

Mesas e xantares



XUNTA DE GALICIA

Autoras



Deseño

ográfico

Fotografía:

- Arquivo dehistoria
- Arquivo Histórico Provincial de Lugo
- Excmo. Concello da Coruña
- Museo Provincial de Lugo
- Patricia Ramos Ariza

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



**X
A
N
T
A
R
E
S**





Mesas e xantares. Unha forma de convivir e compartir

Como moitas culturas, a galega desenvolveu arredor dos alimentos e da forma de consumirlos pautas e prácticas vinculadas á sociabilidade, á saúde, aos oficios ou ao calendario anual; unha fonda relación que nace da persistencia dos hábitos e da convivencia das comunidades dentro dun esquema cultural e espiritual. Dos momentos da vida, dos ritmos do ano, das necesidades do traballo van xurdindo momentos de convivencia que no caso de Galicia teñen o seu reflexo gastronómico; trátase de receitas asociadas a tempos do ano ou da vida, arquitecturas de conservación dos alimentos, pratos axeitados a un acto social ou mesmo as ideas sobre a salubridade dos alimentos.

Nisto Galicia non é excepcional, xa que todos os pobos tiveron e teñen unha relación deste tipo coas viandas que consomen, aínda que si é específica —como tamén adoita suceder— porque as pautas culturais son construídas por cada pobo en función da súa experiencia milenaria de apropiación dun territorio e do seu devir histórico. O que sen dúbida é unha afirmación certa é que as prácticas culturais desenvolvidas polos galegos e galegas neste contexto son de singular riqueza e diversidade ata o punto de que a gastronomía é un dos puntais da cultura, do sentimento e da sociabilidade tradicional. É un dos elementos básicos que conforman a identidade do país mesmo neste século XXI.



A simbiose dun pobo co seu sustento

Os galegos e as galegas desenvolveron unha estreita relación co ambiente que habitaron para acomodalo ás súas necesidades de sustento, acubillo ou comunicación. No referido á alimentación, foron deseñando e implementando técnicas e coñecementos destinados a mellorar a pesca ou as colleitas, a prolongar a conservación dos alimentos ou a simplificar as tarefas vinculadas á produción e preparación dos xantares. A historia amosa a complexidade destes procesos e o seu carácter continuo e permanente; unha xeración tras outra interactúa cos recursos ao seu alcance.

Estas dinámicas son as que explican, por exemplo, os cambios nas tecnoloxías e orientacións agrarias, o esforzo para a aclimatación de cultivos, a readaptación das artes de pesca e das embarcacións, os deseños diferenciados dos muíños ou os distintos

tipos de hórreos. Por iso os sistemas máis antigos de traballo da terra foron substituídos pola cambela, o arado chamado romano, a aventadora ou o tractor; por iso se introduciron artes para a pesca do bacallau en Terranova ou os anzois do bonito de Burela e por este motivo cada comarca ten un modelo especialmente apropiado de hórreo ou palleira, adaptado aos materiais dispoñibles e os ventos dominantes. Son adaptacións nas que os modelos de éxito son legados ás xeracións seguintes de xeito que o que hoxe vemos é unha parte pequena do esforzo desenvolvido polo pobo e os seus enxeñeiros anónimos.

Sen dúbida un dos cumios deste esforzo é o sistema que hoxe coñecemos como agricultura tradicional, que comeza a desenvolverse coa incorporación do millo (e logo a pataca) nas explotacións familiares. Está no berce das pautas alimentarias das casas galegas e dos sabores da súa



gastronomía. É unha agricultura diversificada en que cada produto é plantado na leira que lle resulta máis apropiada segundo a calidade da terra, a exposición solar, o rego... e cada finca terá unha combinación de cultivos nunha rotación que aproveitará ao máximo o seu potencial; un intenso traballo humano e o abono procedente do estrume dun gando que agora vive nas aldeas e nas cortes son a clave dunha produtividade espectacular. É o sistema agrario que reflicte o Catastro de Ensenada (1753) e que permitiu que as familias tivesen, para elas ou para a venda en mercados, unha ampla gama de cereais e vexetais, carne, leite e produtos do monte (desde o mel ao toxo para o estrume). Era o que hoxe chamaríamos unha economía circular case perfecta, tanto que deu apoio a un crecemento demográfico e un reparto de terras que acabaría por

minguar os seus rendementos; pero deixou como herdanza esa vocación poliédrica do campo galego e un apego da cociña familiar aos produtos de tempada, sobre todo se son da casa; tamén unha serie de coñecementos inherentes á transformación e á conservación de toda esa produción.

