

CASA DOS ESPELLOS

revista poliédrica da cultura galega nº4- 2021



CASA DOS ESPELLOS

Revista poliédrica da cultura galega

EDITA



Betanzos
ISSN 2603-9583

COORDINA

Ángel Arcay Barral

Daniel Lucas Teijeiro Mosquera

COLABORACIONES

Ángel Arcay Barral
Carlos Barja Márquez
Adrián Feijoo Sánchez
Sara Fraga Pérez
Mateo Martínez Torres

Daniel P. Murado
José Raimundo Núñez-Varela Lendoiro
Raúl Otero Sánchez
Juan Antonio Rodríguez Arnao
David Miguel Rodríguez Martínez

Roque Sanfíz Arias
Antía Seco Cendán
Daniel Lucas Teijeiro Mosquera
Ricardo Varela Fernández

COMITE CIENTIFICO

Pilar Cagiao Vila (Universidade de Santiago de Compostela)
Adrián Feijoo Sánchez (Universidade Santiago de Compostela)
Carlota González Míguez (Asociación de Amigos del Parque del
Pasatiempo)
David Martín López (Universidad de Granada)

Ernesto Vázquez-Rey (Universidade da Coruña)
José Manuel Rey Bao (IES Francisco Aguiar)
Julián Ferrer García (IES Francisco Aguiar)
Patrizia Granziera Ceotto (Universidad Autónoma del Estado de
Morelos)

COMITE TECNICO

Lucía Díaz Vilarinho

Paula Cousillas Pena

Noelia Fraga Pérez

Jose Souto Santé

DESEÑO E ILUSTRACIONES

Yosune Duo: Maquetación, Diana Sobrado: Portada Xeral //Portadas dos artigos- Carmiña Burana, Yosune Duo, Diana Sobrado, Jose Souto, Adriana Villamisar, Sonia Zarraguiños . Mar Vieites fixo o anxiño do encabezado das páxinas pares (inspirada no capitel da Casa dos Espellos e da Casa Tquilla). Jose Souto debuxou o escudo de Betanzos da seguinte páxina (tomado do cartel das festas de Betanzos do 1934 obra de Camilo Díaz Baliño) a filigrana do índice (inspirada nos mosaicos de azulexos da Casa dos Espellos).

PERIODICIDADE&CALL FOR PAPERS

Casa dos Espellos é unha revista anual que recibe os seus artigos antes do 31 de outubro.

CONTACTO

Podes suscribirte á publicación de novos números, enviar traballos ou solicitar información nos seguintes medios de contacto



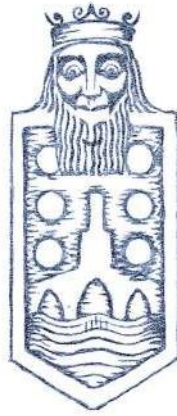
www.casadosespellos.gal



facebook.com/casadosespellos/



casadosespellos@gmail.com



Fontes documentais arredor dos García Naveira (IV): o patrimonio das Escolas e Asilo García Irmáns de Betanzos a través dos seus inventarios

pax8-33

ÁngelArcayBarralDanielLucasTeijeiroMosquera

Agasallos da Diáspora: proxecto de Xornadas de Patrimonio Cultural e Emigración en Galicia

pax34-41

AntíaSecoCendán

Dous bustos dos irmáns García Naveira creados por Indalecio Díaz Baliño e a Fundación Solórzano

pax42-51

DanielLucasTeijeiroMosquera

De cando as mulleres do Asilo García Irmáns bailaron e cantaron a ribeirana

pax52-71

SaraFragaPérez

A horta ilustrada de Antonio Raimundo Ibáñez

pax72-85

RicardoVarelaFernández

El Pasatiempo de Betanzos: imáxenes de un desatino

pax86-93 JoséRaimundoNúñez-VarelaLendoiro.CronistaoficialdeBetanzos

Recordando la Historia: postales de una filantropía

pax94-137

JuanAntonioRodríguezArnao

Reseña: Bieito Alonso (2019). Anarquistas galegos en América. Ed. Galaxia, Vigo

pax138-141

AdriánFeijooSánchez

El álbum de recuerdos

pax142-157 RaúlOteroSánchez

Requeixo: el balneario clandestino

pax158-165

CarlosBarjaMárquez

El Rexurdimento de la imaxinería: la escuela escultórica gallega contemporánea

pax166-179

DanielP. Murado

Historia de la tortilla de Betanzos

pax180-187

ÁngelArcayBarral

Unha proposta de divulgación histórica nas redes e na rúa: Mazarelos

pax188-193 MateoMartínez Torres,DavidMiguelRodríguezMartínezeRoqueSanfízArias



HISTORIA DE LA TORTILLA DE BETANZOS



Historia de la tortilla de Betanzos

Ángel Arcay Barral

Arquiveiro

<https://orcid.org/0000-0003-2134-5473>

Ilustraciones: Carmiña Burana

Resumen

Breve estudio sobre la historia de la tortilla de Betanzos.

