



Xantares Galegos

Xavier Castro

O ideal campesiño era, en opinión de Castelao: "Vivir con fartura e vender o que sobra". Os beneficios da venda dos xamóns, os ovos, as pitas, ou algún cuxo de tarde en tarde, supuñan dende logo un alivio (sobre todo, se aínda lles quedaba algo para investir en *bastimentos*, despois de pagar ás débedas e atender os gastos obrigados) e mesmo podían representar con moita sorte algunha mellora cuantitativa da súa alimentación, pero semella que non cualitativa, no senso de posibilitarlles o acceso a un refinamento gastronómico maior. Abundando algo máis nesta relevante cuestión, sinalamos que o labrego vendía algúns produtos na feira pero cos escasos cartos que obtiña precisaba atender diversos capítulos de gasto: algo de roupa, á avinza do médico, pagos ao crego (amén de ofrendas en especie), cartos ao avogado, trabucos, etc. Pouco numerario quedáballe dispoñible, xa que logo, para adquirir produtos na tenda-taberna ou na feira que enriquecesen e desen variedade ao seu menú. Na tenda só se adoitaba mercar azucre, aceite, chocolate, "garavanzos casteláns", condimentos e pouco máis. So os labregos de bon pasar dispuñan de pecunia para adquirir lambetadas. A penuria era grande. Muñoz, un dos poñentes que interviron no *Congreso Agrícola Gallego de 1864*, sinalaba que: "*Tener pan é porco todo o ano en esa clase [labradora] es la suspirada felicidad á que uno entre cada ciento apenas puede arribar*".

No labrego primaba a mentalidade propietario sobre a consumista. Convén deterse unha miga a explicar esta afirmación. A explotación familiar, polo común xeraba pouco ou ningún excedente, como sinalaba Leopoldo Hernández Robredo, de xeito que: "(...) los ahorros casi siempre son exóticos, pues son los que envía el marido o los hijos emigrados". Agora ben, se os labregos conseguían algúns recursos sobrantes non adoitaban empregalos na mellora do consumo familiar, senón que máis ben se orientaban cara unha ampliación dos predios (un proverbio recomendaba o seguinte: "Casa a que teñas, e terras cantas vexas") ou dos bens pecuarios. Neste senso, Hernández Robredo non esquece precisar que: "cuando tienen alguna importancia los dedica la mujer a comprar más terreno

o ganado". Deste xeito, cando viñan ven dadas a familia campesiña gozaba dunha certa prosperidade e dispuña de maiores recursos. Pero este incremento produtivo redundaba nomeadamente en cantidade proteínica: máis carne de porco, ovos, leite, etc. na súa dieta; Non é probable que supuxera unha mellora relevante en variedade ou exquisitez da súa alimentación. Cando menos non se encontran doadamente probas documentais que abonen esta opción.

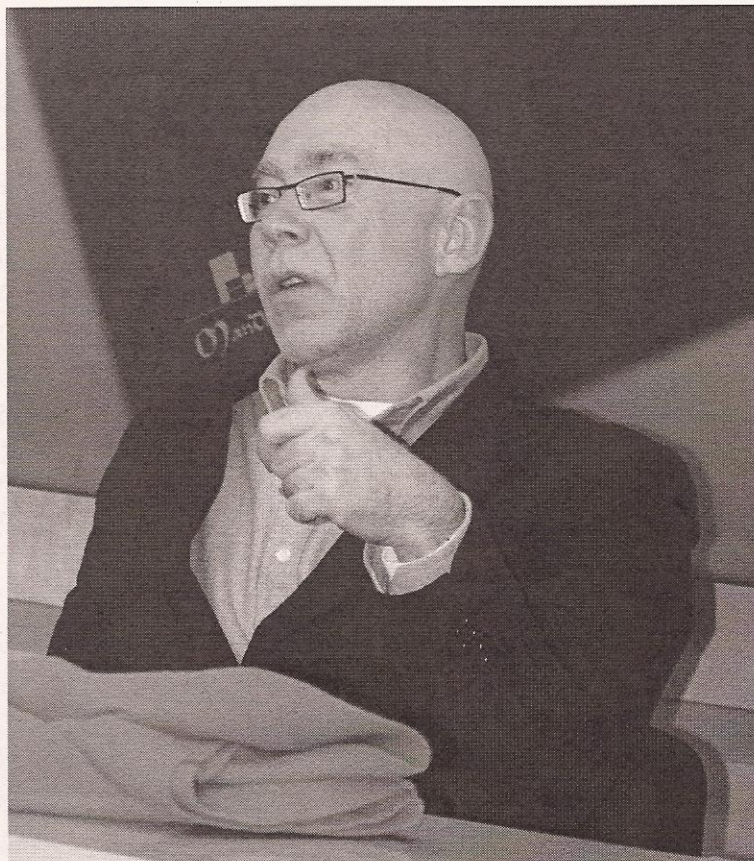
Unha nota característica da alimentación do campesiñado é a énfase posta na cantidade da inxesta. Poderíamos dicir que primaba a *cuantitas* sobre a *cualitas*. As labregos non apreciaban tanto, como outras clases sociais, a exquisitez, rareza ou refinamento dos alimentos. Como xa indicamos en referencia á época precedente, o primordial para eles era ter o bandullo cheo, erguerse da mesa coa sensación de repleción, ou sexa, de ter comido "a fartar". Non se pode negar que isto garda congruencia lóxica co desgaste fisiolóxico que conlevaba a desempeño profesional. De certo, o consumo enerxético do traballo no campo require unha dieta abondosa en cantidade e rica en calorías, que non é tan necesaria nas persoas doutra condición social que non desempeñan traballos manuais. Dito noutros termos: o que o labrego apetece é o que en realidade precisa, no plano máis básico -o da subsistencia-, que antano rexía a vida da maioría da xente.

