

AUÑIÓS

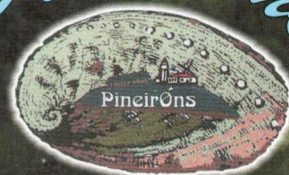
Nº 21

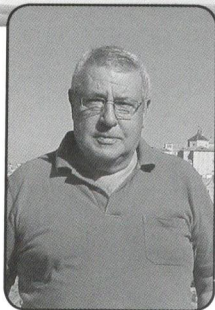
MAIO 2016



ASOCIACION CULTURAL

Pineiróns





BISBARRA DO CONDADO O SAN MARTIÑO, APUNTES VARIOS SOBRE O PORCO

Por: Xoán Xosé Pérez Labaca

Como dixeramos no número anterior, Juanjo tiña a ilusión de publicar en AUNIOS unha serie de artigos que foran escritos para inserir nalgún xornal da bisbarra do Condado. A súa enorme enerxía e a facilidade para contar historias que tiña, facía case que imposible o publicalos, xa que, sempre se lle ocorría algunha cousa nova sobre a que escribir, sobre todo da súa querida Illa de Ons, que retrasaba a publicación deses artigos.

Por desgraza, comezou un camiño sen retorno e vai ser por ese triste motivo que imos ter a oportunidade de publicalos en diferentes números.

Comezamos o ano pasado co traballo das "Cancións obscenas" e neste número vai o dedicado ao "San Martiño e ao Porco".

Di o refrán: "Que a cada porco lle chega o seu San Martiño". O día 11 de novembro, data na que persiste a tradición do sacrificio do porco, para xúbilo de todos, agás loxicamente da vítima, que é allea á preparación do atentado, parece oportuno facer unha breve glosa de tan sufrido e ilustre animal, nunha terra na que é recoñecido non só polas súas calidades gastronómicas, senón polo seu prestixio social e a súa indiscutible contribución histórica ao sustento e alimentación básica do pobo galego.

Jose R. Vázquez Liñeiro, polo San Martiño do 2011, escribiu unha "Elexía ao porco" que non ten desperdicio. Da mesma saquei moitas das cousas que cito de seguido e xunto coas miñas achegas escribín este canto a ese ilustre animal que é o rei da gastronomía popular.



Magnífico exemplar de porco criado nunha das casas da Illa de Ons.

Como é sabido o porco é un animal doméstico, artiodáctilo, de corpo alongado, co pel grosa e basta,

de distintas coloracións e provisto de catro patas (lamentablemente). Estanse a realizar clonacións e analizando un cruce xenético con ADN do cempés, para conseguir incrementar o número de patas do porco. Isto suporía unha revolución económico social e facilitaría enormemente o problema do paro, ao favorecer a creación de emprego.

O porco ten distintas denominacións en función da idade e a zona xeográfica: gorrino, cochinito, lechón, verraco, márrano, puerco, cochino, e en Uruguai e Arxentina: chanco. En Galicia se lle denomina porco, cocho, rancho e tamén corricho, cos seus diminutivos cariñosos respectivos. Tamén se che chama familiarmente "marisco de cortello".

Pode vivir de dez a quince anos, pero case nunca o consegue, por causas alleas á súa vontade. Normalmente, antes dun ano o animal "pasa a mellor vida".

O porco é un animal sufrido, pouco agraciado, humilde e pouco comunicativo. Cando se expresa faino nun dialecto descoñecido, que por certo é un dos máis estendidos no mundo, con máis de mil millóns de usuarios. Non consta que teña un acento especial en función da zona xeográfica.

Ten un crecemento rápido sendo as camadas moi numerosas (afortunadamente). Aparéllase cando ten oportunidade, máis ou menos coma o home. A crecente e abusiva implantación da inseminación artificial ten privado ao animal dun dos poucos praceres da súa austera e sacrificada existencia.

O porco vive en cativeiro, normalmente en condicións pouco confortables, claramente insalubres ou en liberdade vixiada. Ademais de ser un animal pouco

agraciado, é inxustamente tratado como sucio e desaliñado. Non en van a palabra porco, ademais de servir para chamar ao sinalado animal, úsase para describir ás persoas sucias, groseiras, con pouca educación e poucos escrúpulos. Estes exemplares de “porcos de dúas patas” son bastante abundantes e ao revés que o porco común que abunda no rural, estes abarrotan as zonas urbanas.

