

Un prestixio gañado nos mercados



XUNTA DE GALICIA

Autoras



Deseño

ográfico

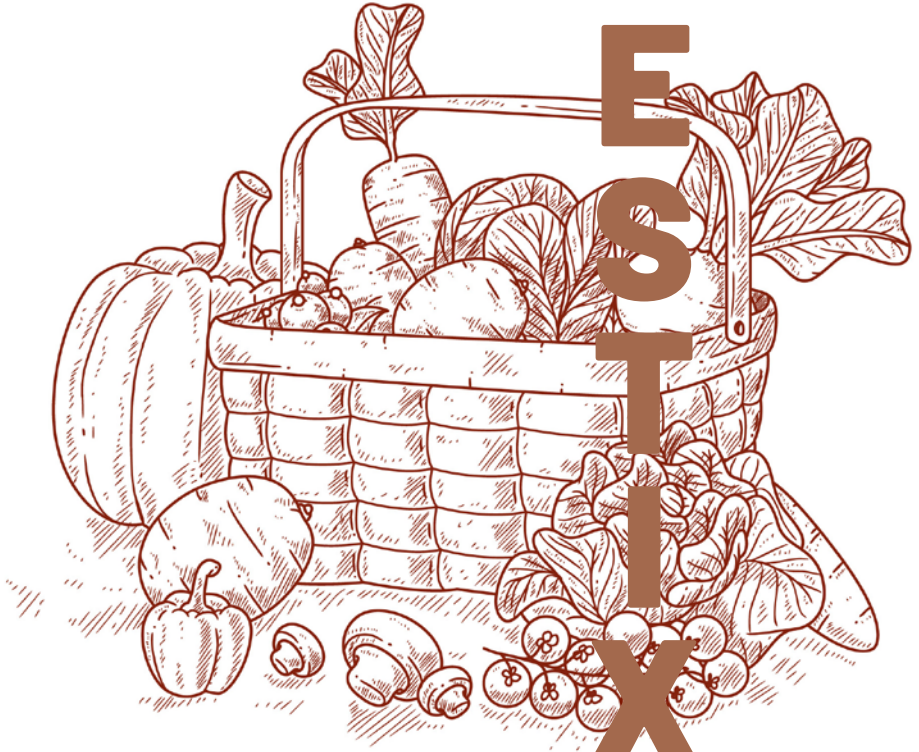
Fotografía:

- Arquivo dehistoria
- Museo Etnolóxico de Ribadavia
- Lesmes Fotógrafos
- Arquivo histórico Provincial de Lugo

Obra realizada ao abeiro do Fondo de proxectos culturais
Xacobeo 2021 da Xunta de Galicia



**P
R
E
S
T
I
X
I
O**





Un prestixio gañado nos mercados

Galicia ten un lugar propio e prestixioso no mundo da gastronomía; é recoñecida pola riqueza dos seus saberes e prácticas arredor da mesa, pola calidade dos seus produtos, pola habilidade das súas xentes para preparalos e combinalos para ofrecer preparacións incomparables. En efecto, en Galicia os recursos do territorio e o esforzo e creatividade das persoas deron lugar a ese acervo que é diferenciado e recoñecible.

Esa reputación non é nova, senón que afunde a súa traxectoria en tempos antiquísimos da nosa historia; de feito, ten moito que ver con ela, pois vén de antigo, do tempo en que se gañaba a confianza e a preferencia dos consumidores sen publicidade ou sen os grandes medios actuais. Nos mercados e na mesa, os produtos galegos —frescos ou transformados— e os seus elaboradores construíron esa sona que os caracteriza.



Unha fama que vén de vello

Pola súa abundancia, polos sabores singulares, pola habilidade de quen sabe cultivalo ou cociñalo... un produto acada sona vinculada a un lugar concreto; son moitos os condicionantes e os elementos que integran a reputación dunha localidade ou dun alimento. No caso de Galicia, a antigüidade é un deles, dado que a tradición (e o respecto a ela) é un dos ingredientes que sostén a preferencia do público.

