tan peculiares como el rododendro del Ponto (*Rhododendron ponticum*), el aligustre lustroso de China (*Ligustrum acidum*), o tan características como el roble (*Quercus robur*), el roble albar (*Quercus petraea*), el castaño (*Castanea sativa* o *Castanea vulgaris*), el laurel (*Laurus nobilis*), el laurel real (*Prunus laurocerasus*), el madroño (*Arbutus unedo*), el acebo (*Ilex aquifolium*), el evónimo (*Evonymus*), la celinda (*Philadelphus coronarius*), el naranjo (*Citrus aurantium*), el limonero (*Citrus limon*), el saucelorrón (*Salix babilónica*), la «bola de nieve» (*Viburnum opulus* «*Sterile*»), la hortensia (*Hydrangea macrophylla*), el boj (*Buxus sempervirens*) que enmarca los espacios, o la camelia (*Camellia japonica*), la reina exótica de los jardines gallegos, que ha merecido el nombre de «flor de las Rías Bajas», aunque su presencia se extiende a otras zonas atlánticas de Galicia.

La sensación de «eterna primavera», incluso en los meses de invierno, se explica por la frondosidad vegetal, sostenida por la humedad del ambiente o por los cursos de agua, y por la implantación de especies que permanecen verdes todo el año o a las que, sabiamente entreveradas, aseguran una floración sucesiva, escasa y matizada, que se va relevando. Los árboles de hoja caduca y la abundante hiedra ponen una nota romántica en los días otoñales.

En la comarca pontevedresa del Ulla, el pazo de Oca es conocido como «el Versalles gallego», sobre todo por su bellísimo jardín interior, vivificado –como todo el pazo– por el arroyo Badoucos. Todo es aquí delicia: las borduras de boj, mirándose en las aguas de los estanques o bordeando la fuente de granito, con su original forma lobulada; la gran ría canalizada que se bifurca bajo el puente; el fulgor de las hortensias; el largo paseo de los tilos; la blanca galería; el viejo lavadero, las camelias, cuyos pétalos cubren los caminos de invierno (entre ellas, una camelia centenaria de 15 metros de altura)...

El pazo coruñés de Mariñán, asomado a la ría de Betanzos y a las riberas del Mandeo, es otro de los espacios singulares, con su acceso de plátanos de sombra –de hasta 50 metros de

altura–, castaños de Indias y eucaliptos; su avenida de camelias antiguas y de piceas, y, ya en el corazón del jardín barroco, su parterre de boj –obra maestra de la topiaria ornamental– y sus maravillas vegetales, abiertas al aire salino: boj, tejos, madroños, plátanos de sombra, cipreses de Portugal, chopos negros, fresnos del maná... El pequeño jardín del embarcadero o balcón de la ría evoca, en su íntima sensualidad, la leyenda de los amores furtivos de doña Constanza, hija del poderoso Gómez Pérez das Mariñas.

El pazo de Lourizán, también en tierras de Pontevedra, ofrece –además del aire romántico de su reconstrucción a finales del siglo XIX sobre un edificio del XV– la sorpresa de un inmenso predio forestal que rememora la estructura de la explotación agropecuaria, con espacios bien diferenciados (el jardín, la finca y el parque natural), aunando la investigación forestal, el arte de la jardinería y la naturaleza primigenia. La estructura se reitera en otros espacios similares, como el pazo de Ortigueira –más conocido como pazo de Santa Cruz de Ribadulla (A Coruña)– o el conjunto de Castrelos, en Vigo, que incluye el pazo barroco –hoy museo Quiñones de León–, los jardines históricos (rosaleda, jardín francés, jardín inglés), el bosque, la arboleda y una parte del paseo de Lagares. En este conjunto de Castrelos –con vivero, palomar y auditorio–, hay que destacar, la glicinia de entrada al jardín francés y a la pradera del Té, el paseo de Odriozola, con doble fila de camelias, y, una vez más, la corriente vivificadora de un arroyo: el Lagares.

Hay otros espacios singulares que merecen ser conocidos y disfrutados: por ejemplo, los jardines públicos de Posío, en Ourense; y, en la provincia de A Coruña –además del jardín de Méndez Núñez, en la capital–, el jardín histórico-artístico de Padrón; A Ferradura, en Santiago de Compostela, y O Pasatempo, en Betanzos, rico en flora americana, diseñado a principios del siglo XX, siguiendo los modelos italianos del Renacimiento (en especial, el del jardín de Bomarzo), con una doble intención: recreativa y didáctica.

Las camelias, los rododendros, las azaleas y las acacias «dealbatas» ponen su toque floral en la relativa monocromía del invierno y sus flores perduran hasta el inicio de la primavera, cuando aún son escasas las especies ornamentales floridas. Si hubiera que elegir una flor, como cifra y sello de los jardines pacegos, ésa sería, sin duda, la camelia: bella, frágil, romántica. Jesús Izco, que la considera un «don de Dios», escribe: «En la competencia entre boj y camelia, ésta ha triunfado sin discusión. La sustitución es explicable dada la enorme desigualdad entre ambas especies en su follaje y en sus flores, con ventaja para la camelia en todos los casos.

Durante el otoño y el invierno sus grandes hojas brillan lustrosas con la lluvia, y sus copas se cuajan de flores rojas, encarnadas, rosas, vinosas, violetas o blancas inmaculadas, o variegadas, que se multiplican en gran número de formas: plenas, semidobles, dobles, peonía, anémone. Flores que resaltan sobre el verde oscuro de las copas, como lucecitas de color, según se ha cantado en verso...».

Relativamente tardía, pues se introdujo en Galicia a mediados del siglo XIX, procedente de Portugal –que la había importado de las Indias Orientales–, la camelia aparece escasamente en la literatura gallega, aunque es citada por Emilia Pardo Bazán, Curros, Pondal, Rosalía de Castro, Wenceslao Fernández Flórez, Ruibal o Álvaro Cunqueiro, que escribió una *Laude da camelia*. El delicado madrigal que Federico García Lorca dedicó a Santiago de Compostela comienza así:

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

En la poesía japonesa –sobre todo en el *haiku*– es una de las flores más celebradas. Kyoshi (1874-1959) expresa, en uno de sus poemas más conocidos, la fragilidad de la belleza o –si se quiere– el riesgo de la perfección fugitiva:

*La camelia
plenamente florida
es ya algo fea...*

(Quizá por eso, para el ikebana de la ceremonia del té se suele coger, un poco antes, una camelia entrecerrada, aún con rocío...)

El pazo de Santa Cruz de Ribadulla presume de tener los ejemplares de *Camellia japonica* más viejos de Galicia,

privilegio que se suele otorgar, equivocadamente, a la «Oranda-Ko» de Castrelos por su porte espectacular. En el pazo de Oca, la joya es la *Camellia reticulata* «Captain Rawes», no sólo por su floración espectacular, sino también por ser una de las más antiguas de su especie en Europa. A la entrada del pazo de Torres-Agrelo (Redondela) hay una *Camellia sansaqua* de 9 metros de alto y 1,40 de perímetro, y en la terraza de la Fuente, otras dos multitruncas aún más altas (de 11,50 y 12 metros, respectivamente). En el conjunto, destaca el cultivar «Barón de Soutelinho», de flores rosas y olorosas. Los jardines del castillo de Soutomaior, rehabilitados a partir de 1982, cuentan con una fabulosa colección, pero el pazo Torre de Lama alberga la mayor plantación de camelias de Europa, con unas 400 variedades.

El valor de estos jardines, huertos, bosques y praderas es inmenso –en su dimensión material y espiritual–. Merece la pena cuidarlos y preservarlos, no sólo por sí mismos sino por lo que significan. Recordemos, por ejemplo, que en la Comunidad gallega hay 404 especies de flora y fauna en situación de amenaza, de las cuales 59 están en peligro de extinción (entre ellas, algunas variedades de libélulas, el galápago europeo, la gallina de monte o el oso, y, entre las plantas, la hierba de enamorar, el lirio de monte o el crisantemo).

Los jardines gallegos participan del impulso barroco generado en el siglo XVIII, con claro predominio de la simetría versallesca, aunque dotados de una personalidad inconfundible, capaces de integrar –como en Ortigueira– lo geométrico y lo paisajístico, lo artificial y lo natural, la flora nativa y la exótica. La presencia del agua –visible o invisible–, la piedra granítica –envejecida por el tiempo y embellecida por el verdor orgánico de líquenes y musgos– y, por supuesto, las plantas han avivado la creatividad, muchas veces anónima, de los jardineros. Un jardín no es sólo diseño: es, sobre todo, el alma, el aire que lo vivifica y lo hace, en cierto modo, único.

JOSÉ MARÍA BERMEJO



Quinteiro da Cruz

Felipe Braga

PAZ DO QUINTEIRO DA CRUZ

Entreverado de camelias

Quinteiro da Cruz estalla de color en pleno invierno cuando grandes ronchones amarillos, blancos, rojos..., iluminan los entresijos del follaje. El jardín deja entonces traslucir un intrincado laberinto de paseos, de escaleras de piedra y de escondrijos que constituyen la esencia de un jardín que no es posible captar a la primera.

Un auténtico entreverado de camelias que se explayan suspendidas de los setos, tan frías y delicadas como la propia luz de invierno. Y el jardín cambia con ellas a medida que cambian de color y procedencia. 1.400 variedades, por lo menos, que administran despacio su historia y su leyenda.

Vienen de Vietnam, de China, de Japón. Se aclimatan y se quedan. Todo un alarde de botánica y belleza que se distribuye a lo largo de la finca en forma de altos muros de verdor hasta dar en un jardín interior decorado con hornacinas de flores, como si fueran las paredes de un salón. Un recinto ciertamente abrumador de unos seis metros de altura.

El jardín desciende luego por la cuesta, siempre en función de los setos de camelias que van dibujando rincones y veredas. Un trazado antiguo que conforma, sin embargo, un jardín nuevo, dando fe de la extraordinaria exuberancia de esta tierra. Un verdadero vivero decorado que acepta cada día nuevas plantas sin protestas. Hasta dar con el límite del bosque –un bosque autóctono de pinos y de robles–, la finca es un escaparate de camelias, rododendros y azaleas. Frondosa y feraz; nadie diría que tiene poco más de treinta años de existencia. El conjunto ofrece un aspecto cuidadosamente renovado. Pujante. Fuentes, bancos y mesas de piedra. El toque tropical de una araucaria que termina en un airoso penacho de ramaje.

