



Bolboreteando con... Mercedes Queixas

10 de maio de 2016

<http://www.bolboretasnobandullo.com/2016/05/bolboreteando-con-mercedes-queixas.html#more>

Hoxe é un día especial por varios motivos. Por un lado, por abriremos a tríade de entradas que imos dedicar a Manuel María con motivo do Día das Letras Galegas, para que o falta unha semana. Por outro lado, pola colaboración que hoxe presentamos. Está connosco unha boa amiga para falarmos de gastronomía, de cultura, de literatura, e de Manuel María, posto que Mercedes Queixas acaba de publicar a biografía do poeta chairego, "Labrego con algo de poeta".

Mercedes naceu na Coruña no verán do 68. Como ela mesma conta, a súa primeira crianza tivo lugar no medio rural que tanto aprecia e valora como complemento da cidade en que xa residía con 3 anos.

Na urbe herculina desenvolveu os seus estudos primarios e secundarios ficando un estreito vínculo co IES Monelos e co seu profesorado, co que coincidiría anos despois sendo ela xa docente. Mercedes sempre destaca a presenza do galego nese periplo e como foi descubrindo a súa valía día a día, capaz de denominar todas as realidades que puidesen existir.

Xa no remate da adolescencia continuou na Coruña para se incorporar á Facultade de Filoloxía da que tamén garda un moi bo recordo.

A súa traxectoria inicial fica vinculada ao ámbito editorial, en Laiovento, para se dedicar por completo en pouco tempo á docencia, que hoxe sigue amando no CPI Alcalde Xosé Pichel de Coristanco. A formación filolóxica de Mercedes compróbase no seu labor didáctico mais especialmente na súa paixón literaria que a leva a desfrutar cada palabra residente nas moi diversas xoias que alberga a nosa literatura. Iso si, non decidiu ficar unicamente como lectora senón que deu o paso cara á activade literaria como estudosa e crítica. Deixa traballos fundamentais para o corpus crítico-literario galego como "Breve historia da literatura galega" (1999), "Frei Martín Sarmiento. O inicio da recuperación da conciencia galega" (2002), "De pergamiños, follas voadeiras e libros ao .gal" (2016) destacando dinámicas biografías como "Vivir unha aventura irrepetíbel. Biografía de María do Carme Kruckenberg" (2011) ou a novísima "Poeta con algo de labrego. Biografía de Manuel María" (2016). Sempre gustou do traballo en equipo, de aí a súa participación en numerosas obras colectivas das que aprendeu e desfrutou a partes iguais. Tamén da súa experiencia docente, xerou a

necesidade de crear materias didácticas con participación en libros de texto e en unidades didácticas.

A súa vida está profundamente ligada á lingua e á literatura, por iso non estraña o seu longo percorrido como secretaria da Asociación de Escritores/as en Lingua Galega desde 2005. A sensación de Mercedes ser unha persoa activa, enérxica e capaz de transmitir ilusión e paixón demóstranse na súa achega ás nosas letras e nesta súa propia reflexión: "Comparto soles, ventos, treboadas, reloxos de area, vogais abertas e pechadas, foles novos, con moitas persoas boas que me rodean, que me aprenden, emocionan, fan rir, sorprenden, animan, acariñan, bican. Vivo contaxiada de moita vida viva. O resto ignóroo. Aprendino a tempo. Receita básica de sobrevivencia neste proceso de continua degustación que é a existencia."

Unha muller que non está aquí para estar senón para vivir e para facer. Aprendemos moitísimo dela con cada unha das súas obras mais sobre todo en cada ocasión que temos para desfrutar da súa compañía. E hoxe a súa compañía compartímola con tod@s vós coa maior das satisfaccións.

Mercedes, canta alegría de te termos connosco neste espazo gastronómico. Sabemos que andas metida de cheo coa presentación de Labrego con algo de poeta, unha biografía de Manuel María que recomendamos encarecidamente para coñecermos mellor a obra e motivacións do chairego. Por iso, valoramos tantísimo que saques un bocado de tempo para dedicar a bolboretear.

Ademais, a nosa imaxe de Mercedes está ligada desde hai dous anos a dúas das cuestións que imos tocar: gastronomía e literatura. A segunda é evidente, chega con ollar a traxectoria de Mercedes. A primeira deriva concretamente dunha viaxe a esa paradisíaca paisaxe de Verdes, en Coristanco, acompañando ao alumnado do IES Otero Pedrayo da Coruña e ao CPI Xosé Pichel. Ben, pois se xa o cadro era marabilloso para xantarmos nunha daquelas mesas encadradas por medio do río Anllóns, Mercedes trouxo unha das empanadas máis ricas que xamais probamos, unha oda galega ás zamburiñas que non esquecimos nin esqueceremos.