Durante o inverno íana virando. Cando chegaba a primavera, as despensas de non poucas casas empezaban a baleirarse e algunhas mulleres pertencentes a familias modestas tiñan que pedir fariña en préstamo. A escaseza, e por veces a fame, era a tónica dominante. Tense estimado que máis do 50 % dos froitos da terra tiñan que ir destinados ó pago das rendas e a semente. Deste xeito, cando se achegaba o verán, as reservas disminuían alarmantemente: fóranse consumindo tras da matanza do porco en novembro e a colleita de ceral, a fins do pasado verán. Resultaba unha situación un pouco paradoxal que foran a escasear as provisións xustamente na época de traballo máis intenso, cando precisaban unha dieta máis forte e reparadora. Ítem máis: os labregos das comarcas viticultoras habían

pagar o xofre no mes de maio, cando o *oidium* necesitaba ser combatido, e neste momento os seus recursos escaseaban enormemente e agardaban con ansia a colleita de patacas para saír do paso. Porén, polo regular, o campesiñado acomodado podía dispoñer dos recursos necesarios.

Resulta constatable na existencia dos labregos unha contradición entre a dieta real, preferentemente vexetal, que se vía forzado a practicar, e a dieta desexada, baseada nas proteínas cárnicas. En efecto, o campesiño galego foi tradicionalmente “vexetariano ao seu pesar”. Comía fundamentalmente vexetais: cereais, verduras, legumes e tubérculos. Porén, no seu imaxinario non representaban os vexetais máis que un mediocre papel, pois tíñaos por alimento de pouca substancia. O seu anxeio máis constante foi o de nutrirse preferentemente de abondosas racións cárnicas, por parecerlle o mellor sustento posible, dando por bo este refrán: “Crían bo sangue o pan, o viño e a carne”. Non consideraba o peixe como un rexo alimento de auténtica substancia, senón máis ben como comida axeitada para estómagos delicados, como se supuña que eran os dos doentes, as mulleres e os nenos. Mais tivo pouca fortuna no cumprimento da súa pretensión, ata que viraron as cousas significativamente mercé ao cambio alimentario que tivo lugar na década de 1960; ata ese momento houbo de conformarse cunha minguada cantidade de graxa animal, de tipo porcino nomeadamente.

Con moi poucas excepcións no transcurso do ano, vencelladas aos primordiais acontecementos festivos, a dieta labrega resultaba moi pouco variada. En non poucos fogares os condumios repetíanse monotonamente nas tres principais inxestas do día, nomeadamente co pan ou coas papas, co leite se cadraba que houbera, e co caldo, que rara vez faltaba, tendo que tomar caldo pola mañá, caldo co algún compango ao medio día, e aínda por riba unha cunca de caldo pola noite. A quenda dos consabidos alimentos tornaba e reiterarse na rolda dos días, de xeito que pouca diferenza había entre os luns e os xoves, os mércores e os sábados, e a mesma reincidencia tornaba a producirse os domingos. Os venres, quizais, suscitábase unha miga de variedade motivada pola vixilia, pero era unha mudanza polo regular para peor, pois o bacallau e o caldo con aceite,



en troques do unto, achegaban pouca ledicia ao padal. E isto volvía a repetirse nos sucesivos venres de toda as semanas da estación, sen que tampouco os días restantes se rexistraran mudanzas maiores. Soamente a sucesión das colleitas dos cereais, legumes, verduras e froitas fan achegando leves matices diferenciais, na agarda das festas do calendario agrícola e ritual que si reportaban mudanzas máis significativas (a vendima, o magosto, a matanza, o Nadal, o Antroido e a festa do santo patrón). Deste xeito, o carrusel dos días, os meses, e as estacións, íase sucedendo sen novidades maiores no que atinxe a mantenza da xente labradora.

