

El origen de la empanada en la Ribeira Sacra

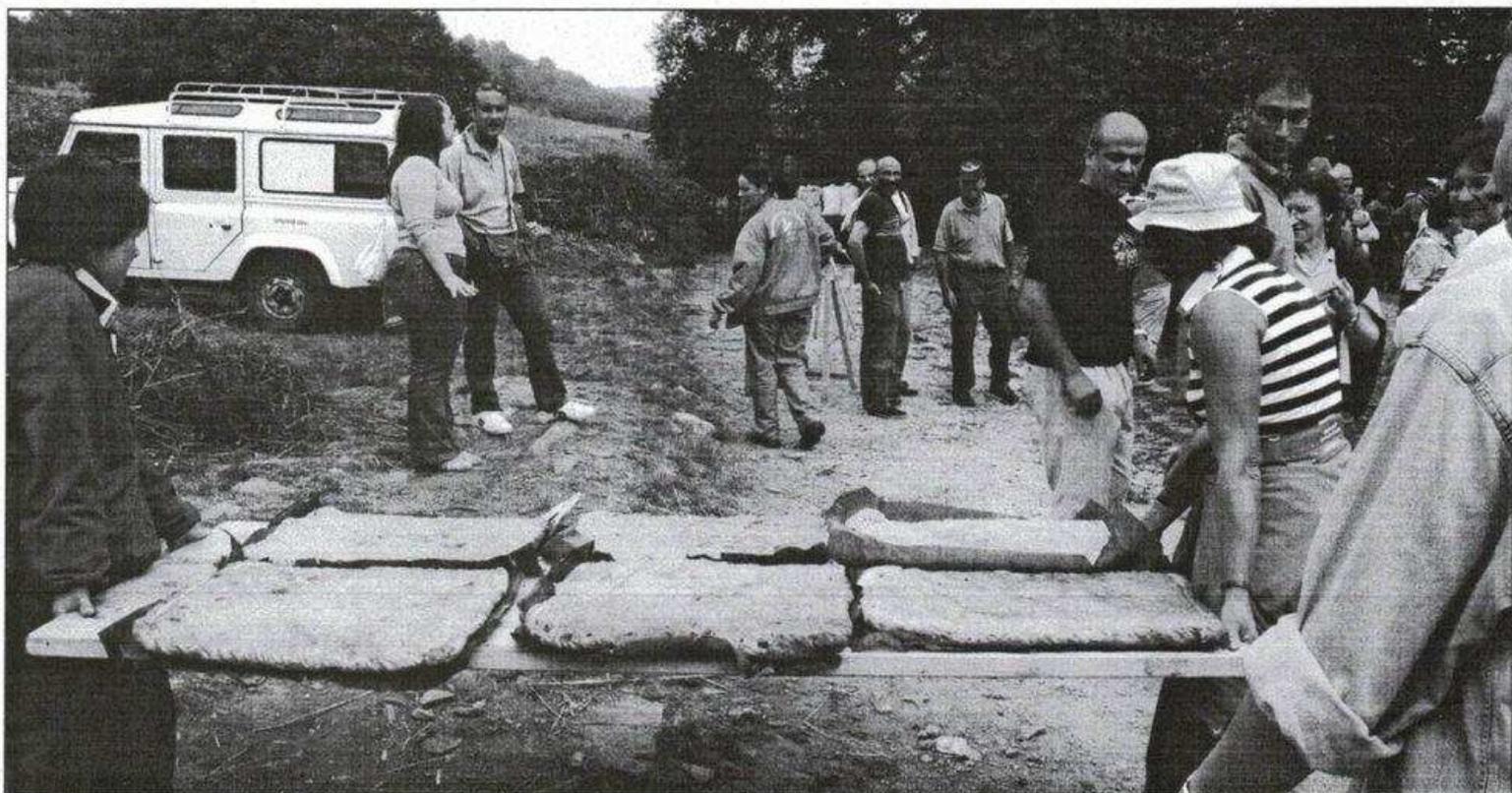


Por Pepe Pol

A uno de los muchos monasterios existentes en la Ribeira Sacra llegó un día de invierno un peregrino que le comentó al superior de la Orden que venía a hacer una peregrinación al Belén de Begonte, pues hacía un par de años había tenido un hijo y le prometiera a la Virgen santa que si la esposa y el descendiente, que tuvieron en el parto una situación muy complicada, se sal-

