

# Sanxenxo Festas 2025



CUNCELLO DE  
**SAN  
XEN  
OXO**



# SUMA RIO

DOMINGO, 24 DE AGOSTO	4
LUNS, 25 DE AGOSTO	4
XOVES, 28 DE AGOSTO	5
SÁBADO, 30 DE AGOSTO	5
DOMINGO, 31 DE AGOSTO	5
MARTES, 2 DE SETEMBRO	6
MÉRCORES, 3 DE SETEMBRO	7
XOVES, 4 DE SETEMBRO	7
VENRES, 5 DE SETEMBRO	8
SANXENXINAS ENTRE FOGONES	9



# SANXENXO

## EN FESTAS 2025

### DOMINGO, 24 DE AGOSTO

**12,00 h** Música na rúa: **Galifunk Brass**. Praza de Pascual Veiga

**21,00 h** **Herdanzas da Nosa Terra**, concerto da Banda de Música de Sanxenxo e o grupo **Os Cruceiros de Vilalonga**, Praza do Pazo

### LUNS 25 DE AGOSTO

#### SAN XENXO E DÍA DO TURISTA

**10,00 h** Pasacalles e alborada con tirada de fogos a cargo de Abiñadoira e Banda de Música de Sanxenxo.

**11,00 h** Feira de **Produtos Artesáns**. Praza dos Barcos-Rúa Igrexa

**12,00 h** **SARDIÑADA POPULAR**. Praza dos Barcos

**13,00 h** Concerto da *Banda de Música de Sanxenxo*. Praza de Pascual Veiga

**19,00 h** Misa e Procesión con tirada de fogos na honra a San Xenxo cantada polo *Coro Parroquial San Xinés de Padriñán*

**21,00 h** Actuación **Asociación Abiñadoira**, Praza Pascual Veiga

**22,30 h** Actuación musical do grupo **BROKEN PEACH** e orquesta **FANIA BLANCO SHOW**, Praza do Mar

## XOVES

### 28 DE AGOSTO

**21,30 h** *OperaConcert "Querida Montserrat, Querido Lucciano"*. Praza Fonte de Ramos, Sanxenxo. Programa Son Verán da Deputación de Pontevedra

## DOMINGO

### 31 DE AGOSTO

**12,00 h** *XXIV Milla Vila de Sanxenxo*. Praza de Portugal

Inscripción: [deportes@sanxenxo.org](mailto:deportes@sanxenxo.org)

## SÁBADO

### 30 DE AGOSTO

**12,00 h** Música Tradicional co grupo *Cantos da Terra*, Praza Pascual Veiga





# MARTES

## 2 DE SETEMBRO

### DÍA DO NENO

**11,30 a 13,30 h e 16,00 a 19,00 h** *Festa de inchables.* Praza de Fonte de Ramos

**12,00 h** *Xogos Populares.* Paseo de Silgar

**19,00 h** *Festa da Espuma.* Praza Fonte de Ramos

# MÉRCORES

## 3 DE SETEMBRO

**12,00 h** Exaltación da Cebola: **MÚSICA E GAS-TRONOMÍA**, a cargo de *Pepe Solla e Rodrigo Valiente y Los Hermanos Visí*. Praza de Pascual Veiga.

**21,00 h** **Concerto da Banda de Música de Sanxenxo**, Praza Pascual Vega

**22,00 h** Procesión nocturna para recoller a imaxe de Santa Rosalía co acompañamento da Banda de música de Sanxenxo e Abiñadoira.

**22,30 h** **CONCERTOS DA CEBOLA**

-22,30 h **Germán Prieto**, Rosa dos Ventos

-23,30 h **Grupo La Movida**, Rúa dos Barcos

# XOVES

## 4 DE SETEMBRO

### SANTA ROSALÍA

**10,00 h** Pasacalles e alborada con tirada de fogos a cargo de Abiñadoira e Banda de Música de Sanxenxo

**Apertura de postos da XLIII FEIRA DA CEBOLA**. Recinto portuario

**12,30 h** Acto de entrega de premios e *Cebolas de Ouro*

**13,30 h** **Concerto da Banda de Música de Sanxenxo**. Praza de Pascual Veiga

**19,00 h** Misa e procesión con tirada de fogos na honra a Santa Rosalía cantada polo Coro Parroquial San Xínés de Padriñan e ofrenda da Danza de Riofrío a cargo de Abiñadoira

**21,00 h** **Concerto da Banda de Música de Sanxenxo**, Praza Pascual Vega

**22,00 h** Procesión nocturna para recoller a imaxe da Virxe do Carme

**22,30 h** Verbena: **ORQUESTAS OLYMPUS e MARBELLA**. Praza do Mar

**24,00 h** **ESPECTÁCULO PIROTÉCNICO**. Praia de Silgar

# VENRES

## 5 DE SETEMBRO

### VIRXE DO CARME

**10,00 h** Pasacalles e alborada con tirada de fogos a cargo de Os Gatiños de Portonovo e Banda de Música de Sanxenxo

**13,00 h** *Concerto da Banda de Música de Sanxenxo*. Praza de Pascual Veiga

**19,00 h** Misa e procesión marítima con tirada de fogos na honra á Virxe do Carme cantada polo Coro Parroquial San Xínés de Padriñán