Palabras clave: Tortilla de patata, Tortilla, Patata, Huevo, Aceite, Betanzos, Gastronomía, Galicia, Tortilla de Betanzos.

Abstract

Brief study about the history of the Betanzos omelette.

Keywords: Potato omelette, Omelette, Potato, Egg, Oil, Betanzos, Gastronomy, Galicia, Betanzos Omelette.

1-A TORTILHA DE BETANÇOS – CARLOS TAIBO, 2020

El tema de este artículo viene dado por la intención de reseñar el trabajo publicado a comienzos de este fatídico 2020 por el profesor Carlos Taibo, quien, a través de un pequeño libro editado por As Piratas, abordaba la historia de la propia tortilla y de sus variaciones betanceiras.

En un encuentro previo habría acordado tratar de ayudar con información que nunca llegué a conseguir, por lo que mantengo una deuda con el autor que querría saldar con una breve reseña de su obra.

No obstante, el problema comienza cuando nos disponemos a tirar de los numerosos hilos de la historia local y empiezan a surgir nuevas hipótesis que amplían la línea de investigación iniciada por el intelectual madrileño.

Carlos Taibo reparte sus disertaciones a través de cuatro puntos bien estructurados: el primero para contextualizar al lector en todo lo relativo a Betanzos, su historia y su importancia; el segundo para tratar el origen de la propia tortilla de patata, una invención tardía y de procedencia aún indeterminada; el tercero para reflexionar acerca de la fama adquirida por este manjar a las orillas del Mendo y el Mandeo; y cerrará su libro con una pequeña conclusión so-

bre el producto y las escasas fuentes que existen para investigarlo.

Como supongo que se hará en un futuro próximo, tomo su escrito como un primer punto sobre el que asentar la investigación de esta particular relación entre Betanzos y la tortilla de patata, aunque insignia de la gastronomía local. Este será el punto que aborde en el siguiente trabajo y no tanto el de la propia historia de la tortilla de patata como tal.

2-LA TORTILLA DE LA CASILLA O LA TORTILLA DE BETANÇOS

Más que hablar, por tanto, de la tortilla de Betanzos como marca, habría que referirse a la tortilla elaborada en las dependencias de La Casilla como emblema local. O incluso de las «sabrosas tortillas de Las Casillas, conocidas en todo el mundo»¹ como se afirmaba en 1975 para referirse también al local homónimo del ayuntamiento vecino de Coirós, donde un comercio con el mismo nombre -y no queda muy clara si cierta relación familiar- debía su fama a esta elaboración.

Para el caso de La Casilla de Betanzos hay que hacer mención a Víctor Jorge Sueiro, máximo conocedor de las cocinas gallegas en tiempos del franquismo, actuando como crítico culinario y periodista gastronómico en los medios de la época. A él debemos buena parte de lo escrito hasta el



día de hoy sobre el manjar brigantino, al ser el primero que le otorga una fama estatal a través de las páginas de los periódicos.

Sueiro es también el encargado de datar, no sin cierto simbolismo, la apertura de La Casilla el mismo día que el cometa Halley atraviesa el cielo betanceiro, en 1910. Se trataba de una humilde casa de comidas en una casilla de peones camineros donde comenzó a trabajar un matrimonio tras su boda. A los fogones estaba Ángela Rivera Baliño, Angelita, la creadora de este invento universal, que sucedería en las cocinas a su madre y a su abuela, que habían regentado ya un negocio en O Fontelo y que sería sucedida en la cocina por su propia sobrina, Ángela Fraga Rivera. Estaba acompañada en la gestión por su marido Pedro Vázquez, cabeza visible, como veremos a continuación, del local en todos sus anuncios. El negocio originario no destacaba por su sofisticación, sino por ser un local humilde, de banco corrido, que no se diferenciaba demasiado de otras tascas o tabernas del resto de la ciudad.

