



*I - FESTA
DO
CALDO GALEGO*

ANO - 1992

FESTA DO CALDO GALEGO

Mourante 5 - Abril - 1992

PREGON de :

D. LUCIANO GARCIA ALÉN

PREGON DA FESTA

Por D. Luciano Garcia Alén

*Areales Mourante - 5 de Abril de 1992
Pontevedra*

Señoras e señores:

Veño desde Santiago de Compostela, onde resido añorando a Mourente, a compartir con vós este día de Gran Festa que me desperta dun sono de anos, cando nos queda esquecido no tempo o caldo, agora transformado en prato de sopa sen sabor nin aroma. No primeiro instante en que se me fixo a invitación para falar nesta Festa pareceume que se trataba dunha informalidade ornamentada con gaitas e panderetas. Pero non. De contado comprendín que nesta anunciada Festa do Caldo Galego van moitos segredos que gardamos na lembranza, como a "quentura" do caldo que se nos ofrecía na cociña da casa ou a "dor" dos milleiros de fames que ten redimido o caldo. Nón. Porque o só anuncio desta Festa foi para mín unha resonante chamada, como se as campás da nosa igrexa parroquial tocasen a xuntanza dos que xa foron e dos que somos agora parte desta belida parroquia.

Desde tal anuncio cabilei moito sobre a importancia que entre nós tivera o caldo que duraría moitos anos entre a necesidade e os costumes na mantenza, o prato rei daquela cociña da fame, e que segue a ser parte fundamental da nosa gastronomía. Por iso, envolto en recordos do noso pasado e a ledicia de volver a vervos, acudo hoxe á miña ben amada parroquia de Mourente, da que presumo por onde queira que vaia. E a partir de agora, celebrada a Festa, terei un motivo máis para gabarme.

Nin o tempo que xa pasou nin as xentes que viñeron despois na miña vida foron quen de esvaecer da memoria os anos da nenez e da xuventude transcurridos en trato de familiaridade con tantos de vós a máis das experiencias compartidas. Vexo no pasado, como se fora presenta agora, casa por casa e xente por xente, todo o percorrido que vai da Seca á Igrexa de Mourente. Tal como no tempo de cumprir o Precepto que facíamos, non sei porque demo sempre de carreira, coa fame que producía o camiño encostado. E

non faltaba entros que corríamos pola encosta quen tentara romper o xexún, aquela obriga de facer o xexún que nos privaba do caldo ou dunha auga quente con mateiga e pan de millo do almorzo na mañá, sacando do bulso un puñado de figos ben maduros, para maior escarnecemento, ou bica de pan co arrecendo que inda trae do forno. Se alguén de nós pecase, seríamos apartados a un recuncho da igrexa.

A Igrexa, no máis alto da encosta, é como un aguzado marco nas alturas que seguen por Tenorio e Cotobade, descanso para os que suben e mirador da incomparable beleza da Ría de Pontevedra. Mirador que describe con precisos versos Fr. Martín Sarmiento:

Dalí d'a quel chan
tan alto en extremo
se ve toda a vila
cos seus ardeos.
Se vé ó mar bravo
se vé ó mar quedo,
de Ons é de Tambo
as Ilhas do lexos
é junto San Xenxo
Marín e Combarro
Lourido e Campelo.

.....

Os ollos se fardan
con tanto recreo
de terra, de verde,
de mar é de ceo.

Qué incomparable pracer nos causaba xá de nenos contemplar a Ría dende o mirador de Mourente, sentados no muro que rodea a Igrexa, cando non subidos ao campanario! Cando morra quero que me enterren en Mourente, pero o meu panteón familiar teño que arranxalo porque a porta cadra o revés mirando ao piñal, e na parede traseira do panteón que está cara a Ría quero facerlle unha ventá que me deixe ver o mar.

Disculpade o saúdo tan extenso e a referencia garimosa á parroquia, que se engrandece hoxe coa celebración desta Festa do Cado Galego, prato rei da nosa gastronomía como xa queda dito. Cantos andan ao redor do medio século recordarán como a comida principal daquela, ou a única en moitas casas, eran cuncas de caldo requente. Méritos grandes para a xente xove que aviva esta referencia non directamente vivida por eles. "Que non falte o caldiño!", decía a xente vella para que non houbera soberbias. Por aqueles tempos tiña plena realidade o debuxo de Castelao no que aparece un mono sinalando co dedo as casiñas da aldea, que fumeaban todas, e o mono con moita solemnidade comenta: "Sonche as nosas fábricas de facer o caldo". E os rapaces que xogaban ao enredo de "nesta casiña hai lume", diríanos que ao lume colgaba o pote do caldo.