**22,30 h** Verbena: **ORQUESTAS TREBOL e ORIGEN**. Praza do Mar



# SANXENXINAS ENTRE FOGONES

por Victoriano Andrés Otero Iglesias

**E**n junio de este año se presentó en sociedad y está a la venta en las librerías, un interesante libro que coordinó **Ana Cancela Muras**, titulado “**De madres a hijas**”, editado primorosamente por “Hércules de Ediciones”, que recoge recetas culinarias de destacadas cocineras de la Comunidad Gallega, entre las que citamos por cuestión de paisanaje a **Mani-cha Bermúdez Posse**, a **Rosalina y Esther Carballa Aguín** y a **Eva Burgos**. Mi colaboración en la edición del libro se limitó a una breve reseña histórica sobre la tradicional participación de las mujeres en los establecimientos de hostelería del municipio. Por cuestiones de economía del espacio reservado al texto, no se pudo

plasmarse el mismo tal como lo había confeccionado, pero aprovechando las bondades que nos dispensan los libros de las fiestas sanxenxinas, vamos a publicar el texto íntegro al que me vengo refiriendo.

Desde siempre la mujer ha desempeñado un papel muy importante en la cocina, siendo tradicionalmente que las madres y las abuelas fueran las encargadas de cocinar. El mundo de la alta cocina fue colonizado por el género masculino. El hombre al ver las bondades que el oficio de cocinero representa en la fama de los triunfadores traducida en reconocimiento social y pecuniario, fueron copando los sitios y lugares en donde la mayoría de las mujeres, por

una u otra circunstancia, parten en clara desventaja. En la época moderna no le es fácil a la mujer brillar en la alta cocina.

No obstante, son cada vez más las cocineras que trabajan con tesón competitivo para mostrar al mundo de lo que son capaces. Aun así, resulta complicado encontrar mujeres rigiendo restaurantes de renombre. Aproximadamente, sólo el diez por ciento de los establecimientos españoles galardonados por la Guía Michelin con su cotizada *"Estrella"* están a cargo de una mujer, y sin embargo representan el cincuenta y tres por ciento de los asalariados en el ámbito gastronómico destinado a los fogones.

No siempre fue así. En 1905 el insigne **Manuel María Puga y Parga** (1874 – 1918), nieto del Conde de Ximonde y Señor de la casa de Anzobre en San Pedro de Armentón (Arteixo), que fue Alcalde de A Coruña, Xuez de Arteixo y más conocido por el pseudónimo de **"Picadillo"**, que utilizó para la edición de su libro que se llegó a considerar la biblia de la gastronomía gallega bajo el título **"La Cocina práctica"**, conocida popularmente como *"PICADILLO"*, que marca el inicio de la literatura gastronómica gallega, continuada por Emilia Pardo Bazán, Julio Camba, Castroviejo, Álvaro Cunqueiro y otros, de la que hasta la fecha sobresalen más de una veintena de ediciones. El propio autor, en el preludio de la obra, en un acto de sinceridad, esta-

blece que *"mis propósitos, que Dios quiera ver realizados, se reducen a encerrar dentro de un tomo las mil y una recetas caseras que andan en manos de las amas de casa hacendosas..."*, y por tal motivo, como justificación para la edición del libro, añade: *"y, a mi juicio, esto es lo que necesitan la mayor parte de las cocineras"*. El bondadoso "Picadillo" se proclama autor del trabajo de recopilador de las recetas culinarias, pero reconoce, advierte y proclama que el manejo de los fogones queda en manos de las mujeres. Él con escribirlo ya ha cumplido. ¡Y vaya si cumplió!

La constatación de lo que se está narrando, lo encontramos en la creación en 1980 de la "Asociación Amigos de la Cocina Gallega". Asociación coordinada por el periodista especializado en crónicas culinarias **Jorge Victor Sueiro**, que aglutinaba a once cocineros propietarios de restaurantes, nueve de la Comunidad Gallega, uno de Madrid y otro de Barcelona. Con el paso de los años, la Asociación fue incrementando el número de socios pero la presencia de la mujer sigue siendo testimonial. Esperamos hasta el año 1999 para comprobar la presencia de una mujer entre sus miembros. Honor agri-dulce que le correspondió a **Ana Pintos Soliño** del restaurante "Casa Simón" de Cangas. Ana figura en la Asociación por causa de fuerza mayor al tener que substituir a su marido **Pepe de "Casa Simón"**, fallecido prematuramente a la

edad de 51 años.

Por tácticas de supervivencia, y al considerarse desplazadas del colectivo, en octubre de 2018, en una reunión de amigas cocineras, nació “**MEG (Mujeres en la Gastronomía)**”.

A **Celso García de la Riega**, hoy tan comentado en los medios de comunicación por ser el precursor de la teoría del “Colón Pontevedrés”, se debe también, la premonición del espléndido futuro de Sanxenxo como lugar de veraneo turístico cuando en 1882 escribía en la Ilustración Cantábrica que *“el pueblo veraniego de Sangenjo es el único de la orilla derecha de la Ría de Pontevedra llamado a obtener próximo desarrollo principalmente como punto de baños, en cuanto se hallen terminadas las líneas férreas del país y se concluya la carretera de diez a doce kilómetros que habrá de unirlo a la capital. Sucederá con él lo que con los pueblos de Trouville, Deaville y otros punto de la Bretaña y Normandía, escondidos antes en aquellas brumosas costas y transformados hoy en excelentes estaciones de verano”*.

