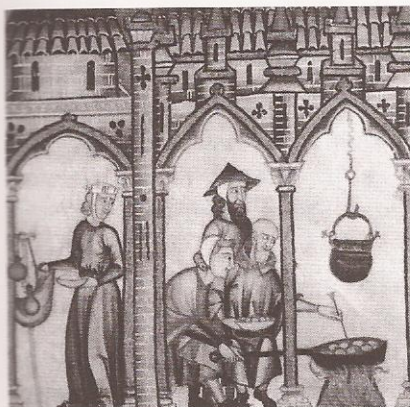


"ULTREIA" GASTRONÓMICA, XACOBEO E DIETA GALEGA

Por: Xavier Barreiro • xavier@barreiro.es

As peregrinacións cara ó túmulo do Apóstolo tiveron unha grande influencia na historia europea e de Galicia, influencia que se reflicte nos numerosos estudos sobre arte, literatura e o entorno do camiño a Compostela. Pola contra, pouco sabemos dos costumes alimenticios dos galegos e pelegríns dende os primeiros séculos do Xacobeo. Cómo se alimentaban o viaxeiro e o galego, con qué viandas se topaban ó chegar a Compostela, dende o século X ata hoxe, é o cerne deste artigo, aínda que sería máis apropiado falar dos valores cualitativo e cuantitativo dos alimentos ós que se tiña acceso naquel entón.



Ó longo de mil anos de existencia do Camiño Xacobeo foi medrando en Galicia unha gastronomía propia onde os hábitos alimenticios estaban definidos polo status social, polo clima e pola abundancia das

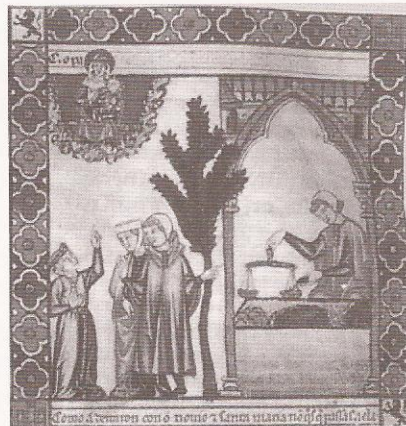
colleitas, polas crenzas relixiosas, e polas diversas epidemias (peste, cólera, guerras, mala administración dos gobernantes, abusos de poder, explotación dos máis humildes, ...) padecidas ó traveso do tempo, variando moito entre séculos o acceso ós alimentos que un pelegrín podía atopar na irredenta Gallaecia. Destaca-las tres dietas existentes na Galicia ó longo deste milenio: a do clero, a da nobreza e a do pobo.

Cómpre sinalar dous feitos na historia da gastronomía galega nestes dez séculos: a inmellorable calidade dos nosos produtos e a escasa influencia, na nosa cociña, do intercambio cultural-gastronómico cos pelegríns; compre salienta-lo conservadurismo dos costumes no xantar dos galegos dende entón ata o de agora. Pódese dicir que a chegada da pataca e do millo a Galicia, xunto coa aparición no século pasado dos primeiros electrodomésticos (neveira, e logo microondas e vitrocerámica), foron as únicas innovacións nas nosas

lareiras. Durante este tempo desapareceron algunhas especies (porco celta, pescada rosada, algúns frutais) e importáronse outras como complemento dunha mal entendida globalización alimentaria, en detrimento do arrecendo e a calidade do alimento galego; hoxe estamos a recuperar este potencial gastronómico-xenético.

Dende o século X ata o XVI, o mercado foi o centro de actividade compostelán e das vilas galegas, gozando Compostela de dúas feiras moi coñecidas: a da Ascensión e a do día de Santiago. Os veciños reuníanse o primeiro día da Cuaresma para fixa-los prezos e as calidades de tódolos comestibles, así como as datas nas que se podían comer; posteriormente encargáronse destas tarefas os coengos do Cabildo e os responsables de pesar e comprobar tódalas mercancías que entraban a Compostela, impondo sancións ós numerosos infractores. Gracias a estas ordenanzas sabemos que neste mercado atopábanse, xa no século XI, polbos, lamprea, langostas, ollomol, muxo, pescada, mielga, barbos, corvinas, troitas, sardiña fresca e salgada, congrio, ostras e percebes, bogas, abadeixo, escacho, sollas, fanecas, robaliza, bodión, lenguado, rodaballo, luras, e cazón, todos estes secos, frescos, salgados ou afumados, e algúns en escabeche.