Expresións tan antagónicas como “portouse coma un home” e “portouse coma un porco”, mostran o inxusto da situación e poden dar lugar a una pregunta inocente: O máis perverso dos porcos sería capaz de comportarse peor que o máis perverso dos homes?

O porco é un animal omnívoro, come de todo. De todo o que se lle bote ou atope ao seu alcance: pensos, millo, cebada, fariña, farelo,..., sobras de comida, castañas, landras,... Todo un menú. Como sabería a súa carne se comese trufas, meixóns e solombos de tenreira?

A fama da súa sucidade lle ven ao porco do seu afán de enzoufarse ou enlamarase. Isto é debido a que este animal é o único mamífero que non ten glándulas sudoríparas e realiza estas accións para refrescarse e tamén para eliminar parasitos e insectos que se hospedan no seu pelo. Isto xunguido ás condicións habituais do aloxamento, lle atribúen unha fama realmente inxusta, se ben é certo que isto deixámolo no esquecemento cando o temos sobre a mesa, sabiamente cocinado e presentado.

O porco é feo por afora e fermoso por dentro. É coma un cofre basto e sucio que ao abrilo garda prezados tesouros ou delicias gastronómicas. É posible que a nai natureza o dotara desa fealdade para protexelo do depredador humano. En tal caso é evidente que non tivo éxito. Se o porco tivese a elegancia do cisne, o porte da garza, o poder do león, a lealdade do can, a astucia do raposo e a maldade do home sería o rei da creación, desprazando aos humanos de tan discutido título. Pero o porco non ten outras aspiracións, é sinxelamente e deliciosamente comestible.

Gastronomicamente o porco é un fenómeno da natureza. Todo no porco é aproveitable, do fociño ao rabo, a cabeza, as patas (Cantas portas teñen abertas as patas traseiras do porco!!!), o raxo, o costelas, as vísceras, a graxa. Ata o sangue. Todas as partes rivalizan en sabores e admiten múltiples e imaxinativas combinacións culinarias. Don Peregrino, un bendito abade da parroquia de Santa María a Maior de Pontevedra, chegou a dicir nun sermón que: “A Virxe María era coma o porco porque se lle aproveitaba todo”.

Recentes investigacións de expertos en nutrición afirman que a carne de porco ten graxas polisaturadas que son beneficiosas para o organismo, e incluso o porco ibérico posúe compoñentes oleicos que chegaron a cualificalo como “unha oliveira con patas”.

O noso insigne e ínclito escritor Álvaro Cunqueiro, poeta e gastrónomo, afirmaba que a cacheira ten sete sabores distintos: morro, dente, orella, papada, contrapapada, ternilla e carrís. En suma, unha cabeza ben amoblada.

En Galicia o produto gastronómico rei é o cocido, onde o porco ten o maior protagonismo. O cocido típico galego, onde se combinan sabiamente diversas partes do animal con outros complementos da horta galega, nunha sinfonía de sabores, aromas e cheiros, que non é para describilo, é para comelo. Este prato, o cocido, sen ningún tipo de dúbida tamén, como se está a mirar, é de orixe celta. O noso cocido, o cocido galego, é a representación xenuína do que é o bo comer en calquera lugar da nosa xeografía. Se os cocidos teñen esa sona será por algo, digo eu, xa que levan os seguintes ingredientes: media cacheira, medio lacón curado, ósos de soán, dous rabos salgados, touciño, costela salgada, tres morros, cinco orellas salgadas, unha galiña da casa, faldra ou xarrete de vacún ou tenreira, unto, unha ducia de chourizos, garavanzos, freixós brancos, grelos e patacas. A isto aínda se lle poden engadir outras achegas segundo o gusto do cociñeiro como: outros tipos de chourizos, pezuños, repolo,...

Se ademais se degusta en boa compañía e regado por algúns dos viños tintos da terra: ribeiro, condado, ribeira sacra, barrantes, tinta femia,..., chegamos ao súmmum gastronómico.



A matanza do porco era unha das festas máis importantes de Ons nas que participaban todos os illáns.

Cómpre salientar que o porco celta é oriúndo de Galicia, posúe unha característica morfolóxica que o diferencia doutras razas pois ten unha vértebra máis, que fai que o lombo sexa máis longo e faino andar cun lixeiro culebreo dos cuartos traseiros, polo que se lle denomina familiarmente como “porco de pasarela”. O certo é que houbo quen afirmou: “A min do porco gústame todo incluído os andares”. En todo caso, a verdade é que a historia do porco está ligada ao do home desde os albores da humanidade.