Efectivamente, rematada la carretera de Pontevedra a Sanxenxo y la llegada del ferrocarril a Pontevedra, el goteo de familias que eligen Sanxenxo como pueblo balneario en el que tomar las aguas salobres del mar, animará al perspicaz empresario don **Francisco Alon-**

**so Prieto** a construir el primer establecimiento hostelero “Hotel La Terraza”, inaugurado en 1916. La atracción de ver volar a **Piñeiro** –primer aviador gallego– en su avioneta “Bleriot” en 1913 y en años posteriores, concitó a curiosos hacendados y a periodistas de diversos lugares de España y del extranjero, que a la vez que recreaban en sus crónicas la narración de las increíbles y sorprendentes acrobacias aéreas, no se abstraían a las bellezas del entorno, al encanto de las rías, a la bonanza del clima, y a las riquezas de una gastronomía propia a base de mariscos, pescados, y hortalizas de la propia y ubérrima huerta sanxenxina, que sirvieron de reclamo para que muchas familias foráneas eligieran definitivamente a Sanxenxo como lugar de veraneo.

Que en el municipio de Sanxenxo, por su extenso litoral, fuera propicio el consumo de variados y exquisitos pescados y mariscos, no nos debe de parecer novedoso, y si pudiera serlo si a la par destacamos una alimentación a base de productos del campo, que en buena lógica estarían reservados a otros territorios del interior provincial. El privilegio de su clima y la fertilidad de la tierra, hace de Sanxenxo una comarca rica en términos agrarios. Dato que está constatado por Lucas Labrada en su *“Descripción Económica del reino de Galicia”*, cuando dice: *“En San Xenxo se hace una considerable extracción de maíz a varios puertos de Galicia. En 1786 se ex-*

*trajeron 11.508 ferrados de maíz, 405 de habichuelas, diez millares de cebollas y 1.439 jamones, todo del país. Refiriéndose a la ciudad de O Ferrol, dice: "El comercio de este puerto se limitó hasta aquí a los considerables consumos de los individuos de la plaza, marina y maestranza. Sin contar con los productos de la agricultura de las campiñas adyacentes, concurren allí... El maíz de los puertos de Vigo, y de los de Pontevedra y S. Xenxo y también otros comestibles"*

A medida que la población veraneante se va estabilizando e incrementándose año tras año, van surgiendo las llamadas "Casas de Comidas", que son regentadas y atendidas por mujeres. Unas, las de más postín, atienden las apetencias culinarias de las gentes adineradas, con carta de menú a base de exquisitos mariscos y sabrosos y cotizados pescados, acompañados de elaboradas empanadas. Y otras, de menor empaque, son frecuentadas por los chóferes de las familias veraneantes y por los lugareños de pueblos próximos que frecuentan la villa para recibir baños de aguas de mar salobres recetados por los galenos como complemento saludable, que por su condición social y menor poder adquisitivo se conformaban con recibir una alimentación menos sofisticada a base de guisos de legumbres, arroces y pastas, o caldeiradas de pescados de bajo precio en mercado como sardinas, jureles, caballas o fanecas.

Vamos a centrar la atención de este trabajo en los inicios de los años cincuenta del pasado siglo, década en la que la villa de Sanxenxo experimenta una profunda transformación urbana al consolidarse el muro de la playa de Silgar y establecerse el paseo marítimo desde el Vicaño a la zona portuaria; la apertura de la entonces Avenida del Mar, hoy de Luís Rocafort; pavimentación de calles, etc., que dio lugar a la construcción de numerosos y coquetos chalets en solares situados en primera línea de playa, en donde las gentes foráneas fijan residencia veraniega para su numerosa prole. Atrás quedan años de tristeza y privaciones consecuencia de la cruenta "Guerra Civil Española (1936-1939)" que padecimos en suelo patrio, y la no menos sangrienta "Segunda Guerra Mundial" (1939-1945) que tuvo por escenario el suelo europeo. La transformación urbana, a la que se alude, no se limitó únicamente al conglomerado callejero de la Villa, sino que afectó, en gran manera, a la modernidad de los edificios dedicados a la hostelería y dentro de éstos de manera primordial al espacio destinado a la cocina, eliminando la tradicional "lareira" y colocando en su lugar una cocina de hierro, compacta, conocida por estos lares como "cocina económica" o también "bilbaína" por su procedencia del lugar de fabricación.

Como tributo de homenaje y reconocimiento a la persona y al establecimiento hostelero que por su cocina dio renombre al muni-

cipio y prestigio a su establecimiento, es justo citar en primer lugar a **CARMEN POSSE NAYA**, copropietaria y maestra de cocina del acreditado establecimiento "**La Taberna de Rotilio**", inaugurada en 1973, situada en los bajos del hotel del mismo nombre en la zona portuaria. Lo de bautizar a este anexo del establecimiento hostelero como "taberna", se debe a un acto más bien sentimental por cuanto la familia de los **Waldo**, desde siempre habían regentando un establecimiento de taberna como en aquellas épocas correspondía a las casas armadoras de barcos de pesca que al concluir las faenas y ya en tierra, y también a la hora de repartir las ganancias, obsequiaban a los marineros que tripulaban sus barcos con un reconfortante y generoso "tente en pie" utilizando cuchillo y tenedor. Los marineros que componían las tripulaciones del "Chimpún" y de la "Cuca", fueron también los últimos afortunados en saborear el famoso vino de las uvas tintas "caíño" y "mencía" de la finca familiar de los Waldo, en "A Ghaivoteira".

En la época que estamos historiando -1950-, el matrimonio -Rotilio y Carmen- deciden instalar una pensión en una recolecta casa con patín, tan típica en la arquitectura urbana gallega, situada en la zona de A Panadeira. La fama de buena cocinera de la señora Carmen y el buen trato familiar que dispensaban a sus clientes, hacía que año tras año el estableci-

miento estuviera completo y los potenciales clientes reservaran plaza de un año para otro.