Foi este o día que coñecemos a Mercedes así que imaxínade con que bo sabor de boca ficamos. Ben, pois agora seguro que nos conta algo máis neste medio dixital.

- **Imos comezar forte, Mercedes. Para ti a gastronomía ten cabida na cultura? En que medida?**
 - Cultura gastronómica é o binomio que primeiro me veu á mente en canto vin a pregunta. A cultura defínenos en todas as súas acepcións e formas de expresión: literaria, musical, artística, plástica, dramatúrxica, entre moitas, onde ocupa un lugar de preferencia a gastronomía. Somos o que comemos e bebemos. Construímos desde a nosa base cultural culinaria un novo círculo de aromas, cores, texturas e sabores que complementa a biodiversidade que fai medrar novas bolboretas no bandullo propio e alleo de xeito intercultural.

A gastronomía é un dos nosos espellos actuais como pobo, pois permite crear e recreármolos desde a nosa propia tradición gastronómica cultural, explorando as nosas excepciónais materias primas e procurándolles unha optimización contemporánea.

A gastronomía é identidade senlleira; é, en certo modo, unha voz do pobo, un eco que nos presenta ao mundo a través das sensacións. Por iso debemos sentir orgullo e fachenda por esta arte tan enraizada na cultura galega que, partindo da tradición, non deixa de se reinventar. Por iso tamén, debemos coidala, protexela da uniformización simplista e reducionista á que está sendo sometido o hábito alimentar e culinario, onde se dilúe –e non gratuitamente- a marca da cultura gastronómica propia noutra allea e impersoal.

- **Falando destas cuestións en persoa, soubemos da alerxia da túa filla ao glute. Non é casualidade que cada vez se estean a descubrir máis casos de persoas celíacas. En que medida condiciona isto a alimentación diaria na vosa casa.**
 - Condicionou moito cando se confirmou esta intolerancia permanente ao glute. Alimentos tan básicos na nosa casa, como o pan de trigo ou a pasta, non eran permitidos na dieta da miña filla. Mais a proteína de trigo está presente, explícita ou implicitamente, na maioría dos produtos elaborados, o que nos obrigou a aprender a ler con todo detalle a etiquetaxe de calquera produto para saber se era apto ou non para persoas celíacas. A alimentación correcta e saudábel da miña filla pasou a ser o centro da atención máxima nos primeiros momentos até que nos reeducamos toda a familia e mentres a educamos a ela como unha nena celíaca desde que apenas tiña dous anos.

A elaboración de cada menú na casa require un procedemento moi coidadoso, posto que ao coincidiren as dúas propostas, con e sen glute, hai que evitar a contaminación deste último evitando empregar os mesmos utensilios de cociña para que non se produza o contacto. Mais atender a socialización da nena tamén foi complexo, pois ese marco está presidido por unha alimentación co glute sempre omnipresente.

No principio, hai agora 11 anos, foi un impacto moi forte, porque era para min unha doenza descoñecida e ignoraba o seu verdadeiro alcance.

O primeiro foi aprender a coñecer a intolerancia e nisto a Asociación de Celíacos de Galicia foi de grande axuda. O segundo paso consistiu en valorar que alimentos podíamos unificar (por exemplo, rebozar sempre con fariña de millo ou de arroz ou con pan relado sen glute). O terceiro, aprender a adaptar as receitas dos nosos menús diarios con produtos sempre naturais e a facer pan, sen glute, claro!

Felizmente, neste tempo a visibilidade da doenza e a oferta dos produtos sen glute foise ampliando; o seu alto custe no mercado foi diminuindo grazas á maior oferta comercial.

Infelizmente, pola contra, non mudou en absoluto a total falta de sensibilidade e apoio por parte da Administración, nin galega nin española, incapaz de atender estas familias –que en moitas ocasións poden ter varios membros celíacos e a doenza non discrimina pacientes en función do seu nivel de ingresos- que teñen como única medicina unha dieta sen glute, polo que teñen que asumir un gasto inmenso na súa alimentación, que é saúde e vida!

- **Manuel María é sen dúbida a figura literaria do ano, mais nós estamos convencidos de que tamén está no cumio de relevancia histórica da nosa literatura. Por que podemos estar tan orgullosos de honramos este ano polas Letras Galegas un autor como o Manuel?**
 - Manuel María é o referente intelectual galego da segunda metade do século XX. Así o constata o seu perfil poliédrico como escritor, erudito, conferenciante,

dinamizador sociocultural, activista político, editor, libreiro, froito dun auténtico amor a Galiza, ao idioma, ao pobo, asentado nunha inesgotábel vocación de escritor, nomeadamente poeta, desde a firme vontade de partillar a palabra como esencia máxima da construción do ser individual e da nación colectiva.