Existe una fuente documental muy interesante y no estudiada por Carlos Taibo que son los *Líbrros de las Fiestas de San Roque*, editados para tal ocasión desde finales del siglo XIX y donde además del propio programa, se solían recoger anuncios de los negocios que colaboraban con el evento y, tiempo después, artículos y noticias firmados por invitados destacados.

El primer anuncio que encontramos de La Casilla, a pesar de haber abierto sus puertas en 1910, es del año 1924. El hecho de que no se hubiesen promocionado antes quizás tenga más que ver con el formato de los libros, que no recogían anuncios en sus páginas y se centraban únicamente en el programa festivo del San Roque. En el recorte correspondiente al negocio para el año de 1924 no se destaca la figura de Angelita,

sino que será su marido, Pedro Vázquez, el que le ponga cara al establecimiento. Con una gráfica más grande se informa del nombre del local, seguido del nombre de su dueño y con cuatro frases comerciales se ocupa el cuerpo del mensaje: «Especialidad en comidas y cenas», «Gran merendero», «Espléndidos jardines» y «Vinos de todas las clases», para rematar con la localización de la casa, en la Carretera de Castilla, nº30A. Aún a día de hoy el establecimiento sigue destacando por los jardines con los que cuenta el local en su parte trasera. Hay que entender también las circunstancias del entorno y es que desde 1927 los propietarios de La Casilla le venían reclamando al Ayuntamiento de Betanzos la colocación de luz eléctrica para iluminar la calle, ya que los clientes tenían que subir por la avenida con faroles entre la oscuridad, como demuestra una queja publicada en la prensa de 1931 cuando aún no se había solucionado este inconveniente que afectaba a otras localizaciones como el Asilo Manuel Naveira.²

A pesar de todo, ya podemos datar alguna visita antes de la colocación de los anuncios en los libros de las fiestas, como es el caso de la expedición oficial del Centro Gallego de La Habana, al que homenajearán con un «banquete en los jardines del popular merendero» de Pedro Vázquez.³

Encontraremos también en *El Ideal Gallego* dos pequeños anuncios del restaurante en 1925, algo poco habitual, donde se ofrecía «A los excursionistas. Si vais a Betanzos y queréis pasarlo bien, en el popular merendero de Pedro Vázquez, La Casilla, encontraréis exquisitos y espléndidos "menús" y buenos vinos»⁴ para ampliar con un segundo ejemplo al mes siguiente con un «Tiene este merendero jardín, comedores de invierno y sobre todo y lo mejor que puede apetecerse, los "menús", que se sir-

¹ Libro de las fiestas patronales de San Roque, 1975, p.63

ven por su esplendidez, son el mejor elogio de la Casa, ya famosa y popular en toda Galicia. Vinos inmejorables del Rivero y "da terriña".⁵

Este primer anuncio en el *Libro de las Fiestas de San Roque* apenas varía en los años siguientes. Se mantendrá hasta 1939, cuando tras la Guerra Civil ya no se informe del servicio de cenas, sino que la oferta se limita a comidas y meriendas para poder cerrar el local a las 22 horas.

En todo este tiempo no hay referencia alguna a la tortilla de patatas con la que logró la fama y eso que en 1932 se supone que estuvo Federico García Lorca comiendo en La Casilla, momento que aprovechó para hacer un poema en una servilleta y regalárselo a la propia Angelita.⁶ La primera mención al producto será en 1944 y se repetirá en diferentes años de la misma década, donde los anuncios de los libros de las fiestas estarán presididos por el nombre del local, seguidos por un «Gran merendero de Pedro Vázquez». Bajo este lema, aparecerán dos frases más: «Espléndidos jardines» y «Sabrosas tortillas», para rematar con la localización y el recién estrenado número de teléfono, el 71.

Este dato, el de la aparición en los años cuarenta de la primera referencia, puede venir dado por una de las teorías más asentadas en el origen de la tortilla betanceira. Este rumor habla de la querencia de Francisco Franco por los productos del local, que deleitaba sobre todo cuando aprovechaba el día para ir a pescar al coto de Chelo. No se sabe si por obra y gracia del dictador o por el mandato de Carmen Polo, ya que también hay quien sostiene la teoría de que llevaría en varias ocasiones a la propia An-

gelita a cocinar su creación al Pazo de Meirás -de hecho podemos leer en la prensa como la sobrina de Angelita visitaría el pazo para cocinar allí la tan deseada tortilla ya en 1941⁷ -, el caso es que a partir de este momento la tortilla de La Casilla parece despuntar dentro de la oferta gastronómica local.