Non é unha casualidade que sexa ao fío deste proceso cando vemos emerxer a riqueza e a diversidade das industrias rurais e dos produtos hoxe considerados de calidade e sona tradicional, como os pans cocidos que se levaban a vender ás feiras, a carne de vacún cebada para a exportación, os queixos de todo tipo, os xamóns e lacóns que se embarcaban ou as augardentes fabricadas en todas as aldeas viñateiras do país.

Este complexo agrogandeiro deu pé, como xa se indicou, a un importante

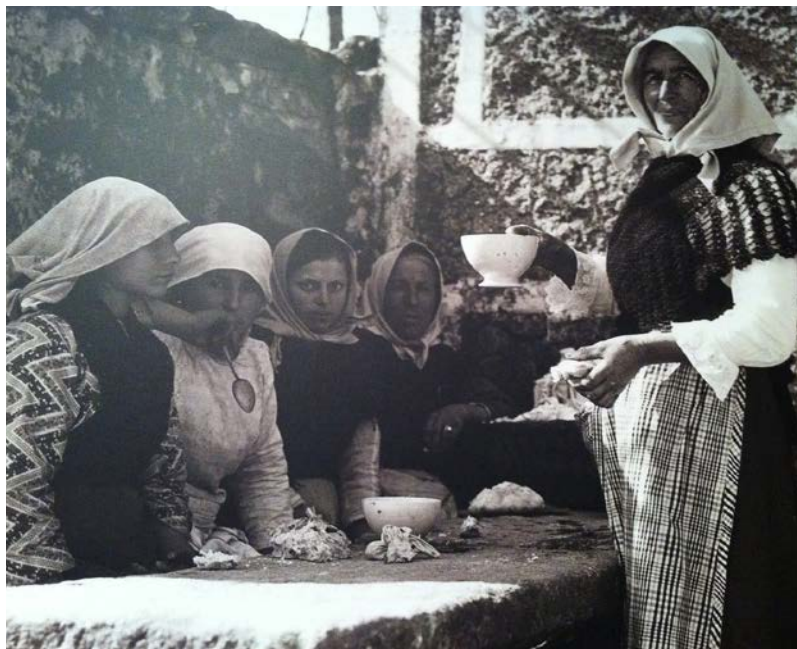
crecemento demográfico que, combinado cunha crecente presión fiscal, epidemias, cambios legislativos etc., acabaron intensificando os procesos en marcha, o cal tivo como resultado beneficios e unha produtividade decrecentes. Ese é o panorama xeral na segunda metade do século XIX, sobre todo nas últimas décadas cando a crise xeral agrava a situación e leva moitas persoas á emigración; outra consecuencia foi a crecente presión social para que as familias labregas puidesen acceder á propiedade das súas terras.

Será nas primeiras décadas do século XX cando os esforzos converxan e teña lugar un segundo proceso de moito interese e de grande impacto na dieta e na cultura gastronómica. Os labregos e as labregas emerxen como protagonistas do seu destino accedendo á propiedade das súas

terras, interactuando cos expertos que traballaban na mellora das técnicas de cultivo ou no saneamento do gando, organizándose como suxeito político que defende os seus propios intereses ou abrindo as primeiras canles modernas de comercialización. Nestas dinámicas está a orixe do vacún de raza Rubia Galega (unha das mellores carnes do mundo), o réxime fiscal axeitado ás augardentes de produción artesanal que permitiu a súa supervivencia, as primeiras comercializadoras de leite —base do sector lácteo galego— ou os primeiros experimentos cooperativos (que foron en Valdeorras arredor do viño).

Os nosos tempos son o resultado daqueles esforzos que, como capas que sedimentan, conforman a cultura gastronómica da Galicia actual. Con todo, os sectores produtivos vin-





culados están hoxe en plena transformación e só hai que pensar nos moitos microempresarios que buscan reactivar o rural, nas grandes compañías e cooperativas ou nos homes e mulleres que cada día traballan no campo, no mar, na cociña ou no laboratorio para decatarnos de que estamos ante un sector moi dinámico, con moita proxección de futuro e que se caracteriza unha vez máis pola fusión de territorio, esforzo, innovación e actitude emprendedora. Son as claves desa simbiose entre o pobo galego e os elementos da súa cultura gastronómica.