Al año posterior a la inauguración del Real Club Náutico de Sanxenxo -1961-, por su solvencia profesional, le encargan a **Carmen** regentar el Restaurante de la entidad, acrecentando su fama de excelente profesional y permanecieron allí hasta el año 1973 en que inauguraron el suyo propio.

**MANICHA BERMÚDEZ POSSE** : Nació y creció entre fogones, bajo el magisterio de su madre CARMEN, adaptando la cocina tradicional que bordaba su progenitora, incorporando las técnicas actuales de la *nouvelle cuisine*. **Manicha** es sin lugar a dudas la cocinera más formada y laureada de todas las que vamos a citar. Honores y laureles que vinieron a premiar su intensa y espartana dedicación a formarse en el mundo de la restauración, logrando experimentar y adquirir unos conocimientos que se vieron recompensados por numerosas distinciones al superar los estrictos y exigentes controles a los que las entidades especializadas en el mundo de la gastronomía someten a los profesionales aspirantes a alguno de los codiciados galardones que les darán satisfacción personal y reconocimiento profesional. Nada menos que la exigente organización De la **Guía Michelin** concedió por **DOCE AÑOS CONSECUTIVOS** al restaurante "**Taberna de Rotilio**" el codiciado

**galardón de su “Estrella”**. En el año 2017 por la Asociación Foro Gastronómico de A Coruña se concedió a dicho establecimiento el **“Premio Picadillo”** y a título individual el de la **Cebolla de Oro**, galardón con el **Concello de Sanxenxo** premia a personas que por su trayectoria en el ámbito personal, profesional o cívico se hagan acreedores a tan singular distinción.

Todos estos galardones y la fama de excelente cocinera, llevaron a *Manicha* a recorrer España participando en importantes Congresos, impartir conferencias, y cocinar con los mejores y famosos chefs, caso de Arzak o Ferrán Adrián entre otros. No dudó en incorporarse y participar en congresos gastronómicos en los que adquirir conocimientos sobre las nuevas tendencias de la restauración. *Manicha*, en la gastronomía, representa el equilibrio entre la tradición y lo contemporáneo. Es un honor y también un orgullo para los sanxenxinos contar con tan buena profesional a la par que mejor persona.

**BAR PENSIÓN DE D<sup>a</sup>. ERUNDINA VILLALUSTRE GÓMEZ.** La señora Erundina, miembro de la numerosa familia de los Villalustre Gómez, y por dar datos para los jóvenes, madre de Manolita, casada con el guardia civil Antonio Baamonde, que tuvieron casa en la calle de Ourense. Sustituyó a su hermana SATURNA en la regencia de la pensión-taber-

na que venía explotando desde tiempo atrás la familia de los Villalustres. Suscribió contrato con Blas Carballa Durán propietario del inmueble situado en el centro de la Plaza del Pueblo. La señora Erundina explotó comercialmente el establecimiento en las décadas de los años treinta y cuarenta del pasado siglo. A comienzo de los años cincuenta se lo traspasó a Román Vidal Fraga, y éste a MANUEL VIEITEZ BARREIRO. Dada su privilegiada situación, el establecimiento era muy frecuentado, no ya por los propios vecinos del pueblo, si no por todo aquel que frecuentara la Villa, ya por cuestiones de diversión o por asuntos de carácter burocrático en las oficinas públicas o comercios mayoristas asentados en la capitalidad municipal.

**RESTAURANTE ROMÁN :** Al hablar de **Román Vidal Fraga**, si seguimos su trayectoria empresarial, podríamos tildarlo de un tro-tamundos de la hostelería, que fue quemando etapas y anhelos, en busca del Santo Grial de los establecimientos hosteleros, hablando, claro está, metafóricamente.

En los años treinta, retornado de Argentina, regentaba una muy pequeña taberna de propiedad familiar en su Padriñán natal. En los años cuarenta ya está instalado en las entonces afueras de la Villa de Sanxenxo, en el lugar del Empalme, en el edificio en donde se ubica hoy



La familia de Rotilio Bermúdez y Carmen Posse. Manicha y Rotilio junior

una Notaría. Román recogió el traspaso de su propietaria **Juanita de Clara**, hija del propietario del inmueble el señor Candido Sueiro amante del barco de pasaje "Santa Cruz", dedicado a llevar gente, mercancías agrícolas e incluso ganado a los mercados que celebraban semanalmente los pueblos del otro lado de la Ría, caso de Bueu, y a la Isla de Ons principalmente el ganado. En épocas veraniegas el imponente barco se especializa en pasear a los veraneantes organizando excursiones marítimas por las Rías Baixas.

Poco tiempo permaneció Román en tal establecimiento al considerar más ventajoso y mejor situado el local de enfrente que hace esquina a la carretera que viniendo de Pontevedra deriva hacia O Grove y a Portonovo, pacta su traspaso con Enrique Fajardo y lo regenta por pocos años. A principios de los años cincuenta cede dicho establecimiento a su hijo mayor **Salvador Vidal Santos**, y adquiere, por traspaso, el establecimiento a bar que como dejamos dicho regentaba la señora Erundina Villalustre en el centro de la Plaza del Pueblo. Antes de la señora Erundina llevó la dirección del negocio su hermana Saturna que se lo cedió cuando se trasladó al local conocido como "Casa Justo". Compite comercialmente con el establecimiento colindante, más espacioso, luminoso y mejor equipado, conocido como BAR PEÑA, regido por el buen profesional **Ricardo Peña**, que se ausenta, con su familia, a un país Sudamericano.