Otra de las explicaciones puede tener como protagonista al guardarríos de Chelo, encargado también de preparar las meriendas ante la visita del Caudillo, que quedaría así prendado del buen hacer de la cocinera brigantina. Sobre todo porque se relacionan también estas visitas con el aumento de huevos a emplear en la receta, lo que aportaría aún más calidad a la elaboración con la intención de agradar a Francisco Franco. Sin embargo, en La Casilla no parecen ser muy conscientes de su éxito, ya que en 1953 ya no encontramos referencias a la tortilla en sus anuncios locales. Se vuelve a hablar de lo magnífico de las instalaciones, de la gerencia de Pedro Vázquez, pero el lema comercial va orientado a otra de las funciones que parecía tener el dueño: «Cosechero de vinos».

A pesar de ello, será en los años cincuenta cuando la fama de la tortilla de Betanzos empiece a ganar adeptos fuera de la provincia. En 1954 se recogen en el libro de las fiestas las palabras de Lázaro Montero que alaba «el jamón, la tortilla y el vinillo delicioso y suave de la tierra»⁸ sin mayor mención a las particularidades de la receta. Será un año después, en 1955 -gracias al dato facilitado por la colega Ana Vega- cuando Jorge Víctor Sueiro anuncie a toda España las particularidades de la creación de La Casilla. Será en

² El Ideal Gallego: Diario católico, regionalista e independiente, n.º 3471, 14 de febrero de 1931, p.5.

³ El Correo Gallego: Diario político de la mañana, n.º 16156, 12 de junio de 1923, p.2.

⁴ El Ideal Gallego: Diario católico, regionalista e independiente, n.º 2405, 23 de septiembre de 1925, p.4.

⁵ El Ideal Gallego: Diario católico, regionalista e independiente, n.º 2415, 4 de octubre de 1925, p.4.

⁶ Libro de las fiestas patronales de San Roque, 2003, p.210.

⁷ Hoja Oficial del Lunes, n.º 798, 14 de febrero de 1955, p.8.

⁸ Libro de las fiestas patronales de San Roque, 1954, p.9.



la *Hoja Oficial del Lunes*, bajo un titular que ya hace referencia a su singularidad: «Desde 1910, cocina las mejores tortillas conocidas, en Betanzos. Una tradición familiar, que nadie puede copiar. Hoy ofrecemos la fórmula para que prueben las cocineras». En su crónica, Jorge Victor Sueiro aporta datos de especial interés para conocer la historia de la tortilla de Betanzos. En primer lugar, comienza su texto mencionando la fama que en ese momento ya tendría la elaboración, dirigiéndose únicamente a las lectoras femeninas con un «Usted oyó hablar más de una vez de unas tortillas sabrosísimas que se comen en Betanzos. Si alguna vez las probó ya sabrá como son, como gustan y cuanto le apetecería conocer la fórmula para utilizarla -si es usted mujer- o comunicarla a su cocinera. No ignorará tampoco que jamás ha sido facilitado a persona alguna, el secreto que tiene doña Angelita Rivera Baliño, para hacerlas».

Su siguiente afirmación será para desechar una de las teorías más corrientes que se ligaban a la elaboración de la receta. Angelita le confiesa «no usar caldo limpio mezclado con el huevo u otras cosas». El periodista abordará otra versión controvertida de los hechos, acerca de los grandes comensales que se habían sentado a la mesa corrida de La Casilla. Hay quien sostiene que Pétain, Weyler o el mismísimo Alfonso XIII habían probado su elaboración, algo que Sueiro amplía a «príncipes, jefes de Estado, ministros, bellas internacionales, damas de alcurnia, industriales, artistas, zapateros, hombres de letras...» lo que nos indica que la fama de las tortillas de Angelita venía de tiempo atrás, a pesar de que ellos no lo anunciaban así ni encontremos más pruebas que los recortes antiguos de prensa. Esta versión la reforzará la propia Angelita al enumerar a «Miss España, Millán Astray, la esposa y la hija del Generalísimo -lo que nos deja entrever que las paradas del propio Franco no existirían-, Aran-

da y todos los ministros».

