



LOUREIROS, FURANCHOS, SEXO E UNIVERSALIDADE

Por: Francisco Calo Lourido

A miña terra, na banda de aguión do Barbanza, tan fermosa e rica en peixes e mariscos e cun Lombo de Noia, o máis extenso e produtivo pracer galego de saborosos berberechos, non destacou, precisamente, nin pola cantidade nin pola calidade do seu viño. Houbo ocasións en que, por non ofender a un veciño que, coa xerra nunha man e o vaso na outra, insistía en que catase o seu marabilloso “viñaso”, recorría á desculpa de que estaba a tomar antibióticos para una moa, mentres lembraba o dito de “como baixar, baixa, e por onde pasa, molla”. Tenme vido á cabeza aquilo que se contaba de Cunqueiro, cando fora invitado a dar o pregón da festa do viño nunha vila galega. A fermosa verborrea do enorme fabulador encheu de loanzas ata aos romanos, polo bo gusto que—segundo el—demostraron de preferir consumir os caldos desazona antes que os italianos. Foi moi aplaudido e, cando coas autoridades civís, militares e eclesiásticas (alcalde, cabo da garda civil e crego) se dispoñía a tomar unha cunea, freou aoque tiña a garrafa e díxolle: “A min por favor póname un rioxa”.

Enténdese, xa que logo, que eu nunca escoitara a verba furancho nin loureiro ata o ano 1976, cando xa cumprira os 27 anos. Estabamos escavando o xacemento da Lanzada, concretamente á dereita da estrada en dirección ao Grove, onde andaban a construír un grupo de chalés. Aínda que semelle estraño, na Lanzada fixéronse escavacións arqueolóxicas antes destes anos de adanismo que nos toca vivir. Unha tarde, regresando a Pontevedra o director dos traballos, Francisco Fariña, o daquela director do Museo Arqueolóxico Provincial de Lugo, Felipe Arias, o, tamén daquela, profesor de prehistoria da Universidade de Santiago, Xosé Carlos Sierra e máis eu, dixo o primeiro: “Paramos aí en Portonovo nun loureiro?”. Asentiron os colegas e ficaron abraidos ao escoitarme dicir: “E iso que é?”. Nunca tal cousa oíra. É tan simple o asunto que, en canto paramos, vin o loureiro, entramos e bebemos aquel viño, xa saín sen dúbida ningunha sobre as bondades do tal establecemento e recitando os versos de “Una cena” do poeta do Século de Ouro Baltasar del Alcázar: “Si es o no invención moderna, / vive Dios que no lo sé, / pero delicada fue / la invención de la taberna. / Porque allí lleigo sediento, / pido vino de lo nuevo, / mídenlo, dánmelo, bebo, / págolo y voyme contento. / Esto, Inés, ello se alaba / no es menester alaballo; / sólo una falta le hallo / que con la priesa se acaba”.

Incitome a escribir sobre este tema, certamente etnográfico, histórico e lingüístico, “Un conto de taberna” aparecido no nº 15 (outubro, 2020) de *Onstopus*, benemérito *Xornal: anarquico-independente de Ons*, coordinado (e dicir, totalmente elaborado) por Celestino Pardellas, *alma mater* tamén desta revista *Aunios*. Dous números despois, na sección “Salgadoiro das suxestións” hai unhas aclaracións e engadidos de Xosé Fuentes. Visto o tema e o marco que o inspirou, decidín darlle ao meu artigo este formato, rigoroso, mais pouco académico.

Nunha discusión sobre chamar loureiros ou furanchos a certos lugares onde se consume viño, mediou un home de Ribadavia, dicindo que o nome do establecemento é loureiro, polos que se colocan na entrada, mentres que a verba furancho denomina a acción de abrir o furo ancho do barril. Xosé Fuentes coída que o nome de furancho pode ser orixinario da Ribeira Sacra, onde, polas pendentes do terreo, se facían covas ou minas para gardar o viño. De aí pasaría ás Rías Baixas; fai unha referencia aos loureiros cos que certos persoeiros cinguían as cabezas en Roma e remata aportando que en Estremadura sinalizan con ramas de oliveira os lugares onde venden o viño da zona, a “pitarra”.