En el año 1950 salió a la calle el primer "Maio" que se organizó después de la Guerra Civil del Treinta y Seis. A mi madre **Jesusa Iglesias Reino** se debe tal iniciativa y la autoría de las estrofas. Cometido que vino realizando de manera ininterrumpida durante más de diez años. El rillote que iba debajo del artilugio floral y que actuaba de solista dando pie a que a continuación el resto de los componentes dando vueltas alrededor del "Maio", chocando los palitroques y repitiendo el cantar, era un servidor de ustedes, y aún mantengo guardadas en el cajón de la memoria la mayoría de las estrofas. Una de ellas, la más rentable, decía: "*Este noso Maio está mantido a pan, e a pratos de callos na Casa de Román*". Digo, rentable, porque cuando colocamos el "Maio" frente a la puerta del establecimiento, al finalizar los cánticos y pasar la gorra, el señor Román nos entregó, nada menos que una moneda de dos cincuenta pesetas. Para nosotros, en aquella época, ¡una fortuna!

La marcha rumbo a América de la familia de los "Peña" animó a Román a mantener contactos comerciales con el propietario del establecimiento don **Avelino Domínguez Moldes**, que a su vez, en 1940 había adquirido el edificio y el resalido anexo a doña **Gala Lueiro Soto** –el edificio–, y a don **Jacinto Rodríguez Lueiro** –el solar colindante–. En el año 1954 Román compró la propiedad y ubicó allí su establecimiento de restauración.

Román era un excelente relaciones públicas y un magnífico empresario, en donde por encima de todo primaba la calidad del producto. Era público y notorio en la Plaza de Abastos de Pontevedra, a la que visitaba diariamente a lomos de su furgoneta "Citroen", que mientras Román no eligiera los pescados, mariscos, verduras y hortalizas, las ventas, para los demás potenciales clientes, quedaban paralizadas, por cuanto nuestro vecino no era dado, como decimos por aquí, "a relear". Si el producto era de calidad, pagaba su precio y para casa, que el tiempo es oro. La carne venía del establecimiento de los Antolín de Sanxenxo. Primero de Manolo o Coxo, y a su jubilación, de su sobrino Manolito Martínez Galiñanes.

Una de las imágenes costumbristas más llamativas de las que se producían en la Villa de Sanxenxina, era ver parados ante el escaparate vitrina del establecimiento a multitud de curiosos que se recreaban visualizando las imponentes merluzas con su limón entero entre sus fauces; los impresionantes, por sus tamaños, rodaballos y lenguados; los vivaces lubrigantes, langostas, centollas, nécoras, santiaguíños, ostras, almejas, vieiras, navajas..... ¡Cuántas horas hemos pasado ante las vitrinas contemplando los movimientos de tan variada y exquisita fauna..!

Como en el famoso adagio de "... *el Sil lleva el agua y el Miño la fama.*", lo podríamos

extrapolar al caso que estamos narrando. Román, qué duda cabe, era el director de orquesta, pero la sinfonía, en forma de excelentes platos condimentados y presentados, los ejecutaban paciente y primorosamente en la cocina su mujer doña **AMALIA SANTOS TORRES** y su nuera **MARUJA ALONSO MÉNDEZ**, casada con su hijo **Geniño**. A ellas se debe, en un elevado porcentaje, la fama que adquirió y gozó por años "Casa Román", que tanto prestigio y renombre aportó a la Villa de Sanxenxo.

**BAR VIEITEZ.** A principios de los años cincuenta, **MANUEL VIEITEZ BARREIRO** regentaba en la calle de San Xinés un establecimiento destinado a panadería en el horno del edificio propiedad de don Luís Bouzada Gondar. Panadería que traspasó a MANDUCO de O Pombal-Adina, y adquirió, por traspaso, a Román Vidal Fraga el bar que pasó a titularse "Bar Vieitez", sin duda alguna uno de los más frecuentados y de ganada fama por la excelente cocina especializada en tapeo, que con esmero y dedicación preparaba **Alejandrina Pintos Fernández**, conocida popularmente por **JANDUCHA**.

A la jubilación de Vieitez –así era conocido popularmente–, su hijo **MANOLITO**, con la complicidad y dedicación de su mujer **MARIA DEL CARMEN DE LA FUENTE**, por su saber profesional, mantuvieron el prestigio de tan famoso establecimiento que desapareció en la

década de los ochenta bajo la piqueta, cuando Manolito y María del Carmen abrieron en la Avda. de Luís Rocafort su propio restaurante el "ROYAL". Hoy el espacio en que se situaba tan emblemático establecimiento está ocupado, en parte, por un comercial dedicado como agencia de la propiedad inmobiliaria. Sucedió algo parecido a lo que expresa el cantar del famoso Sabina *"...y nos dieron las dos., y las tres.... De regreso al lugar me encontré una sucursal del banco....."*, (perdón que no siga. No se debe hacer publicidad...).