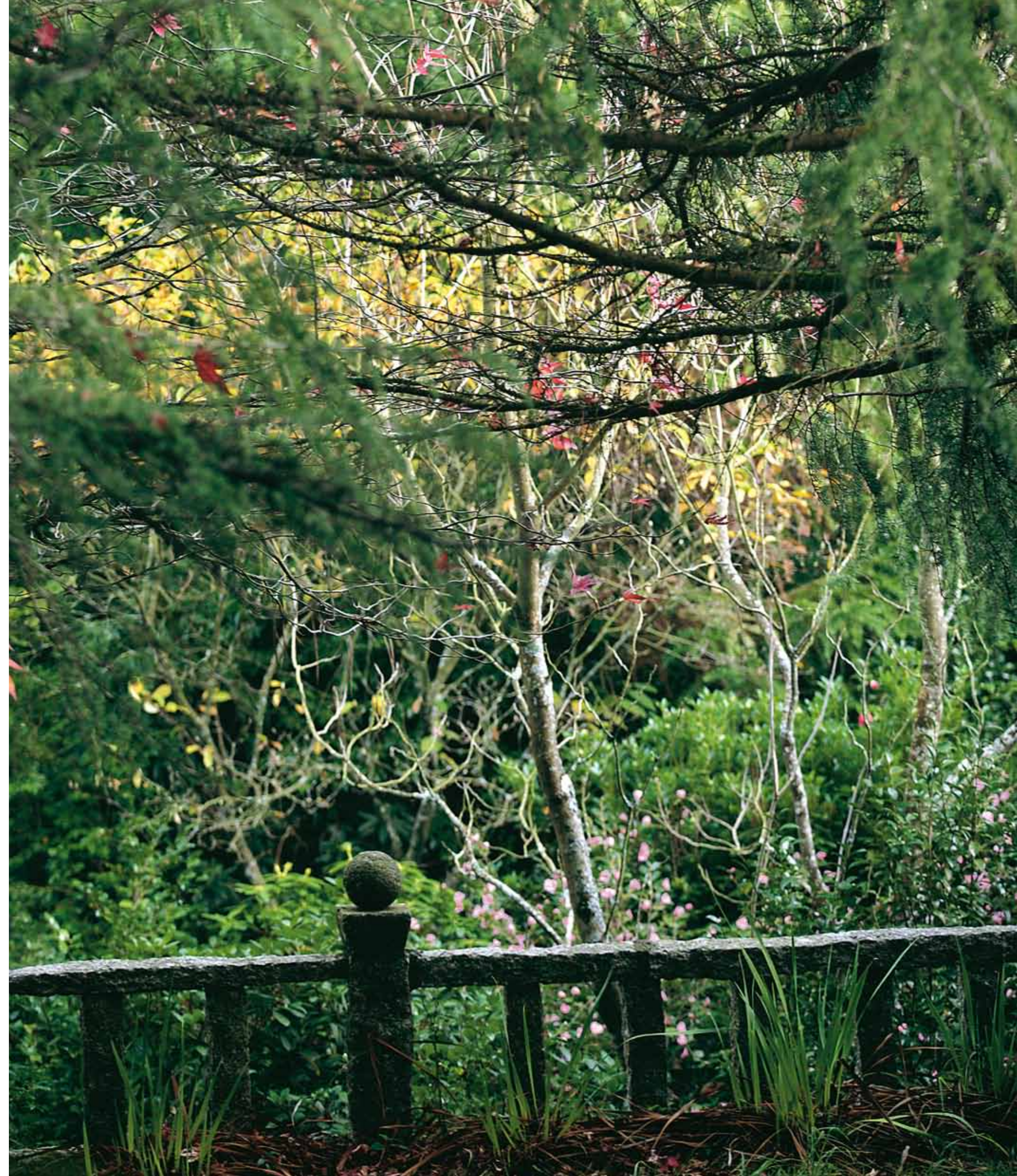
En la espesura, una capilla que hubo de reconstruirse piedra a piedra a partir de los restos de una del siglo XVI, se asoma a un panorama de viñedos. Un cenador cubierto de jazmines. El manchón otoñal de las hortensias. Dos hórreos y un *cruceiro* ponen por fin el contrapunto gallego en el conjunto que es sobre todo un jardín que espera.

A las camelias.

















Oca

Demasiado bello para ser descrito

Demasiado bello para ser descrito, el jardín del pazo de Oca debería recorrerse siempre en carruaje; con palafreneros de librea y seis caballos.

En carroza dorada de principio y luego en landó acharolado. Sólo así, de peluca y calzón corto en los inicios, o tocado de chistera en adelante, se podría no desentonar con el paisaje.

La realidad, sin embargo, incurre en la poesía. No queda otro remedio que rendirse. En tres siglos de existencia, lo barroco, lo neoclásico y lo romántico se suceden y conviven al arrullo de las fuentes. Del aire azulado y del brillo de las flores.

No hay remedio. La poesía insiste en imponerse. Interfiere y asienta sus reales donde quiere. Se empeña en navegar por los arroyos y se ajusta a la cadencia de las aguas. Romanticona, desmedida; como ellas. Acompaña la serpiente de boj que conduce al destino fatal del laberinto. Se infiltra entre los tilos; se agazapa tras los setos. Y se vuelve al fin, majestuosa y formal en los estanques donde nada un pato forastero abrumado de lirismo.

Acaba de llegar y se le nota. Pasa lento, contemplando pasmado el panorama: la isla, los florones de hortensias, el puente de las Truchas, los cañones: debe estar considerando si quedarse.

El entorno no puede ser más elegante: un cielo que es puro Tintoretto, balaustradas de granito casi plata, escalinatas, estatuas. Y el agua que se aleja tenue y plácida.

El jardín adopta ahora un tono versallesco, de huerta decorada: vivero de boj y de rosas que conviven en paz, con apios, coles y pimientos. Kiwis que se remontan al siglo XVIII, viñedos centenarios. Y en un encuadre que no puede ser más clásico, unasocas se aplican a engullir unas manzanas.

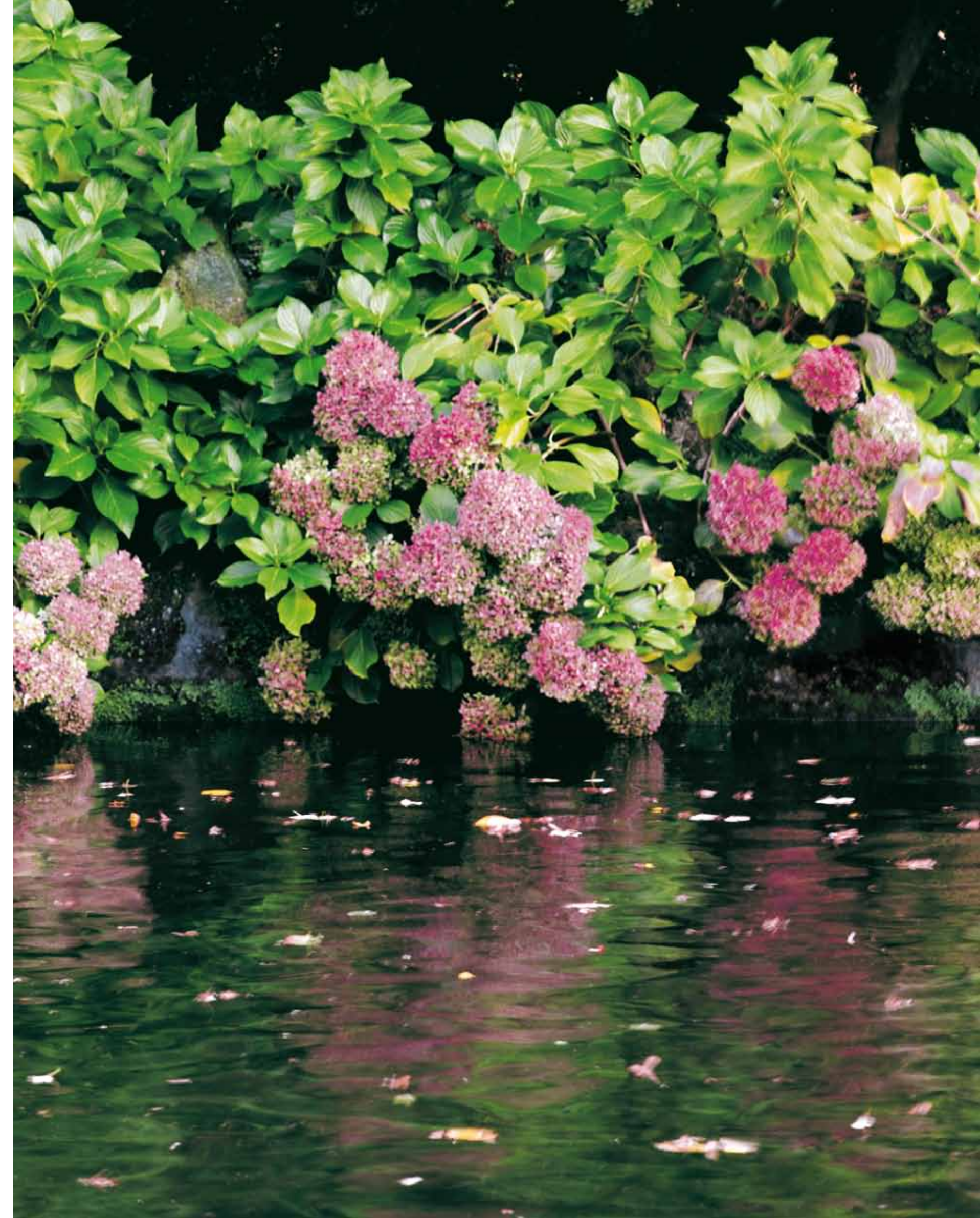
Una rana despistada busca el agua. La fuente del Teatro termina de ambientar el panorama.

Oca despliega luego una alarmante topiaria: un caimán y un dragón; las armas de la casa. El camelio más alto de Europa las contempla y conserva aún flor al dar la primavera. Azaleas, frutales y camelias comparten entonces color con las hortensias. El jardín se vuelve más concreto; brilla al sol y se despide del halo de neblina que lo cubre en el invierno; de ese resplandor incierto que propicia la magia y la leyenda.

Demasiado bello para ser descrito: un jardín de piedra envuelto en el celofán del agua.



















Pazo da Ribeira

PAZO DE A RIBEIRA DE QUINARA
1880

Un peligro para un mal pintor

Emplazado en el valle de Barcia, el jardín del Pazo da Ribeira es sin duda un peligro para un mal pintor.

Sólo un verdadero artista sería capaz de trasladar al lienzo la belleza quieta de los bojés, y –lo que supone un desafío aún mayor– el oscuro cristal del río Barcés que compone de por sí una límpida acuarela.

El jardín es obra de Thieve, un francés que en 1810 vino como soldado y se quedó de jardinero. Pese a su estructura casi monacal, el conjunto encierra un innegable aire de «salón» del siglo XIX con su laberinto de boj y sus sofás de piedra estilo imperio –ideados quizá para que las visitas se queden poco tiempo–, en conversación constante con la fuente. Bajo la pálida luz de las camelias, Madame Recámier estaría en su elemento.