De feito, hai comarcas recoñecidas desde antigo neste sentido e cuxo nome está vinculado xa a el. O caso máis coñecido é o da comarca de Padrón e os seus pementos ou o do Cebreiro e seus queixos, pero a tradición oral e os costumes de cada zona

reflicten unha enorme variedade de referentes: o pan do Porriño, as sardiñas de Rianxo, os xamóns da Cañiza, a augardente da Ribeira Sacra, o viño tostado ourensán, a pataca de Bergantiños, a carne de vacún da serra ourensá... Todos compiten na mentalidade colectiva e nos mercados con eses compañeiros de máis sona. O porqué deste feito está en que a reputación construíuse primeiro a nivel local, xa que ata tempos relativamente recentes as canles de comercialización dentro da propia Galicia eran precarias. Se a isto se suma a agricultura de autoconsumo practicada ao longo da historia, comprenderase mellor que haxa reputacións moi sólidas a nivel comarcal ou mesmo galego, que apenas cruzaron as nosas fronteiras.

Proxectarse máis alá das nosas fronteiras requiría non tanto calidade ou mestría, senón volume produtivo, estabilidade no acceso aos mercados e uns custos (en tempo e cartos) de transporte razoables. Son condicións que non sempre existiron nin trataron os produtos galegos coa benevolencia que merecía a súa calidade e o interese que espertaban nos mercados.

Os produtos do mar son os de maior historia exportadora, pois o peixe salgado saía xa das factorías que os romanos desenvolveron nas rías, aínda que posiblemente se destinaba só aos mercados da Gallaecia.

Será nos tempos medievais cando o peixe —seco ou salgado— capitaneas as exportacións galegas. Por mar saían cada ano milleiros de toneis con sardiña salgada ou congro ou polbo seco con destino aos portos do Mediterráneo. Co viño e cos coiros constituían o trío do comercio marítimo.

Tanta sona tiña o noso viño que foi o cultivo máis rendible ata o século XIX, xa que se podía comercializar doadamente en Galicia e nos portos do norte de Europa. Hoxe pensamos sobre todo no Ribeiro, pero o certo é que xa na Idade Media atopamos o alborexar das outras denominacións



de orixe e podemos identificar núcleos centrais deste comercio, que foi un dos principais sectores da economía urbana medieval.

O terceiro pé era o dos coiros, que saen por mar en volumes que hoxe consideramos inauditos. É evidente que en Galicia non se consumía tanta carne, así que é necesario pensar na súa exportación. Nos séculos seguintes, milleiros de cabezas de vacún saíán cada ano cara a Castela e a Portugal para o consumo das cidades. Son animais adultos, coidadosamente coidados e alimentados nas casas labregas, que xa no século XVII teñen sona de ofrecer a mellor carne do reino, a dos *cebóns*, cuxo nome é sinónimo de carne excelente e cebada en Galicia.

Nese tempo, ademais da carne tiñan sona fóra do país os queixos, as carnes salgadas (chacinas, xamóns e lacóns), os cítricos —que se embarcaban cara ao norte de Europa desde Betanzos ou Baiona— e os viaxeiros louvan o sabor do pan, a variedade de froitas e a frescura do peixe.

No século XIX a mellora das comunicacións e os avances que trouxo a revolución industrial poñen sobre a mesa importantes cambios. Algúns produtos galegos como o viño, a carne ou as conservas (de peixe, de vexetais e mesmo de preparacións) comezarán a distribuírse máis alá das nosas fronteiras con maior facilidade. As exposicións internacionais, españolas e galegas son o foro preferente para dar a coñecer

os produtos agrarios e as incipientes industrias agroalimentarias: conserveiras, propietarios agrarios, adegueiros, envasadores de augas minerais e industriais de todo tipo —desde chocolateiros ata queixeiros e fabricantes de pasta ou galletas— percorreron estes certames que servían como espazo de publicidade e comercialización.

Por outra banda, a gastronomía galega comeza a emerxer e singularízase da man de críticos como Ángel Muro ou Camino de Cela, que abren o camiño que seguirán no XX Manuel María Parga y Puga (Picadillo) ou Álvaro Cunheiro.