**CASA JUSTO.** Otro de los establecimientos sanxenxinos con singularidad propia. Clásica taberna de pueblo que con el tiempo se transformó en establecimiento hotelero. Sus titulares **JUSTO BERMÚDEZ RUBIANES** y su esposa doña **SATURNA VILLALUSTRE GÓMEZ**, ésta con la sapiencia familiar heredada, estuvo a cargo de los fogones de la restauración del establecimiento, manteniendo la tradición de la cocina marinera con exquisita mano para la preparación de "caldeiradas de peixe", condimentados y sabrosos guisos, sobresaliendo la preparación de almejas a la marinera con cromáticas y sabrosas salsas. Su hija **MUCHA** fue su fiel ayudanta y quien la sustituyó, actualizando el desarrollo de la cocina a la modernidad en que se transformó el establecimiento al derribar el antiguo edificio y convertir su espa-

cio en un moderno hotel. Sería injusto olvidar la aportación personal de dos figuras que, por sus cualidades humanas, eran el santo y seña del familiar establecimiento. Nos referimos, naturalmente, a **AMALIA BERMÚDEZ VILLALUSTRE** y al marido de su hermana Mucha, **ENRIQUE GONZÁLEZ DOVALO** mi entrañable compañero de mesa en las oficinas municipales. Dos instituciones, tanto en lo personal como en lo profesional.

La vetusta casona y la amplia y céntrica huerta convertida en "terraza" anexa, propiedad de la familia de los de la CASA NOVA de Portonovo, pasó a propiedad de los González Bermúdez por haberla adquirido por compra el matrimonio ENRIQUE-MUCHA y la hermana de ésta AMALIA, a principios de los años sesenta.

**BAR-PENSIÓN "SAN GINÉS"** : Inicialmente lo explotaron don MANUEL FRANCO PAZ y posteriormente don TEODORO OTERO REBOREDO a quien se lo adquirieron a principios de los años cincuenta el matrimonio formado por don **MODESTO PEREIRA VALLEJO** y su esposa doña **NIEVES VIDAL ÁLVAREZ**, que al quedar viuda en plena juventud, con la ayuda de su hermano SANTIAGO tuvo que hacerse cargo de la dirección empresarial del establecimiento, sin lugar a dudas, el más dinámico y frecuentado por la juventud, y también por los

no tan jóvenes que les divirtiera participar en los juegos de baraja, dominó o en el del solicitado "chapolín" –billar americano-. Había que andar espabilado para coger vez y poder jugar una partida. Había quien no soltaba el taco en toda la tarde.

Este establecimiento era el más frecuentado por los famosos "viajantes" (agentes comerciales que recorrían los establecimientos del municipio ofreciendo los productos de sus casas comerciales), fijando en el "San Ginés" su lugar de operaciones, pernoctando dos o tres días en régimen de pensión completa. NIEVES con la ayuda de **ELISA MARTÍNEZ VILLALUSTRE** –la madre de Nanito y de Chío-, atendían la cocina en la mayor parte del año. En la época estival contrataban a una cocinera acreditada, caso de **JESUSA IGLESIAS REINO** que prestó servicios durante muchos años.

**HOTEL RESTAURANTE – BAR "MAR Y CIELO"** : La administración de dicho establecimiento, durante décadas, corrió a cargo del matrimonio formado por **ANTONIO – ULPIANO BARROS VILAVEDRA** y **CELSA PADÍN TRONCOSO**, que era la encargada de la cocina. Con la llegada del verano se contrataba a un cocinero profesional que al igual que los camareros provenían de la zona del municipio de Sotomaior. Toda mi vida recuerdo a los mismos camareros, excelentes profesionales

que nos dispensaban un trato familiar, ameno y exquisito. Un recuerdo, también, por el trato familiar y la total dedicación en un establecimiento de tanto trajín, a las hijas del matrimonio **MARÍA ESTHER** y **AMELIA** que crecieron en torno a las mesas y la barra del establecimiento y que con la mayoría de edad laboral atendieron con sumo esmero y dedicación a la clientela mayormente compuesta por gente de veraneo, y también de la propia Villa.

**BAR "EL PUENTE"**: Familiar establecimiento situado en el barrio de A Florida. **ELENA CACHEDA GÓMEZ** se encargó durante décadas de la cocina del bar, frecuentado por la ciudadanía del contorno y con clientela fija de gentes de Pontevedra que durante gran parte del año venían exprofeso a saborear los ricos manjares que preparaba Elena, con especial dedicación a los pescados y mariscos de la ría.

**A TABERNA DOS CUCOS** : Clásica y entrañable taberna de pueblo, situada en la calle de Carlos Casas, regida inicialmente por el señor Luís Bouzada Gondar y su esposa Teresa Ortega. El casamiento de su hijo Luís con la portonovesa **LUISA MARTÍNEZ GARCÍA** en 1944 que por su incansable dedicación e iniciativas en el trabajo, unidas a su fuerte personalidad y trato afable con todo aquel que visitaba el establecimiento, hizo que con los años en el pueblo fuera conocido como "A DE LUISA A DOS

CUCOS". Establecimiento muy estimado por los profesionales de los oficios itinerantes que hacían allí "parada y fonda en largas temporadas", como los cesteros, gomeros y paragüeros. Forzoso citar en este oficio al señor Antonio que procedente del orensano Nogueira de Ramuín venía a hacer el agosto, nunca mejor dicho, aunque su estancia en nuestro pueblo era muy prolongada en el tiempo, y en períodos intermitentes, y su rueda pasó a formar una estampa costumbrista para solaz de la colonia veraniega y para los vecinos del término municipal que al escuchar el silbato del señor Antonio se acercaban raudos a su encuentro con las manos llenas de cuchillos, navajas, tijeras, tarteras, calderos....). En este apartado dejamos, a propósito, citar en último lugar a los "aguardenteiros" procedentes de las luguesas tierras de Lemos. Éstos en la temporada de potadas (otoño, y parte del invierno), establecían pacto comercial con los Bouzada para instalar sus alquitaras (en estas tierras las llamamos potas o alambiques) en la huerta anexa situada en la parte trasera de la edificación principal situada en plano más elevado, y a donde los cosecheros de vino a pequeña escala llevaban el hollejo para la elaboración de aguardiente, los más de los casos, para consumo propio.