Como xa indicamos, a dieta do labrega pódese cualificar de monótona e estaba condicionada pola estacionalidade: comíase o que estaba de temporada. Engadamos agora que o restrinxido abano de posibilidades ampliábase un pouco máis mercé ás técnicas de conservación: o salgado, afumado e secado. O aceite como conservante empregábase loxicamente moi pouco, xa que escaseaba. Máis, en cambio, a graxa de porco, para alongar por exemplo a duración dos chourizos. Tamén o xarope (en tarro de cristal) permitía dispoñer dalgunhas froitas fora de tempo. Pero había que ter cartos para mercar o azucre na tenda. So os labregos de bon pasar dispuñan de pecunia para adquirir lambetadas.

A mentalidade influía no aproveitamento dos recursos que brindaba a natureza. Había tabús: non se comían as setas, tan abondosas no outono, porque se consideraban *pan do demo*. Pero non era unicamente a micofobia (aversión ás setas), tampouco se aproveitaban os caracois, que era outro recurso pródigo no país. Tamén se desperdiciaban as follas da vide (que os paisanos de Grecia devoran moi gustosos (coñécense como “dolmades”: follas de parra recheas de arroz), nin as vainas das fabas, nin o que quedaba do cocemento dos peixes (non existían apenas as sopas de peixe ou de marisco) porque lles parecía que non constituía alimento de substancia, segundo coincidiron en admitir varios informantes. Valorábanse moi pouco os mariscos en conxunto, ata que tivo lugar a mellora das comunicacións e os transportes, amén do cambio nos gustos, na década de 1960 (pero en absoluto se desdeñaba a langosta e algunha outra especie, tidos por mariscos finos). Desprezábbase en gran medida tamén o meixón, ata o punto de que había quen empregaba as angulas para abonar as hortas (pero si se estimaba xa no século XVIII, nos círculos distinguidos, a empanada de angulas)

Vixilia reservada

En Galicia, tamén resulta de aplicación a ocorrencia de Julio Camba, quen dicía que a cociña española estaba asentada sobre dous piares: o allo e as crenzas relixiosas. En efecto, durante o período da Coresma e os numerosos días de vixilia suspendíase o consumo de carnes e graxas (non se podía tomar o caldo con unto, a non ser que se lle mercara a Igrexa unha dispensa: a *bula da cruzada*), e mesmo por veces había que privarse asemade de leite e ovos. Don Carnal saía malparado todos os venres, algúns sábados, diversos festivos e os corenta días coresmais.

É posible que no mundo medieval a privación de carne prescrita pola Igrexa en certas datas respondese a un propósito penitencial e mesmo tamén, en certo xeito, a función racionalizadora da dieta. Algúns autores afirman que, en gran parte de Europa, nese dilatado período de tempo, as proteínas animais desempeñaban un papel de gran importancia non só na alimentación dos nobres senón tamén na dos viláns. O que semella claro é que tanto na época Moderna como na Contemporánea (ata a mellora da dieta producida na década de 1960) a presenza da carne na dieta popular foi francamente escasa, polo que a devandita interdicción non tivo ningunha

operatividade morixeradora no que atinxe ao mundo labrego. Agora ben, puido tela para a elite social que mantivo a súa afección á proteína cárnica. E n efecto, en relación co ámbito popular, non facía ningunha falla impoñer vixilias e xaxúns, xa que, como reza o proverbio: “Harto ayuna quien mal come”. Un informante, nado en 1916, sinalaba que carne naquel tempo xa se comía pouca, de xeito que na práctica gardábase a vixilia todo o ano. Ilustra, deste xeito, a resposta dun campesiño consignada no *Catecismo do labrego*, de Lamas Carvajal: “e c’ o señor Abade que nos di que debemos aunar n-a Coresma, esquecéndose de que aunamos á traspaso o ano enteiro”.

Porén, había un aspecto que afectaba de cheo a comunidade rural: a prohibición de tomar *pingue lardo* ou *lardo derretido* que eran esenciais no compango popular, nomeadamente no caldo. Daquela recorrían ao *caldo de vixilia*, chamado tamén de *caldo de coresma*, que non levaba unto, graxa, touciño nin carne de ningunha clase, senón só un chisco de aceite. Servíanse tamén do bacallau, con algunha verdura como gornición (das que o campesiño opinaba que non alimentaban grande cousa), e dalgún outro peixe cecial, coma o congro e nomeadamente á sardiña, namentres que os membros do estamento privilexiados (clero e patriciado urbano) podían aledar o padal coa lamprea e algún marisco fresco. Pero ademais, esta interdicción impedía a utilización de graxas animais para fritir coa tixola, que era o máis habitual no país, véndose as cociñeiras obrigados a reemprazalas co emprego do aceite, que resultaba un produto caro para a maioría dos labrego. Por esta razón, un refrán deixaba patente que: “O cárcere e a Coresma para os probes se fixeron”.