Non se ve con claridade aínda a sona do produto galego en xeral máis alá



das nosas fronteiras, pero si o valor que merecen algunhas especialidades como o peixe e as súas conservas, os mariscos —que agora son para as mesas acomodadas—, os viños, os doces de froitas etc. Os mariscos, así como o viño e algúns produtos de horta, expórtanse en fresco cara a América, onde as comunidades emigrantes consolidarán e difundirán a súa fama.

A prensa do período 1850-1930 transloce como moitas especialidades locais comezan a adquirir sona máis alá da contorna inmediata, pois é precisamente a mención á procedencia o reclamo que achega á clientela o criterio de calidade e frescura. É o tempo en que o viño de Valdeorras chega á Galicia occidental, as pavías de Ribadavia conquistan as cidades do norte ou as augas de Mondariz se comercializan en todo o país, e así sucede tamén con queixos de Curtis, Tetilla ou San Simón, o viño tostado, as carnes e embutidos do interior lucense, os doces de Monforte, os melocotóns de Valdeorras, a repostería de masa de follado de



Pontevedra, o cabrito ourensán, os capóns de Vilalba... As empanadas, o polbo, o marisco, o caldo e as carnes asadas así como doces tradicionais como melindres, amendoados ou roscas comezan a emerxer como identificadores da gastronomía galega a ollos foráneos.

No século XX os produtos galegos con percorrido exportador e aqueles con popularidade rexional son máis nutridos e sobre todo máis numerosos; a mellora das comunicacións e sobre todo o turismo permitiron que a cultura culinaria galega chegase a novos públicos e os seus produtos a todos os mercados do mundo. É un proceso que discorre a varias escalas e niveis, pois tanto se populariza o polbo á feira como se exporta ao outro lado do mundo unha especialidade tan singular como os meixóns do Miño.



As conservas modernas, a conxelación, as novas formas de produción e comercialización... Galicia será algo máis que produto fresco e significará tamén receitas e preparacións singulares e mesmo establecementos e profesionais de referencia, como é o caso dos mercedores dunha estrela Michelin.

En paralelo ten lugar outro fenómeno de signo contrario: o prepagamento dalgunhas especialidades ben famosas no pasado como os doces de froitas do sur de Pontevedra, os biscoitos de Monforte, o aceite de oliveira ou mesmo da maior parte da produción de froitas; tamén se retraerán moitas receitas que, nadas nas cociñas familiares, non dan o paso á restauración profesional.

Será nos últimos anos do século XX e sobre todo no XXI cando comezarán

a recuperarse algunhas desas tradicións esquecidas, da man de novos emprendementos no rural e no mar, de cociñeiros e cociñeiras, de labregos e labregas que recuperan vellas especies vexetais (como o aceite autóctono), apostan por propostas innovadoras (algas, conservas *gourmet*, froitos exóticos) ou polo rescate de auténticos tesouros gastronómicos como o requeixo, o viño tostado ou o trigo do país.

As etiquetas internacionais de calidade, os galardóns conquistados en certames e catas, a presenza na despensa dos restaurantes máis selectos ou nas mesas máis sofisticadas son sinais que avalan a consideración actual dos produtos e preparacións tradicionais de Galicia.



Do mar, o mellor

Se o aproveitamento dos recursos mariños se pode datar no tempo da cultura castrexa, temos probas da implementación de procesos de transformación para a conservación e a comercialización das capturas desde os días da romanización; ese produtos chegaban non só a outras comunidades costeiras ou á franxa interior inmediata, senón tamén aos espazos urbanos algo máis arredados, como é o caso de Lugo.

Será nos tempos medievais cando o peixe galego se converta nun sector de exportación estable e un produto requirido e recoñecido polos mercados exteriores, concretamente no sur de Castela e nos portos mediterráneos. É o caso da sardiña salgada, o congro, a pescada e o polbo seco,

pero tamén das ostras escabechadas; e nun radio máis curto —pois a produción era tamén menor— a lamprea tiña tamén moito predicamento. Saían por mar, pero tamén da man dos arrieiros que repartían o produto por Castela e polo interior de Portugal.

A técnica predominante é o escochado (descabezar, eviscerar e limpar as sardiñas, que serán salgadas e acomodadas no tonel) que desenvolven as familias dos pescadores nas súas casas, nas lonxas de salga ou mesmo en lugares como os soportais de Muros ou Vigo.