Agradecemento e orgullo coido que son dous trazos que definen o intenso calendario de actividades que se espallan sen descanso polo país, mesmo desde comezos de ano.

Manuel María foi inmensamente xeneroso. Traballou para construír un país no que acreditaba e ao que amaba. Agora tócanos volverlle tanto cariño como nos aprendeu desde a súa sabedoría e autoestima como galego.

- **Ti tiveches o pracer e a sorte de o coñecer. Son moit@s @s que falan del como unha persoa directa e que tiña moi claras as cousas e o camiño para loitar por elas. Cal é a primeira imaxe que che vén á cabeza del?**
 - A primeira imaxe de Manuel e Saleta trasládame a Monforte, á librería Xistral, a comezos dos anos 90. Acudín alí xunto cun compañeiro de promoción, Anxo Gómez, recién licenciados como filólogos, para lle pedirmos información sobre Xan da Cova, un autor que estabamos a investigar para preparar a edición da súa obra La Galiciana, que máis adiante vería a luz nos Cadernos de Teatro Galego, baixo a dirección de Francisco Pillado.

O noso nerviosismo era patente, pois eramos conscientes da persoa e do escritor que iamos visitar. Manuel María, co que combináramos o encontro telefonicamente, e Saleta recibíronnos con toda a amabilidade, como se fósemos coñecidos. Manuel atendeu todas as nosas preguntas, foi unha conversa moi produtiva e enriquecedora para nós, tiña documentación canda el preparada para mostrarnos. Aquela tarde volvemos para A Coruña nunha nube, sabendo que vivíramos unha experiencia única e irrepetíbel.

A partir de aí chegaron encontros diferentes en xornadas de formación da AS-PG, ás que acudía puntualmente todos os anos, recitais ou presentación de libros seus e, xa a partir de 1998 en que se instalan definitivamente na Coruña, os encontros foron algo máis periódicos. Algúns sábados á mañá procuraba achegarme á cafetaría xa desaparecida Kirss, na rúa Real da Coruña, para escoitalo no faladoiro de amigos que alí se reunían. Era unha delicia escoitalo, a súa voz grave e expresiva, a súa xenialidade e fino humor, o seu idiolecto particular e o seu saber de todo era impresionante.

É unha fortuna telo coñecido, así é. Admíroo como persoa e adóroo como poeta.

- **Voltándomos ao gastronómico. Para ti a cociña é un espazo de relax ou de sufrimento?**
 - A verdade é que pode chegar a ser as dúas cousas. Todo depende de como ande a vida nas marxes da cociña. Mais comer hai que comer e na nosa casa non se perdoa unha hora! Hai que manchar a cociña sempre!

É un espazo creativo e mesmo experimental –nunca sigo ao pé da letra as receitas, sempre teño que lles dar o meu punto!- do que gusto se o podo desenvolver con tempo, procurando propostas novas, alternativas que sorprendan na mesa. Sen dúbida, unha herdanza materna, aínda que miña nai si que se supera en cada nova ocasión!

Diariamente, debido ás prásas ás que andamos con todo, convértese nunha rutina simplificadora onde cómpre adaptar os menús aos horarios diferentes da familia, o que esixe que todo fique

programado mesmo de véspera ou antevéspera. Neste caso resúltame monótono, aborrecedor, cansino e algo estresante. Ás veces, mesmo é a causa principal do meu mal humor ;(

- **Como completaría a seguinte oración? Para comer na Galiza non hai sitio como...**
 - ...a casiña! Escolles o menú á vontade, prepáralo con amor, saboreas calquera das nosas variedades de viños galegos, delongas os sabores nunha sobremesa inacabábel con grata conversa de familia ou amizades e volves comezar cos aproveitos, algo mellor?
- **Mercedes non para, sabemos que anda a mil cousas, ben polo traballo, ben pola presentación de novos libros ou por andar metida en mil e un proxectos. Cando andamos tan apurad@s, cres que se pode resentir a nosa alimentación?**
 - A miña experiencia propia e a observación ambiental dime que si. Esa expresión tan popular de “tomar calquera cousa” mudou en sentido negativo. De feito, coido que se está a fomentar a práctica usuaria da comida lixo, os peores hábitos culinarios para os someter a un mundo de présas, sempre dependentes de horarios de traballo amplísimos e, consecuentemente, de pouca atención á calidade de vida persoal e familiar. A planificación de inxentes xornadas de traballo, os horarios comerciais, a publicidade poñen en valor pasar con calquera cousa rápida, sen valorar a súa calidade nutritiva e as consecuencias negativas para o organismo. A ser posíbel, comer de pé ou andando, para que os programas de produción do capital paren o mínimo e a socialización sexa cada vez menor.