Todo parece indicar que a dieta campesiña estaba descompensada. É posible conxectar que a maior parte da poboación rural padecía un grado variable de malnutrición (tense apuntado a carencia moi común de vitamina C, consecuencia en boa parte do costume de ferver varias veces o caldo). No segmento máis pobre, as carencias eran severas. Non eran poucos os que pasaban penurias ou mesmo fame. O espectro da miseria pairaba sobre a existencia dos labregos, posto que mesmo os *de bon pasar* dispuñan de escasa previsión e conseguinte capacidade de resistencia, aínda que posuíran boa proporción de terras. Abondaba que se declarase unha epidemia, unha sarabiada, que viñese un ano con exceso de chuvias –o andazo máis habitual– ou **ben con carencia**

delas, para que pasaran fame. Cando menos, de xeito puntual. Era de todo punto improbable que un campesiño non coñecese un mal ano de fames no transcurso dos seus días.

Na provincia lucense, a finais do século pasado, o doutor Antonio Correa consideraba que a alimentación tanto dos campesiños de escasos recursos como os que levaban un bon pasar, era deficiente. Por distintas razóns, pero insatisfactoria en calquera caso. En efecto, a maior parte dos labregos víanse obrigados “á vivir con una cantidad insuficiente de alimentos, circunstancia altamente perjudicial por lo que á la salud y al bienestar se refiere”. E como contrapartida á parca dieta cotiá, as enchentas ás que se entregaban os campesiños modestos nas ocasións festivas, e que obrigaban aos médicos avinzados a facer ao día seguinte un recorrido dacabalo polas casa repartindo purgantes a destro e sinistro, non lle parecían nada saudables.

Pero os caporais, tampouco se alimentaban correctamente, posto que tomaban “(...) alimentos incompletos hasta que ven del todo llenado su apetito”. Razoaba o médico lucense que: “esta abundancia de dichas sustancias claro se está que ha de acarrear daños sin cuento, recargando y violentando las funciones digestivas sin llenar debidamente las exigencias de la nutrición”. Comían, pois, a fartar pero non por iso quedaban correctamente nutridos. E os seus consabidos excesos nas comidas da festa do patrón, aos que tampouco deixaban de entregarse, se cadra con maior incontinencia que os bodegueiros, dados os seus superiores recursos, merecíanlle ao galeno a mesma opinión contraria que vimos de sinalar.

Poucas dúbidas existen de que a malnutrición afectaba a maior parte dos labregos. A reposición por medio da dieta das forzas gastadas no traballo distaba de ser satisfactoria. Así o indican os testemuños antigos, aínda que quizais, como xa indicamos, cunha certa esaxeración. Deste xeito, Feijoo salientaba a escasa dieta dos agricultores, habendo “quienes apenas una vez en la vida se levantan saciados de la mesa”, en contraste co árduo traballo que desenvolvía, dicía el, como galeotes dende a mañá a noite. Prudencio Rovira subliñaba a delgadez dos labregos: salientaba, deste xeito, o feito de que comían pouco pan e se alimentaban escasamente. Ademais, “El hombre del campo tiene demacraciones de anacoreta. No es frecuente encontrar rostros sanguíneos ni carnaciones

abundantes”, precisaba. Sobre a base dunha información agraria de finais do século dezanove, que subliñaba a escasez da alimentación campesiña, en particular no que concirne ao consumo de carne, sinala Rovira, que: “parece prodigioso que aún lozaneen una raza que derrocha a diario energías pocas veces restauradas”.

Agora ben, non é prudente cargar as tintas dramáticas do retrato. A análise comparativa contextual indúcenos a pensar a situación dos campesiños nas restantes rexións españolas non difería gran cousa. De feito, nos tallaxes dos quintos que se facían nos cuarteis, os galegos non parecen máis desmedrados que os reclutas doutras partes de España. Estaban aproximadamente no promedio, iso si, con variacións dunhas provincias ás outras.

Por parte, os aldeáns tamén eran quen de sentirse satisfeitos nos períodos de bonanza cando as colleitas eran boas e había fartura, ou cando menos un discreto pasar, xa que non faltaban o pan e caldo. *O Tio Marcos d'a Portela*, deixando por un momento de lado o ton de queixa pauperista, moi habitual no xornal que se erixía en voceiro do mundo rural, sacaba peito diante do menosprezo da vida aldeá que facían algúns indianos -concretamente os retornados “brasileiros”-, proclamaba o seguinte: “e n’as nosas chouzas, sinon temos ricos manxares, pol-o menos comemos con fartura, e asina ledos, co-a nosa sorte, sin ambicioar mais d’o que debemos, somos bos paisanos (...) e homes honrados sin apariencias nin barafullas”.

Nas casas aldeás as mulleres eran que se adoitaban ocupar de alimentar as vacas e tamén de muxilas. Así o consignou Leopoldo Hernández Robredo nunha publicación oficial, do ano 1936: “En la montaña dedican la leche que la familia no consume a la elaboración de manteca por procedimientos primitivos, y principalmente a la de quesos, que van después a vender a las ferias que se celebran en las cercanías”. Alfredo Vicenti constatou que o leite que tomaban os labregos do val do Ulla era: “un líquido hirviente a cuya formación entran medio litro de leche y dos o más de agua. La mujer lo vierte sucesivamente en las tazas, repletas de cortezas de brona, enmohecida acaso, y unos y otros soborean con fruición aquella sopa blanquecina”.