Nos séculos da Idade Moderna, para responder a unha demanda sempre crecente, ampliáronse barcos e instalacións e van tomando protagonis-



mo as factorías, que acabarán sendo predominantes —se falamos en volume produtivo— a finais do século XVIII.

A invención da conserva moderna permitiu revivir a tradición e ampliála a novos produtos. Contra 1900 unha morea de empresas elaboran todo tipo de peixes e comercialízano nos mercados internacionais, principalmente en Europa e Estados Unidos; o mar será a primeira industria galega. Ao principio traballaban con tarros de cristal e logo virían o enlatado, a folla de lata, as instalacións

mecanizadas etc. É o tempo de marcas históricas como Goday ou Masco, insignias dun sector que chegou a exportar o 90% da súa produción.

A guerra civil e as políticas de autarquía pecharon eses mercados internacionais e o sector tivo que se reinventar. Chegou o tempo da profesionalización do marisqueo, de intensificar a acuicultura (ostras, mexillón), das novas variedades de conservas ou de aproveitar o ferrocarril e a estrada para comercializar peixe fresco no interior de España. Son tempos de grandes cambios e dun reinventarse que sentou a base dun relanzamento: novos caladoiros, buques máis grandes e modernos, reorganización da frota de baixura... e aínda chegaría a conxelación, os buques factoría, os viveiros a grande escala ou a organización e a modernización da acuicultura.

Foi un esforzo ímprobo que tivo como resultado o posicionamento de Galicia no liderado do sector pesqueiro mundial non só polo volume de peixe descargado nos portos ou a capacidade da súa frota, senón tamén pola súa calidade. Por iso, frescos, conxelados ou transformados, os peixes e mariscos galegos están hoxe presentes en todos os países do mundo e conquistan todo tipo de públicos.

Da leira e da horta

Os galegos e as galegas explotaron de sempre a terra como recurso fundamental do seu sustento; non obstante, non foi ata tempos recentes que a calidade dos seus produtos foi recoñecida fóra das nosas fronteiras. A razón deste fenómeno é unha mestura de circunstancias que van desde a dificultade para conservar e transportar os vexetais nos tempos históricos ata a produción atomizada en milleiros de explotacións familiares, pasando polos malos camiños que unían Galicia con Castela e dificultaban a exportación de alimentos delicados e de prezo accesible.

En Galicia, sucedía o contrario, pois a dieta cotiá de ricos e pobres tiña no produto do campo o seu puntal principal; con todo, as malas comunicacións dificultarán a comercialización máis alá dos ámbitos inmediatos ata case finais do século XIX.

Ata entón, os viaxeiros que se achegaban a esta esquina do mundo louvan a abundancia e a diversidade das froitas e da horta, sobre todo daquelas comarcas máis feraces como os vales interiores ou as Rías Baixas, e o saboroso pan, elaborado nas casas con mesturas de cereais do país. Na súa obra, Martín Sarmiento dá fe da inxente variedade de produtos consumidos.

A comercialización dos froitos de horta é antiga e tiña como destino os mercados urbanos; alí chegaban da man dos labregos e sobre todo das labregas e das regateiras (intermediarias). Chícharos, cebola, cabaza, nabos, allos, repolos, verzas... vendíanse en fresco, pois a implementación de procedementos de conservación non chegaría ata mediados do século XIX.

Polo que parece tiñan especial sona as mazás e as peras galegas, e os li-



móns eran exportados cara ao norte de Europa xa a finais da Idade Media; tamén tiñan certa saída os doces que con eles e coas laranxas se facían na comarca de Vigo. Pexegos, ameixas, noces, abelás ou cereixas completan unha oferta que non procede —tampouco hoxe— de grandes plantíos, polo que a comercialización a grande escala é complicada. Non obstante, estas froitas teñen hoxe en día gran presenza nos mercados galegos e gozan da predilección do público local e foráneo polo seu sabor e autenticidade.

