

II FESTA
DO
CALDO GALEGO

ANO – 1993

PREGON de:

MAXIMINO VICENTE TERCEIRO

Areales Mourente – 28 de Marzo 1993
Pontevedra

PREGÓN DA FESTA DO CALDO EN MOURENTE

Miñas señoras, meus señores:

Esta Galicia nosa está chea de festas dedicadas a mariscos, a peixes, a carnes... ; ata hai, polo menos unha, dedicada ó cocido, que é un prato de rango. Todos eles saborosos, máis ou menos propios da terra, que son fontes de pracer para indíxenas e alleos.

Pero nin as carnes, nin os peixes, nin sequera os mariscos poden considerarse comidas tan enxebres coma o caldo; comida de ricos e pobres, mozos e vellos. Dóulle-las gracias por dar-me a oportunidade de loar algo tan noso, esquecido en público, aínda que moi apreciado na casa de cada quen, tanto máis canto que, contra a opinión dos que din que o caldo non é un bo nutriente, está a praxe dos galegos que viviron anos coméndoos como prato único ó almorzo, ó xantar e á cea.

Pode estar feito con moitos ingredientes diferentes ou cuns poucos simples. Rosalía conta como, á volta de Santiago, cando chega a Padrón e non atopa que comer, fai un caldo que dá gloria

"arrimando o pote ó lume
con auga para quentar",

unhas areas de sal, un pouco de unto vello, unhas verzas e un pouquiño de fariña. ¡E sóbolle que "la mar"!

Aínda que os hai de repolo, Cunqueiro di que os caldos máis propios dos galegos son os de verzas e grelos. E aclara que no grupo dos de grelos mete os de nabizas, os de cimóns e os de grelos, que -di el- toda é a mesma verdura. Tamén di o refrán: "Fixo a vella un caldo de grelos e chupou os dedos", mentres que o de repolo non ten tan boa fama:

"-Mozas de Poio Pequeno,
¿quen vos levou a color?
-Foi o caldo de repolo,
día de San Salvador."

O caldo da posguerra facíase botando na auga fría unhas fabas e un pouquiño unto -"caldo que non leva un pouquiño unto, non está no seu punto"-, e, cando as fabas estaban cocidas, engadíase as patacas, ben picadiñas. Ó ferver estas o tempo necesario para poñer a auga branca e algo espesa, botábase a verdura.

O caldo dos ricos levá, ademais de unto, carne de porco e un chourizo.

Os do Domingo e do Martes de Entroido fano bo a cacheira e os grelos; pero o de vixilia faise con aceite.

O de festa leva carne de vaca -faldra ou xarrete-.

Non podemos esquecer que as patacas desprazan as castañas da alimentación en Galicia no século XVIII. Nalgúns lugares, as patacas chámanse aínda "castañas de terra". O caldo de castañas segue facéndose na montaña luguesa, cando é difícil, nos días de inverno, ir por verzas ás leiras.

O de cabazo era preceptivo os días de espadela. Cando as mulleres do lugar se xuntaban pola tarde para espadela-lo liño e os mozos, acababan todos comendo unha cunca deste caldo. Recordo con especial cariño cando a señora María Xoana invitaba a algúns nenos a comer aquel caldiño, que ela facía como ninguén. Nun verdadeiro rito, calculaba o lume que o pote precisaba; escachaba as patacas, a penas iniciando o corte co coitelo; escollía os cabazos máis doces e amarelos... A señora María Xoana sabía a que hora do día había que colle-las verzas. Por iso, aínda que só tiña toxos para facer lume e dispoñía da carne dun pequeno porquiño para todo o ano, o seu caldo era o mellor.

O das paridas era un caldo de galiña vella, ben cocida, porque "o caldo de galiña" -di o refrán- "é para o enfermo a mellor menciña".

Todos saben tamén que ten que ser ben fervido, xa que "o caldo engrolado para os porcos é bo bocado". Ha ser comido quente, como corresponde ó seu nome.

E falando do nome, Constantino García non entende moi ben como nas

cartas dos restaurantes figura sempre ó lado do nome **caldo** o cualificativo de **galego**. "Tal vez" -opina- "a razón sexa para explicarlles ós forasteiros que o noso caldo é algo máis que un líquido resultante da cocción en auga dun alimento. O caldo foi e segue sendo a esencia da alimentación do home galego".

Pero os galegos están divididos cando se trata de opinar se o prefiren fresco, acabado de facer, ou caldo vello, de dous ou tres días. Eu voto polo primeiro, e do segundo aproveitaría a auga para facer unha sopiña lixeira ou unhas papas con fariña de millo.

E tampouco hai acordo en canto a se se debe comer -digo comer, non tomar- antes ou despois doutros pratos. O máis galego é comelo despois para asenta-lo estómago e pacifica-lo espírito. Un home non é o mesmo antes ou despois de come-lo caldo. Por iso, uns concertos fanse con menos nervios diante dunha cunca del, e só diante doutra poden dous labregos chegar a avinza para o cambio de dúas leiras.

A agresividade dun viño catalán tempérase cun caldiño, e o que foi almorzo, xantar e cea de moitos galegos, cando se dicía: "A cunca chea, os ollos alegre", segue a ser, en épocas de máis fartura, complemento imprescindible de copiosos xantares ou prato único de lixeiras ceas.

Os franceses, que niso de comer sábenas todas, teñen un refrán que di algo así como: "Vai pola vida sen amarga-lo caldo a ningunha familia". Se non se é bo cristián, se nin sequera home de ben, poderase amargarlle o caviar, os percebes, o faisán..., ata se se quere o vino; pero, por moita maldade que se teña, non se pode amargarlle o caldo a ninguén.

E débolles contar aquí que os meus amigos, cando me convidan a comer ás súas casas, sempre me din o mesmo: ¿Queres vir come-lo caldo comigo?

Moitas gracias.

Mourente, 28 de marzo de 1993.

Maximino Vicente Terceiro.