Ós carniceiros tiñan o monopolio da venda de carne de vacún e de porco, así como a obriga de ter provisións para á venda de tres días seguidos, e esta carne non podía ser de bois que traballasen nin se podía vender logo de mata-las reses; tamén hai referencias ós prezos da carne de touros que se mataban nas corridas das festas



do San Xoán e do Apóstolo. Aínda que en Galicia era enorme o consumo de carne de porco hai que ter en conta o menor tamaño e peso da raza de porco celta que se criaba naquel entón, e tamén a parte deste animal

que se comía dependendo do nivel social. Nos mercados podíanse atopar castróns, lebres, cabritos, galiñas e capóns cebados, gansos, parrulos, perdices e perdigóns, arceas e pombas.

O pan tiña que venderse *"bo, salgado, ben coçido e limpo"*, de trigo, millo miúdo (mijo) ou centeo, encargándose de facelo, case sempre, as mulleres. Ás



vezes non se comprían as ordenanzas, polo que o Bispo Lope de Mendoza, no ano 1418, advirte *"que as panadeiras da dita cidade*

vendian o pan falescido de peso", ordeando poñer na picota ás infractoras. Na Porta Faxeira era onde se controlaban os pesos dos moletes e a calidade das fariñas. De cando en vez, facíanse as fornadas de pan dentro da vila, pero por mor dos numerosos incendios nestes fornos abandonouse este costume. En tempos de escasez de gran obrigábase ós labregos dos arredores a vendelo, e se non chegaba traíase dende outras rexións.

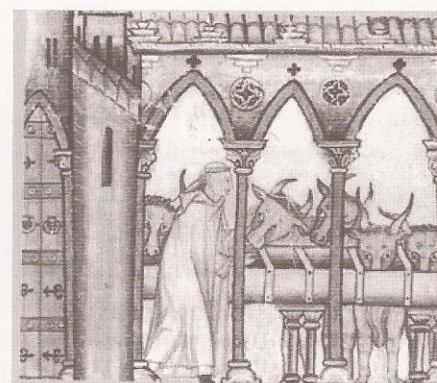
Ovos, froitas, canela, pementa negra, comínos, cilantro, queixos, aceite (producido nasalmazaras do sur de Galicia), vinagre e produtos da horta, petos, pegas e paxaros miúdos, complementarían a oferta gastronómica. O queixo de O Cebreiro, que xa levaban a Roma as lexións, chegou a cotizarse neste tempo como un dos produtos máis caros do mundo, sendo coñecido e moi apreciado nos pazos europeos.

Respecto ás bebidas, sabemos que a sidra, xunto cos viños branco e tinto, eran os produtos de maior consumo na Galicia durante estes séculos. Os viños procedían do Salnés, de Rivadavia, e do Ulla. Ocasionalmente, importabamos viño de Castela, e nos tempos de abundancia na produción exportabámolo á Holanda e Inglaterra, e posteriormente a Italia e Alemaña. Quizais pola influencia dos pelegríns chegados á Coruña dende Inglaterra, os de albión estaban moi interesados nos viños galegos e os Holandeses tentaron mercarnos Acqua Vitae galego, o augardente, pero foron os bispos e curas daquela época os que non permitiron este comercio por mor dos *"males que a los paisanos les podrían sobrevenir de sus contactos con los infieles"*. Os pelegríns

apreciaban os viños galegos porque eran bos, frouxos e de bo sabor, xa que non os gardabamos en pelexos de pel, que lles aportaba mal sabor, senón en pipotes.

Segundo as ordenanzas, todas estas viandas *"se compren tan solo para comer e véndalas a todos por su propia persona e non a regateros,"* prohibindo deste xeito a reventa, eliminando intermediarios e intentos de monopolio na distribución de alimentos, redactando disposicións proteccionistas para os produtos locais, ó mesmo tempo que se loitaba contra os numerosos fraudes alimentarios. Nestes séculos, a dieta do pobo era de subsistencia; a da nobreza hipercalórica e case de fartura diaria; o clero comía abundante e ben, algunhas ordes relixiosas cumprían coas vixilias e as súas crenzas non lle permitían comer carne, agás os enfermos. A esta desigualdade social hai que engadirlle epidemias, guerras e malas colleitas, e o feito de ter que pagar en especie moitos impostos. Así e todo, houbo periodos de abundancia que alternaron con tempos de moita fame e miseria. Nunha crónica de Fernando IV no 1301, dise que *"este ano fue en toda la tierra muy grand fambre; e los omes moríanse por las plaças e por las calles de fambre e fue ten grande la mortandad en la gente, que bien cuidaran que muriera el cuarto de toda la gente de la tierra"*. No ano 1349 entra a peste negra por Baiona, traída dende Crimea por un navío xenovés, pero neste pobo xa padecían unha epidemia de peste bubónica dende o ano anterior; no 1563, o Gobernador del Reino encargoulle ó canónigo Nomparte traer pan dende Castela e Sevilla

pola fame que aquí se sufría, epidemia que se repetiría no 1573 e que se intentou atallar repartindo ós necesitados por toda Galicia; no 1567 comeza a pestilencia en O Grove e durará seis anos,