«Monsieur Thieve» se ocupó de diseñar otras dos fuentes que acompañan el discurrir de los paseos.

Los setos y veredas que conducen a la pérgola los salpicó de rododendros color fucsia, de azaleas blancas y de dalias jaspeadas. Y allá por los entornos de septiembre se cubren de un manchón blanquíazul de hortensias que contrasta con el rojo de las canas. Las aralias, negras bolas que maduran lentamente hasta convertirse en cuentas de rosarios, se alinean en torno a una larga avenida que busca el horizonte. Pero no pudo controlar a las ardillas, ni menos a las nutrias que, una vez traspasada la cancela, se escurren rápidas, en torno al bambú negro, a los robles, avellanos, castaños, fresnos y álamos plateados que, vistos desde el puente, conforman un abierto bosque de ribera.

Del Pazo da Ribeira.













San Lorenzo de Trasouto

Un jardín de paz

El jardín de San Lourenzo de Trasouto trasciende la botánica. Lo de menos son las plantas, la concha y la cruz de Santiago que trazan los bojés en el claustro. No importan ni el trazado ni las fuentes. Cual cumple a un antiguo monasterio, su jardín es lugar de rezos y silencios. Un lugar que apetece los susurros. No se puede hablar de otra manera. Al menos; no se debe. El agua sin embargo no obedece.

El agua que interpreta sus rumores a tres voces estalla en finos chorros en la fuente con la claridad de una trompeta. Se oye el bronco «plof» de un caño gordo en un pilón y una rápida corriente discurre por la acequia, pues, al fin, esto es un huerto y, en él, el jardín conserva intacta su alma de convento. Un alma que es morada y no refugio. Que se carga de energía a partir de los silencios y recobra la medida de las cosas con sólo pasear entre los setos. Entre cuadrículas que fueron de prosaicas hortalizas –no hay mucho de poesía en un pimiento–, fluye una tranquilidad que es plena y sin nostalgias. El cielo colabora en el empeño.

Y el jardín comunica todo esto. Al salir el ánimo está presto a afrontar lo que haga falta.

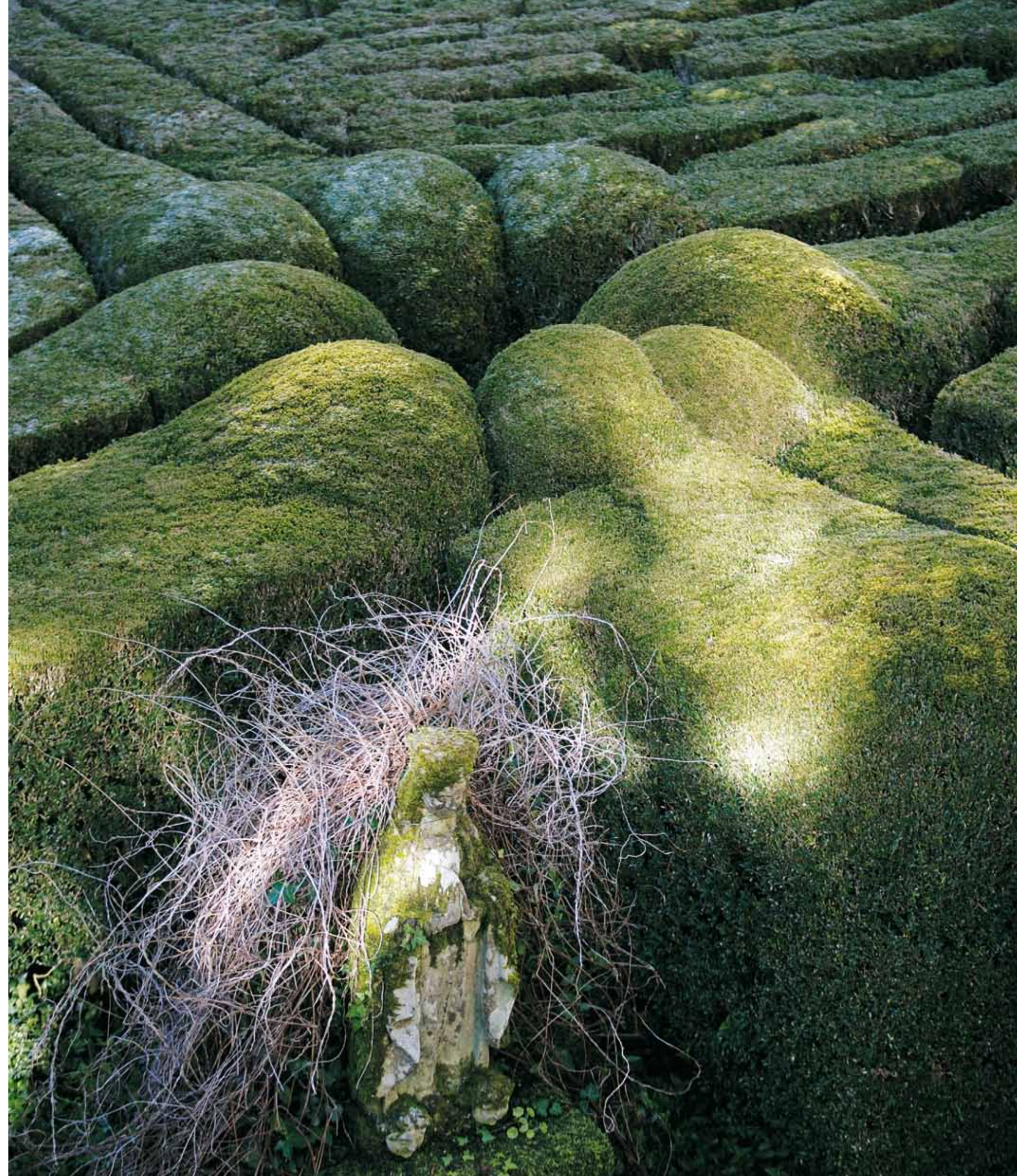
Dentro el jardín respira en gris. El sol de tarde tamiza la luz justa para teñir de azulado los parterres. Hayas y abetos recortan contra el cielo la silueta imaginada del torreón desmochado de un castillo con ruinosas almenas y escaleras. Un templete emerge como puede entre grandes palmerones datileros.

Inverosímiles rosas de pitiminí crecen delicadas como soplos. Parece que se van a deshacer con sólo verlas. Dalias, gardenias. Un rosal silvestre nacido del paisaje. Poco a poco los árboles van cerrando una bóveda elevada de ramaje que acaba en intrincada *carballeira*. Huele a laurel y a hierbaluisa. Por aquí se encontró una imagen de piedra de la Virgen –siglo xv, dicen–, que ahora preside el claustro en constante presencia de lo eterno. No tiene advocación determinada: la Virgen de las Aguas podría ser, pues habita un altar junto a la fuente. Unos cuantos angelotes la acompañan –rollizos como deben ser los angelotes–, y se ocultan con ella, entre los bojés. Imperturbable, el agua ejecuta su concierto.

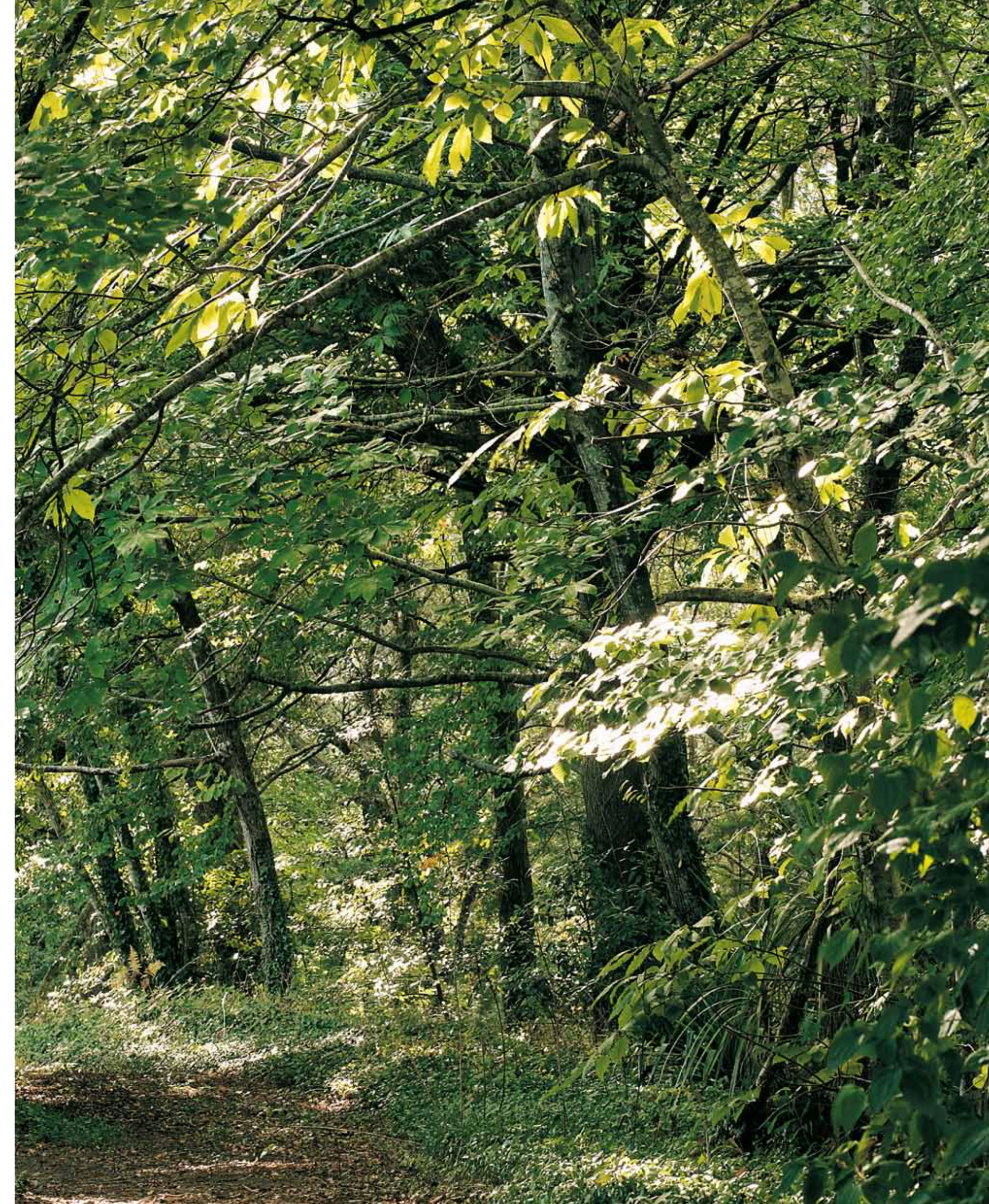
Del claustro a la capilla, Trasouto se vuelve monumento y reafirma su identidad de monasterio. La luz se hince en el retablo barroco y los árboles esperan; lo que se celebra en la iglesia –ya se sabe–, se festeja en el jardín.