vaban, iría desde la región levantina, lugar donde residían, hasta el Belén de Begonte. Ahora venía de allí todo contento y asegurando que mil años viviera haría esta visita y, que para la próxima edición le acompañaría su mujer y el vástago. El abad escuchó aquella noche todas esas nuevas del viajero y quedó tan asombrado que, a la mañana, cuando hubo marchado el visitante, reu-

nió, después de los maitines, a los frailes y pidió tres voluntarios para que hasta Begonte fuesen y le confirmaran todo lo expuesto por aquel hombre. Pronto hubo quien atendió la petición. Encomendó al cocinero que preparara las viandas para éstos y el responsable de la manutención que, por cierto, era de Castro Caldelas, tenía bien claro el postre que sería basado en bicas, pero el



Empanadas hechas en horno de leña de Quintela de Mazaira (Castro Caldelas).

problema era la otra comida. Después de pensar y pensar halló la solución y amasando unas pequeñas piezas de harina las relleno con carne de "papuxas" y las metió en el horno. Cuando las sacó muy bien doraditas eran exquisito manjar. Preparó, el día antes de la marcha, varias piezas y a la mañana, al cantar los gallos, le entregó a los frailes esa comida y, uno de ellos, el más anciano se quejó diciendo "no sólo de pan vive el hombre", pues solamente veía la masa, a lo que el cocinero le respondió entregándoles una botella de Amandi de solera incalculable. Pero el fraile insistió que además de pan y vino se necesitaba algo de carne. Nada dijo el caldelao y, ante la presencia del abad, cesó la amistosa polémica. En sus cabalgaduras marcharon los viajeros. Cuando los estómagos empezaban a dar la hora de comer, el que hacía de jefe de la comitiva ordenó descansar bajo unos frondosos castaños para comer. Al resto no le agradaba la

idea porque no vieron una comida muy exquisita, exceptuando las deliciosas bicas, pero cuando, después de dar gracias a Dios, reparten los trozos de empanada, se dan cuenta al saborearlas que eran ¡exquisitas!. Non tenía palabras para ensalzar la obra culinaria del cocinero. Cuando llegaron al Belén de Begonte quedaron también estupefactos ante tan maravillosa obra espiritual y no cesan de rezar y elogiar al promotor de tan bella y grandiosa idea. Hasta le dejaron al cura una empanada como recuerdo de los productos de su tierra junto con una botella de Amandi; excusado queda decir que del resto de las empanadas dieron buena cuenta en el viaje de retorno.

Una vez en el monasterio comentaron al abad lo visto y le aseguraron que, con el transcurso de pocos años, el Belén de Begonte sería el más relevante de Galicia y, por supuesto, no dejaron de hablar del descubrimiento de la empanada. Felicita-

ron al cocinero, en reunión, todos deciden por aclamación que todas las semanas sea plato del día de una jornada y que todo aquel que inicie viaje la lleve en su mochila y a los que lleguen a ese monasterio se les ofrezca de primero. Desde aquella Navidad se hizo obligada la visita al Belén de Begonte y se ordenó que los novicios acompañados de un fraile fueran a visitar aquella maravilla y, gracias a aquella primera marcha hasta aquel lugar lucense la empanada fue conocida en la Ribeira Sacra. Y, desde ese tiempo, en los otros conventos fue receta gastronómica y además también con otros rellenos como anguilas y lampreas. Aquel maestro de cocina no reclamó derechos de autor pero en fiestas y romerías la empanada es la reina de la mesa o del mantel del prado y no hay peregrino ni romero que en su viático la lleve sin saber que fue por la primera visita que unos monjes hicieron al Belén de Begonte.