Desa unión histórica herdamos unha ampla gama de produtos do mar e da terra, os coñecementos para producilos, conservalos e transformalos en alimento; tamén as pautas culturais que nos levan a apreciarlos, a distinguilos doutros e a preferilos á hora da compra. Son estes factores os que permitirán a conservación desta cultura gastronómica e a súa transmisión ás xeracións vindeiras así como a súa proxección máis alá das nosas fronteiras en forma de produtos que se exportan, das receitas que se comparten ou dun territorio que se abre para acoller as xentes do mundo.

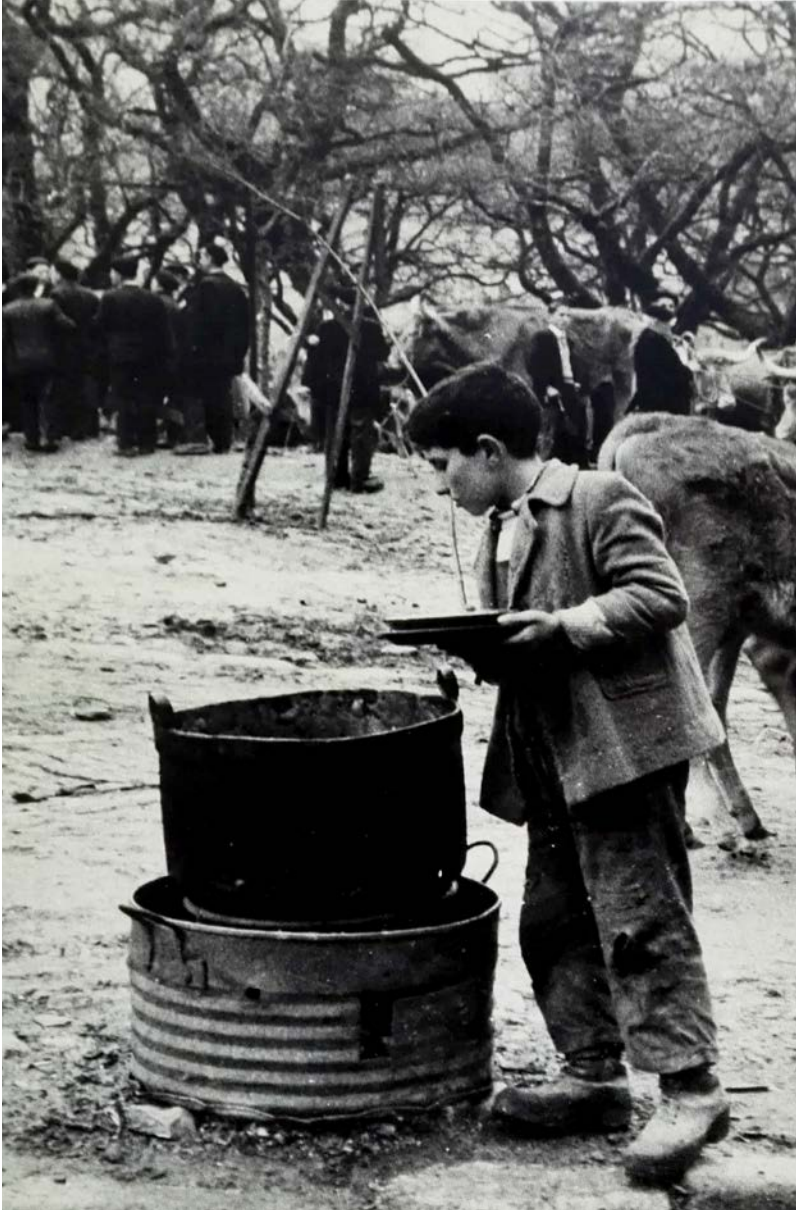
A pegada

O esforzo histórico dos galegos e galegas por obterer os alimentos que precisaban e transformalos é visible en moitos aspectos da nosa realidade, desde aqueles máis evidentes como os recetarios que aínda manexamos a aqueles outros máis imperceptibles como son, por exemplo, os que quedaron na lingua ou na mentalidade colectiva.