Hoxe as cousas mudaron e a posibilidade de transportar os produtos preservando a súas características deu pulo á comercialización e á mo-

dernización do sector. Tamén animou á conservación e á proxección de variedades recoñecidas no país e fóra del pola súa calidade e que hoxe son merecedoras de etiquetas e certificacións como a indicación xeográfica protexida ou a da agricultura ecolóxica.

O viño é outra das grandes exportacións históricas, contando con áreas recoñecidas de antigo como produtoras de calidade, como é o caso do Ribeiro, Viveiro, Betanzos ou as Rías Baixas. Hoxe os produtores agrúpanse en denominacións de orixe que sinalan e protexen a autenticidade dos seus caldos ao tempo que comercializan a súa produción en todo o mundo, sendo Galicia un referente no sector vinícola que ten a súa bandeira nos seus afamados viños brancos.

Nacidos da necesidade de aproveitar ao máximo os recursos da casa, as familias galegas desenvolveron un método propio para destilar alcohois que ten como base os bagazos sobrantes da vinificación. O procedemento tradicional apenas foi alterado aínda hoxe en día e está na base da calidade e da singularidade das augardentes galegas e das bebidas derivadas, como o licor de herbas ou de café, tamén protexidas cunha indicación xeográfica.

A gandaría, o tesouro

Ogando foi a grande industria de Galicia e nisto concordan todos os analistas históricos; tamén coinciden en afirmar que non había grandes rabaños nin comarcas singularmente gandeiras. Había milleiros de cabezas que se criaban nas aldeas en función dos recursos dunha familia, e así había granxas con 5 ou 6 vacas e outras cunha soa; todas sumadas, facían de Galicia a maior rexión gandeira de Castela.

A inxente cantidade de coiros de vacún, porcino e ovino que se exportan na Idade Media pola vía marítima inducen a pensar na presenza dunha cabana gandeira relevante que ne-

cesariamente se consumía a través de carnes conservadas (secas ou salgadas). Nos séculos seguintes manterase esta tónica: cada ano ducias de milleiros de bois e vacas saen de Galicia camiño aos mercados urbanos de Castela e Portugal, onde era considerada carne de calidade excepcional e sumamente apreciada. Saían tamén as carnes salgadas, sobre todo xamóns e lacóns, que tiñan bo predicamento tamén nalgúns portos do sur. Nos mercados locais estas carnes tiñan un bo competidor nos capóns, que estaban entre as viandas máis demandadas polos señores, tanto polos que teñen a súa residencia urbana en Galicia como polos que residen na Corte.





Estes cabaleiros recibían tamén os ovos das súas posesións, os embutidos, as carnes e tamén os queixos, que lles eran transportados en tempada por arrieiros ou criados. Así chegou máis alá de Galicia a fama do queixo San Simón ou o Tetilla e dos lacóns.

A carne de vacún adulto galego exportouse ata ben entrado o século XIX, cando comezou a saír tamén cara a Inglaterra. A finais desa centuria, a quebra do negocio inglés levou a unha crise da que saíra a rexeneración da raza Rubia Galega e a recuperación do pulo comercializador xa nas novas condicións do século XX.

Hoxe en día, tanto a Rubia Galega como as outras razas autóctonas proceden de animais criados e cebados á antiga usanza, por iso son carnes de enorme prestixio, consideradas entre as mellores do mundo.



Una de las instalaciones que ha llamado más la atención en el Concurso Nacional de Ganados, ha sido la de D. Honorio Riesgo, prestigio industrial que ganó el primer premio en el Concurso de 1918. En el actual certamen ha presentado el señor Riesgo un magnífico lote de bueyes gallegos, seleccionados para matadero con el acrílico y la escrupulosidad que, por ser habituales en los notables productores, han alcanzado su justo renombre y le han procurado la mejor clientela de Madrid. Los bueyes presentados en la actual Exposición por el señor Riesgo, serán sacrificados y vendidos, al terminar el Concurso, por la acreditada Casa Lechuga. De la importancia que ha adquirido D. Honorio Riesgo, como ganadero, dan idea las cifras siguientes de cosechas por dicho señor al matadero en el año 1921, y que son 62.200 corderos y 14.250 vacas vacunas.