Ante las puertas de San Lourenzo de Trasouto la ciudad de Santiago de Compostela se detiene.

No es para menos.















Fefiñáns

El bosque mágico

Tras las imponentes murallas del pazo de Fefiñáns se esconde un jardín mágico tupido de follaje al que se entra sin pensar. Como de un salto, por un gran portón que sólo se abre a medias.

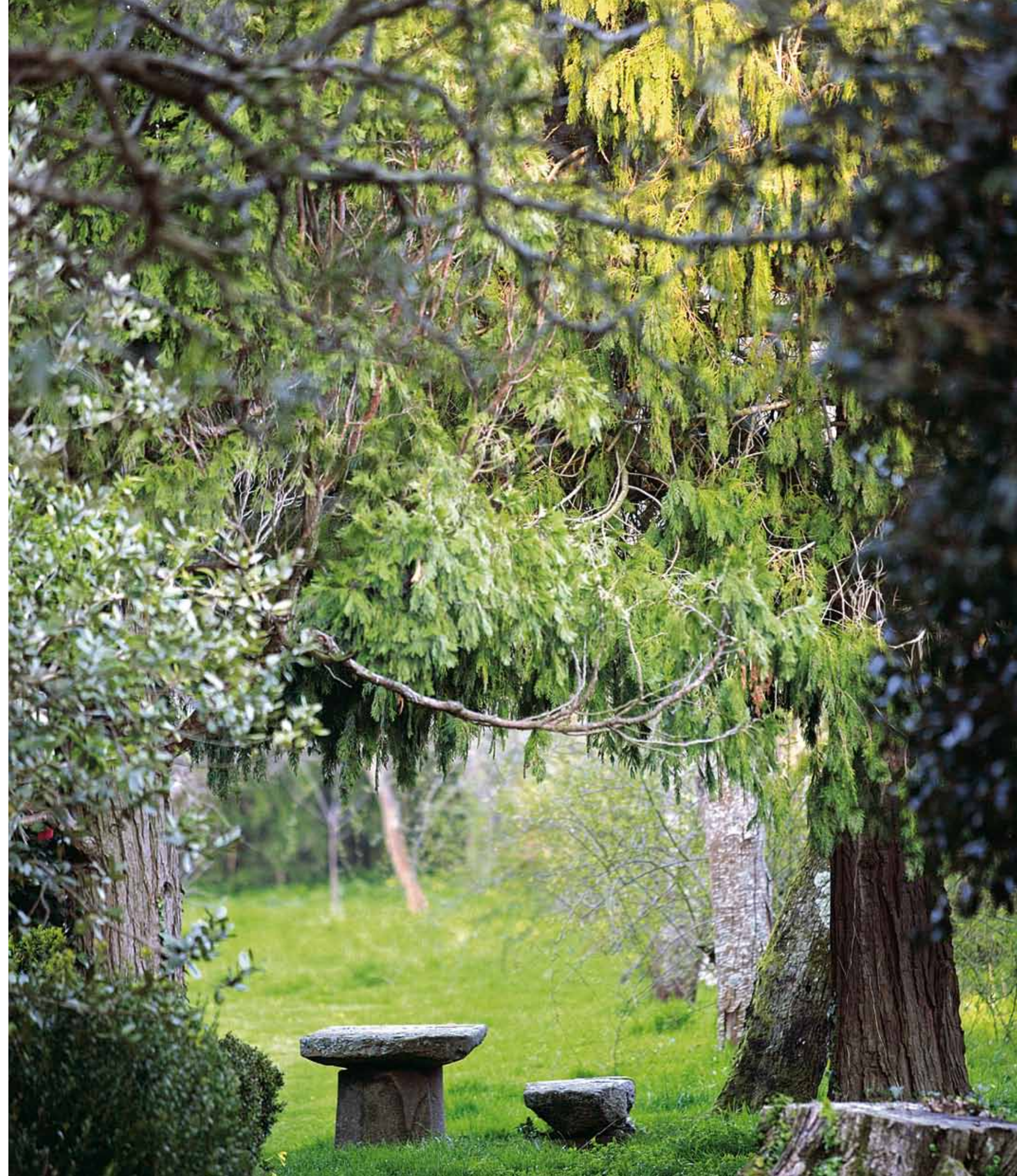
Un espeso aroma a madreSelva flota sobre los helechos milenarios. La luz se hinca en las ramas de los árboles. Largas sombras se arrastran por el suelo inquietas y cambiantes. El entorno, pleno de chasquidos, susurros y silencios, esparce la certeza de que el tiempo aquí no cuenta. Se ha ido. O al menos, discurre de puntillas. Palmeras, buxos, robles. Una roca de granito rosa del lugar como un gran elefante dormita recubierta de musgo en un rincón. Bancos de piedra. Claroscuros; sólo falta Alicia y su conejo.

Cuesta regresar; admitir que se vuelva a abrir la puerta y dejar atrás «el bosque mágico». Atravesar la finca, las parras, las fuentes de agua oscura de estilo barroco o no —que en eso no interviene la magia, sino el tiempo—. Siglos de aguas incansables que brotan allá arriba, bajo el crucero, convertidas en tentadores espejos negros. Luego sin ceder al reclamo de su brillo, al magnetismo burlón oculto en sus reflejos se alcanza ya la silueta del pazo por detrás del puente. De ese puente elevado sobre el Camino Real que convierte la plaza en singular, con la iglesia de San Benito y el propio pazo que desde el siglo XVI conforma uno de los conjuntos monumentales más bellos de España.

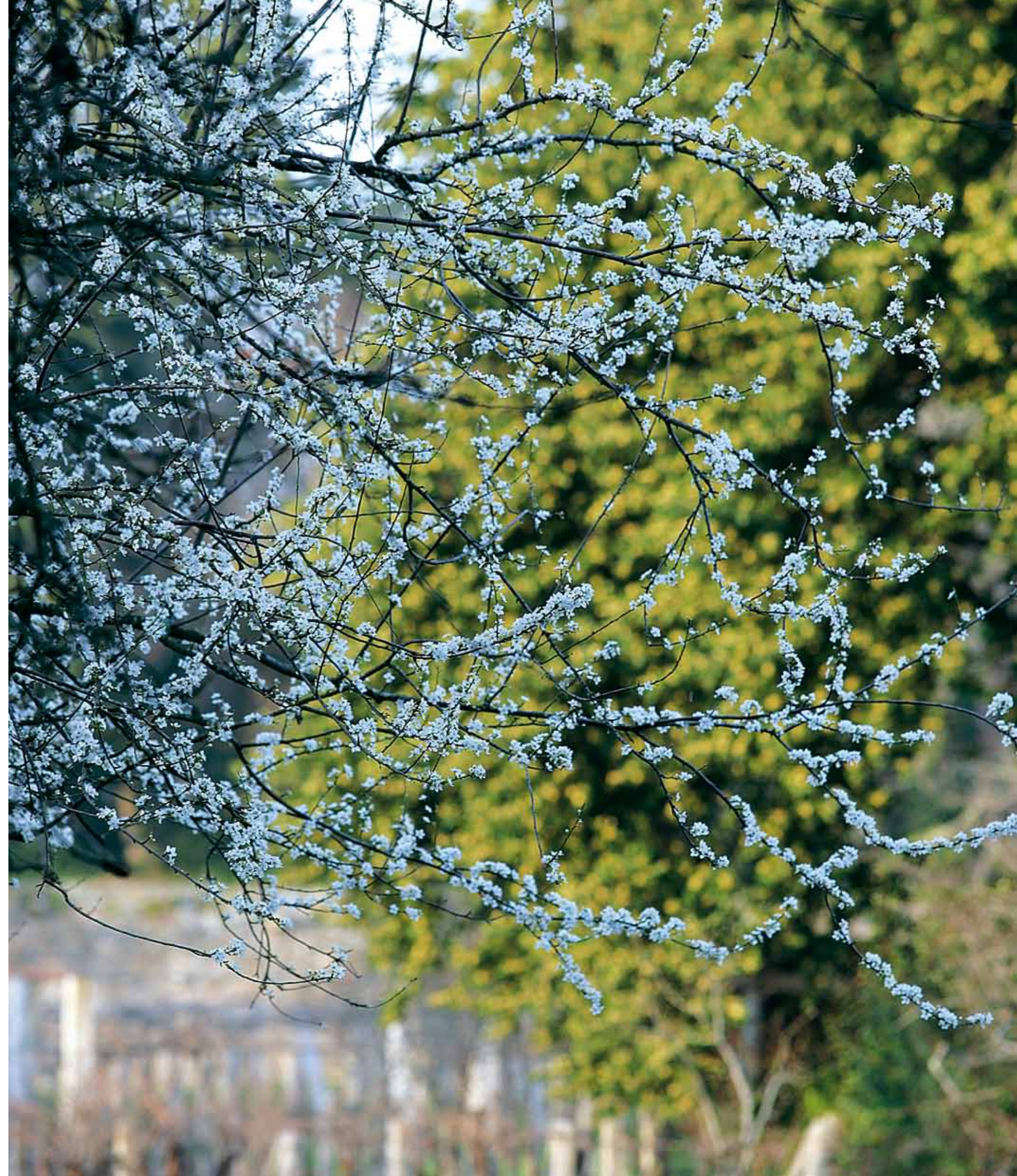
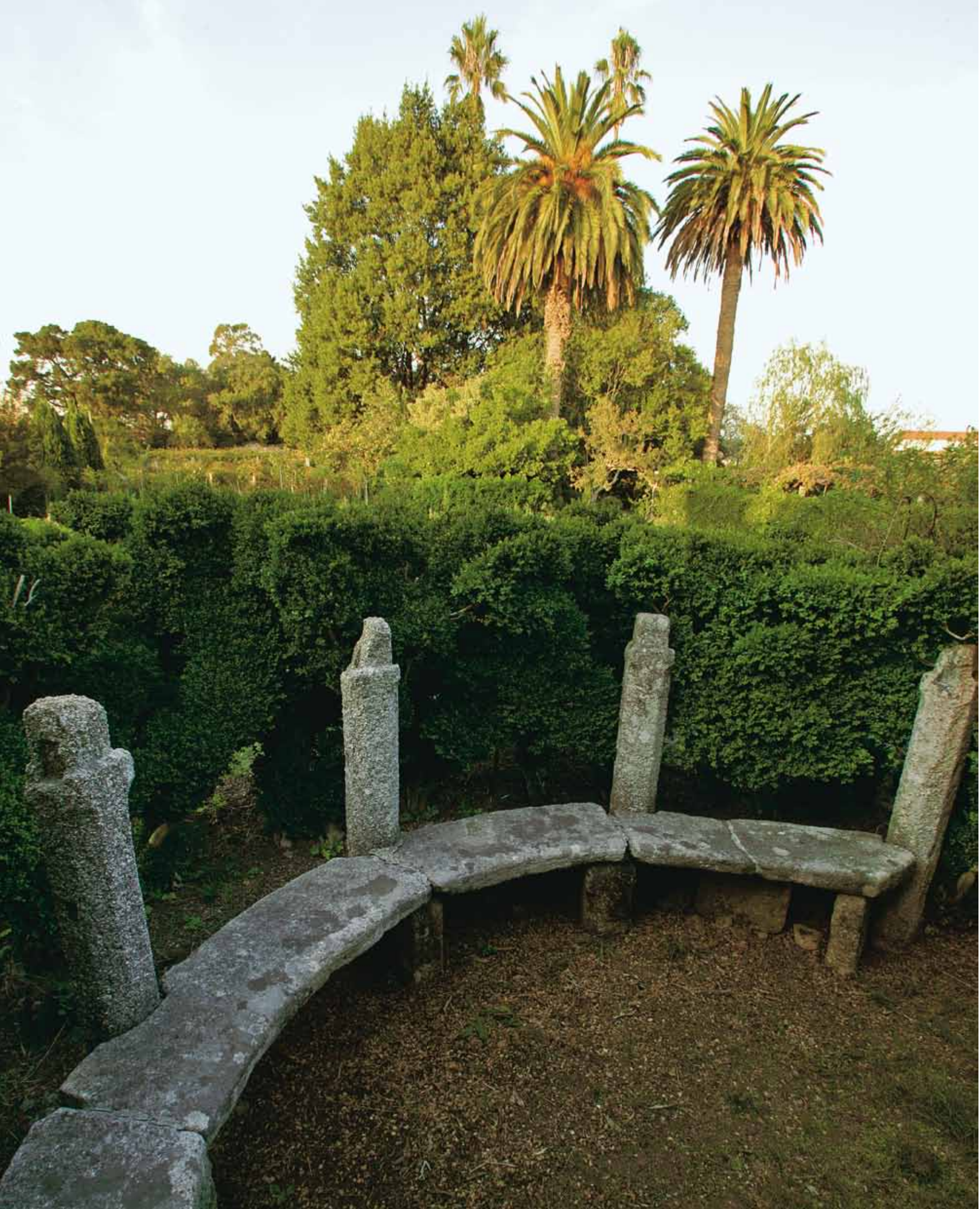
A Fefiñáns hay que ir poco después de la vendimia, cuando la tierra adquiere olor y color a hollejo. Un aroma bruñido de ocre, intenso y cálido como la luz del otoño.