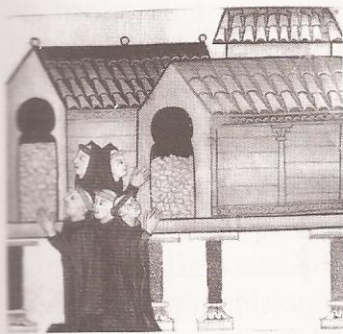


espallándose a enfermidade por Caldas de Reis, Noia, Vigo, Vilanova de Arousa, A Coruña, Betanzos, Rianxo e Santiago, quedando case deserta esta cidade; nos anos 1579, 1583, 1597 e 1618 volveu a fame por mor das inundacións e as malas colleitas.

Un pelegrín, que podía padecer estas calamidades sufridas polos galegos, tamén era vítima das falcatuadas dos mercaderes e pousadeiros á hora de alimentarse. No Codex Calistinus relátase como os enganaban cando lle vendían o viño ou o gran para os cabalos, como podían ser envelenados ou mortos nas pousadas para roubarlles, os altos prezos que tiñan que pagar, e outros abusos dos que eran obxecto.

Os mosteiros galegos naceron cunha firme vocación de autosuficiencia e rápidamente foron acadando poder e privilexios que lles permitiron almacenar grandes cantidades de cereais, viños, peixes

e carne. Tiñan granxas, albarizas, casais, criadeiros de troitas, terras, pesqueiras, e recibían máis alimentos como pago de impostos. É coñecida unha anécdota na que os monxes, despois de que o abade lles pedira que fixeran dieta para mellora-la súa saúde,



responden que prefiren a enfermidade e seguir comendo un polo por barba, caiga quen caiga.

Nos mosteiros, coma nos hospitais do Camiño, os pelegríns recibían alimentos, xeralmente pan, viño, bacallao e sopa, algunhas veces como consecuencia da doazón dalgún nobre coma Afonso Eanes Torrichano, que no 1325 manda no seu testamento *"que en aquel día que me subpultaren no dito mosteyro de Cellanova huun yantar de pitaça de pan e de vino o de pescado"* para esmoleiros e pelegríns. A importancia da alimentación nun mosteiro vémosla no número de monxes adicados á cociña: celeireiro, refeiteiro, encargado da adega, responsable das esmolos, hospedeiro, cociñeiro, e cada un deles cos seus axudantes. Os mosteiros foron os herdeiros do saber da cociña romana; os monxes cociñeiros os precursores da nosa cociña tradicional.

En canto á realeza, simplemente aportar unha lista dos abastos que o Arzobispo Alonso II de Fonseca tivo que sufragar durante unha visita de Felipe el Hermoso a Compostela no 1506: 20 mollos de viño (5.160 litros), 4.000 cordeiros, 36 vacas, 36 becerros, 1.000 galiñas, 300 rapados de cinade, dúas dúcias de queixos.

Se ben non se atopa moita documentación das receitas galegas anteriores ó século XVII, sendo

abundante esta modalidade de información gastronómica a partires do XIX, un Tratado de Cozinha portugués do XVI amósanos unha receita da lamprea, tal coma se sigue cociñando hoxe en Galicia e como a poido degustar algún pelegrín:

"Receita da lamprea."

Tomarao a lamprea, lavada com agua quente, e tirar-lhe-ao a tripa sobre uma tigela nova, para que caia o sangue nela; e enrolá-la-ao dentro naquela tigela e deitar-lhe-ao coentros e salsa e cebola moito miúda. E deitar-lhe-ao alí un pouco de azeite e po-la-ao coberta com um talhador; e, como for muito bem afogada, deitar-lhe-ao muito poucozinha agua e vinagre e deitar-lhe-ao cravo e pimenta e açafrao e um pouco de jengibre".

Dende o século XVII ata mediados do XX, a dieta dos galegos era un sustento a base de cereais, viño, legumes e hortalizas, cunha carencia, a cotío ou nulo consumo, de leite e derivados, peixe fresco, e carnes, agravándose este cadro coas vixilias obrigatoriamente voluntarias de carácter relixioso. García Sabell, ten publicado un ensaio no que tenta dálle resposta á orixe da personalidade dos galegos, desconfiada e con moita retranca, afirmando que correspóndese con tantos anos de fame que padecemos, pola incertidume alimentaria de anos.