Como xa quedou dito, para a mentalidade popular o nutritivo era a carne, a graxa do unto ou o bo touciño con freba, caseque única carne que probaban os labregos galegos hai só oitenta anos. As

partes ensollosas do porco, un estufado de vaca ou unha porción de carneiro ó forno (que a moda do asado ó espeto é moda americana que traen os retornados nun momento relativamente recente) son os *desiderata* tradicionais da poboación galega. Os emigrantes en América tiveron ocasión de ver realizado o seu soño, dada a abundancia e baratura que tiña a carne en diversos países americanos, especialmente no cono sur. A lendaria América era, entre outras cousas, a terra onde "atan ós cans con longaínzas". Un emigrante en Arxentina, nos anos cincuenta, comentaba con satisfacción que a carne "Allí la comía todos los días. ¡A mediodía e a noite! Todo a base de ternera. E pollo tamén comía muchísimo. E moito cordero tamén, á brasa, tamén se facía". Pola súa banda, Santiago Vila Álvarez, emigrante en Montevideo na década dos vinte, explicaba que: "¡Tanta abundancia había! que aquilo quedábaste só, e carne eles entonces mataban una ternera facían unha foguerira de aquí...alí carne estaba regalada, a carne valía alí, cando estaba alí, duce centésimos e duce centésimos non eran nada".

Esta ansia popular de carne quedou reflectida con ironía por Valentín Lamas Carvajal no seu *Catecismo do Labrego*:

"P.-¿Que é á carne?

R.- Unha cousa que din que se come, e que sabe ben, e que mantén moito, d'a que temos ouvido falar á miúdo, pro que no n-os pasa pol-as gortexas inda que n-os pase pol-as mentes."

Numerosos refráns moi repetidos proclaman as excelencias da carne: "A carne pide carne; o peixe, aceite e vinagre", "A carne pon carne e o viño pon sangue", "A carne carne cría" "A carne pon carne, o pan pon panza e o viño guía a danza", "A carne vaise á carne". É pois incuestionable a súa bondade como nutriente, pero opera ademais como axente terapéutico, na medida en que a boa mantenza conserva a boa saúde do individuo: "O mellor menciñeiro é o carniceiro". E aínda ten aplicacións específicas: "Carne de perna quita as engurras", e "A carne de pluma quita da cara as engurras", aplicándose aquí por analoxía o carácter etéreo e lixeiro das aves. Coméndoas os homes pretendían captar a forza e o vigor dos animais. E a característica actitude de maxia homeopática que describiu Frazer en *La rama dorada*. Considerábase como un claro síntoma de saúde estar orondo e con coloretos. E iso conseguíase cunha dieta abundosa en carne e, por suposto, ben

regada con viño. Estar delgado e pálido era síntoma de pobreza e sospeita de padecer tuberculose. Os ricos eran debuxados sempre ben provistos de prominente panza e en trance de devorar copiosas viandas. E tal estereotipo ten unha certa xustificación histórica: os homes e as mulleres "de moito por que" adoitaban exhibir certa envergadura física. Xusto o contrario que acontece na actualidade, coa moda *light* e o deporte.

A carne de vacún era o soño de todo o ano dos labradores que só podían ver cumprido o día da festa do patrón da parroquia. A do porco catábana máis. Criaban ao animal na casa e constituía un tema de preocupación, conversa e mesmo de obsesión; poderíamos mesmo afirmar sen demasiada esaxeración que cultivaban a adoración polo porco: a porcolatría. Emilia Pardo Bazán legounos unha interesante evocación, na súa novela breve *El cisne de Vilamorta*, dun cadro social que expresa acadamente o protagonismo que tiñan os alimentos como temas de conversa habituais da xente; e nomeadamente o porco, adentrándose os paisanos en disquisicións sobre as características que tiñan os que uns e outros criaban: "Ellos son, en esta época del año, dueños y señores indiscutibles de Vilamorta: ellos, los que con sus fastos y hazañas dan pábulo a la conversación de las boticas y entretienen las veladas familiares, en que se discute su respectiva corpulencia y se les estudia desde el punto de vista de sus cualidades propias, trabándose acaloradas discusiones acerca de si la oreja corta o larga, el rabo bien enroscado, la pezuña más o menos recogida y el hocico más o menos agudo, prometen carne más succulenta y grasa más copiosa. Hácense comparaciones: el marrano del *Pellejo* es soberbio como tamaño, pero sus carnes de un rosa erisipelatoso y su bandullo inmenso y fofo delatan al cerdo de fibra muelle, mantenido con despojos de tahona: cochino soberbio, el del alcalde, cebado con castaña: algo más chico, pero ¡qué jamones ha de tener!, ¡qué jamones!, ¡qué tocinos!, ¡qué lomos, que dan ganas de sentarse en ellos! Ese será el cerdo de la temporada. Sin embargo, hay quien afirma que el superior, el soberano marranil de Vilamorta, es la cerda de la tía Gaspara, la de García. Las ancas de tan magnífico bestión parecen una carretera: ya ha estado a punto de ahogarse con su propia gordura: sus glándulas mamarias tocan con las pezuñas y besan el barro de la calle. ¿Quién puede calcular las libras de grasa que rendirá, ni las morcillas que se llenarán con su sangre y la longaniza que saldrá de sus asaduras?"

