

## *-FALANDO DE TABOADA-*

*Son consciente de que veño de lonxe, porque, indubitablemente, de lonxe veño. Son das terras de Taboada e gozo falando delas.*

*Taboada é berce de tantas e tantas cousas, unhas que son máis coñecidas e outras menos, porque permanecen agochadas no anonimato. Sería o meu desexo ser coñecedor de tódolos tesouros que se esconden no esquecemento, falta de interese e na valoración de cada peza dun conxunto, para sacalos a luz.*

*Xeralmente, todos sabemos que o inverno é a estación máis fea, máis fría e máis triste do ano. Pouco Sol, moitos nubrados; breves días, longas noites. Para compensar tanta adversidade os taboadeses, a maiores das festas do inverno, navidades e carnaval, festexamos a matanza maila festa do caldo. Todas estas actividades festeiras amosan finalidades entrañables: Xuntanzas entre familiares, amigos e veciños, esparexe-la morriña que garda unha relación íntima coa morte, por iso para uns é coma o morrer de cada día e, para outros, que están lonxe de onde naceron, a lembranza da terra natal, ese sentimento tan característico da nosa alma galega e combati-la soidade da longa inverniá. Da devandita morriña nace a nosa melancolía.*

*Indubitablemente, a matanza non ten bo nome, pero o contido é profundo. Coma proba de agradecemento ese animal que foi, é, e será tan importante na vida do home. O coitelo do sacrificio, no futuro será só peza de museo. Esta festa é o pretexto para fortalece-los lazos familiares, a amizade e boa convivencia, recordando, con agarimo e nostalxia as esencias da nunca esquecida lareira, a angarela, os potes de ferro, o canizo, o sarillo, a artesa, onde se amasaba todo, o texto para coce-la torta de millo, a ola mailo macico, para face-lo leite mazado e obter a manteiga fresca, o cunqueiro onde se colocaban as cuncas de pau e pratos e tazas de barro, os coitelos e mailos garfos, tamén de pau. A suma de tódolos elementos e moitas máis que non se citan, enriquecen a nosa tradición.*

*Lume na pedra, lapas que acarician o bandullo do pote que pende enriba da fogueira, os caprichos do fume que levan os malos espíritos da bruxería e as pantasma que tanto atormentan*

*o pobo galego, coma por exemplo a SantaCompañá, co cheiro a cera queimada e as brisas das almas en pena.*

*Unha faceta que constitúe un privilexio das terras do noso concello é o típico caldo de ósos, caldiño que, sen paliativos, é o rei de tódolos caldos, increíble acervo de ingredientes enerxéticos que fan que sexa un manxar axeitado, para afronta-las inclemencias do inverno.*

*A festa do caldo de ósos é un eslabón máis na historia da nosa cultura gastronómica, porque Taboada sempre tivo fama no ben comer, no ben beber e no ben vivir, motivo polo que estimo de xustiza dedicar unha agarimosa lembranza a tres mulleres, nunca esquecidas no devir de nosa vila de Taboada, polo seu bo facer no arte de cociñar: Doña Dolores, na Casa Fortes; doña Teolinda, na Casa Fente, e doña Matilde, na Casa Descalzo. Artesanas excepcionais na boa cociña, nunha época dourada de gastronomía taboadesa.*

*Por outra banda a festa do caldo fortalece o noso amor a tradición, sendo ademáis un elemento que nos leva á lembranza dos tempos pretéritos, porque estamos a face-lo mesmo ca facían os nosos devanceiros, por iso pasa a ser parte do noso rico e variado patrimonio, do que tanto queda por dicir. É digna de encomio a riqueza dun extraordinario bagaxe cultural, a diversidade paisaxística e a rota románica, na que o arte mana coma auga na fonte.*

*Unha viaxe polo alborexar do século pasado: Vinte persoas derredor do pote, reciben a calor das brasas da lareira, no ambiente, arela de cea. Cada comensal coa súa cunca de pau, comeza o ágape co caldo de ósos, na seguinte traxectoria: Do pote a cunca, da cunca o papo. Está quentiño y moi saboroso, quenta o corpo e fortalece o espírito. Pasan un cacharriño que leva pementa, é optativa, cada comensal serve o seu gusto; a máis pementa, máis viño. Na primeira ronda, todos caladiños. A maior parte dos asistentes recunca. Merece a pena! Un dato curioso: Na segunda volta cargaban máis a pementa. O xarro do viño daba voltas coma a roda do muiño. Xa non facía tanto frío, xa non había tanta fame e xa falaban todos polos códabos. Deseguida, a dona da casa trocou as cuncas por pratos de barro, e con eles un garfo de pau. A xuntanza xa non amosaba cara de*

*inverno. Aleluia! Serven cachelos e costela asada, manxar exquisito, hai abundancia. A cociñeira anima os comensais: Que ninguén quede con fame! O viño era de Valdomende. A continuación, as incomparables filloas, de diferentes clases, con azucre ou con mel, non falta o queixo fresco. O secreto delas é facendo e comendo, así quentiñas é unha ledicia comelas, se enfrían xa non é o mesmo. Non falta a cita a torta caseira. Para rematar, café feito o tizón e augardente, ese aroma de alambique e alquitara que espanta as meigas, aparca a tristura e da alegría.*