Temos un recetario popular que herda preparaci3ns e ritmos de tempos pasados; temos xantares para momentos específicos do ano —como é o caso do Nadal ou da Pascua— e para situacións concretas e temos fórmulas ancestrais —como a das filloas, as papas, o leite callado ou o requeixo—. Temos tamén un calendario que muda pratos e ingredientes ao fío da sucesión dos cultivos —non se consomen grelos, sardiñas ou pexegos todo o ano, senón cando son mellores e máis frescos— e preferimos un método de preparaci3n

ou outro en funci3n de pautas culturais (por exemplo, somos de poucas setas, de escasas carnes recheas ou froitas cociñadas). Eses elementos que nos diferencian doutros pobos e costumes teñen a súa orixe en fenómenos históricos como poden ser a abundancia de leite, a diversidade produtiva da agricultura tradicional ou a dispoñibilidade de froitas e verduras do país frescas e accesibles case todo o ano.

Mesmo a tendencia a rematar un fito persoal ou familiar cun xantar é un elemento cultural herdado que vén do tempo en que as comidas de acotío eran escasas e rutineiras e compensaban iso coa fartura e a diversidade dos días de festa; non había (nin hai) celebraci3n relevante sen convite. Unha orixe similar debe ter a querenza polas festas gastronómicas, que son tantas e sempre tan concorridas. Son a expresi3n actual dun sentimento antigo.



Un deses sinais invisibles é, sen dúbida, o da lingua. Ao longo dos séculos, o pobo construíu verbas e expresións para describir os alimentos, as técnicas e as ferramentas ata construír campos léxicos dunha riqueza case infinita. Neles temos termos de indubidable orixe local como filloas, zara-gallada, óleo ou croque, pero tamén formas galeguizadas de termos foráneos como costeleta, kiwi ou copa. Pode parecer inxenua esta énfase en algo tan evidente como a lingua, pero o certo é que o galego é unha construción comunitaria froito do esforzo dun pobo por dar nome aos seus alimentos e ao xeito de facelos ou consumilos; partiase do latín e foise armando todo un corpus lingüístico que quedou fixado na oralidade ata os tempos recentes da normaliza-



ción. Crear ese instrumento de comunicación é un mérito colectivo e a riqueza que se observa nos ámbitos gastronómicos –que non a hai noutros– resulta moi significativa.





Tamén é pouco percibida a pegada na paisaxe e, aínda que se experimenta en calquera lugar do territorio, pasa desapercibida pola familiaridade. A disposición en tapiz do territorio —con fincas pechadas e de diversa dedicación, espaxadas por unha zona e alternadas con camiños, montes e ríos— denota unha coidadosa selección dos usos da terra, como a reserva das mellor regadas para horta ou prado ou a elección das que dan ao sur para cultivos que precisan sol (como o viñado); os valados (muros e sebes) que protexían os cultivos do dano do gando; os socalcos que permitiron aproveitar os terreos en costa mesmo para cultivos secundarios como o aceite ou a viña; a inmensidade de mil e unha parcelas na veiga do Miño, onde a fertilidade permite dividilas ata case o infinito; o minifundismo da costa, onde a terra complementa os ingresos do mar ou do xornal; os pequenos casares espaxados na beira da ría, con acceso

próximo ao mar; a xeografía quebrada do fondo da ría de Vigo ou en Oia, onde se producía o sal... Todos estes son accidentes que teñen a súa orixe nesa estreita relación do pobo coa obtención do seu sustento.

A arquitectura é a influencia máis visible e a que ten maior presenza. Hórreos, muíños, fornos, eiras, pesqueiras, cetarias... responden á necesidade que teñen as comunidades de desenvolver instalacións para obter, conservar ou transformar os alimentos, ás veces mesmo con importantes intervencións na paisaxe, como é o caso dos peiraos, as levadas de auga dalgúns muíños ou a viticultura nos socalcos como os da Ribeira Sacra. Son unha parte moi importante do legado patrimonial galego e aínda que na maior parte dos casos non teñen o coidado e o recoñecemento que merecen, comezan a darse pasos nese camiño e hoxe é posible visitar e interpretar testemuños como o gran hórreo de Carnota, os fornos do pan de Cea, algunhas pesqueiras do Miño, a cetaria de Rinlo, as vellas salinas de Ulló, o porto fenicio de Bares ou unha morea de muíños de todo tipo e feita.

