

## Gastronomía enxebre: o bacallau electoral

As postas de bacallau foron quen de remediar moitas fames en Galicia. Poderíamos dicir que se o rodaballo, pola súa exquisitez, foi considerado como o faisán do mar, o bacallau, pola súa abundancia e consistencia como alimento, obrou de feito como a pataca do océano (Atlántico, por máis sinais). Foi efectivamente inxente a cantidade de exemplares desta especie que houbo que sacrificar para nutrir aos galegos durante arredor de cincoecentos anos.

O bacallau foi un eficaz matafames: xantar un bo prato deste peixe con patacas deixaba o bandullo colmado, coa sensación de quedar ben cheo. Isto era algo que a xente traballadora apreciaba moito antano. Pero aínda hai outras razóns que explican a importancia que tivo o bacallau na dieta, que sobardou con moito á que tiveron os restantes peixes. A follas de bacallau, salgado e seco, conservábase particularmente ben. Foi decisiva asemade a súa baratura, que facía que estivese ao alcance de todas as fortunas. Mais importaba tamén a súa exquisitez, pois é un peixe sabedeiro. As partes menos enxollosas estaban adoito nas mesas populares, comedores de caridade, lareiras labregas e mariñeiras, en tanto que as máis cobizadas non deixaban tampouco de comparecer nas distinguidas, en particular nas épocas de vixilia. Neste senso, como elemento de substitución foi esencial nos días de Coresma e vixilia. Foi comida de labor comunitaria, de festa do patrón e do Nadal. Polo demais, o bacallau inspirou unha gastronomía moi variada, a apreciable distancia de todas as demais especies; ningunha delas alcanza tan elevado número de receitas como se pode constatar nos nosos repertorios gastronómicos, que comezan co de Picadillo. Porén, non chegamos ao nivel de Portugal, onde Cunqueiro recoñecía que dispuñan dunha receita para cada día do ano e unhas poucas máis de reserva por se algún cadra-ba en bisesto.

Diríamos hoxe que o bacallau constituiu –coa sardiña do tabal– un puntal da dieta atlántica, rica en ácidos graxos omega-3.

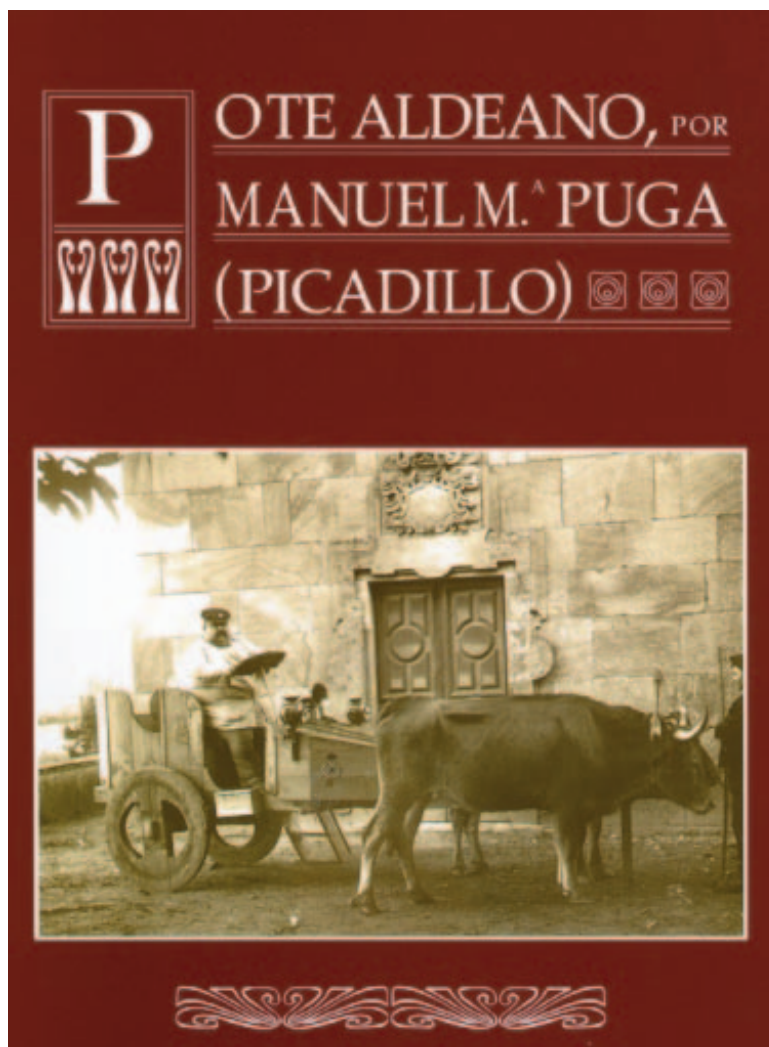
### Votar coma ruliños

O bacallau tivo que ver cun aspecto da vida pública que sobarda o terreo da moral relixiosa para adentrarse no das *mores* políticas. Manuel María Puga y Parga (Picadillo) refírese en *Pote aldeano* ao “Bacalao electoral”, por ser quen decidía antano as eleccións en non escasa medida. En efecto, nos comicios do século pasado tivo unha importancia nada desdeñable, en orde a captar as vontades dos electores, o bacallau, esa momia pisciforme como o calificaba Julio Camba en *La casa de Lúculo*, coa xenreira de quen probablemente se vería obrigado a tomalo moi ao seu pesar, máis veces das que quixera, nas fondas que frecuentaba.