O Padre Feijoo, cronista gastronómico na procura dun mellor nivel de vida para os galegos, comenta que *"yo, a la verdad, solo puedo hablar con perfecto conocimiento de lo que pasa en Galicia, Asturias y montañas de León. En estas tierras no hay gente más hambrienta, ni más desabrigada que los labradores. Su alimento es un poco de pan negro acompañado de algún lacticio o alguna legumbre vil; pero en tan escasa cantidad, que hay quienes apenas una vez en la vida se levantaron saciados de la mesa."* Cando fala dun legume vil é de supoñer que non se refire ás berzas que el trouxo de lonxe e

mandou sementar na súa horta: *[La semilla del repollo murciano trasladada a la tierra en que yo nací, a la tercera o cuarta generación de una planta (que llaman **berza gallega**), en cuanto a tamaño, figura y casi todas las cualidades sensibles, distintísima de la planta bisabuela suya. ¿Quién me asegurará que la semilla de la berza gallega, vuelta a Murcia, producirá repollo? Lo mismo digo del centeno restituído al país de donde salió en forma de trigo.]*.

Feijoó, quizais esaxerando un pouco, tamén describe á lonxevidade dalgún habitante do século XVIII por mor dos produtos galegos de calidade que xantou en vida: *[País donde viven mucho los hombres. En Galicia murió el año pasado de 1726 un pobre labrador llamado **Juan de Outeiro**, vecino que fue de la villa de **Fefiñanes** (Cambados), [...] salen **146 años de edad**, y es digno de reparo, que su común alimento era pan de maíz y berzas cocidas, tal vez alguna sardina o almeja, su regalo extraordinario puches de leche y harina de maíz; carne de vaca sólo la comía algún día festivo; vino (aunque le bebía) rarísima vez por su escasez de medios le lograba; [...] siempre se manejó con firme agilidad y tanta entereza en el juicio como si tuviera cuarenta años.]*. Esta é a base da dieta galega da costa.

Os pelegríns franceses de mediados do XIX non lles debeu sorprende-la situación de fame e miseria na Galicia, a xuzgar polo publicado na Gaceta de Madrid (nº 323, do 19 de novembro de 1853), publicación antecesora do B.O.E., onde o Ministerio de Estado facía público que *[... los Eminentísimos Sres. Cardenales Arzobispos de Lyon y de Burdeos le han dirigido, el primero la suma de 10.000 francos, producto de la limosna que ha recogido de sus feligreses para socorrer á los desgraciados habitantes de Galicia; y el segundo la de 5.000, [...] S. M. ha dispuesto se manifieste á aquellos Príncipes de la*

Iglesia su particular agrado y reconocimiento por el celo y caridad que han empleado en esta ocasión a favor de aquellos desgraciados.]. Sería a historicamente gratificante, e de

xustiza, averigua-lo destino e uso destes cartos. Así e todo, a limosna destes franceses non foi capaz de rematar outro século miserento para nós.

Os viaxeiros nesta Galicia laiábanse das malas pousadas e da falta de boas comunicacións, da dificultade para acadar bos alimentos en contraste co potencial, no mar e na terra, para producir alimentos. Foi entón cando comezou o rexurdir do Xacobeo coincidindo cun certo auxe no nivel de vida galego. A carencia de alimentos diminuíu coa chegada do millo (no século XVII) e da pataca, pero os nosos costumes gastronómicos tradicionais perduraron ata mediados do XX. Os pelegríns do XVIII atopáronse cunha innovación gastronómica usada polo clero de Compostela como medicina: o xeo, que se recollía nas neveiras dos mosteiros cercanos e que se trasladaba á sede eclesiástica; mesturado con leite, especias ou zumes de froitas, tiña moita aceptación.

Julio Camba, nun artigo publicado nos anos cincuenta na revista Galicia Emigrante, demostrou o carácter relixioso da nosa cociña ó afirmar que as cociñeiras galegas cocen os percebes mentras rezan un Ave María. Só lle faltou lembrarnos a empanada



galega inmortalizada na pedra da catedral de Santiago. Neste milenio de gastronomía galega houbo costumes, supersticións máis ben, que mesturaban a relixión coa comida: dálle de comer anacos de pan ás fontes e o lume, facer unha cruz na masa do pan antes de levedar, os banquetes ó pé do cadaleito, os magostos, e outros tantos feitos que demostran esta mestura. Se isto é certo, ¿quen pode dudar da relixiosidade da gastronomía do Camiño en terras galegas?