A pesar de la importancia del producto, sus eslóganes comerciales desaparecerán de los libros de las fiestas a partir de 1953, retomándose en 1964 donde seguirán sin usar la tortilla para su publicidad, sino que volverán al «Cosechero de vinos» para luego volver a desaparecer de los libros de las fiestas locales. El propio Carlos Taibo se documenta con una guía turística y comercial de Betanzos de mediados de los años sesenta donde no aparece ningún tipo de referencia al manjar presentado anteriormente por Sueiro. Por todo esto, el investigador lleva a relacionar el salto a la fama de la tortilla con la década de los años sesenta, cuando, tal y como acabamos de ver, la relevancia del producto podría haber surgido en los años posteriores a la Guerra Civil.

Entre tanto, habrá alguna que otra cita que valore la calidad de la tortilla brigantina. Sirva de ejemplo el texto de Manuel Roldán, en el libro de las fiestas de 1956, donde coloca en el mismo pedestal a la tortilla y al vino de Betanzos con la frase «el mejor vino para la mejor tortilla». De ese año será también un texto firmado por Francisco Javier para *La Voz de Galicia*, donde califica a la tortilla típica de Betanzos como uno de los emblemas de la ciudad, reservándole el protagonismo solamente a La Casilla:⁹

Si, señor, de aquella solamente pues no existe casa en Betanzos, ni en sus alrededores donde el amor propio, la negra honrilla del ama, señora o cocinera no haya intentado una vez siquiera freír una tortilla de patatas como las que allá se comen. ¿Quiere usted creer que no lo logró ninguna?

A través de la prensa coruñesa nos enteraremos también de que Pedro Vázquez y su local

⁹ La Voz de Galicia, 14 de agosto de 1956, p.15.

eran conocidos por la forma de realizar la queimada. Parece ser que enseñado por José Fariña Ferreño, director del Banco de Crédito Local de España y uno de los mayores expertos en el tema, el dueño de La Casilla había empezado a elaborar una de las queimadas más ortodoxas -a opinión de Víctor de Angueira- donde la receta constaba únicamente de «Aguardiente, azúcar y unas mondas de limón. El azúcar se deja al fuego en el cucharón hasta que se va convirtiendo en caramelo y cae sobre el lago de llamas de la perola de hierro, dando al líquido un color como si llevase café. De aquella manera se da con la fórmula más sencilla, la más difícil de hacer y la de más posibilidades al paladar».¹⁰

En los años setenta encontramos algunas variaciones del producto original, en este caso modificándose el lugar de procedencia. En el libro de las fiestas de 1975, María Álvarez Crespo y Juan Guillín, en dos artículos diferentes, citan las cualidades de las tortillas de Las Casillas, es decir, de dos establecimientos homónimos, uno en Betanzos y otro en Coirós, que se caracterizaban por el punto especial de su elaboración. Guillín añadía que «las sabrosas tortillas de Las Casillas eran conocidas en todo el mundo».

Cuatro años después A. Padín utilizaba su columna en la *Hoja Oficial del Lunes*¹¹ para informar de la inclusión de un restaurante betanceiro famoso por sus tortillas en la guía gastronómica de la Campsa. Y para sorpresa de muchos este establecimiento no sería La Casilla, sino la casa de comidas Edreira, ya que desde comienzos de los sesenta había otro establecimiento que parecía hacer sombra, en

cuanto a la tortilla se refiere, a la casa de comidas de La Casilla. Se trataba del Bar Edreira, con Julia Sánchez a los fogones, que mantendría su actividad hasta 1989, cuando después de dos meses cerrado por la jubilación de los dueños se hacían cargo del negocio el hijo de los mismos, Amador Amor Edreira, y el nieto Jorge Amor Fernández,¹² que contarían con las recetas cedidas por Julia Sánchez. Su repertorio no iba más allá de los platos típicos de estas casas de comidas pero ejecutados a la perfección: carne asada con patatas, callos, bacalao a la tartera, salpicón de rape y la tortilla de patata. Por todos ellos, La Voz de Galicia lo consideraba un referente local y el máximo exponente de la gastronomía betanceira en 1989.