«Todo esto te daré —tentaba el diablo a Cristo—
menos Fefiñáns, Cambados y Santo Tomé.»

Se entiende la resistencia del demonio.



















El jardín de Esperante

PAZO DE ESPERANTE

Benigno

CABALLERO

«Uno más de la familia»

Ya lo avisan las campanillas azules que ejercen de porteras y las daturas, también en forma de campana que tintinean su perfume, cada vez que se abre o se cierra la cancela: «Este jardín es uno más de la familia».

Hay jardines románticos, nostálgicos, clásicos, estrictos. O perfectos. El del pazo de Esperante en Quembre es sobre todo un jardín risueño. Un entorno que transmite calidez más que alegría. Como quien penetra en el patio de un castillo, una estrecha escalera de piedra se desliza entre las murallas de un boj espeso y verdinegro. Altos setos que a modo de vestíbulo protegen la intimidad del resto del jardín, de la casa y de la finca. Sonrientes, descarados, unos cuantos clavelones amarillos saludan muy tiesos en el centro de un parterre que se hace pasadizo antes de franquear la muralla hasta abrirse al azul del horizonte. El aroma de un falso jazmín aguarda en la escalera presto a dar la bienvenida.

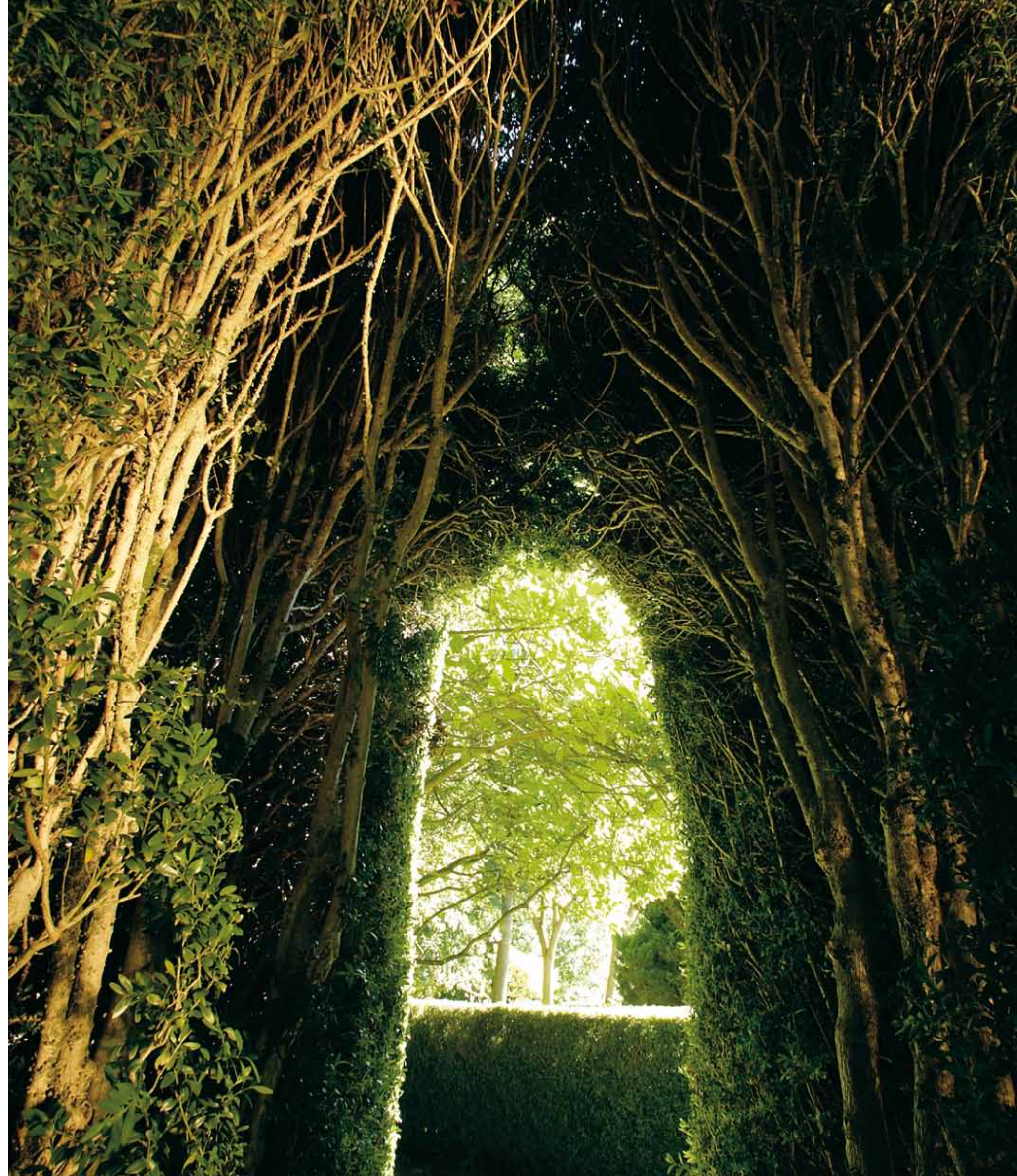
El terreno que se extiende ante la vista se entrega a la mirada sin reservas, lo que no quiere decir que sin secretos. El jardín baja hasta el río, dispuesto en bancales de colores. Flores de todos los matices –rosas, azules, blancas, amarillas–. El toque malva de un magnolio japonés y pequeñito sin fuerzas ya, para echar además de la flor, algunas hojas. Un camelio también compatriota lo acompaña. Hay guisantes de olor, lirios, dalias. Y otras tantas plantas que de riguroso incógnito o con nombre conocido se alojan en macetas y muretes que se pierden en el bosque.

Allí, entre robles, hayas, sauces y castaños, todos los contraluces del verde se apoderan del paisaje. Verdes oro, verdes secos, o manzana. El sol ilumina la hierba arrancándole alegres esmeraldas. El hórreo convertido en cuarto de jugar da el contrapunto *enxebre* a dos palmeras; delgada una, la otra regordeta. El conjunto entero exhibe el esmerado «descuido» de un jardín inglés. Nada de trazados rigurosos; rosas y lavandas crecen donde pueden en aparente y británico desorden. A los pies del pazo, de una casa que en 1512 ya era hidalga, las buganvillas trepan por el muro.

Con toda confianza.













Sigrás

CASA DE JAZ

Artista: [Signature]

Boj bicentenario

Frente a la explanada del pazo de Sigrás, el boj bicentenario se expresa en los parterres impecable y preciso. Ni una sola hojita se despeina, ni se atreve a crecer fuera de sitio. Ordenado, tranquilo, en este jardín clásico de estilo italiano que trepa por la colina hasta la casa, todas las plantas saben bien cuál es su sitio. Al menos las que crecen bajo la vigilancia inmediata del escudo que campea en la fachada. Andrades, Montenegros; cualquiera se desmanda. Las otras, las camelias, los magnolios, el gran abeto gris, el pino en forma de candelabro, se escurren cuesta abajo hacia la finca pues odian sujetarse a tanta simetría. El cedro del Líbano sobre todo no podría. Tampoco el pino calificado de ejemplar «único» por su edad y dimensiones por la *Xunta*.

Los laureles al contrario despiden su jugoso aroma al viento alineados en cumplida formación, como una ceremoniosa carrera de honor a la entrada de la finca.

Sigrás es un fiel exponente de la flora de los pazos. La mismísima Universidad de Santiago se ocupó de catalogarlo. Rebelde, salvaje y refinado, el jardín mantiene bien definidos sus espacios dispuestos cada cual, con arreglo a una peculiar idiosincrasia.

Detrás de la casa, camino del monte enmarañado y anárquico un arco del siglo xv cobija una puerta que en agosto ocultan las hortensias y una escalera de piedra que en invierno pintan de rosa las camelias. De la torre que desde aquí debió enseñorear el valle de Cela, en otros tiempos sólo queda un cáliz grabado en piedra; el sello del cantero. Por lo demás, un denso bosque de robles, de arces, de negrillos, custodia un alcornoque cada día más rechoncho.