Posible lagar rupestre en Monte Mozinho



Viñas na bacia do Rin

Deixo claro desde agora que eu non atopei en ningures a etimoloxía de furancho e mesmo me admira non ver a verba recollida nos dicionarios galegos impresos máis empregados e, de feito, o incorporado ao programa de escritura que teño no ordenador non fai máis que subliñarme todos en vermello. Si figura no de Eladio Rodríguez González como “Taberna, tienda de vinos de escasa importancia“ e no de Franco Grande, quen o deixa en “Taberna” e engade “Lugar o casa particular donde se vende vino nuevo”. Os dous dan outra acepción idéntica: “Cueva extensa y prolongada”. Coido que por aí debe de andar o significado orixinario de “furancho“, xa que, despectivamente, un furancho pode ser un local ruín e pouco coidado, un cortello sen porcós, o que en castelán se chama un “cuchitril“ ou “covacha”. Concordo nisto con Fuentes, máis non coa procedencia xeográfica que lle atribúe, pois nas zonas vinícolas do interior non se emprega este nome. Un amigo etnógrafo nacido no Ribeiro e con traballos detallados sobre a viticultura nesa zona comunicoume que a verba furancho é cousa das Rías Baixas. O que me parece unha etimoloxía totalmente popular, non científica, é facelo proceder de furo ancho.

Onde si podemos pisar xa con certeza é na orixe destes locais expendedores de viño, pois eran perfectamente coñecidos e frecuentados no mundo romano, onde, o mesmo ca hoxe, se sinalizaban con ramos de loureiro, de oliveira ou de calquera outro vexetal. Non é este o lugar de falar da importancia do viño no Mediterráneo e, especificamente, en Roma. É moi probable, e restos polínicos fosilizados así semellan indicalo, que nesta actual terra galega existisen cepas de viña silvestre ou labrusca (*vitis silvestris*) desde o Paleolítico. Durante a Cultura Castrexa tal vez se fixese xa algo de viño, como podemos deducir de certas pegadas en penedos que fan pensar en lagares rupestres, como o do grande e importante castro de Monte Mozinho (Penafiel, Portugal). Do que non hai dúbida é de que se debeu de consumir unha enorme cantidade de viño importado do sur peninsular, tendo en consideración a enorme cantidade de ánforas *vinarias* que atopamos nos nosos castros, sobre todo costeiros. Podemos dicir que Galicia figura á cabeza de todo o Imperio Romano en concentración de ánforas Haltern 70, que, aínda que tamén podían conter outros produtos, eran dedicadas preferentemente ao transporte de viño. Bebeuse aquí moito viño, mais non só os habitantes da Cultura Castrexa o consumían; na Galia, está constatado que se chegaba a trocar un escravo por unha destas ánforas chea.

Os romanos non só comerciaron con viño, senón que espallaron a viticultura por todo o Imperio, mais, sen dúbida, foron os monxes, xa na Alta Idade Media, os que levaron as cepas por todos os curruchos de Europa. Por citar só un viño e un territorio ben coñecido, direi que Sancho Garcés I de Navarra iniciou, alá polo ano 922, a conquista da Rioxa aos musulmán, cobrando importancia obispado de Nájera e o mosteiro de San Millán de la Cogolla, onde Gonzalo de Berceo, van alá máis de setecentos anos, estaba disposto a facer “una prosa en román paladino”, pedindo unicamente como premio “un vaso de bon vino“. Xa había uns séculos que nacera o viño da Rioxa, do que unha grande parte pertencía a San Millán. Cando os monxes decidían edificar un novo mosteiro, o primeiro que facían ao chegar ao lugar previamente elixido era plantar viñas para ter asegurado canto antes o viño da misa... e da mesa. Houbo un tempo en que os monxes de Celanova consumían uns 3,5 litros por persoa e día. Botei alí dous anos, dando clase no Instituto instalado no edificio monacal, e podo asegurar que, nos invernos, fresquiño ía dabondo.