En 1981 el mismo Padín reseñaría el libro de Sueiro *Comer en carretera*,¹³ citando los tres restaurantes betanceiros referenciados en la obra del gastrónomo: La Casilla, el Casanova y el Edreira, conocidos los tres por sus tortillas y por la calidad de los productos de la comarca mariñana. El autor le atribuye el mérito a Sueiro de haber descubierto la tortilla de La Casilla, como si de un tesoro se tratase y que en esos años tendría un precio de 155 pesetas.¹⁴

El propio Amador Amor, antiguo dueño del Bar Edreira, sería el encargado de reabrir La Casilla tras el cierre definitivo por el fallecimiento de Angelita. Amor se haría cargo de la casa de comidas a comienzos de los años noventa, cerrando el círculo de la tortilla de patata original de Betanzos.¹⁵ Pero el término como tal, como «Tortilla de Betanzos», aparecerá por primera vez en 1993 ligado a otro establecimiento, el Mesón

¹⁰ La Noche: Único diario de la tarde en Galicia, n.º 12617, 10 de febrero de 1962, pp.3-6.

¹¹ Hoja Oficial del Lunes, n.º1661, 23 de abril de 1979, p.2.

¹² La Voz de Galicia, 24 de junio de 1989, p.37.

¹³ Hoja Oficial del Lunes, n.º1763, 16 de abril de 1981, p.2.

¹⁴ La Voz de Galicia, 31 de agosto de 1980, p.81.

¹⁵ La Voz de Galicia, 22 de julio de 1990, p.40.



Zapata. Este pequeño local se anunciaba en el libro de las fiestas de ese año¹⁶ destacando esta especialidad, mientras que el anuncio de La Casilla hablaba de la afamada «Tortilla de La Casilla» como así repetiría en los programas de las décadas siguientes.¹⁷

En 1990 también encontraremos una de las últimas crónicas referidas a la tortilla de Betanzos, escrita en esta ocasión por Cayetano Luca de Tena, quien advirtiéndolo que no es ni mucho menos un experto en las grandezas culinarias, se deja llevar a un restaurante brigantino a probar por primera vez este plato y emite el siguiente veredicto:¹⁸

Ahora después de probarlo -con toda la gravedad que corresponde a un trance casi histórico-, creo que el misterio no es insoluble. En mi opinión, que no es la de un experto, todo consiste en la proporción en que el huevo entra en el asunto. Estamos acostumbrados generalmente a la tortilla amazacotada, densa, elaborada con un criterio que es generoso, incluso pródigo, para la patata y restrictivo, hasta tacaño, para el huevo.

Aquí en Betanzos adoptan una actitud opuesta. La patata, cortada muy fina, se ahoga materialmente en la yema líquida. Hablar de jugosidad sería quedarse corto. La tortilla de Betanzos es, como corresponde al paisaje, una tortilla húmeda, blanda, sostenida milagrosamente por el oro de la corteza. En cuanto el cuchillo intenta separarla en trozos, se produce el desbordamiento. Es una tortilla para comer con cuchara.

Una última fecha importante será la del 16 de agosto del 2007, cuando el gobierno local betanceiro anuncie la creación de un día de exaltación

de la tortilla de Betanzos, comenzando en ese momento una segunda etapa en la vida de este producto, ya ligado a una elaboración concreta al estilo de La Casilla, sin cebolla y que sería asimilado por casi todos los establecimientos de hostelería local que verían reforzada su fama con los diferentes concursos de los años siguientes. A partir de este momento se creará esa especie de marca reservada para la tortilla local que se desligará de las manos de Angelita para pasar a formar parte de la carta de todos los restaurantes de Betanzos.

3.- LA RECETA DE LA TORTILLA DE BETANZOS

Mucho se ha debatido sobre la forma de hacer una tortilla de Betanzos y conseguir que la patata baile en el interior del huevo. En primer lugar, volveremos a la confesión que Angelita le hace a Jorge Víctor Sueiro en 1955,¹⁹ donde reniega de mezclar el huevo con caldo u otras cosas, lo que nos permitiría -siempre que creamos la versión interesada de Angelita- desechar también el uso de leche con la mezcla, que sería otra receta bastante habitual. De hecho, la propia dueña del local reconoce que «lo realmente cierto es que en la tortilla no entra más que buen aceite, buenas patatas y buenos huevos. Y a veces unos suspiros de jamón, que le dan un aire ligeramente distinto, que agrada a muchos paladares». Y parece no haber más, ni secretos ni explicaciones, más allá de unos productos de calidad y una técnica a la que tampoco se le encuentra explicación. Hay quien vincula el cocinado de la tortilla con la urgencia de los días de feria por servir el producto, lo que impedía que el huevo cuajase de todo, dando lugar a la afamada tortilla garela. La explicación más lógica pueda deberse al punto de las patatas, comple-

¹⁶ Libro de las fiestas patronales de San Roque, 1993, p.58.