La taberna, a la que en la década de los años cincuenta se acopló un comercio de ultramarinos intercomunicados entre sí, era muy

frecuentado por las vendedoras de pescado de Portonovo, que después de sus recorridos por las aldeas de Padriñán, Nantes e incluso las de Lores y Simes en tierras meañesas, fijaban a esta taberna como punto de partida o de regreso para reponer fuerzas con la viandas que Luisa condimentaba en la cocina.

**A TABERNA DO CESTEIRO** : Mucho de lo dicho sobre la clientela del establecimiento anterior también lo podríamos trasladar a la del señor ANTONIO BARROS FORTE y su esposa la señora ESPERANZA GARCÍA ÁLVAREZ colindante con el edificio que albergaba la Ayudantía Militar de Marina y frente a las Oficinas de Telégrafos y Teléfono. Lugar de parada de los autobuses de la línea regular de viajeros de Pontevedra a O Grove. Al ser propietarios del Salón de Baile "Cervantes" situado al otro lado de la calle del bar-taberna, las noches de actividad en el salón-comedor del bar se servían cenas a los componentes de las orquestas y a la clientela de las parroquias de Nantes, Bordóns y Dorrón muy asiduos a la función de baile.

**BAR VENEZUELA**: Soy consciente que me salgo de la época que estamos historiando, pero me resultaría injusto no citar a tan emblemático establecimiento de la hostelería sanxenxina, regentado en su día por el matrimonio formado por **Francis-**

**co González Domínguez** y su esposa **Rita Pintos Gómez**. Adquirieron por compra a principios de los años sesenta, el edificio utilizando los ahorros dinerarios que CHU-CO consiguió con su trabajo en tierras venezolanas. De ahí el nombre del reclamo comercial del establecimiento.

En los bajos del edificio, situado en la calle de Carlos Casas, recuerdo que sirvió de almacén para guardar, remendar y confeccionar redes de pesca de los barcos de la familia de los Waldo. Por recordar, también recuerdo que en ese bajo almacenábamos las caretas de los cabezudos que salían a la calle en los días de fiestas, ya fuera acompañando al grupo de gaitas que recorría las calles dando la alborada, como procesionalmente acompañando las andas de los santos. El piso superior lo ocupaba la vivienda de su propietario don Jesús Paz, y parte del espacio estaba destinada a su taller de sastrería.

**RITA**, excelente cocinera, concitaba en su establecimiento a una legión de adeptos gastronómicos que al pasar por las cercanías del establecimiento quedaban aducidos por los gratos olores que salían de las perolas y sartenes de la cocina. Pescados, mariscos... Pero yo, que siempre fui de buen comer, me quedo con los callos, las luriñas fritas en su tinta, los choquiños...

**LORETO VIDAL FRAGA** : Prestó sus saberes como excelente cocinera, durante varias décadas, en la cocina del HOTEL PLAYA, situado en el centro del Paseo de la Playa de Silgar, propiedad de la madrileña familia de doña Milagros Sanz Fernández, casada con don Miguel CABANELLAS Torres –militar de Caballería, hijo de Miguel Cabanellas Ferrer, el que fue Presidente de la Junta de Defensa Nacional en el levantamiento militar de 1936–.

El resto del año no era infrecuente encontrar a Loreto organizando banquetes de bodas cuando éstos de celebraban en las propias casas de los contrayentes o en otros de celebraciones familiares como bautizos, primeras comuniones, y también en los establecimientos de hostelería con motivo de la celebración de fiestas patronales.

**MARÍA GONZÁLEZ DE LA TORRE** : La señora Maruja, más conocida por el sobrenombre familiar de "A Subelona", merece una mención, al menos cariñosa, por nuestra parte, como cariñosa era ella con todo aquel que la tratara. Tenía fama de buena cocinera, y por tal motivo la familia de los RODRÍGUEZ-PORTUGAL MACEDA la contrataban todos los años en épocas veraniegas para que se hiciera cargo de la cocina de la casa de tan numerosa familia, que a diario se veía incrementada por la visita de sus frecuentes



compromisos sociales. El trato cariñoso entre estas dos familias sigue perdurando en el tiempo a través de sus descendientes.

Y como colofón, antes de bajar el telón del elenco de tan excelentes profesionales cocineras de la Villa de Sanxenxo, nos queda por presentar a la que sin lugar a dudas, por su trayectoria profesional destacó sobre todas ellas, e impartió magisterio en la mayoría, como lo acredita que en su época fuera la más solicitada y mejor valorada. Su prestación personal excedía el ámbito del límite municipal, siendo frecuente verla organizando banquetes de bodas y de fiestas sacramentales en los territorios de otros municipios e incluso de la provincia, caso del de Betanzos a donde acudió durante años a la casa de un adinerado vecino para organizar el banquete con que el potentado obsequiaba a su familia y amigos, conmemorando el día de su santo. Nos estamos refiriendo a **FRANCISCA – JESUSA – ALBERTA IGLESIAS REINO**. Jesusa, al quedar huérfana de padre a la edad de once años, por intercesión de su tío materno Antonio Reino –Secretario del Ayuntamiento de A Estrada–, fue acogida en régimen de tutela en casa del matrimonio formado por don Samuel Goyanes –Secretario del Ayuntamiento–, natural del Pazo de los Goyanes de Lalín, y doña María Rosa Velón González-Pardo, del Pazo de los Par-

do de Vilalonga, en donde aprendió el arte de cocinar que se practicaba en casas tan principales. La llamada “Cocina de los Pazos”.