De feito, podería lerse o territorio galego en termos de esforzo por obter e gardar os alimentos que mantiveron e manteñen o pobo.

Xantares que marcan os camiños da vida

Dicía o historiador romano Estrabón que os habitantes da Gallaecia comían “sentados, en bancos construídos arredor das paredes, situándose segundo a súa idade e dignidade; a comida vaíse pasando en círculo”. Estamos, xa que logo, ante un costume ben antigo.



A arte e a literatura de períodos posteriores permitíennos albiscar eses momentos. Eran ben distintos nos pazos señoriais e nas casas labregas, pero seguro que en todos se compartían as pautas comúns arredor dos alimentos, dun menú fundamentado no produto local, do gusto pola diversidade (moitos pratos para agradar os diferentes comensais) ou a ledicia e bonhomía compartida polos comensais. A gran sala do chamado Pazo de Xelmírez de Santiago —onde acotío sucedían estes ágapes— é exemplo da suntuosidade que podían chegar a acadar as mesas señoriais e presenta un conxunto de esculturas que nos amosan o que alí sucedía: nun espazo amplo e sofisticado, os comensais compartían mesas nas que servían moitos e diversos alimentos, que se presentaban en vaixelas ricamente decoradas e todo se degustaba en alegre conversación cunha boa música de fondo.



As mesas e *refrescos* do Barroco sucedían en salas con mobles luxosamente decorados; preferían as preparacións complicadas e moi vistosas e combinaban viandas sofisticadas e magnificamente presentadas con moitos bocados pequenos, que se caracterizaban polos seus sa-

bores básicos (doce, agre). É o tempo das pirámides de froitas, as aves asadas recheas e presentadas coas súas plumas, o chocolate quente e especiado ou xantares que entran polos ollos.

A literatura (*Os Pazos de Ulloa, O porco de pé, A esmorga...*), o cinema (*18 comidas*) e a arte (pensemos nos cadros costumistas de Fernando Álvarez de Sotomayor) reflicten a persistencia destes costumes nos últimos séculos, pero tamén amosan por vez primeira como eran os banquetes da xente común.

Todos, ricos e pobres, celebraban todo tipo de convivios, pois marcaban os ritmos da vida e non había ocasión que non merecese ou necesitase dun convite. E así se sucedían os xantares



na memoria dos defuntos, nos que se convidaba os parentes; os convites de vodas e bautizos (e os doces que repartían os padriños á concorrencia), os encontros da pedida da noiva ou a comida que se ofrecía a quen viña de lonxe, e algúns vinculados aos tempos do ano como o do Nadal. E aínda habería que sumar as festas parroquiais —ás que se convida parentes e amigos doutras freguesías— e máis recentemente, as festas gastronómicas, que veñen sendo desde o punto de vista do imaxinario social unha suma das festividades citadas pero sen máis causa aparente que compartir arredor dunha mesa.

Estes convites xiraban arredor da fartura, con abundantes carnes (na medida que se podía), doces (papas de arroz, flan, requeixo con mel, queixo con marmelo...) e bebidas especiais (augardentes, anís ou viño tostado), sendo a presenza destas lambetadas o máis característico dos banquetes.

Un tipo diferente de ágape é o vinculado ao traballo. Nas comunidades rurais é imprescindible a concorrencia de man de obra externa en determinados momentos e é grazas a ela que se poden recoller os froitos no momento axeitado, abrir un monte ou acometer con dilixencia as tarefas dunha matanza. Malia a dureza dalgunhas destas actividades, vivíanse cun certo aire festivo que aínda hoxe

persiste naquelas que se manteñen como as vendimas ou os ensilados; parentes e veciñanza acudían a unhas casas e a outras nunha sorte de rotación que reflectía as obrigas de axuda mutua. A casa daba sustento aos traballadores e traballadoras; cando eran xornaleiros —como sucedía nas casas fidalgas— o alimento era o xusto para pasar o día (pan, algo de carne ou peixe e viño), pero cando era xente próxima, o xantar era consistente.





