

O PAÍS DAS MARABILLAS

Setenta e cinco

A tía Coca sufría problemas de oído que se foron agravando cos anos. Xa contei o día que pensou que o nome do premio Torrente Ballester era, en realidade, premio Torrino. E todo polas visitas constantes ao otorrinolaringólogo. Era fácil confundir a Torrente co otorrino. Estas confusións fan en aumento a medida que acudía ás consultas médicas. Máis dunha vez saíu do otorrino dicíndome: «Neno qué bo médico é o teu amigo. Tenche ollo químico». De clínico a químico había un só paso. A Zubizarreta chamáballe Zorreta e a Goicoechea, O Chea. Eu creo que chegou un momento en que tiña a súa propia linguaxe, unha creación, e só os próximos eramos quen de interpretar. Á hernia discal dicíalle hernia fiscal. Ao escáner, escaño. E as pomadas que usaba tiña cadansúa un nome distinto ao que figuraba na etiqueta do envase. Todas menos unha: o Canestén. É un unguento que se emprega para os picores. Ela era consumidora habitual deste produto que citaba correctamente, sen cambiárlle nin unha soa letra. E todo por unha visita médica, como tantas veces. Na consulta, o médico, moi amable díxolle: «Señora Concha, ten que dar esta pomada tres veces ao día». E a Coca, mirando ás nubes, non contestaba. O médico díxolle o nome: Canestén. Como percibiu que a miña tía non escoitaba, pronunciou o nome máis alto: Canestén!!! Pero ela seguía prendida do teito, ignorando as palabras do doutor. Este, moi profesional e querendo que ela coñecese a pomada, chegou a gritar: Ca-nes-teeen!!! A tía Coca deixou de mirar o teito e con cara enfadada gritou tamén: Setenta e cinco, que non estou xorda, carano!!! Se Torrente era Torrino, facilmente é entendible que entre Canestén e «qué anos ten» ganase a segunda.

LUCIO BLÁZQUEZ PROPIETARIO DE CASA LUCIO

«No veas lo que gasto yo de Galicia, anda que no hay cosas ricas aquí»

El restaurador asegura que hasta las patatas de sus huevos estrellados son gallegas

M. ALFONSO
O GROVE / LA VOZ

Lucio Blázquez es una de esas personas que adora su trabajo. Por eso no es de extrañar que a sus 83 años siga al pie del cañón. «Voy todos los días al restaurante por la mañana y por la noche», asegura orgulloso. Y enseguida añade que no se cansa de un oficio que comenzó a desempeñar cuando tenía poco más de trece años. Esa trayectoria le ha valido el premio de gastronomía Lola Torres, que entrega todos los años la Fundación Amigos de Galicia en colaboración con el Concello de O Grove. A esa localidad arousana se desplazó ayer para recoger un galardón «muy bonito por lo sencillo que es». Allí se confesó un enamorado de Galicia, y también de sus productos. Porque aquí encuentra buena parte de la materia prima que utiliza en la cocina de su restaurante, desde los pescados y mariscos hasta las patatas de sus más que famosos huevos estrellados.

El restaurador madrileño no se cansa de contar historias. De hablar de todos los famosos que han pasado por su restaurante, «a mí todos los grandes cantantes me han cantado en casa: Lola Flores, Carmen Sevilla, Manolo Escobar, Camarón...», asegura. O de narrar cómo era aquello de la hostelería cuando empezó. «Llegué a Madrid con trece años y pico y ya me metí a cocinar. Todos los días trabajaba catorce horas y me pagaban una peseta al día. Y cada quince días libraba dos horas», relata. Eran tiempos en los que, después de preparar sus platos, se los ponía en la cabeza para llevarlos



Lucio Blázquez vino a O Grove a recoger el premio Lola Torres. M. A.

a cocinar «a un horno que había a cien metros, y a veces me caía la grasa por la espalda», recuerda. Las cosas han cambiado, pero lo que no se ha modificado ni un ápice es su pasión por el trabajo. «Todos los días me pongo en la puerta para ver salir a los últimos clientes y saber si alguno ha tenido problemas», explica. Es su parte favorita, la de hablar con los que se acercan a probar sus platos y ver

que están satisfechos con su trabajo. «Nunca se van descontentos, al contrario, me echan muchos piropos», presume.

El secreto de su éxito es sencillo: «Sueño con hacerlo cada vez mejor». Y nos desvela sin tapujos cómo elabora sus huevos estrellados, la receta que lo ha hecho famoso. «Una buena patata, un buen huevo, un buen aceite y una cocina de carbón», explica. Pero hay más, porque «se hacen

«Yo venía aquí de chaval a comer a Chocolate, Solla, Loliña, al Vilas...», relata Lucio

al momento, pero no tienen ningún secreto más». «Lo único es que los hago muy bien y que los han copiado por el mundo entero», añade.

No solo los huevos son su especialidad. En su restaurante hay también pescados y mariscos que llegan desde Galicia. «No veas lo que gasto yo de Galicia, anda que no hay cosas ricas aquí. Compró mucho pescado, mucho marisco, carne de Lugo y, por supuesto, patatas», sostiene. Aquí tiene muy buenos amigos, y también buenos recuerdos. «Yo venía de chaval con mis amigos políticos a comer a Chocolate, a Solla, a Loliña, al Vilas...», relata. Y entre sus compañeros de mantel destaca «a Manuel Fraga, a Paco Vázquez...». «Pero si yo soy casi gallego. Mucho me gusta a mí Galicia de siempre», reivindica. Así que, cuando le ponen un centollo en la mano para tomar una foto, no lo duda y, emulando a Nadal con sus trofeos, simula darle un mordisco. «A este me lo comía yo...», bromea. Está acostumbrado a tratar con la fama. Y eso se le nota. «Cien fotos diarias me hago yo y conozco a todas las personalidades», presume. Pero lo hace con una naturalidad tal que conquista a sus interlocutores. De O Grove se va con una invitación para regresar en la Festa do Marisco. «No duden que, si no pasa nada grave, aquí estaré», promete.



Real Asociación
Amigos
Museo
Reina Sofía

GRACIAS

A todos nuestros socios.

Por su generosa colaboración con la que podemos apoyar al Museo a través de donación de obras de arte y otras acciones.

Tú también puedes colaborar y disfrutar de las ventajas de ser socio

www.amigosmuseoreinasofia.org
c/ Santa Isabel, 52 - 28012 - Tel: 915 304 287
asociación@amigosmuseoreinasofia.org