O costume do guisar o bacallau electoral era verdadeiramente *enxebriño*. Picadillo, que participou activamente nas lideiras da

política bregando nas hostes conservadoras, legounos un impagable texto no que salientaba ata que punto o bacallao formaba parte das peculiares enxebrezas das nosas loitas electorais. Se a expresión de Juvenal *panem et circenses* servía para expresar o everxetismo dos patricios romanos e o xeito en que os emperadores se congraciaban cos humiliores, a divisa “bacallau e viño tinto” daría cumprida conta dun dos máis eficaces recursos de captación do favor dos electores por estas terras.

A tal efecto, eran dende logo importantes as promesas de pronto arranxo de camiños veciñais ou de construción dunha fonte ou lavadeiro públicos. Pero o argumento incontestable, o que de verdade decidía o triunfo dun candidato nun distrito, era a colosal tarreira de fumegante bacallau con patacas para que puidesen comer ata fartar os votantes, que en Galicia sempre foron bandullos agradecidos. Natu-



Cuberta de “Pote aldeano” por Manuel M<sup>a</sup> Puga (Picadillo). [A Coruña] : Academia Gallega de Gastronomía, 2008. Con fotografía de Manuel María Puga (Picadillo).

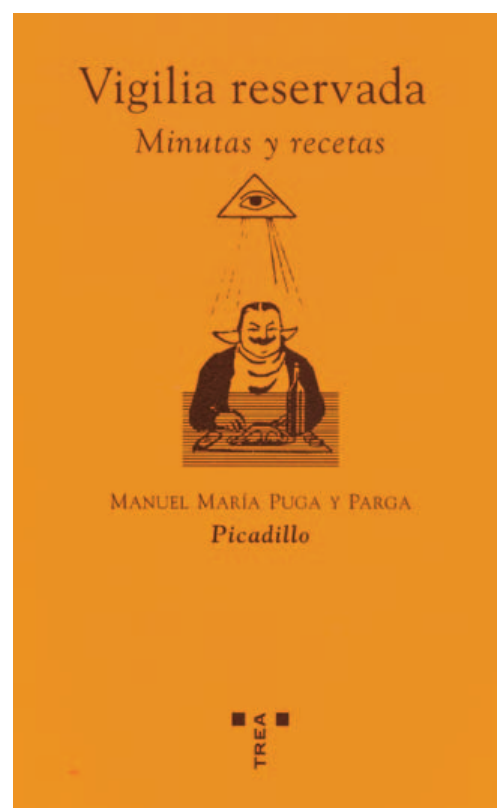
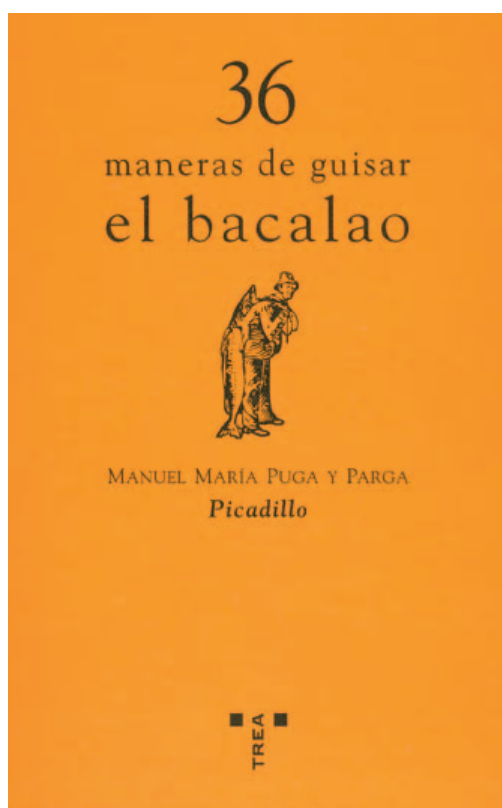
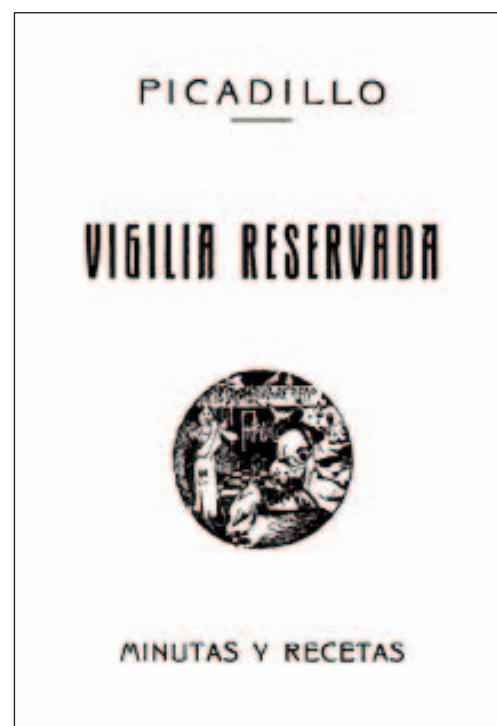
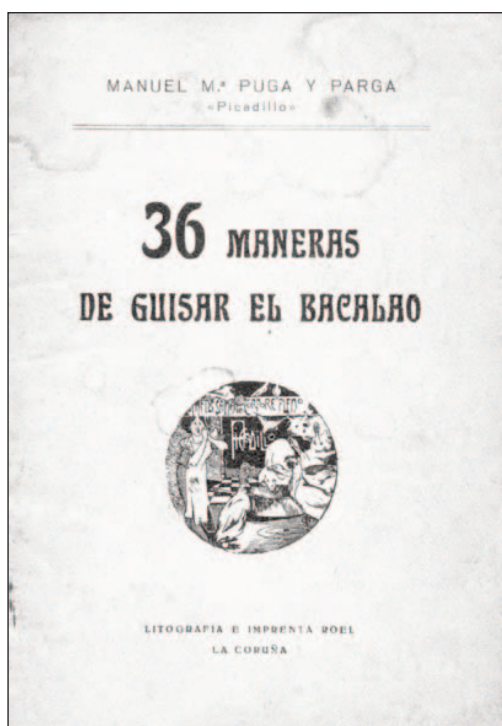
ralmente servíase acompañado de abondoso morapio e completábase cunha apoteose final –para que non lles quedasen dúbidas ningunhas– de dúas pesetas por elector.

