



V - FESTA
DO
CALDO GALEGO

ANO - 1996

PREGON de:

D. GUILLERMO CAMPOS

Areales Mourente -10 de Marzo 1996
Pontevedra

Santiago a a pediume que pregoara a Festa do Caldo e en Mourente, que como acaba de dicir, é terra pola que eu paso tódolos días, por aquí mesmo camiño do traballo, por aquí a miña familia comparte tamén ese continuo periódico diario de camiñar entre as obrigas profesionais, as vivencias máis domésticas, porque un vive ó outro lado deste Val do Lérez no que compartimos, pois, unha serie de xente, vivencias e historia, costumes que nos coñecemos en definitiva.

O caldo é un dos elementos, como ben sabemos, máis primordiais da nosa alimentación, moi metido no refraneiro, e xa que me piden, como dicía, un pois aplicaremos aquel de consellos e caldo a quen nos pida, primeiro porque o caldo ofréceo a organización e os consellos cos que eu tratarei dalgún xeito de tercellar moi brevemente con lo que guste facer outra cousa que degustar este produto.

Estamos ante un produto que non por popular ten menos mérito. O caldo é o gran sintetizador de esencias, aporta, dá según ten, según recibe, igualmente que unha corporación, que un Consello de Ministros ou que un Consello de Administración. Se hai moita

cabeciña alí, sairá unha riqueza conceptual e tamén gastronómica, se hai músculo, léase xarrete, léase xamón, léase lacón, haberá tamén un caldo dinámico, un caldo con corpo, un caldo con moita riqueza, moita actividade. Se hai verde, se hai compromiso, se hai moita horta haberá tamén, no aspecto político-económico compromisos ecolóxicos, compromisos coa calidade de vida e por isto vos digo, un gran sintetizador, un exemplo da nosa vivencia. Sabemos, no obstante, que hai moitas clases de caldo e non vou agora a entrar nunha descripción, máis ou menos ortodoxa, do que son as clases de caldo. Si, por exemplo, por situarnos un pouquiño máis na normalidade do tema, si que existe o caldo branco, o caldo feito, que serve de base a moitos outros pratos alimentarios feitos fundamentalmente con carne fresca, con cenoria e con cebola. Logo hai un caldo reducido que é sinxelamente ese mesmo caldo sumerxido a moita calor en canto sonido. Logo hai o caldo gordo, que é o que nos tratan de facernos ás veces -ou facer nós outras- e hai o caldo de galiña, que é unha alternativa ó caldo gordo, e hai o caldo viqueiro que é o contrario do caldo gordo, aquel que se reflexan na taza as vigas do teito por aquilo de que non leva practicamente, practicamente nada.

Pero, seguindo nunha dialéctica cada vez un pouquiño máis formalista, é importante que diferenciemos e que quede dalgún xeito máis ou menos sentado, a diferenza -que hai unha grande confusión, incluso nos clásicos- entre caldo, cocido e pote, e pote galego. Os libros de cociña, de cociña galega e que con compoñentes de recetas

galegas máis antigo que coñecemos é do século dezanove e foi escrito por D. Ángel Burgo, que era un importante cociñeiro, posiblemente nacido en Bouzas, que foi a parar a Madrid. El era o primeiro, curiosamente, en confundir pote con caldo porque o mete no mesmo pote e dá unha descripción do que é o pote galego xustamente coincidente coa que é un cocido. Despois outro gran teórico e práctico da nosa gastronomía, e escritor dun recetario básico -podíamos chamarlle a biblia da cociña galega- como é "A cociña práctica" de D. José María Puig Valta, máis coñecido por "Picadillo", alcalde, por certo conservador, de A Coruña, este home tampouco achega a diferenciar ben estes dous conceptos, escribe un libriño, aparte da cociña práctica que se chama "Pote aldeano" e o que fai, é a distinción tamén do que sería un cocido. ¿Onde está a diferenza? Que este home que era un gran hedonista e un señorito, diferencia pote de pobre e pote de rico. E digo eu, ¿por que un "pote guión caldo" de rico por ser de rico ha de deixar de ser caldo? Aí conceptualmente están estas grandes diferencias. Eu quédome coa teoría que aprendín de D. Álvaro Cunqueiro, no sentido de que o caldo ten unha longa gama, hai un caldo de pobre culpable seguramente de moitas anemias deste país e un caldo de rico, ou un caldo que imos a deixar en rico, culpable de moito enriquecemento do teito no noso país. Nesa curva están todas estas esencias de que falabamos, toda unha invitación solidaria, é dicir, ese producto que nos quenta o corpo no inverno, ese producto cun soporte graso é un prato de verdura incluso no verán, por quente

que estea. Ese caldiño, en definitiva, tan ligado ás alegrías e ás penas, ás miserias e ás riquezas do galego.

Habría que dicir -xa como remate- que chegou a ter tanta importancia o caldo aquí que se conta unha anécdota de un gañán que andivo, andaba polas aldeas ofrecendo o seu traballo a cambio de cama e caldo. Chegou á primeira casa e ofreceu o seu traballo, o seu aporte e as súas condicións e chegaron a un acordo:

-“Pois pode vostede traballar aquí”.

E pregúntalle el antes de acredita-lo compromiso:

-“¿E con que enfrían o caldo?”

-“Enfriámolo con auga”.

-¡Ai! Pois non me convén.

Chegou á casa seguinte e fixo o mesmo plantexamento:

-“¿E con que enfrían o caldo aquí nesta casa?”

-“Soprándolle”.

-“Tampouco me convén”.

E chegou a Mourente e preguntou nunha casa:

-“¿Con que enfrían o caldo?”

-“Aquí enfriámosllo con pan”.

-“Aquí me convén quedar”.

¡COMÁMO-LO CALDO!