Podía comezar a xornada coa *parva* ou almorzo con pan, augardente ou mesmo caldo; o xantar era máis elaborado contando con pratos de certa consistencia para repoñer as calorías consumidas (algún guiso, por exemplo) e era ao rematar a xornada cando a familia anfitriño despregaba o seu agradecemento cunha boa variedade de preparacións nas cales primaba a boa carne e que remataban con doces. A empanada era un puntal da merenda e de calquera bocado durante a xornada de traballo. Nalgúns casos, como sucedía nas matanzas, era común compartir as primeiras talladas cos colaboradores e facíase en forma de filloas de sangue, a proba do lombo ou dos roxóns;

nas podas era común, por exemplo, dar o proba do viño novo.

Ao igual que sucede cos traballos, compartir estes xantares e os momentos vinculados a eles ten unha importante significación na sociedade tradicional pois reforzan os vínculos entre parentes e amigos e renovan os compromisos de axuda en caso de necesidade. Por iso precisamente a súa orixe debe ser antiga, aínda que hoxe non poida rastrexarse con claridade. O que si é factible e constatar a súa permanencia pois estas formas de compartir a mesa están presentes en moitas vendimas, matanzas ou días de ensilado da herba.

O ciclo do ano

Ao igual que sucede coas festas e celebracións relixiosas, o ano gastronómico ten un ritmo propio que nace da cadencia das colleitas, dos traballos de cada estación ou dos fitos sociais que enmarcan o paso do tempo. As preparacións e as ocasións acomódanse tamén aos tempos dispoñibles, aos recursos da despensa ou aos escenarios da vida. Por iso os pratos típicos do inverno, por poñer un exemplo, son máis elaborados, xa que resultan apropiados ao tempo, hai menos traballos agrarios (e máis tempo libre) e unha boa despensa nutrida durante o verán; nos días longos de maio a outubro as receitas son máis lixeiras, con moita presenza de produto fresco da horta e pensadas para consumir ao aire libre, na eira da casa, no campo ou na romaría.

Aínda que non é o primeiro fito do ano agrario, o Entroido marca hoxe en día

o inicio do ano gastronómico, xa que supón o peche do ciclo de colleitas e cría de animais que se inicia na primavera. A preparación por excelencia é o cocido ou o lacón con grelos, segundo a zona, que se acompañan con filloas e cos doces típicos deste tempo do ano como son as orellas e as bicas (en Ourense). É tamén o tempo, nas poucas casas onde aínda se fan, das follas de limón rebozadas.

Mais alá do evento carnavalesco, eses meses da fin do inverno son tempada tamén da lamprea e outras especies fluviais, así como dos mellores queixos do país e de sobremesas lácteas como o leite callado ou as papas millas.

Aínda que a Coresma é tempada de xaxún e consumo cotián de peixe, o certo é que hai moito que ese costume deixou de ser popular nas mesas galegas, se cadra pola fonda prefe-



rencia polo peixe en calquera época do ano. De feito, ao contrario do que sucede noutros lugares, o período Coresma-Pascua non aparece ligado a tradicións culinarias agás o propio domingo de Pascua, máis alá do seguimento dunha dieta acorde ás pautas dadas pola Igrexa.

festas das parroquias, de convites sociais como vodas e de merendas ao aire libre. Cada unha destas ocasións ten o seu menú, pero en todos eles, agás naqueles máis formais, o produto fresco terá innegable protagonismo. É o tempo dos peixes e das carnes á brasa (sardiñadas e chu-

Para Pascuas de Navidad.

— «» —
En la acreditada confitería de la Puerta del Camino, se acaba de recibir nuevamente un gran surtido de botellas de figuras caprichosas propias para regalos de vinos y licores finos.
En el mismo establecimiento se hallan cajas para bodas y bautizos de última novedad, á precios sumamente arregiados.

Confitería de Gonzalez.

387

12

O domingo de Pascua, non obstante, é o día da rosca das madiñas. Trátase dun pan doce feito de ovos, fariña, manteiga e azucre que garda certo parecido coa regueifa das vodas e co roscón de reis doutras terras; toma forma redonda e adoitaba estar adornado con ovos, aludindo con ambos os feitos ao ciclo da vida e á resurrección que promete a fe. Nese día, aínda hoxe, madiñas e padriños reparten as roscas —moitas veces feitas por elas e cocidas na casa ou en fornos profesionais—, que se consumen como un agasallo de bo augurio para o ano e a primavera que comeza.

