

PREGÓN DA

XV FESTA DO CALDO

Mourente, 12 de marzo de 2006

Monti Castiñeiras

Moi bos días a todas e a todos!! Benvidos á XV Festa do caldo galego de Mourente!!! Este ano 2006 teño a inmensa honra de ser eu o elixido para descolgar a pota da gramalleira, destapala, e repartir entre todos unhas saborosas cuncas do mellor caldo do mundo!! O caldo galego de Mourente!!

Quero, antes de nada, saúdar a todas as veciñas, veciños, visitantes e persoeiros que nos acompañan hoxe aquí. E sobre todo ás persoas homenaxeadas: D. José Antonio Rodríguez Díaz e a D. José Manuel Pérez Calviño.

Agrádame ver tanta xente, xente aquí, de Moldes, de San Mamede, de Santa Margarida, de Monte Porreiro, de Montecelo; e xente de Lérez, de Santa María e de Santo André de Xeve, de Bora, de Marcón e de Tomeza.

Gustaríame comezar este pregón dicindo cal é a orixe da palabra caldo. ¿E por que?, preguntarédesvos. Pois porque o caldo é un produto tan bo, que mesmo o seu nome ten unha orixe positiva. Como saberedes algúns de vós, é unha palabra que vén do latín e que significa "quente". Quente, en contraposición a frío, que é unha palabra máis negativa. Quente é o noso caldiño para reconfortarnos e tamén para proporcionarnos esas calorías tan necesarias no inverno.

Non todo o mundo fai o caldo igual. Hai certas variantes ao longo e ancho de Galicia, xentes aquí e dacolá que preparan o caldo de distintas maneiras e con diferentes ingredientes, pero a base, é practicamente a mesma. ¿Por que non imos ao noso dicionario e miramos que di acerca do caldo...? Se cadra poñémonos dacordo...Aínda que penso que a riqueza da nosa gastronomía está tamén nesta diversidade. Que cada quen o faga como lle pareza, verdade?

Sabedes que di o dicionario? Pois o dicionario di o seguinte:

Caldo *s.m.* 1. Comida constituída fundamentalmente de verduras, fabas e unto, cocidos en auga, só ou con outros ingredientes, como patacas, carne, chourizo, touciño, etc. Arrea!! Todo isto para...Co fácil que é dicir...caldo!! É moito máis doado comelo que describilo!! Haille que dar as grazas á persoa que lle puxo o nome de caldo ao caldo. ¿Coincidides comigo, non? Imaxínade que lle chamaran...non sei... "charrinfaina" ("Ponme unha cunca de charrinfaina!"-moi feo, non?). Ou, podíanlle ter chamado... "trazarabrollo" ("Ponme unha cunca de trazarabrollo").

CAAALDO. É un nome ben bonito, agradable, curtiño e fácil de dicir.... Porque, imaxinades o que sería se o caldo non tivera nome, nin feo nin bonito, e houbera que pedir unha cunca así: "Oe rapás, ponme unha cunca de... *comida constituída fundamentalmente de verduras, fabas e unto, cocidos en auga só, ou con outros ingredientes, como patacas, carne, chourizo, touciño, etc.*"

Ou o neno que lle di á mamá: "Mamá, estou farto, non quero comer máis... *comida constituída fundamentalmente de verduras, fabas e unto, cocidos en auga só, ou con outros ingredientes, como patacas, carne, chourizo, touciño, etc.*" (...)

Complicado, nonsí?

¿Sabedes que? O outro día recadando información sobre esta parroquia vin que había moitas cousas das que se podían falar, ou mesmo adicarlles unha festa. Por exemplo, o carballo da capela de Santa Margarida. E aquí xurdiume unha pregunta. Por que, as xentes de Mourente non lle adicaron a festa a esta árbore milenaria, e si ao noso caldiño, que non é tan vello? Pois moi fácil, pensei eu. Que se pode facer co fermoso carballo? Todos, non podemos xantar debaixo á súa sombra, porque non collemos. Podémolo admirar; mesmo tocar e sentir a súa enerxía; podemos bailar ao seu redor... Pero penso que a razón máis importante pola que non lle facemos unha boa festa é porque non o podemos comer. E que..., unha festa en Galicia, para que sexa festa-festa de verdade, ten que ter, como diría un amigo meu, ten que ter de roer e de mollar o peteiro, nonsí? Se non non é festa nin é nada. Por isto penso que elixistes moi ben homenaxeando este manxar dende hai uns anos. Ademais, no ano Sarmiento xa plantastes outro carballiño para preservar o patrimonio natural, que tamén é necesario; e xa o carballo grande xa debe de estar contento co seu irmanciño ao lado. Agora só vos queda montarlles unha boa festa ás mozas de Mourente, que como di a canción, son as máis bonitas!! E, polo que vexo aquí, abofé que é certo.

