

A CULTURA DO PULPO NA MONTAÑA LUCENSE.

//=====//

Aínda que en galego ao pulpo se designa co nome de polbo, pola forza da costume, o noso pobo mantén o vocábulo en castelán: “Hoxe vamos come-lo pulpo”

Considero conveniente facer unha pequena descripción deste curioso invertebrado que é o polbo, un cefalópodo lamelibranquio

dotado de oito brazos ateigados de ventosas. Vive agochado entre rocas e algas, con frecuencia en refuxios que el mesmo fabrica na area, pero sempre a pouca profundidade.

Aristóteles, famoso filósofo grego xa o coñecía e designouno co nome de “polypus” – moitos pés-.Este animal, aparentemente inofensivo, na realidade, é un devorador insaciable. Reacciona ante as diferentes situacións cambiando a cor. Amosa unha exhibición de forza desproporcionada co tamaño do corpo, xa que cos poderosos tentáculos abre as conchas das ameixas que logo devora con verdadeira fruición, sendo a base da súa alimentación: moluscos, peixes e crustáceos pequechos, pero o manxar predilecto é o cangrexo. Abunda nas rías galegas, dunha calidade excepcional.

O nomeado “polbo a feira” goza de extraordinaria calidade en Galicia, tanto na costa coma no interior. Dende o punto de vista gastronómico faise indispensable nas feiras, festas, mercados, e nas grandes xuntanzas, coma por exemplo,

nas grandes xuntanzas da terceira idade. Todos sabemos que o consumo deste cefalópodo se estende por toda a nosa xeografía; sen embargo, nas zonas de montaña acadaron celeberrima fama as nomeadas “pulpeiras” e “pulpeiros” mulleres e homes con moita experiencia na preparación do polbo a feira. Este delicioso manxar causa un impacto increíble nas zonas de montaña e como se da a circunstancia de que son montañés, das montañas do Sur da provincia de Lugo, concretamente, taboadés. Na miña mente afloran tempos pretéritos.

Retrocedo cincuenta anos no tempo lémbrome con moita nostalxia de que na entrañable vila de Taboada había dúas feiras cada mes: a do vinte e a do catro,especialmente a primeira era unha das máis populares na comarca, unha das máis coñecidas da provincia.

Unha parte importante do que era Campo da feira estaba cuberta de típicos pendellos, entre eles colocaban os caldeiros de polbo, en improvisadas lareiras, onde se acendía o lume para cocelo. Xeralmente poñíanse en dúas fileiras de sete a oito potes en cada unha.

Lamentablemente, poucos anos despois as feiras perderon protagonismo e moitas delas, practicamente desaparecieron e sen elas os devanditos pendellos perderon utilidade, procedendo o derrube dos mesmos. O progreso non é bo compañeiro de viaxe para a tradición.

Naqueles tempos come-lo polbo nas feiras consistía no seguinte: En primeiro lugar mercar un queixo, preferentemente, das ribeiras do Miño, poñendo moita atención na calidade do mesmo. Logo merca-lo pan que traían de Melide, branco coma neve, de sabor excepcional. Vendíase en pezas de un, dous ou tres kilos. Para rematar

mercábanse as racións correspondentes sempre en función do número de comensales. En canto ao viño xa se adquiría no lugar onde se comía.

Na actualidade os comensales esquecécese un pouco do queixo, botando man doutros complementos coma empanada e carne o caldeiro, incluso, para que non falte de nada, se come un anaco de torta caseira. O máis problemático deste ágape, xeralmente, é o viño que, canta máis graduación ten, máis borracheiras hai. Ese nome de “polbo a feira” é coma unha homenaxe perpetua a cantas persoas dedican a súa vida a perfeccionar o servizo de tan típico manxar. Nas feiras serven o polbo en pratos de pao, con picante ou sen el, logo, xeralmente, cómese con pan, aínda que nas casas e, por exemplo nas casetas do San Froilán, en Lugo, tamén ó serven con cachelos. Precisamente, na actualidade, unha das características esenciais nas diferentes atraccións que ofrece a cidade de Lugo

na celebración da festividade do San Froilán, é o costume de pasar polas casetas – “pulperías”-, para degusta-lo “pulpo a feira”, sempre ao gusto do consumidor. Esta tradición, cada ano que pasa, según tódolos indicios está a acadar maior popularidade.

Especialmente no rural existe a crenza de que ó imxerir o polbo hai que tomar viño. Sen dúbida é a mellor propaganda ese líquido, aínda que esa afirmación queda lonxe da realidade, según o seguinte experimento: Póñense tres recipientes, o primeiro, con viño; o segundo, con auga, e o terceiro con leite, deseguida en cada un dos recipientes botase unha tallada de polbo e déixase un día en maceración.- Resultado: No viñoponse taludo, na auga abranda e no leite desfáise. Por iso despois de inxerir unha cantidade excesiva de polbo e conveniente tomar un vaso de leite. O que dicían e facían os nosos devanceiros, xeralmente, amosaba un aspecto práctico e constituía unha parte da nomeada sabiduría popular, un auténtico tesouro de incuestionable valor. Por algo había esa costume de rematar a inxesta de polbo cunha ración de queixo que se fai, do leite, é un produto que facilita a dixestión.

Nos tempos dos que estamos a falar os nosos viños designábanse co nome das ribeiras do Miño. A nivel nacional eran pouco coñecidos, pero agora cambiaron as tornas, se o viño das ribeiras do Miño era un viño calququera, o día de hoxe xa non é o mesmo. Na actualidade está a promocionarse a Ribeira Sacra e co ela os viños coa denominación de orixe e acadando no devir de día a día fama internacional.

Un dos segredos máis importantes para obter polbo de calidade é acadar, exactamente, o punto de coción.

O polbo, tanto na costa coma no interior, nunca deixará de ser un prato exquisito; non obstante, un complemento determinante é a calidade da auga na que se cociña, porque ese líquido que procede das entrañas dos nosos montes é un privilexio da nosa natureza e, cando a coción se fai na ribeira, xa non ten parangón. Indubitablemente, en todo aquilo que se cociña hai unha consideración digna de ter en conta: Os segredos dese feito de cociñar que se agocha na mente de quen domina ese arte. No caso que nos ocupa, serían as persoas que pasan a maior parte da súa vida na preparación e venda de tan saboroso manxar. Loadas sexan!

Desexo destacar un dato que resulta un tanto anecdótico, pola carencia de fundamento: A crenza xeneralizada do noso pobo no convencemento de que o feito de coce-lo polbo nos caldeiros de cobre lle aportaba ao devandito cefalópodo sabor e cor. Nada máis lonxe da realidade. Chegando ao extremo de acadar o costume

de que as mulleres, cando o cociñaban na casa, botaban no pote unha presa de antigas moedas de cobre. Agora, afortunadamente, o pobo decatouse de que ao sabor non lle

afecta para nada a natureza do recipiente onde se cociña. En canto a cor é un fenómeno que se deriva do proceso de somete-lo polbo a coción, por iso, despois de cocido amosa ese aspecto vermello.

A verdadeira razón de utilizar os devanditos caldeiros é que o cobre é un excelente conductor da calor.

Desexo destacar que é tanto o arraigo que acadou a costume de come-lo pulpo a feira no interior de Galicia que, aínda que as feiras perderon protagonismo, coma no caso de Taboada, os veciños da bisbarra e os forasteiros manteñen aquela costume de degustalo nas datas do catro e do vinte. Ata se da a circunstancia de que moitas familias da nosa comarca aproveitan esa ocasión para comelo na casa, xeralmente, con cachelos.

Sócrates Rigueira Ramos

“=====//