Unos cuantos agapantos, falsos lilos que no engañan a nadie, florecen tras el pozo. A su vez, los castaños parecen surgir directamente del suelo como si no tuvieran tronco. En total, un entorno agreste, casi fiero que vigila y aún domina la comarca extendida a sus pies, abierta al horizonte.



















Rubiães

Diez árboles y un estanque de nenúfares

De Rubiáns podrían decirse muchas cosas: históricas, poéticas o simplemente bellas y todas serían ciertas. Pero la imagen que se viene a la memoria es la de un conjunto de nenúfares descansando sobre el fondo oscuro de un estanque. Rojos, blancos, amarillos, se ofrecen a la luna cuando quieren o se recogen en sí mismos por las tardes. No se sabe «el cuándo» ni «el porqué»; es un enigma vegetal incuestionable.

El pazo sobresale entre los árboles con la soberbia sencillez de la casa-fuerte que fue antaño. Solera secular hecha follaje que expresan como nadie una decena de «árboles monumentales», testigos de los avatares del pazo y del linaje. Los dos magnolios que han ido creciendo con la casa ocupados en frondosos quehaceres de perfume. El eucalipto del siglo XVIII, pionero en Galicia de su especie, que vigila el arranque del paseo: 12 metros de altura a la búsqueda del cielo. Y un deshilachado cortinaje de siete criptomeras sirve de telón previo, al horizonte.

Todas estas cosas pueden decirse de los árboles que al cabo no pueden desmentirlas ni quejarse. Cada uno de ellos muestra su personalidad peculiar sin sospecharlo. Rubiáns es, de hecho, un museo vegetal vivo y pujante que se explaya en alcanfores, araucarias pifias –con perdón–, árboles del coral y toda suerte de camelios venerables.

El parque participa de la recia idiosincrasia de la casa. A veces agreste, a veces refinado, señorial siempre. Un trazado un tanto anárquico que respira permanencia en el tiempo y amplitud en los senderos. Sólidos setos de boj dibujan en el suelo estrellitas de sol. Salta-rinas, sonrientes. Alegran el sobrio aroma a tierra y musgo oscuro que impregna los paseos. En torno al estanque de las ranas el parque se hace jardín y francés donde los haya. Peces de colores, geranios, gardenias y azaleas responden al diseño del paisajista Dorgambide al tiempo que una avenida de viñedos alarga el jardín hasta la huerta; manzanos, limoneros aportan a la finca la prosaica huella de la tierra.

A medias entre lo rural y el señorío, Rubiáns respira consistencia.



















Xaz

El pazo emboscado

Emboscado tras sus fachadas cubiertas de buganvillas y de hiedra, el pazo de Xaz se asoma al jardín que entra en la casa, al igual que la casa está perfectamente integrada en el jardín. Los setos de mirto albergan una infinita sincronía de colores: los morados, los marrones, el rojo fuego de los gladiolos, penetran por la galería. Por los pasillos.

Entre los huecos de las puertas. Hasta la cocina y en el despacho decorado con una serie de láminas de plantas tan reales que se podrían añadir a las que hay fuera. Desde cualquier rincón, el jardín traspasa las ventanas que a su vez iluminan la hiedra, las buganvillas y las sombras de los tejos.

Grandes bolones asentados sobre los parterres que descenden en un ordenado laberinto de paseos. Magnolios, castaños, cedros, limoneros. Bancos y escaleras de piedra tamizadas de musgo. Un diseño francés que no puede ser más inglés, si se ve desde la casa. Sencillo y austero. La regularidad de los macizos contrasta con un enmarañado mar de «canas», helechos y el toque azul del agapanto. Un bambú africano aporta el contrapunto exótico al conjunto. Un irónico nicho de boj semiculta una figurita de Neptuno, como un guiño. Lejos de la severidad solemne de lo clásico, en Xaz la sensación es de alegría. Pazo y jardín se la otorgan mutuamente.

















Santa Cruz de Ribadulla

La granja del Señor

Las ilustres camelias de Santa Cruz de Ribadulla se despliegan por un jardín con vocación de jungla que desciende hacia el río, cada vez más exuberante y más jurásico. Un jardín poblado por helechos de Ceilán de aquellos que sirvieron de hogar al dinosaurio, y nacen ahora enrollados en forma de bastón de peregrino, quizá por deferencia a Santiago. Sequoias gigantes y cascadas completan el ambiente milenario. Las hojas ovaladas de los ficus velan la entrada a un emparrado oscuro y mágico: la cueva del dragón, cuyo único inquilino de momento es una fuente. Dentro, una maraña de trepadoras eleva a columna de Bernini el prosaico poste de una parra: un barroco natural incuestionable. Gruesas capas de musgo camuflan las fauces de la gárgola y se adueñan después del resto del jardín: de los estanques, de las barandillas de madera de los puentes.

Sobre una mesa de piedra reposan los despojos del invierno: flores de todo tipo, ramas; algunas hojas sueltas. Capullitos y cabezas de camelias desgajadas pero intactas. Pues al fin, la camelia, que es flor de señorío, no se desgaja al morir como las otras: cae entera. Como si la decapitaran: gajes de la aristocracia. Las miles de variedades que habitan Ribadulla, ilustres como el abolengo de la casa, le han dado fama al pazo y visto pasear por aquí a Jovellanos, un sabio que, a más de ilustre, era ilustrado. En esta mesa rodeado quizá del mismo bodegón vegetal improvisado, en el mismo entorno húmedo y umbrío, escribió un largo memorándum: y eso que en principio vino a curarse de un catarro. De todo ello, van ya 200 años.

Enfrente, prímulas y violetas se aventuran a explorar la primavera. El verde se vuelve esmeralda y la jungla, una selva más abierta. Los laureles con olor a almendra amarga de los que se saca el cianuro, ya no inquietan. Añosos magnolios y frutales dan paso a las tierras de labor que para la familia el pazo no fue siempre más que «la granja de Ortigueira». Al otro lado de la casa y de una capilla que en la mejor tradición del señorío permanece abierta a todos, la célebre «Carrera de los Olivos» muestra sus rugosas raíces retorcidas como un desafío al tiempo.

















Faramello

Pilar Bugaño 2018

EL FARAMELLO

La sencillez de la belleza

O Faramello no es, ni lo pretende, un pazo señorial al uso como otras tantas mansiones campesinas, sino un conjunto peculiar envuelto en la banda sonora de un riachuelo que sirve de fondo al pazo y al paisaje.

El río resuena ya en la umbría correidora de la entrada con sus muros recubiertos de musgo y sus árboles que parecen crecer directamente entre sus piedras. Fue la razón de ser del pazo que en su día fuera fábrica. Y el agua «trabaja» aún incansable y alegre jardín adelante, distribuyendo sus ecos a golpe de sonoridades y rumores. Desde cualquier rincón de la finca se sabe cuándo el río sube.

O cuándo baja.

O cuándo se arremolina.

O cuándo se remansa y resplandece sonriente al fondo del pequeño barranco que discurre junto al antiguo camino jacobeo; la ruta de la célebre «translatio» por donde, según el Codex Calixtinus, pasaron nada menos que los restos del mismísimo Apóstol Santiago bajo una bóveda clara de robles, abedules y castaños; alfombrada de primulas al dar la primavera y de fresas silvestres, rojas, en mayo. Y de camelias, en invierno.

Por aquí transitaron desde siempre peregrinos y viajeros. Y pese a que la fábrica cerró cuando el papel dejó de elaborarse partiendo de trapos viejos y, entre éstos, de las ropas que los peregrinos depositaban en la Cruz de los Farrapos donde se pudrían un mes largo —¿cómo estarían aquellas prendas!—; y pese a que el huracán hortensia desvió el camino jacobeo. Y pese a que de la historia de la «translatio» y de la de los toros que se arrodillaron mansos ante el cuerpo del apóstol y a que de las maquinaciones de la malvada reina Lupa no queda ya más que un perfume de leyenda, pese a todo ello, O Faramello conserva un sabor artesanal y jacobeo.

Por eso, cuando a media tarde del verano un sol anaranjado se cuela entre los fresnos iluminando con un guiño cálido un magnolio grande y rosa. O el acebo, que figura en el escudo de Rois, tras de lo cual, dan ganas de trepar por las terrazas a rendir culto y pleitesía a la imagen del Apóstol Santiago que preside un cenador acompañado —cómo no— del gorgoteo de una fuente y de una azalea de intenso azul avioletado.

Por allí debieron subir también dos genoveses, Bartolomé Piombino y Giacomo Gambino, huyendo o escabulléndose —¿quién lo sabe?— del barrio de Voltri llevándose bien aprendido



el proceso de fabricación del papel, que a principios del siglo XVIII era un secreto industrial tan bien guardado como pudiera serlo hoy cualquier otro enigma histórico.

Y fuera o no éste un caso de espionaje industrial del siglo XVIII, lo cierto es que a Bartolomé se le concedió enseguida –1714– una Real Cédula que le otorgaba el monopolio exclusivo para fabricar papel en el Reino de Galicia. Acabó por hacerse por entero con la fábrica y su anagrama con la P en medio campea por todas partes en el pazo. Sin embargo, fue el hijo de su socio, el escultor José Gambino, nacido ya en O Faramello, quien inscribió su nombre para siempre entre los mejores artífices del barroco compostelano.

Y así llegó el arte a O Faramello: de la mano de José Gambino nada menos; el retablo de la capilla, la escalera volada, envidia de los arquitectos actuales que los canteros gallegos elevaban ya en el siglo XVIII, los dos cruceiros, el hórreo... y la larga bancada adornada de piñas que ya desde la antigüedad son símbolo de cordialidad y bienvenida; de ése aire amable que desprende O Faramello.

«Paz a los que llegan»
«Salud para los que habitan»
«Felicidad a los que marchan...»

Proclama una inscripción ante la entrada de la casa. Y un poco más allá, al otro lado de una pequeña cancela, un retazo de cielo «azul Purísima» ilumina el lugar donde, desde lo alto de su fuente, frente al murallón, también azul, de las hortensias, una Virgen vigila y un diablo tienta.

Mientras tanto, a falta de manzana y de serpiente, unas cuantas uvas negras maduran perezosas en sus parras.



PAZO

DO

FARAMELLO











IN MEMORIAM
LADY
MARGARET
WIFE OF
EDWARD





Villasuso

Un jardín despeinado

Despeinado, que no desgreñado, el jardín del pazo de Villasuso es un lugar de rincones y escondrijos. Con su laberinto de boj y con sus fuentes que acompañan discretas el fluir del pensamiento.

El boj es aquí punto y aparte. Sólido, antiguo, espeso y elevado como las murallas de un castillo –tres metros de altura por lo menos–, convierte los senderos en oscuros pasadizos; «caminos de ronda» que zigzaguean por la pendiente del jardín entre honduras y escaleras, de fuente en fuente, allí donde el jardín es casi bosque.