A presenza do pan considerábase indispensable na mesa, como testemuña o saber paremiolóxico: “Nin mesa sen pan nin soldados sen capitán”. Era o símbolo da abundancia, como subliñaba un proverbio: “Onde hai pan sempre hai fartura”. Considerábaselle como un alimento básico que nutría o corpo facéndoo sanamente orondo: “O viño cría sangue e o pan, panza; todo o demais é chanza”.

O pan, denominado "bougá" e "guito" no vocabulario dos canteiros pontevedreses, era o alimento primordial arredor do cal gravitaban todos os restantes, que en certa medida constituían o seu acompañamento, o compango, o que estaba a carón do pan, ben explicitado polo étimo latino “*cum e panis*”. Esta realidade tiñase por tan básica que operaba ó xeito dunha idea-forza subxacente. Por isto é que se dicía, por exemplo: “Antes do caldo tomou queixo e chourizo de compango”; no era preciso indicar expresamente, posto que se sobreentendía, que tales produtos ían da man do pan. Agora ben, isto non empece, por suposto, para que se tivese tamén o complemento como de todo punto indispensable: “Bo é pan con algo de compango máis”, precisaba un dito popular, moi ben complementado por este outro: “Comer sempre con pan chega a cansar, se non hai algo para compangar”. Ilustrativa ao tempo que pouco piadosa resulta para a nosa sensibilidade actual esta outra sentenza: “Pan con pan comida de parvos”; pouco caritativa, en efecto, por ter sido non poucas veces ineludible redundancia na dieta menesterosa da *xente de bronce*, condicionada polos seus parvos recursos.

Non todos os sectores sociais tiñan a mesma necesidade de recorrer ao pan como alimento base. Estaba claro que os pobres comían máis pan que os ricos, por teren estes outras moitas opcións nas súas ben abastadas despensas. A conciencia popular deste feito quedou cristalizada nunha frase lapidaria: “Xente rica non é panceira”, dicíase.

“*Pro pane lucrando*”: para gañar o pan, velaí o indefectible *leit motiv* da vida humana. “Na procura da boroa”, o pan campesiño por excelencia, podería moi ben erixirse en divisa existencial da xente do país. Mencionemos un fermoso poema de Méndez Ferrín que comeza así: “Era Galicia un puro val ou oco / de densidade verde e fume morno (...) Era Galicia esguío vento agudo / encrequenando en sí todas as cousas / Era Galicia un arbre lentamente / ensumíndose un pouco cada hora”. E remata a

composición cunha lograda alusión á loita polo pan, a boroa campesiña: “Era Galicia a patria do traballo / de nunca terminar pola boroa”.

Que o pan fose abondoso, ou cando menos que non faltase, era o que se agardaba sobre todo da acción de goberno. Na composición poética de Vicente de Turnes, escrita en 1858 con ocasión dunha visita rexia a Santiago, vitoreábase a Isabel II pedindo que ante todo dese pan: “Al santo Apóstol pidamos / que viva la Reina y su hijo, / y que nos harten de maíz / las órdenes del boletín”.

Se unha zona concreta dispuña dunha garrida agricultura, de boas terras de *pan llevar*, e era polo tanto abondosa en pan, convertíase nun polo de atracción irresistible para as localidades próximas, e aínda para as afastadas se aló chegaban as novas do venturoso feito; daquela, eran moitos os que procuraban a mudanza para tratar de instalarse a vivir nela; e neste senso, un vantaxoso casorio no lugar podía parecer unha posible vía para levar a cabo este proxecto. Existe unha cantiga que reflicte esta clase de amor interesado: “Heime de ir casar a Nerga, / que é terra de muito pan. / O forno da miña sogra / cría silvas polo vran”.