Deica os modernismos que vivimos, o caldo foi o prato común a todas horas, que comía durante case todo o ano as xentes das vilas e durante os doce meses do ano a do rural. Do caldo dicíase, entre outras cousas, que era como a raíz do corpo. Un dos pratos máis antigos e permanentes da nosa dieta, hubese ou non compango, sobre todo no inverno. Difícil sería atopar unha casa labrega e moitas das vilas nas que non se comese o caldiño.

Se falamos do caldo enxebre, do máis propio dos caldos, o seu contido redúcese a unto e auga, con berzas e patacas. Este e non outro é o verdadeiro caldo galego. A única

sustancia era un cacho de unto ben pequeno, porque o atado de unto que pendouraba na cociña tiña que durar para todo o ano. Os demais son engadidos, xa fose carne ou outras cousas que poderían acompañar no xantar. "Bon proveito!" diranlle os máis pobres, axexando, aos do caldo farturento. E se votamos para atrás nos tempos, antes de que viñeran as patacas das Américas, polo século XVII, o caldo facíase con castañas e nabos tenros, o que xustificaba que ao primeiro as patacas coñecíanse por "castañas da terra". E o caldo enxebre leva fabas cando están no tempo e se non son comidas polos bechos ou hai cartos para mercalas. Para espesalo desfaciáanse patacas ao estar ben cocidas.

O caldo está repetidas veces nos versos de Rosalía Castro:

Así, en "Miña casiña, meu lar"

.....

na miña horta pequena

unhan coles fun catar.

Con un pouco de unto vello

que o ben soupén aforrar,

e ca fariñiña munda,

xa tiña para cear.

Fixen un caldo de gloria

que me soupo que la mar;

fixen un bolo do pote

que era cousa de envidiar;

.....

Recordo plantados nun recuncho da horta os repolos que se gardaban para botar na pota do caldo. Había caldos da vixilia, frescos, de xudías verdes e garbanzos. Caldos con fariña. E os caldos limpos para doentes e paridas que están referidos no coñecido refrán "un pouco de caldo limpo e un pouco de desconfianza, nunca lle fixeron mal a naide".

Neste punto, canto se faga para enriquecer aquel humilde caldo de unto e berzas e castañas ou patacas sexa ben vido. Farán un caldo de gusto variado e máis farturo. Os caldos máis complicados levan xamón, chourizo, costela de porco, lacón, cachucha e rabo e outras carnes e canto se queira engadir. Todo isto segue a ser un caldo do cocido, pero xa é outra cousa diferente. E non esquezamos o refrán que di: "Galiña vella fai bo caldo". Según fose o caldo, así decía a cara. Pola conta do bolo do pote, feito de fariña amasada que se cocía no caldo, os máis afortunados traían manchas de prebe pola cara porque atopaban chourizo na masa do bolo que daquela era un ilustra bocado que non estaba ao alcance de todos.

Cando se fala de caldo hai que nombrar as "cuncas" para comer o caldo, e non "tazas" que é un nome que ven de fóra. As cuncas de medio litro, antigamente roxas pola cor do barro. A cunca sempre foi para o caldo, aínda que na vida moderna se usa para o viño. A bebida do viño, cando menos no rural, nada tiña que ver co caldo, a máis que se diga "bebe viño despois de caldo e manda ao médico ao díaño".

Antigamente, aínda presente na memoria dos vellos, traballábase por "unha cunca de caldo". Eu lembrome dun home de sombreiro negro e barba branca que viña por Mourente abaixo, que gañaba o almorzo dunha cunca de caldo cortando leña polas casas. Aos rapaces metíanos medo porque traía un machado. Antoniño "das hachas" era o seu

nome e alcume. Cando paraba de traballar para o almorzo, xa sen machado, contábanos aventuras de cando andaba coas vacas polo monte.

Coa historia da cunca de caldo do señor Antoniño remato, e deséxovos a todos farturenta e amigable festa. E se vos parece imos aló que o caldo enfría.



Pregon da Festa do Caldo Galego Mourente - 5 de Abril de 1992
Pontevedra