Al amparo de frondosos robles, arces o castaños que apenas permiten percibir un pedacito de cielo, plácido y azul, entre sus ramas. Un constante intercambio de fragancias, de verdes y de sombras que dibujan verdaderos paisajes de perfume. Enseguida se pasa del fresco aroma del alcanfor, del laurel o de la menta al dulzor casi pegajoso que desprenden las celindas, ésas pequeñas flores blancas que se llevan –«con flores a maría»–, cuando llega el mes de mayo, para adornar los altares de la Virgen.

Y en el fondo de este jardín asilvestrado surge, de vez en cuando, un escondite: una cueva que fuera en tiempos cenador y es ahora lugar donde ocultarse del mundo y a veces de uno mismo. No es un rincón ni bello ni lucido. Simplemente, un escondrijo. Por eso antaño «habitó» aquí una imagen de la Virgen. Del Perpetuo Socorro, claro: siempre dispuesta a hacerse cargo de toda circunstancia.

Un poco más abajo, un pez inverosíblemente retorcido expulsa agua por la boca, a la vera de una vieira peregrina evocando quizás algún recuerdo. Entre los setos, unas calas blancas y amarillas abiertas como copas de champán contrastan con una balaustrada de piedra recubierta de musgo verdinegro.

De vuelta hacia la entrada, manzanos, perales y añosos avellanos, que parecen salir del mismo tronco, acompañan el camino al «jardín novo» con su fuente, sus mirtos y un camelio tupido enorme y rosa que le sirve de telón a la piscina.

Por allí se sube al mirador, al pazo y, sobre todo, al laberinto que, como todo laberinto, custodia un tesoro y encierra un desafío. Se lo inventó hacia 1810 Matias Thieve, un soldado francés que vino a invadir y resultó «invadido» por la serena belleza del valle de Barcia en general, y por la de una gallega en particular. Así que se quedó. A cambio dejó el enigma del trazado que sólo se comprende desde el aire; o desde una de las paredes del pazo por donde trepa una glicinia color lila, empeñada en abrazar la chimenea. Como lo hacen también algunas buganvillas; «trinitarias», les dicen en América.



Y de América llegó también un día, don Gómez García Salgado, que se fue de capitán, llegó a gobernador del Tucumán en 1590 y se volvió al cabo a Villasuso afectado de morriña. Y cargado de riquezas, por cierto. Con los estragos del tiempo en el alma y en el cuerpo. Tan-
tos que, en un primer momento, sus parientes no le reconocieron. Y ya se volvía el bueno de don Gómez con su recua de mulos, su morriña y sus riquezas cuando, advertidos por una criada vieja —«¿a ver si va a ser el tío de América?»— le dieron alcance aquellos parientes. Fue un milagro que el capitán agradeció cumplidamente alzando una capilla en el lugar del reencuentro y levantando más tarde la del pazo; en honor a san Antonio, que por si alguien no lo sabe es el patrón de las cosas perdidas, y sobre todo, un «santo interesado».

De ello da fe una fecha —162...— medio borrada por los siglos y un Viva Jesús, claro y ro-
tundo, que campea alegre ante la entrada.

Queda aún una fuente rematada esta vez, por una piña que saluda o despide al visitante; en este caso una oropéndola aposentada en una rama desde donde se contempla coqueta en el espejo de un coche aparcado ante la verja.

Mientras, enfrente de la casa, el viento despeina una palmera.











CAPILLA DE SAN ANTONIO





La Saleta

Fotogramas de un instante

En el jardín del pazo de La Saleta, hay un árbol que se pone colorado cuando llueve:

No se sabe qué le causa tal vergüenza. La lluvia le arranca mil matices, mil reflejos. Y enseguida, en lugar de un arbusto anodino, amarillento, surge una gran mancha roja brillante que destaca entre los verdes de este peculiar jardín botánico.

El híbrido del madroño es uno de esos enormes arbustos de colores que ilustran el pazo de La Saleta; una de esas imágenes repentinas, sueltas, que salpican un jardín también disperso, exuberante casi selva y en apariencia un tanto anárquico, en el que cada rincón y cada planta parecen haber surgido por su cuenta sin atender a un trazado ni a un parterre; con absoluta independencia unos de otros. Claro que esto es cierto sólo a medias.

Por eso el jardín del pazo de La Saleta discurre a golpe de imágenes también algo dispersas; fugaces fotogramas de un instante que hay que captar en su momento so pena de que se pierdan para siempre.

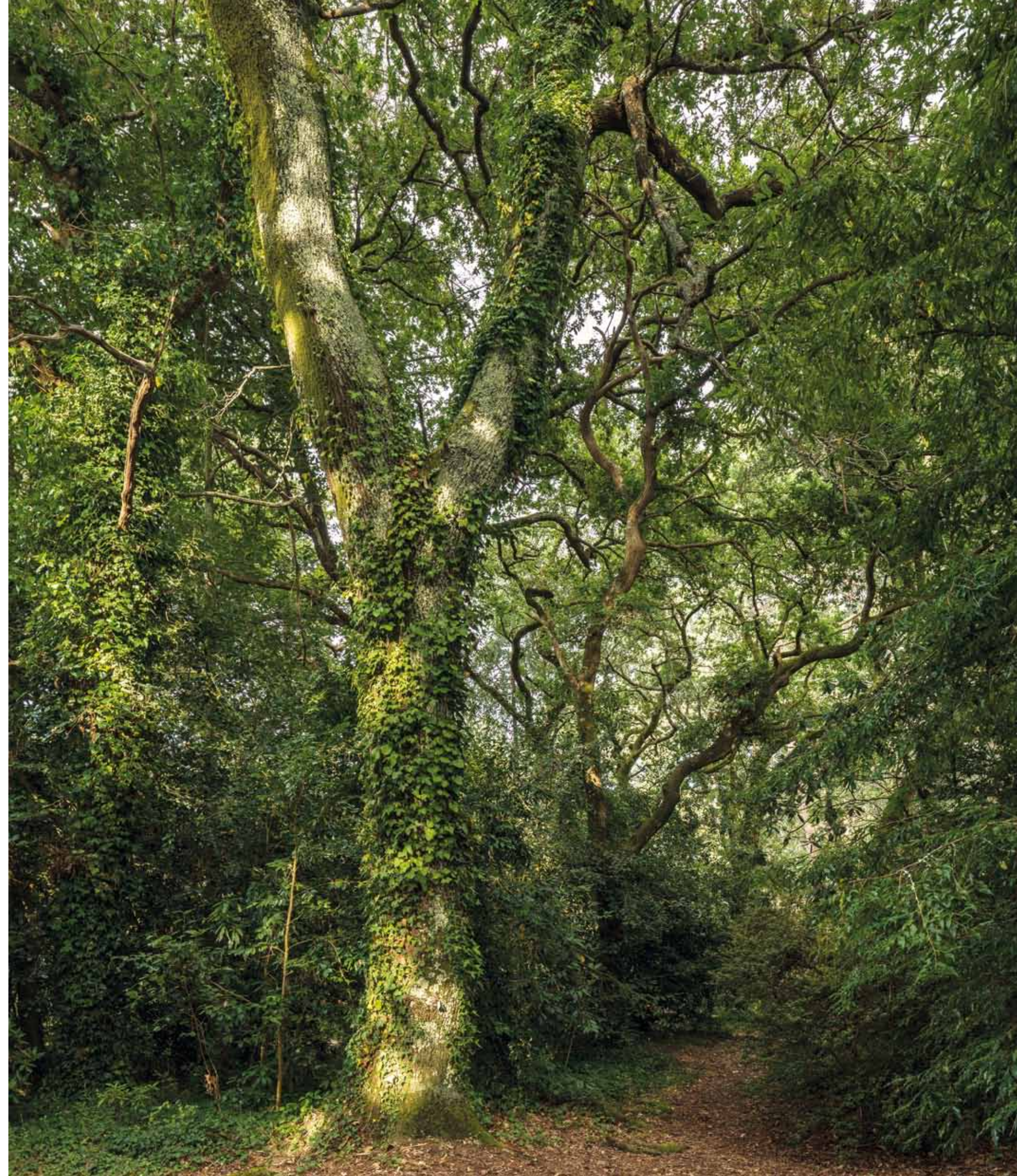
Sucede con las flores de un iris sudafricano, por ejemplo, que se abren con el día y al atardecer se mustian y se mueren. O con las de una amapola mexicana con pinta de huevo frito que se cierra también con el crepúsculo.

Y el jardín cambia así constantemente.

Esta y otras muchas imágenes constituyen el ser del pazo de La Saleta; la esencia de un jardín que un inglés de dedos verdes inició en 1968 y que al cabo de los años es ya, un pujante batiburrillo de verdes, claros y oscuros y rincones; de arbustos enormes y árboles ya de porte que pugnan entre sí por alcanzar un pedacito de cielo entre el follaje. Un jardín nuevo que parece viejo porque las plantas que llegaron de mil sitios enraizaron enseguida con las propias de la tierra. Así, en el corazón de la Galicia rural entre viñedos un tupido *leptospermum* de Tasmania abraza a una camelia color rosa que si bien vino de China es ahora flor gallega.

Aquí las camelias comparten el invierno con un raro rododendro –amarillo por más señas– un aloe con hojas en forma de abanico y la fragancia de un jazmín amarillo también por no ser menos. Amarilla es además una gran camelia pulida, dura, con el tacto de la cera que contrasta con unas «cameliñas» enanas de flores diminutas semiocultas en un rincón que huele a bosque.

Un bosque autóctono de robles, castaños y laureles que acoge además toda suerte de árboles con espíritu viajero; secuoyas, metrosideros, eucaliptos... Cada cual con una historia, una aventura, encerrada en un alma de madera.



Hay además árboles perversos como el que bajo un tacto aterciopelado y un aspecto inofensivo produce inocentes almendritas: de cianuro.

O el que con sus delicadas flores color rosa provoca urticaria en quien lo toca.

