



X - FESTA
DO
CALDO GALEGO

ANO - 2001

PREGON de :

D. TACHO GONZALEZ

*Areales Mourente - 11 de Marzo de 2001
Pontevedra*

facelo, xa que me une un forte vencello persoal a esta parroquia. Vencello familiar e afectivo, pero tamén gastronómico, porque na cociña da familia Solla ahí en Casas Novas, está un dos meus santuarios particulares do bo comer, onde se enche en boa parte, este meu bandullo, que é en definitiva, a verdadeira razón pola que se me invita a se-lo pregoeiro da festa do Caldo deste ano. E é que non sendo literato, nin artista, nin coñecedor da historia do Caldo, esa razón non podía ser outra cá evidencia de que son experto na súa degustación e inxesta.

Pero falemos do caldo, que é o que aquí nos reúne, e permitídeme que o faga como bo comedor de caldo, orgulloso de saber facelo, coa reivindicación dun dos seus ingredientes básicos pero a un tempo esquecido. Un ingrediente común a todalas receitas de todos los caldos e que non é nin o unto nin as carnes - tolas ou sás - nin a verdura, fonte da eterna discusión de se o bo caldo ha de

enxeñería dedicada ó tratamento dos gases producidos pola industria metalúrxica.

Agora que, buscando a información que hai sobre o caldo na rede, foi onde máis consellos, receitas e sorpresas atopei: hai Caldo de queixo, Caldo de Feixóns, Caldo Coreano, de Hannover, Caldo Verde e doutras cores, Caldo de Castañas, de Mangueira, de Mondongo, Caldo dos Pobres e Caldo dos Señores, a receita de Caldo Galego, en inglés, dunha tal Sharon, que di que lle hai que botar tomates, ou doutra tal Louise que lle bota millo e cabazo; hai receitas de Caldo Galego que non sei o que lle botan porque están en xapones, hai tamén unha rapaza que se chama Nina Caldo que foi Miss Finlipinas no 2000 e que non ten nada que ver co caldo más có nome, pero parei alí porque... en fin; Caldo de Venus, receita brasileira que recomandan para despois do amor... Hai os mil e un nomes para lle chamar ó noso Caldo por outros mundos e outras

Precisamente iso era o que o frade quería oír. Despois de lavada a pedra, pedíu:

-Se me puidesen emprestar un pucheiriño...

Déronlle unha panela de barro. O frade encheuna de auga e botoulle a pedra dentro.

-Agora, se me deixasen poñela paneliña aí ó pé das brasas...

Deixáronlle. Así que a panela comezou a chiar, dixo él:

-¡Isto cun anaquiño de unto "ficava a primor"!

Fóronlle buscar un pedacío de unto. Ferveu, ferveu e ferveu, e a xente da casa estaba abraiada co que vía.

O frade probou o caldo:

-Está ainda un chisco soso. Víñalle ben unha pedriña de sal.

Tamén lle deron o sal. Temperou, probouno e dixo:

-Agora, cuns olliños de verza, quedaba que ata os anxos comían del.

Eu desde que esta historia lin, confésovos que levo
comigo este croíño, por se por un camiño me entra a fame.
Se o caldo que hoxe temos aquí fose "De Pedra", de seguro
que saímos ben mantidos.

¡Gozade do Caldo amigos, sexa de unto, de couve, de
grelos, ou de pedra, pero que vos sente ben!

Gracias a todos.

Mourente, 11 de marzo de 2001

Para o meu amigo
Santiago Laya, afectuosamente,

Tachi González