As estrelas emerxentes

Nas últimas décadas, no campo e no mar, na horta e na corte, da man de grandes emprendementos ou de iniciativas individuais están chegando aos consumidores unha morea de produtos vinculados á nosa gastronomía. Son froito da reactivación de alimentos clásicos, como o aceite, as augas minerais, o viño tostado, algunhas froitas ou o mel; da recuperación de preparaciós ben antigas, como o requeixo ou as confeituras de froitas; da posta en valor dos valores de sempre —o pan, carnes salgadas, a sidra ou os queixos serían o exemplo máis

claro— ou froito da innovación a partir dos recursos do territorio, como os kiwis, as algas ou as receitas de fusión incorporadas polos restaurantes máis rompedores. De feito, hoxe admitimos como tradicionais alimentos e receitas que non son tan antigas como algunhas conservas de marisco, as de mirabeis, os iogures ou o *marron glacé*.

Porque ao cabo, os alimentos e a forma de preparalos e consumilos evolucionan co tempo, como sucede coa comunidade que os produce, prepara e consome.



Especialidades reconecidas

Hoxe en día a fama e a autenticidade dun produto ten o seu equivalente na forma de recoñecementos profesionais e da inserción en rexistros que garanten a procedencia e o respecto á tradición. O nivel técnico e creativo dos profesionais da gastronomía galega ten o seu reflexo na gran sona que ten entre o público local e foráneo, nos numerosos galardóns —entre eles as varias estrelas Michelin— ou a emerxencia deste ramo como un dos atractivos turísticos da comunidade.

Os produtores están presentes e ven recoñecido o seu esforzo en todo tipo de certames, desde catas de viños —onde os nosos brancos merecen as maiores louvanzas— ata os merecementos dos críticos consolidados, como é o caso das carnes de razas autóctonas, consideradas

hoxe entre as mellores do mundo. Moitas marcas están presentes nos mercados españois e europeos, onde son recoñecidas e interpretadas como sinónimo da calidade que vén da tradición.

As etiquetas de calidade identifican estes produtos e orientan a elección do consumidor. As máis importantes son aquelas avaladas pola UE, aínda que hai outras como Galicia Calidade. As Indicacións Xeográficas Protexidas e Denominacións de Orixe son o punto de chegada dun longo proceso de revisión e actualización da tradición para preservala e para poder ofrecer aos públicos contemporáneos os sabores e saberes de sempre. Garanten a autenticidade tanto no produto como no proceso, así como a conexión co territorio e o seu legado.



Os nosos viños e derivados están amparados por máis dunha ducia de D. O. (Ribeiro, Valdeorras, Monterrei, Rías Baixas, Ribeira Sacra) e I. X. P. (Barbanza e Iria, Ribeiras do Morrazo, Betanzos, Val do Miño-Ourense, Licor Café de Galicia, Augardente de Galicia, Licor de Herbas de Galicia, Augardente de Herbas de Galicia); temos tamén catro denominacións de orixe aplicadas a queixos (Tetilla, Arzúa-Ulloa, San Simón e Cebreiro), tres I. X. P. no sector cárnico (Ternera Gallega, Capón de Vilalba, Vaca Gallega/Buey Gallego e Lacón de Galicia) e nove de produtos do agro (Castaña de Galicia, Faba de Lourenzá, Pataca de Galicia, Grellos de Galicia, Pemento de Arnoia, Pemento do Couto, Pemento de Herbón, Pemento de Mougán, Pemento de Oímbra) e o selo de Agricultura Ecolóxica, que dá amparo a moitas pequenas explotacións. Ademais de tres especialidades vinculadas a receitas tradicionais —como son a I. X. P. Tarta de

Santiago, a do Pan de Cea e a do Pan Galego— e a de Mexillón de Galicia, que recoñece a excepcionalidade da acuicultura galega.

Son unha pequena mostra do moito que a cultura gastronómica galega ten que ofrecer e das posibilidades de riqueza e experiencias que pode achegar aos públicos de todo o mundo.



Obra realizada ao abeiro do Fondo de proxectos culturais
Xacobeo 2021 da Xunta de Galicia



**XUNTA
DE GALICIA**



Xacobeo 2021

galicia