Poucas incertezas causaban maior inquedaanza ó labrego que a sorte que puidese correr cada ano a colleita de cereal. A desventura proviña a miúdo das excesivas choivas e humidades que facían podreecer as plantas ou ben por mor das graves doenzas parasitarias que puidesen contraer. Sendo isto así, parece lóxica a reticencia popular fronte os *desaforos* da auga, nas súas diversas manifestacións atmosféricas, nun país no que adoita ser abondosa de máis. Non foi se cadra casual que tivese tanto éxito a adaptación dunha coñecida canción que proclama: “Miña Terra galega, donde el cielo es siempre gris”; isto mesmo poderíámolo expresar tamén ó xeito de Alfonso Grosso: Galicia ten “un ceo dificilmente azul”. Non ten dúbida que á seca e ó sol agostador eran moito menos de temer. Por algo dicía a xente: “Val mais ó que o sol deixa que ó que á auga trai”. En informes ilustrados e asimesmo en sentencias populares repetíase con frecuencia que: “A Galicia ven á fame nadando”, e tamén circulaba este outro refrán, tan elocuente: “Cando as rans cantan en Xaneiro, sinal de fame no rueiro”. X o s é Neira Vilas plasmou no relato titulado: “Enchenta” (que forma parte do libro denominado *Pan*) a

preocupación campesiña polo exceso de chuvia: “O home sabía que a auga era boandanza e pan e fartura, cando viña no seu tempo e con medida, mais non ese diluvio. (...) O home sabía que nada podía facer para atallar aquela enchenta”.

Un dos andazos do pan era o caruncho, cientificamente *Claviceps purpúrea*, fungo funesto para la agricultura (pero que non obstante se emprega con proveito como menciña) que infestaba os plantíos sobre todo de centeo, pero que tamén afectaba ó trigo, ó millo e a avea. O caruncho que aflixe ó millo difundíuse moito en Galicia chegando a facerse endémico, aínda que en conxunto o seu impacto sobre este cereal panificable non chegou a ser gravemente prexudicial. A xente do país atribúeo ás néboas (ou neboeiras, como din en Meiro), ou ben ó sol picante que aparece nalgunhas ocasións despois de orballar.

Cando a colleita non era boa, ao non haber pan na casa, non quedaba máis remedio que pedilo en préstamo –petición deshonrosa e, por ende, poucas veces exitosa- ou ben mercalo fora: “Ano malo, panadeiras no mercado”.

Agora ben, as continxencias que afectaban a colleita non eran o único factor de penuria e carestía: os prezos podían subir tamén como consecuencia da fixación dun arancel elevado para a importación do millo e tamén, aínda que isto semellaba un problema de menor importancia, do centeo. Tratábase pois dun litixio entre cereais que traía consigo certa confrontación duns intereses rexionais cos outros; tamén dunha cuestión de “consumo”: a carestía do millo provocaba subconsumo e nunha certa medida miseria. Isto constituíu un problema acuciante na época de Primo de Rivera e tamén na da Segunda República. Pero a cuestión preocupaba xa ós agricultores nas primeiras décadas do século XX.

Vicente Risco reclamaba en 1920 a libre introdución polos portos galegos de graos, principalmente de millo e centeo, como viñan solicitando había anos as sociedades agrarias, sen conseguilo, para que Galicia no se vise prexudicada “polos sobrepregos dos trigueiros de Castela”. Este tema do trato protector que beneficiaba ás comarcas trigueiras, en detrimento de Galicia, foi exposto tamén por Portela Valladares na súa obra “Ante el Estatuto”.

Segundo Ramón Suárez Picallo, os terratenentes do centro de España non desexaban que se importase millo para poder colocar no mercado galego o salvado e subprodutos do trigo como alimento para o gando. Os galeguistas sostiñan o criterio de que o elevado arancel do millo favorecía ós propietarios de latifundios trigueiros de Castela, posto que ó encarecer artificialmente o prezo do millo resultaba máis competitivo o do trigo.

A necesidade que tiña Galicia de recorrer á importación cerealeira require un comentario. Cruz Gallástegui Unamuno, director de la Misión Biolóxica, sinalaba en 1930 que Galicia necesitaba importar millo do estranxeiro aínda que a súa colleita resultaba abundosa. As restantes provincias de España producían unha cantidade de millo moi inferior á que se obtiña en Galicia, polo que sendo máis deficitarias necesitaban recorrer a un continxente de importación maior. Cando este arancel se elevaba, rexistrábase maior escasez de millo nas restantes partes de España, por dispoñer Galicia de maior produción propia, pero a elevación dos prezos noutras provincias atraía cara elas o millo galego, de xeito que remataba por subir moito o prezo tamén en Galicia. Apuntaba que en Galicia a cuestión era máis grave porque se alimentaba con este cereal non só a cabana gandeira senón tamén á poboación, o que non sucedía noutras partes.

Polo tanto, temos que non todos os labregos se autoabastecían de millo ou centeo. Terían que mercar os caseteiros, xornaleiros e labregos con poucas terras de sementeira, ou con considerable facenda (pecuaria) ou ben de preferente orientación vitícola ou relativa especialización noutros produtos. Rexistrábase asimesmo escasez de produción de millo, en determinadas zonas, como a comarca de Ortigueira, na cal a situación de penuria en 1936 era maior que noutras parte da provincia coruñesa porque dito cultivo quedara en parte relegado en aras da orientación cara outros produtos de maior rendemento.