¿Sabedes outra cousa? A importancia do caldo é a cotío ignorada por quen o consome. Si, pola persoas que o tomamos. Non me refiro á importancia que ten simplemente como aporte calórico para o noso corpo, senón á importancia que ten como símbolo dun pobo. Porque o caldo, e isto non é broma, é un dos símbolos de Galicia, igual que o son, falando de comida, o marisco, a empanada, o cocido, as filloas, os grelos, os viños, etc.

E falando noutros eidos, a catedral ou o camiño de Santiago, o mar, a hospitalidade das nosas xentes...

Pois si, queridos amigos e amigas de Mourente. O caldo é un símbolo da nosa cultura gastronómica, e polo tanto, da nosa cultura con maiúsculas. E como a cultura é o que máis identifica a un pobo como tal, debemos preservar os elementos que a integran. Porque é o noso patrimonio, e debémolo conservar. Por iso, é de xustiza agradecervos a todos e, en especial á comisión organizadora desta festa- os veciños e veciñas do Castro-, encabezada por Santiago Laya, e a todas as persoas que empezan a preparar a festa xa de madrugada para que todo estea perfectamente organizado hoxe, digo, agradecervos o esforzo de poñer en marcha hai xa máis de dez anos a Festa do caldo de Mourente. Porque hai elementos da cociña tradicional galega que parecen que están con nós desde sempre pero non é así. Por iso é importante que festas coma esta sigan existindo e sigan contribuíndo a consolidar e a dar a coñecer a nosa gastronomía. Dicía, que hai cousas coma o caldo, que parece que estiveron sempre aí, connosco. Pero non. Por exemplo: Que é máis antigo? O caldo galego ou o carballo de Santa Margarida? O que si sabemos é que ambas as dúas marabillas teñen que ter algo, teñen que ter unha esencia ben importante para perduraren ao longo do tempo.

Disque o carballo de Santa Margarida ten case mil anos. Carafio!! Xa son anos, eh?

Mirade, as patacas, igual que as fabas, viñeron de América, como sabedes, hai uns poucos centos de anos. Polo tanto, o caldo só pode ter, como moito, cincocentos e pico anos. A principios do século XX só era unha especie de potaxe de fabas, verdura, e patacas cocidas en auga limpa e unto. Ás veces aparecía algún óso ou un anaco de freba para lle dar unha pouca gracia ao asunto. O caldo galego, tal como hoxe o coñecemos no terá máis de unhas ducias de anos. Hoxe, para facer unha boa pota de caldo engádenselle varios tipos de carne na cocción. A cousa cambiou un pouco. Sabemos xa que o carballo da capela é máis antigo có caldo. Pero non dubidedes de que o noso caldiño ha durar, non mil, senón dous mil, tres mil ou un millón de anos. Todo isto do que vos veño falando xurdíume a min cunha dubida ¿qué era máis vello o carballo ou o caldo? Todo isto creo que xa quedou claro! E ademais... Que máis ten?! Vendo a hora que é, a vós que vos apetece máis agora? Ir ver o carballo ou ir comer un cunca dese bo caldo que fan nesta terra? (...) A mi tamén, claro.

Enton imos deducir que o caldo e o máis importante de Mourente, polo menos hoxe!! Nin os romanos, nin os celtas, nin sequera os mouros que lle deron nome a este lugar, probaron o caldo que coñecemos hoxe en día. Que sorte temos, nonsí?! Sabede que este saboroso prato galego foi creado polos nosos devanceiros máis recentes. É máis, é posible que o inventara a tataravoa ou o tataravó de algún de vós, dos que estades aquí presentes. Nos vos parece emocionante?! É bonito pensar que, as verduras ou as patacas, ou a carne que metemos no bandullo cada vez que tomamos unha cunca de caldo, son netas e netos das primeiras verduras e o primeiro porquiño que, ao mellor, algún antepasado voso botou na pota cando inventou este prezado alimento. Eu, cando como caldo sempre o penso, e así, aínda me sabe mellor.

Amigas e amigos, a maxia do caldo é que cada vez que a culler roza os nosos beizos estamos saboreando natureza galega, tradición, historia, e como non, calidade.