¹⁷ Libro de las fiestas patronales de San Roque, 1993, p.85.

¹⁸ Libro de las fiestas patronales de San Roque, 1990, pp.110-111.

¹⁹ Hoja Oficial del Lunes, nº798, 14 de febrero de 1955, p.8.

²⁰ Hoja Oficial del Lunes, nº798, 14 de febrero de 1955, p.6.

²¹ La Voz de Galicia, 7 de diciembre de 1985, p.32.

tamente fritas, lo que impedían que el huevo llegase a cuajar en el fuego, algo que reforzarían desde La Casilla cocinándolas algo menos de un centímetro por cada lado, para disgusto de algunos comensales, pero para satisfacción de muchos otros. O haya incluso quien lo relaciona con la cantidad de huevos empleados, por lo que la tortilla de La Casilla, tal y como afirma Taibo, no estaría vinculada a los propios peones camineros y sí a los paladares más exigentes de la comarca.

Jorge Víctor Sueiro lo describe con su «fórmula para las cocineras»:²⁰

Voy a explicarla, si sé, al estilo de los libros de cocina: se tiene un buen fuego, sobre él una buena sartén y en ella se echa una buena cantidad de un buen aceite. Mientras no hierva las ligerísimas manos de la cocinera artista cortan la patata -buena patata selecta en finas partículas, de poco más de un centímetro cuadrado de superficie y de un grosor que permite ver las líneas de un periódico a su través. Cuando el aceite está a buen freír, se le echa encima la patata y entonces se observa como se forma un pequeño mar de burbujas de bonísimo aspecto. Fríe que te fríe las patatas, preparemos los huevos. Son buenos huevos campesinos, que hacen la tortilla más sabrosa y de un color amarillo que no le dan los huevos de granja -estos hacen tortilla blanca-. Casca un huevo, dos, tres, cuatro, cinco, seis... ¡señora!- siete, ocho, nueve -¡qué exhibición!- diez, once -hará tortilla para veinte- doce, trece y ¡catorce!.

- ¿Ya bate para varias tortillas?- pregunto.

- ¿Cómo que para varias? Para esta solamente.

- ¿Y nos vamos a comer entre cuatro catorce huevos?

- No harán ninguna valentía. Ya verá como no aumenta mucho la tortilla. Se la podría hacer con seis huevos mucho más alta.

Patata ligeramente frita, huevos bien batidos, patata retirada de la sartén y reunida con el huevo. La tortilla, iniciada ya, se ausentó de la sartén. La mezcla es aparte. Se retira un poco de aceite -bastante- y vuelven huevo y patata ya reunidos a la sartén. Una vuelta, dos vueltas, tres... Ya está doradita, preciosa, espléndida. Y no es muy grande, realmente. La comimos bien, entre cuatro. Tan bien que aún picamos de otras cosillas. Le llamo cosillas a la tortilla, por ejemplo.

- El secreto está -nos dice doña Angelita- en que esté solida exteriormente, con una corteza finita y que el resto del huevo se mantenga líquido en el interior.

- ¿No puede romperse?

- Se le rompe a todo el mundo menos a nosotros. Es mucha la veteranía en estas lides. Bueno...a nosotras también se nos rompió cuando nos iniciamos -termina diciendo-.

*La Voz de Galicia*²¹ trata de publicar también una versión resumida de la creación de Angelita, exigiendo para una ración de cuatro personas una docena y media de huevos de corral, patatas, aceite de oliva y sal. Comienza advirtiendo que «el secreto está en las manos de la cocinera, porque la receta es sencillísima», para terminar aclarando que simplemente habrá que cortar las patatas finas, friéndolas en abundante aceite de oliva, retirándose después el aceite y mezclando las patatas con el huevo bien batido y salado, dejando que no se llegue a cuajar del todo. Sin mayor complicación.

BIBLIOGRAFÍA

SUEIRO, Jorge Víctor (1983). "Tres generaciones guardan el secreto de la tortilla más famosa de España". *Anuario Brigantino*, nº6, pp.171-174.

SUEIRO, Jorge Víctor (2004). *Comer en Galicia*. A Coruña, La Voz de Galicia.

TAIBO, Carlos (2020). *A tortilha de Betanços*. Ed. As Piratas.



NORMAS DE PUBLICACIÓN

TEMA

Casa dos Espellos: Revista poliédrica da culturagalega é unha revista anual de Arqueoloxía, Historia, Historia da Arte, Antropoloxía e Literatura, podendo admitir outras temáticas segundo o criterio do seu Comité Científico.