No que concirne a moitos particulares, o millo de colleita propia adoitaba resultar insuficiente para o seu consumo anual. E isto era predicable para un amplo conxunto do campesiñado galego. Leopoldo Hernández Robredo, no seu traballo: “Embellecimiento de la vida rural por las labradoras. Como es y como vive la labradora gallega”, dado a coñecer en 1936, refire o que acontecía coa

producción de millo para a alimentación do gando e con destino á panificación: "(...) la generalidad de las casas labradoras se queda sin grano de sus cosechas en el mes de marzo, teniendo que recurrir durante otros seis meses, o sea hasta la siguiente cosecha, al maíz importado de América".

O millo colleitábase no mes de setembro. O comezo da primavera ou no mellor dos casos, da estación estival, víase o campesiño non poucas veces minguido de cereal. Só os labregos "de mesa farta" conseguían que les sobrase un remanente. Segundo o Padre Sarmiento, merece ser notado que: "es expresión en Galicia decir de un labrador rico *"aínda ten pan vello"*, o que quería dicir que os graos da su colleita alcanzaban ata a colleita nova. Tamen se usaba a expresión "ten pan e porco", ou sexa, pan e touciño para comer todo o ano.

Cando escaseaba o cereal -o millo de xeito *eminente-* os campesiños tiñan que pagalo caro, e deste xeito víanse obrigados a diminuír nalgunha medida a súa propia ración e tamén a do gando. Para estas vulnerables economías labregas, a penuria de millo, como tamén de centeo, facía planear o espectro da fame. Por iso Suárez Picallo, no nome do Partido Galeguista, enfocaba a cuestión da libre importación do millo como completamente vital para Galicia, e exclamaba con tintes patéticos, temémonos que xustificados: "Hambre o no hambre. He aquí lo que es para nosotros el problema del maíz".

Ramón Cabanillas puxo en rimas este pesar, no seu "¡Miserere!": "A corenta reás o millo e non se atopa ni-un gran: eles... dándolle ó sarillo, faguendo como que fan. ¡Probe de nós!

¡Dios nos colla da súa man!".

O cereal era primordial na alimentación popular, ata o punto de que se conceptuaba como labrego forte a aquel que tiña "gran no celeiro" que lle alcanzaba ata a nova colleita. En certo modo, o ideal da mantenza campesiña consistía en ter "porco e pan todo o ano". Os propios informantes sinalan, en efecto, que o pan era o alimento máis importante. Era o sustento ao que se recorría cando alguén sentía algo de lareca: "cando había ganas de comer botábase man dunha rebanada de pan de millo".

Resulta difícil precisar as racións de pan que se

tomaban nas comunidades rurais, pois isto variaba notablemente dunhas comarcas ás outras, e dende logo tamén a teor dos maiores ou menores posibles que tivese cada familia. Por vía de exemplo, en Ourovello (concello de Paderne), consumíase por familia unha de media de 50 kilogramos en 10 días, o que da unha media de medio kilo ao día por persoa. En calquera caso, pódese afirmar algo en termos cualitativos: a pan desempeñaba un papel primordial no conxunto da dieta, e os informantes teiman en salientar que era moito o que se consumía. Agora ben, tamén hai que ter en conta que a dieta baseada preferentemente no emprego dos cereais por parte do campesiño galego non só se plasmaba no consumo de pan. Tamén se tomaba con regularidade en forma de papas. Algo de fariña adoitaba ir a parar asemade para o caldo, para que collera corpo, e para os degoirados bolos do pote. E aínda de cando en vez, o padal labrego gorentábase coas cobizadas filloas, bicas e mailos freixós.

O pan non se elaboraba tradicionalmente de xeito integral. En efecto, en Sisán, nunha casa de campesiños moi modestos, cara 1920, despois de abanear a fariña de millo, centeo ou cebada, o que quedaba dábanllo aos porcos. Tamén se peneiraba o trigo, e do salvado resultante tiraban bo proveito as galiñas. As vellas da aldea de Meiro teimaban en subliñar que para elaborar o pan campesiño de toda a vida conviña "peneiralo ben" para afastarlle o farelo.

Nas comarcas costeiras, o máis corrente era o pan de millo. O de centeo predominaba en cambio nas comarcas outas e nas zonas do interior. Trigo do país producíase pouco, polo que había que importar boa parte do que se consumía. Así resultaba caro.

O pan de millo ía case sempre mesturado con fariña de centeo. A proporción variaba notablemente: unha porcentaxe moi corrente era a combinación dun oitenta e cinco por cento de millo e o resto de centeo. Tamén podía ser metade e metade. En Ourovello (Paderne) o pan era de mestura: dous terzos de maínzo e un de centeo. "Aínda que non era moi dixestivo, aguantaba moito do corpo". No que atinxe en particular á fariña de centeo convén sinalar que se empregaba moito soa ou ben mesturada con cantidades variables de trigo do país ou de Castela.