Quérovos dicir unha cousa. Eu, particularmente, teño unha relación un tanto especial co caldo. Cando era cativo... Vaia, antes de nada, permitídemme que vos diga que teño unha nai que prepara o caldo coma os mesmísimos anxos. Decía que cando eu era cativo non me gustaba o caldo. Tampouco outros moitos alimentos... Pásalles a moitos nenos. A verdade é que isto duroume pouco. Cando empecei a medrar un chisco, antes de me converter nun adolescente, xa comecei a interesarme en serio pola comida. Comía prácticemente de todo. Non tardei moito tempo en facerme omnívoro total. E non só iso, senón que á parte de comer de todo, gústame gozar coa gastronomía. Pois ao que ía... Hoxe en día, afortunadamente, miña nai segue a preparar de cando en vez unha boa pota de caldo. E segue a ter o costume de me invitar algún domingo que outro a degustalo. Hoxe é o día que meu pai, cando ve que me sento na mesa sempre di: "A ti non che gusta o caldo, non?" O certo é que é un chisco despistado, porque me leva vendo comer caldo moitísimos anos. Na miña familia, cada vez que isto ocorre, sempre nos miramos e eu digo de broma: "Nooon, a min non che me gusta nada o caldo"

Meu pai, por certo, é unha desas persoas -que eu pensei que eran poucas-, que come o caldo despois da comida principal. Habería moito que falar de cal é o mellor momento para meter o caldiño no corpo. Se antes, ou despois dos pratos principais. Meu pai di que o come ao final porque se o toma antes quítalle a fame.

É unha boa razón, non é? Hai outras persoas que prefiren tomalo antes porque abre o apetito. Para gustos...

Hai uns días, falando cun arxentino recastado, que eu coñezo, e compartindo xantar con el, diciame algo que me deixou completamente abraiado. Confesoume a súa devoción e o seu amor polo caldo. Ata tal punto lle gusta, que respondendo á miña pregunta de se el prefería tomalo antes ou despois, contestoume que el o ten tomado de primeiro prato, de segundo e tamén de sobremesa. Pero o sorprendente disto é que o fixo máis de unha vez, pero no mesmo xantar!!! É dicir, comeu tres cuncas de caldo seguidas, e a do medio, ás veces acompañada doutras viandas. Como podedes ver, é un verdadeiro amante do noso caldo. E tamén a proba evidente de que traspasa fronteiras. El di que de primeiro vai moi ben porque abre o apetito, asenta o estómago e prepáralo para recibir os seguintes alimentos. De segundo tamén está ben porque axuda a dixerir os alimentos previos. E ao final do xantar (este é estilo meu pai), ao final do xantar tamén está moi ben porque non quita a fame (a quen lla quite, claro) e ademáis contribúe a que fagamos mellor a dixestión.

En fin... Resumindo: Que grande idea adicarlle esta fermosa festa ao noso caldo!

Moitos de vós coñecédesme, se cadra, pola miña condición de boticario nuha serie de televisión. Por iso deime de conta de que os boticarios son moitas veces coma os cociñeiros ou cociñeiras. Botan moito tempo conformando receitas. Claro que non son para comer, pero teñen moito en común coas gastronómicas, porque tamén levan ingredientes, e as súas proporcións son fundamentais para que o produto saia nas mellores condicións. O que tamén vos podo dicir é que, un pode ser moi bo boticario e moi mal cociñeiro. Así que, haille que deixar á xente que sabe, que sexa ela a que prepare o caldo. Permitídemme que remate como falaría o meu *alter ego* da televisión, Telmo, o boticario de Santalla:

Como ben saben, na ficción
un modesto boticario son,
e teño remedios para dar e tomar.
Pero non habelencia para cociñar.

Fago xaropes para a tose, pra a diarrea,
na botica ou onde estea.
O que nunca dei preparado dentro da miña cociña
é a receita do caldo, que é mellor ca unha menciña.

De unha cousa estou seguro,
o día que esteas doente,
nin pastillas, nin xaropes,
toma un caldiño quente.

Por iso digo seguro,
se o teu mal vén do bandullo
fai lle caso a esta xente,
toma caldo de Mourente!

Espero que non me poñades a caldo por estes versos. e tamén
espero que todo o mundo goce do xantar e da festa, así que...A
comer o caldo!, e o que non queira..., dúas cuncas!!

Grazas, moitísimas grazas por me convidar, e ata outra!!

Viva a Festa do Caldo!!
Viva Mourente!!

Monti Castiñeiras

Mourente, 12-03-2006

Co máximo agradecemento
polo voso aforimo e
hospitalidade.
¡Grazas de corazón!
Os veciños e veciñas
de 'o castro
Mourente esfaredes
sempre nas miñas lembranzas