*Na nosa eterna Galicia ese concepto de “lareira” amosa un significado íntimo, un sentimento que nos sume na nostalxia e na incertidume, é a saudade, esa ansiedade tan característica que os galegos levamos dentro de nós, coma herdanza de raza, uns principios que consideramos imposibles, o sentir e adiviñar, de súpeto, o sentimento da relación co pensamento e a vontade unha maneira de sentir, un intento de fuxir da realidade, para asolagarnos nun mar de fantasías. Como dicía a nosa Rosalía: “Non sei cando! Non sei onde! Non sei que!”*

*Ata fai poucos anos unha das zonas máis fermosas do noso concello denominábase Ribeiras do Miño, pero agora, co pretexto de promocionala, trocáron o nome por Ribeira Sacra. As persoas que adoitan visita-la saen convencidas, deslumbradas por tanta beleza e espiritualidade, de que é o lugar máis axeitado para acada-la oportunidade de goza-lo pracer de tódolos sentidos:*

*Admira-la diversidade paisaxística, os contrastes da auga coa terra, recachando os ollos ante tanta beleza e colorido, a sinuosidade do terreo, a simetría das plantacións....Hai tanto que ver!*

*Escoita-lo son da auga dos regatos, as melodías de centos de paxariños cantores, o ruxido das ramas mecidas polo vento e, na vendima, os cantares dos vendimadores, e no verán, os motores do Catamarán.....*

*Bica-las brisas que ruben do río, escalando muras e acariciando as meixelas e toca-las flores silvestres, algunhas tan suaves que parecen de seda*

*Perfumes da natureza, esencia do agreste e aromas espiritistas que saen das adegas espalladas polos viñedos.*

*Solazarse degustando os saborosos viños, coma Penadoso, Valdomende e tantos outros, sen esquece-la augardente e sen rexeitar as papacheas que se fan na intimidade das adegas.*

*A Ribeira Sacra é/ a musa da poesía,/ e todo canto se ve,/ encantos de fantasía.*

*Endexamáis debemos ningunear a riqueza do noso patrimonio, porque é moi importante e variado, sendo responsabilidade de tódolos taboadeses o coñecemento e promoción do mesmo. Éste cobra vida na máxica pluma dun ilustre investigador, nacido na nosa terra, don Jaime Delgado Gómez que, co máximo interese, profundiza no estudio do noso bagaxe cultural*

*Son moitos os elementos que aderezan o noso patrimonio, dos que citarei os máis emblemáticos, a maiores da Ribeira Sacra.:*

*/ Antes río Miño, agora embalse de Belesar e rota do Catamarán; antes, Pincelo, Santa Marta e pozo de Valdecán, agora Club náutico e albergue; antes, paso en barcas e ponte Fortes, agora ponte Mourulle.*

*Complexo da Medela: Antes, campo das telleiras, onde se facía tella, e fonte dos telleiros, agora, campo de fútbol, piscinas, área recreativa, campo de tiro, pistas de tenis e pádel, fonte dos reloxeiros, invernadeiro de plantas ornamentais e aula da natureza*

*A igrexa de San Pedro de Bembibre, xoia excepcional do románico das ribeiras do Miño, emprazada nun lugar que mana espirituañlidade. A de Taboada dos Freires, aderezada dun singular tímpano, e tantas outras coma Piñeira, Bouzoa, Campo e Castelo.*

*Os cruceiros, cruces de pedra, cada unha coa correspondente historia e lenda, destacando os nomeados, de “peto” Desgraciadamente, a maior parte deles nin siquiera están inventariados O abandono é o denominador común.*

*Un Palacio de rancia nobreza, coma o dos Condes de Taboada, bastión da nosa historia. Unha antiga Fortaleza, a do Palacio de Vilar, dos marqueses de Figueroa. Casa-Torre de*

*Moreda, mailos pazos de Perrelos, A Nogueira e Relás. Casas Grandes, coma Sonán e Buín, e moitas máis brasonadas, espalladas polo noso concello.*

*Abundancia de castros e cultura castrexa, coma o guerreiro castrexo, de Vilela. As tumbas antropoides, entre elas as de Moreda.*

*O milenario Carballo de Ramos, estandarte da nosa Vila e tantas outras cousas máis*

*O noso concello non é máis ca un insignificante anaquiño da nosa Galicia, pero se canto a Taboada, sei que canto a Galicia e se canto a Galicia, sei que canto a Taboada.*

*A degustación do caldo de ósos debe considerarse coma invitación a unha viaxe imaxinaria polo pasado, lembrando as costumes dos nosos devanceiros, para acadala conclusión de que, en certos aspectos: Onte, coma hoxe; hoxe, coma onte!*

*Co paso do tempo vanse coñecendo outros elementos que enriquecen o noso patrimonio mailo noso nivel cultural que, como sabemos, son propiedade de todos. Nese longo percorrido queda moito que facer. Ánimo, taboadeses! Sempre enriquecendo o presente, sen esquecer-lo pasado e, con ilusión, mirando o futuro.*

**Sócrates Rigueira Ramos, Xuño 2009**