O bacallau que, por encargo do candidato en período electoral, facían as mulleres “guisanderas” nunha enorme tarteira instalada sobre unha trepia era dende logo da peor clase. Empero, as patacas cortadas en toros de certa grosura tiñan que ser moi abondosas. Aparte, fritían cebola picada nunha tixola provista de abundante aceite previamente desranciado, e con sorte engadí-anlle tamén algún dente de allo. Revestía moita importancia asemade que o guiso estivese ben coloradote, e non era outro que o pemento quen tiña encomendada a realización desta metamorfose. Cumpría logo escorrer a auga da tarteira do bacallau, pero coitando de deixar unha pouca para mesturar co prebe da tixola, de xeito que o conxunto resultase harmónico e sobre todo suficientemente abondoso para enchoupar ben as patacas e o peixe. E, deste xeito, xa podía vir Manuel Rabuñal ou Felipe Couce falándolles do libre exercicio do sufraxio, que os

electores votaban *como ruliños* polo candidato munificentemente en canto chegaba aos seus narices o recendo do prebe suxestivo. En calquera caso –puntualizaba–, se a elección se presentaba moi disputada e difícil, conviña daquela botarlle ao guiso un chisco de vinagre, e xa quedaba o asunto resolto. ¡O bacallau!, eis unha das claves da política na época de Cánovas e Sagasta, Montero Ríos e Maura. Pola súa banda, Emilia Pardo Bazán narra os preparativos electorais nun distrito da Galicia rural, onde –ó dicir da escritora– non

existía o menor propósito elevado e xeral, e non entraban en xogo tanto as ideas como as persoas, de xeito que os comicios semellaban máis ben “un combate naval en una charca”. Pois ben, na súa obra *Los pazos de Ulloa*, Primitivo, mordomo usureiro ao servizo do marqués don Pedro Moscoso, obsequiaba na cociña as súas xentes cunha boa pitanza, a base de “vino del Bordo y tarterones de bacalao, grandes fuentes de berzas y cerdo”. O menú tiña que ser algo mellor, xa que era un fidalgo quen convidaba. **G**

Xavier Castro é autor do libro: *A rosa do viño. Cultura do viño en Galicia* (Galaxia).



Arriba á esquerda: cuberta da primeira edición de “36 maneras de guisar el bacalao”. Á dereita: cuberta da primeira edición (1913) de “Vigilia Reservada. Minutas y recetas” / Picadillo. Abaixo á esquerda: cuberta de “36 maneras de guisar el bacalao” / Manuel María Puga y Parga “Picadillo”; ilustraciones de Eugenio de la Iglesia. Gijón : Trea, D.L. 2004. Á dereita: cuberta de “Vigilia reservada. Minutas y recetas” / Manuel María Puga y Parga (Picadillo). Gijón : Trea, D.L. 2005.