TRABALLOS

Publicaranse traballos orixinais e inéditos, podendo reeditar traballos que contén cun interese especial para a nosa temática. Non se aceptarán para a súa valoración traballos que foran publicados noutros medios ou estean en proceso de ser aceptados para outra publicación.

PRESENTACIÓN

Os traballos serán presentados por correo electrónico dentro do proceso de recepción de orixinais.

IDIOMAS

Os idiomas dos traballos poderán ser: galego, castelán, portugués e inglés.

FORMATO

A extensión máxima será de 10 follas sen ter en conta as imaxes. Entregarase unha copia formato Word ou Open Office, cunha letra Times New Roman a tamaño 12 e cun interlineado de 1,5. As notas ao pé terán un tamaño 10 e interlineado sinxelo. O sistema de citas será o Estilo Harvard, presentando as referencias completas ao final do texto.

O inicio do traballo debe contar cun título, un breve

resumen e cinco palabras clave que definan o traballo, no idioma do texto e a súa respectiva tradución ao inglés.

Noutro documento a parte, deberán aparecer os datos do autor: nome completo, correo electrónico, filiación profesional e unha breve descripción biográfica acompañada dunha imaxe para ser engadida ao apartado de “Colaboradores” da nosa web.

A Bibliografía aparecerá ao final do texto, ordenada alfabéticamente por autores e dentro de cada autor seguirá unha orde cronolóxica. Exemplos:

· Para libros: APELIDOS, Nome (Ano). Título. Lugar de edición, Editorial.

· Para artigos: APELIDOS, Nome (Ano). “Título do artigo”. En Título da Revista, número. Lugar de edición, Editorial, Páxinas.

· Para capítulo: APELIDOS, Nome (Ano). “Título do capítulo”. En APELIDOS, Nome. Título do libro. Lugar de edición, Editorial, Páxinas.

· Para notas de prensa: Título da publicación, data, número, páxina. Título da nota ou da imaxe.

· Para fotografías: APELIDOS, Nome (Ano). Título da fotografía. Medidas. Fondo.

· Para cuadros: APELIDOS, Nome (Ano). Título da obra. Material, medidas. Fondo.

IMAXES

As imaxes empregadas serán de autoría propia, estarán suxeitas a Creative Commons ou virán acompañadas do consentimento do autor para a súa publicación, no caso de ser un terceiro. O formato preferido será TIFF e a resolución mínima esixida será de 300ppp. De non contar ca resolución óptima poden ser desbotadas do artigo.

Non aparecerán no texto, senón que virán adxuntas no correo electrónico, cunha sinalización numérica (Fig. 1, Fig. 2, etc.) no traballo para que o equipo de deseño coñeza a súa disposición.

DIFUSIÓN

Todos os traballos presentados estarán dispoñibles en plataformas de acceso libre

DEREITOS

Os autores sempre serán os responsables legais dos seus textos. Non se poderá esixir ningún tipo de remuneración económica.

REVISIÓN

Será decisión do Comité Científico consultado, a publicación definitiva de cada traballo, tratando sempre de corrixir xunto co autor todos aqueles erros que sexan advertidos.

Os artigos de investigación estarán avaliados por dous expertos externos á Revista, mediante un sistema de dobre cego, sendo anónimo o proceso tanto para o autor

coma para quen o avalíe.

A revista comprométese a adoptar unha decisión sobre a publicación de orixinais nun prazo de seis meses, reservándose o dereito de publicación nun prazo dun ano, dependendo sempre das necesidades da revista.

Casa dos Espellos contactará cos avaliadores aos que lles remitirá unha copia do texto sen indicio directo da identidade do autor e un modelo de informe no que se poida avaliar o contido do artigo, os aspectos formais, a calidade do texto, a clasificación tipolóxica no que deberemos encadralo e un veredicto no que se aconselle ou non a súa publicación ou a súa corrección. Estes datos poden ser enviados ao autor, tamén de forma anónima para o seu coñecemento e para favorecer as eventuais modificacións.

CORRECCIÓN

Casa dos Espellos conta cun Comité de Redacción que revisará todos os textos e poderá propoñer modificacións nos mesmos aos autores, que disporán dun prazo máximo de dúas semanas para solventar os erros indicados. Non se permitirán cambios sustanciais do texto entregado.

— O feito de participar na revista, garante aceptación e o cumprimento destas normas —