O verán é tempo de xantares vinculados aos traballos colectivos, de

rrasco), dos polos da casa cociñados no forno, das ensaladas con tomates collidos na horta, das empanadas e tortas de mazá, do marisco (se a ocasión o reclama) etc. É o momento tamén, hoxe en día, das mil e unha festas gastronómicas que honran e difunden os sabores de cada comarca. Estes meses son os da abundancia dunha horta tan diversa como fresca; por iso está presente nas mesas todo tipo de verduras e froitas, moitas delas producidas e comercializadas só en Galicia e que son ben coñecidas e agardadas polo público.

As romarías teñen de antigo o seu propio menú; nelas priman o polbo

No se olvide de visitar la exposición de los artículos, que para Navidad presenta LAS COLONIAS, Huérianas, 30.

MAZAPANES "Las Colonias"

CESTOS DE NAVIDAD "Las Colonias"

FRUTAS "Las Colonias"

Calidad y precio "Las Colonias"

e a carne ao caldeiro (ultimamente tamén o churrasco) que se conso-men nas casetas tradicionais. Non obstante, é moi habitual aínda que as xentes acudan co xantar tradicional; este adoita ser un asado de ola dalgunha carne (por exemplo, cabra en Santiago ou polo nas rías). As empanadas son o acompañante clásico desta ocasión; son consumidas como prato principal ou como merenda e admiten posibilidades infinitas de sabores. Como colofón, outra maridaxe de éxito: rosquillas e unha bebida doce como a augardente de herbas ou viño tostado, que son e foron de tanta popularidade que ata Rosalía de Castro as reflicte nos seus versos como sinónimo de festa.

O outono abre novas posibilidades e iníciase coas vendimas. É o tempo das chulas e outras preparacións con cabaza e das castañas, que teñen no magosto un costume arraigadísimo en todo o territorio galego aínda hoxe en día. Consómense asadas ou cocidas con fiúncho ou

nébeda; conforman os zonchos ou colares tan típicos do día de Santos e son o acompañante perfecto do viño novo que se proba en novembro. Actualmente é tamén o tempo da chegada dos primeiros kiwis do país, tan populares como saborosos.

O Nadal é o tempo das celebracións máis familiares e de xantares farturentos cun menú tradicional que parece que foi menos habitual do que hoxe pensamos, xa que por ser ocasión especial, ricos e pobres facían un importante esforzo nesas datas. Así, por exemplo, sabemos que os ricos do século XIX preferían o ollo-mol, a lagosta a tres salsas ou a pescada, un capón ou *rosbif* ou unha torta de crema, mentres que as xentes comúns orientábanse ao bacallau, o cocido e doces tradicionais como o leite fritido, as torradas de viño tinto ou o arroz doce. No que coincidían era na querenza polo doce nesas datas e polos turróns e mazapáns que tan populares foran nos séculos anteriores.

Unha vez que durante o século XIX se foi articulando o mercado interior español e as comunicacións, eses menús tradicionais e acostumados foron enriquecéndose coa chegada de novos produtos que pouco a pouco pasaron a ser máis accesibles a todos os públicos e estable nos



mercados. Por iso, durante moito tempo, o Nadal foi tamén o momento de probar aqueles froitos exóticos que non sempre estaban ao alcance da xente, ben polo prezo ben por estaren fóra de tempada. É o caso, das laranxas do Mediterráneo que chegaban, ao igual que os turroneiros ambulantes, ás vilas e aldeas de Galicia para estas datas, ou as piñas e outros froitos tropicais, que aparecían nos establecementos de ultramarinos no mes de decembro.

Hoxe en día é doado ver nas mesas galegas a inspiración deste ritmo antigo e das preparacións históricas que se vinculan a determinadas épocas do ano. É un indicativo claro non só da fortaleza da tradición culinaria

e da súa viveza, senón tamén da posición que os alimentos e o seu consumo ocupan na sociabilidade actual e na identidade colectiva. Receitas e produtos xa non son froito da necesidade, senón que nacen da vontade explícita de perpetuar unhas pautas antigas que se consideran imbricadas nas nosas vidas, inherentes á nosa forma de ser e de estar no mundo.

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



**XUNTA
DE GALICIA**



Xacobeo 2021

galicia