Volvamos a Roma, xa que este peculiar establecemento chamado loureiro xa existía naquela altura. Foron os romanos os que, de paso que espallaban a viticultura, levaron este curioso tipo de negocio doméstico por todo o Imperio e foron eles os primeiros en distinguilo con ramos ou loureiros na entrada. É sabido que os comportamentos socio-sexuais en Roma



No Rin a vida xira arredor do viño



Loureiro en Ihringen

tiñan en común moi pouco cos actuais, despois de case dous milenios de cristianismo. Chega con visitar unha cidade como Pompeia para ver nas rúas e nas casas escrito e pintado con total naturalidade o que hoxe consideramos pornografía. A ningún de nós se nos ocorrería, como naquela urbe, decorar a fachada da nosa casa coa frase “Hic imperat phalus“ que, significando “Aquí manda o fallo“, poderíamos os galegos traducir cunha frase máis nosa: “Aquí manda carallo”. Alumeándose con lucernas de aceite, moitas delas teñen unha decoración realista en relevo a base de escenas sexuais que darían para iluminar varios Kamasutras. Pois ben, en todos os establecementos onde se xuntasen moitos, había mulleres dedicadas a negociar co seu corpo. Os fornos de cocer o pan, que traballaban toda a noite e tiñan temperatura elevada, deron lugar ás verbas da familia de fornicar, ben transparentes para un galego. Hai moitos anos, escoitei a un guía de turismo en Roma preguntar: Sabían vostedes que a Rafael lle gustaba moito o pan? (...) Por iso estaba liado coa Fornarina. Certamente, esta muller era unha moi boa moza, o que sabemos por figurar como modelo do xenial artista. Parece ser que as máis baratas eran as que traballaban nas casas de comida, costando o seu servizo máis ou menos como o pan do menú. Non imaxino que o cliente pedise factura desagregada da comida para cobrar dietas. Ao chegar aquí, alguén pensará que mudei de artigo. Non, sigo no mesmo, xa que as mulleres que exercían esa actividade nos loureiros ou ramos, foron as que deron nome á palabra ramera. O nome máis acaído para as que se exhiben nos escaparates en Amsterdam é, sen dúbida, prostituta, xa que así se lles chamou, en Roma, ás que se mostraban en público, arrimadas a unha parede, para se vender, pois iso era o que significaba, sen connotación sexual ningunha, o verbo latino *prostituere*, estar de pé exhibíndose.

Tiven un profesor que, cando algún alumno lle dicía que tal cousa se facía na súa terra, case sempre respondía: “E na daquel, e na daquel outro... En toda a Romanía“. O mesmo pasa cos loureiros, que, contra o que moitos pensan, non son patrimonio das rías galegas. Estiven nun par deles e vin outros anunciados na zona alemá do val do Rin, onde, o mesmo que nos seus afluentes, como o fermosísimo Mosela, que baña a Tréveris donoso Prisciliano e de Herr Karl Marx, teñen todas as abas que caen contra o Sur e Oeste dedicadas a viñas.

A diferenza esencial entres estes establecementos e os nosos é o tamaño, xa que alí os locais son moito maiores e, cando menos hoxe, supoño que por cuestións regulamentarias favorables, teñen máis variedade de pratos; mais no resto son idénticos, facendo case bo aquilo que Camilo José Cela dicía, que, en todas partes, o típico se caracteriza

por comidas fortes e asentos duros. Iso si, a entrada está convenientemente sinalizada con ramallos e, cando menos agora, incluso con cintas de cores, e algún cunha decoración, non cualificarei máis que de curiosa, a base de espellos. E, para que non haxa dúbidas de que se trata do mesmo tipo de local que todos os herdados de Roma, teñen un nome semellante, “ramo“, mais obviamente en alemán, *Strauss*, como o grande músico. Aos alemáns, o mesmo que a nós, tamén lles gusta moito ir aos *Sträusse*. Saben beber algo máis que cervexa.



Ramos e cintas nun loureiro



Loureiro en Ehrenkirchen