É moi difícil non caer na trampa. Eu podo dicir que tamén nisto ando a contraffío, son moi disciplinada á hora de elaborar sempre toda a comida na casa a partir de produtos frescos.

Meus pais educáronme comendo á mesa e en familia, era un dos poucos momentos de conversa, por suposto sen televisión nin radio á vista, de posta ao día do que acontecía nas nosas vidas, da programación do inmediato. Aprendéronme así e continuei a facelo na miña casa coa miña familia. Ben sabemos na cultura galega que non hai mellor lugar para o encontro, para os afectos, para partillar conversa e socializar –ou incluso pactar!- que ao redor dunha boa mesa cun menú galego.

- **A crítica literaria é unha das paixóns e dedicacións de Mercedes. No mundo da comida, case todo o mundo adoita opinar e realizar críticas tanto positivas como negativas. Veríaste tamén como crítica de gastronomía?**
 - Gústame comer, mesmo coa vista, apreciar as sensacións que transmite o produto final e imaxinar todo o proceso de entrega e traballo. Penso que cando alguén decide cociñar para outras persoas está a ofrecer moito de si propia, un agasallo único e personalizado.

Sería un reto interesante. Son moi curiosa, así que non me deades ideas...

- **Adoítamos facer esta pregunta ás convidadas e convidados porque resulta especial cada sabor e cada cheiro que nos transporta de forma tan sinxela a tempos pasados. Cal é a túa madalena de Proust?**
 - O meu sabor e arrededendo xa perdidos están nas mans da avoa materna remexendo todas as semanas unha enorme pota de rixóns a lume lento enriba

da cociña de leña, por unha banda, e, pola outra, na delicadeza do proceso de elaboración das natillas con nubes gratinadas con azucre como sorpresa para os netos e netas os domingos pola tarde.

Mais tamén gardo unha visión que me volve ao paraíso da infancia na casa da avoa paterna cada vez que fago a tortilla. Admirábame cando a vía dar a volta á tortilla no aire, termando a tixola polo mango coas dúas mans. Nunca lle caía!

- **Tamén temos solicitado confeccións de menús, mais o teu ha de ser literariamente saboroso. Como deseñarías un menú literario en que todos os pratos fosen acompañados da súa correspondente lectura?**
 - Propoño facer un percorrido saboroso pola historia literaria galega fuxindo da sopa de letras ;)
 - Ensalada semifría da terra en *Pergamiño Vindel*
 - Harmonía *Jazz Espido* de mariscos da ría
 - Ollomol ao forno con base de *Catavento de neutrós* domesticados
 - Filloas ao .gal
- **E xa para rematar, agradecéndoche inmensamente o tempo investido nesta entrevista e parabenizándote polo Labrego con alma de poeta; que é indispensable para gozar dun bo xantar?**
 - A sinxeleza da boa materia prima galega, unha compañía nutritiva con conversa retroalimentadora e tempo, moito tempo para apreixar cada momento dese xantar inmejorable.

Natillas con nubes de azucre gratinadas

Viaxar é percorrer cartografías que traspasan xeografías planas e cronos inmutábeis.

Viaxar pola vida tamén é apreixar sabores, aromas, texturas, sons e imaxes que transcenden as emocións sensoriais para ficaren inalteradas, como nunha foto fixa, nalgún recanto íntimo de nós, sen nos decatarmos, nesa artesa biográfica que, ao paso do berce, o tempo vai amasando e levedando.

A necesidade de transitar lúas e soles con voz propia, para contar a quen nos sucede, convida á recuperación desa luz silente e intermitente que renace coa provocación dos tempos e lugares aos que sabe o celme da vida.

Renecemos, entón, na cociña ao pé do arrecendo festivo das natillas con nubes de azucre gratinadas, no lento devagar das mans da avoa Mercedes, naquela infancia xa só perceptíbel na memoria das sensacións que falan para nos retratar, quen somos e de onde vimos, perante nós e as nosas fillas compañeiras de mesa.

Que sorte a nosa, podermos recoller textos tan acertados, apetitosos e creativos como estes. De aquí en diante, quen se vai resistir a preparar as natillas de Mercedes? Nós, canto menos, xa temos decidido probar moi proximamente. E recrearémonos unha e mil veces nesta colaboración tan agarimosa e tan rica en palabras. Mil grazas, Mercedes, pola entrevista, pola

receita e pola túa achega diaria á nosa cultura. Aquí terás un espazo dixital en que te deter sempre que quixeres. Unha fortísima aperta para ela e para tod@s @s que andades ao outro lado!

E xa sabedes, estamos ante unha moi boa ocasión para nos aproximar a Manuel María. Canto por lermos e coñecermos!