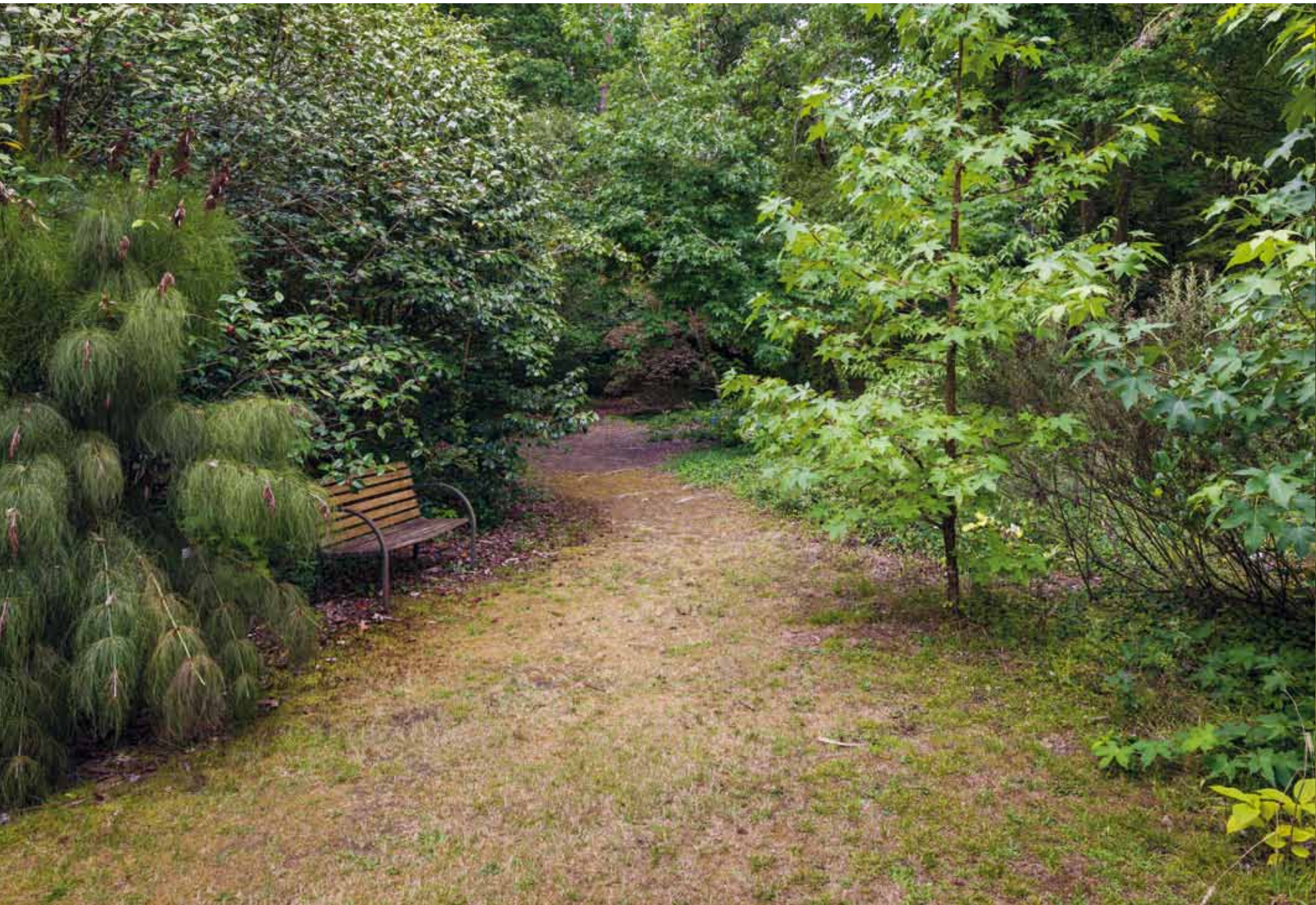
Y por fin un palomar en forma octogonal, un gran hórreo, la capilla de una virgen que se apareció a unos niños campesinos. Y en el patio, la imagen de un milagro: la de una madre del Himalaya que decidió morir por su cuenta cuando la plantaron en un lugar que debió juzgar inadecuado, para mudarse y resucitar después también por cuenta propia, esta vez junto a la puerta. Todo ello cuidado, mimado más bien por dos mujeres, madre e hija, que han sabido darle el toque acogedor, elegante y distendido, a un jardín que es de hecho un recorrido en clave de botánica por los paisajes del planeta.

Un viaje que podría empezar o concluir (eso depende) en La Saleta: «ante una cesta de mimbre con labores de calceta y un árbol que merece una leyenda».













Recetas

La camelia, flor de Galicia, que reina con esplendor en sus pazos y jardines, donde la arquitectura y la naturaleza se entremezclan de la forma más bella, inspira las recetas del cocinero Pepe Solla

Cogollos crudos y cocinados

Encurtidos:

100ml de vinagre de sidra
20g de miel
Pimienta en grano
1 palo de canela
1 rama de tomillo
10 flores de capuchina
20 flores de camelia
30 nabos enanos

Ponerlo todo en un bote y mantenerlo así al menos 15 días.

Cogollos:

4 cogollos muy frescos
Aceite de camelia

Cortar 2 cogollos por la mitad y poner en una fuente de horno, salpimentar, rociar con aceite de camelia y remojar con agua. Calentar el horno a 130° C, tapar los cogollos con otra fuente y cocinar durante 90 minutos.

Pelar las hojas exteriores de los otros 2 cogollos, licuarlas y reservar.

Además:

Polvo de kimchi

Acabado y presentación:

Cortar los cogollos frescos por la mitad, aliñar con el jugo de hojas licuadas y el líquido de los encurtidos y un poco de aceite de camelia, poner cada mitad sobre un plato y espolvorear el kimchi.

Marcar el cogollo cocinado en la plancha con el jugo de la cocción; mezclar con el líquido de los encurtidos y napar el cogollo cocinado; ponerlo al lado del crudo y servir.

Se trata de un juego entre un producto crudo y cocinado.



Espárrago blanco y aceite de camelias

Licuada:

4 espárragos blancos frescos

Pelar los espárragos; retirar las yemas y reservarlas; licuar el resto del espárrago, colar y reservar.

Yema de huevo:

4 huevos
Salsa de soja

Separar las claras de las yemas. Sumergir las yemas en salsa de soja y mantenerlas durante 6 horas. Pasado este tiempo limpiar y secar, romper con varilla, colar y reservar.

Merluza:

100g de lomo de merluza
Sal gruesa

Cortar la merluza en filetes, cubrirlos de sal y dejar curar durante 6 minutos. A continuación lavar para eliminar el exceso de sal, secar y reservar.

Lascas de espárragos:

4 espárragos blancos

Pelar los espárragos, cortar las puntas y reservar, con la ayuda del pelador hacer lascas con el tallo y reservar.

Además:

Flores de saúco
Aceite de camelias

Acabado y presentación:

Disponer en el centro del plato el licuado y sobre este, la salsa de yema y los filetes de merluza. Cubrir con los espárragos y terminar con un chorro de aceite de camelia y las flores de saúco.



Primavera

Coco:

100g de leche de coco

Filtrar por la estameña la leche de coco y recuperar la parte espesa.

Guisantes:

200g de guisantes

Poner agua a hervir, blanquear los guisantes unos 20 segundos, escurrir y triturar con un 10% del agua de cocción. Colar y reservar.

Aguacate:

1 aguacate
1 lima
Sal

Abrir el aguacate, triturar con el zumo de la lima, poner al punto de sal y reservar muy frío.

Además:

Flores de camelia
Flores diversas

Acabado y presentación:

Sobre el plato poner un poco de puré de coco, en torno a este hacer un círculo con el puré de guisante, rellenar con el aguacate y terminar con las flores.



Entrecot de vaca, apionabo, cacahuetes, flores y hojas

Entrecot:

1 taco de entrecot de 160g limpio de grasa
100g sal gruesa
40g de azúcar moreno

Mezclar el azúcar y la sal, poner el entrecot sobre una capa de esta mezcla, cubrirlo con el resto y dejar macerar durante 20 minutos. Limpiar y secar, laminar y reservar.

Puré:

200g de apionabo
60g de cacahuetes
20g de mantequilla

Cocer el apionabo y escurrirlo. Tostar los cacahuetes, triturarlos con el apio, y mezclar todo con la mantequilla. Poner al punto de sal, colar y reservar.

Aliño:

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

Hacer zumo de los cítricos, mezclar con el aceite y reservar.

Hojas y flores:

12 hojas de berza
12 hojas de acelga
12 hojas de espinacas
12 hojas de rúcula
12 hojas de camelia
Arándanos secos y rotos
Nuez de macadamia

Lavar las hojas, secarlas y reservar.

Acabado y presentación:

Aliñar las hojas con el zumo de los cítricos, rellenar las láminas de entrecot con el puré y unas hojas, cerrar y cubrir con el resto de las hojas, espolvorear con los arándanos y, para terminar el plato, rallar por encima la nuez de macadamia.



Té con cítricos y miel

Té:

1 l de agua
12 g de té de camelias
10 g de azúcar
1,5 hojas de gelatina
18 g de kapa

Calentar el agua, introducir el té y el azúcar, dejar tapado infundiendo durante 8 minutos, colar y gelatinar con las hojas y la kapa, estirar en una lámina fina, cortar en aros de 8 cm y reservar.

Flan de pasión:

250 g puré de pasión
6 huevos
130 g azúcar

Cocer en la Thermomix 8 minutos, 85°C a velocidad 5. Pasado este tiempo turbinar a máxima potencia 2 minutos más, colar y dejar enfriar.

Frutas:

1 naranja sanguina
1 pomelo
1 naranja

Pelar y separar cada gajo. Reservar.

Sorbete de limón:

1 kg de puré de limón
425 g de agua
260 g de azúcar
200 g de glucosa
30 g de glicerina
2 hojas de gelatina

Cocer en la Thermomix el limón con el agua y el azúcar a 85°C, 7 minutos a velocidad 5; incorporar el resto de los ingredientes y turbinar a máxima velocidad. Colar y congelar. Turbinar en Pacojet al pase.

Gelatina de naranja:

1 naranja

Hacer un zumo fresco de naranja y gelatinar a razón de 5 hojas por litro. Cortar en dados.

Merengue de limón:

80 g de claras de huevo
50 g de azúcar
1 lima

Montar las claras de huevo, incorporar el azúcar y finalmente la ralladura de la lima; estirar, secar en la deshidratadora y reservar.

Pomelo:

250 g de pomelo
60 g de azúcar
30 g de Proespuma

Turbinar todo junto, colar y dejar reposar; cargar el sifón y reservar.

Además:

Flores
Brotos de mandarina

Acabado y presentación:

Disponer las gelatina de té en el centro del plato e ir componiendo con el resto de los elementos. Terminar con el helado.



Cerezas, kéfir, remolacha y flores

Kéfir:

200g de kéfir
1 vaina de vainilla

El kéfir se puede comprar o hacer en casa. En cualquier caso, filtrarlo para ganar textura, mezclar con la vaina de vainilla y reservar.

Cerezas:

20 cerezas grandes

Deshuesarlas y trocearlas. Reservar.

Remolacha:

1 remolacha fresca
10 flores de camelia

Laminar 20 rodajas de remolacha, licuar el resto con las flores y colar, macerar las láminas en el jugo y reservar.

Polvo:

Jugo de maceración

Secar el jugo de la maceración y hacer polvo. Reservar.

Flores:

Flores pequeñas de camelia

Acabado y presentación:

Espolvorear el licuado; justo al lado poner un poco de kéfir, sobre este las cerezas y terminar intercalando la remolacha y las flores.



galicia