Jesusa era conocida en la Villa como “**Jesusa a da Fonte**” por haber nacido y morado al lado de la fuente principal del pueblo en la calle del Consistorio, próxima al edificio de la Casa Consistorial. En las aldeas era conocida como “**Jesusa a Escribienta**” por haber heredado de su madre Dolores el oficio de escribiente de cartas, a la que acudían las gentes que no sabían leer ni escribir para comunicarse con sus familiares en territorios americanos. Cuando con dieciséis años empecé a trabajar en el Ayuntamiento, en la Villa me conocían como o “fillo de Jesusa a da Fonte”. En las parroquias de Nantes, Padriñán, Bordóns y Dorrón, como o “fillo da escribienta”, y en el resto del territorio municipal y del de los aledaños de Meaño, Castrelo, Raxó y Samieira, como o “fillo da Cociñeira”. Cuando a Sanxenxo llegaba algún despistado preguntando por la “casa de **Jesusa a Cociñeira**”, la orientaban hacia la suya, sin más preguntas.

Jesusa, en su larga trayectoria profesional, allá por donde pasó creó escuela. Le satisfacía enseñar. La cocina y la repostería no tenían secretos para ella. Era normal que en determinadas épocas del año como en la Semana Santa, concurrieran a la cocina de su casa gentes de las aldeas con cestillas

de huevos para emplear en la confección de brazos de gitano; bollos de pascua, roscas y bizcochos para cumplir con el sagrado precepto de obsequiar con dulces a los ahijados por Pascua Florida, que salían, desde su casa, en procesión, cara al cercano horno de pan de los de Agustín, en donde la diligente y laboriosa ALICIA KAMPHAMEL los horneaba manteniendo siempre su angelical sonrisa y familiar trato.

También era habitual que gran parte del año se desplazara a casas de gentes adineradas para organizarles banquetes de compromisos familiares o de índole festiva.

**OROSIA FREJEIRO** : Vecina de Magláns-Dorrón, ejerció su profesión de cocinera en establecimientos de las zonas de Raxó y Samieira, y al igual que Loreto, era maestra en organizar banquetes de bodas y de otras conmemoraciones festivas en casas particulares o fiestas populares.

**ISOLINA GONZALO GONZÁLEZ:** Conocida profesionalmente como “**LA ASTURIANA**” recaló en nuestro municipio, en la parroquia de Vilalonga, en la década de los años veinte del pasado siglo, acompañando a sus padres don Amador Gonzalo Capín y María del Carmen González Campa, que procedentes de la asturiana zona de Lugones, se emplearon en la fábrica cerámica de los Guisasola en A Fianteira, ocupando cargos de responsabilidad y confianza.

El complejo fabril de los Guisasola, al mando de don Justo, que llegó a ser Alcalde de Sanxenxo en plena guerra civil, era una industria muy adelantada en derechos laborales y contaba con un servicio de comedor para ser utilizado diariamente por los obreros. En dicha cocina, ISOLINA fue recibiendo y adquiriendo esmeradas enseñanzas en el arte culinario, y una vez que se independizó del trabajo de la fábrica, llevó a cabo por cuenta propia.

Se especializó en la organización de banquetes de bodas y bautizos en casas particulares, como era costumbre en aquellas épocas, y una vez que su hija **Wilma** y su yerno **Carlos Américo Troncoso Poceiro** abrieron sus hoteles en Gondar, que trabajaban todos los días del año atendiendo a la clientela propia y organizando banquetes de bodas, de bautizos, empresariales, etc. Isolina se hizo cargo de la dirección de la cocina, ayudando y colaborando con ello al prestigio que la cadena hotelera fue adquiriendo y expandiéndose en el tiempo, colocándose en el lugar más destacado de toda la hostelería sanxenxina.

**BAR TERESA** : Fundado y regentado por **Teresa Díaz Piñeiro**, fue el referente de la gastronomía vilalonguesa, a la que acudían los técnicos de mantenimiento e instaladores de máquinas que utilizaban las importantes industrias fabriles cerámicas asentadas en la parroquia, así como los chóferes de camiones, comerciales, empleados de la banca del contorno y los profesores de institutos y colegios públi-

cos de la parroquia y de las aledañas de Noalla y Meaño. Utilizando como comedor el amplio salón de baile anexo al propio bar, durante el año se dispensaban banquetes de bodas y de otros eventos colectivos.

TERESA no era sólo una magnífica cocinera, sino también una excelente relaciones públicas por el trato amable y amistoso con que trataba a la clientela. Excelencias que, a la par, también practicaba a diario su esposo ALFONSO FERNÁNDEZ TORRES.

**OS NARANXOS** : Al quedar viuda en edad temprana **ROSA MÍGUEZ MOLDES** abrió en el lugar de A REVOLTA-NOALLA el clásico, en aquellas épocas, comercio mixto con taberna anexa en la que primaba la cocina sencilla con ganada fama la variación de sabrosas tortillas. Con el transcurrir del tiempo, ampliando las instalaciones, se convirtió en un acreditado restaurante, no ya para atender las necesidades diarias del Hotel, sino también se especializó en eventos principales como banquetes de bodas, y de otras celebraciones festivas. Rosa se encargó de la dirección de la cocina.





