

DOCERÍA TRADICIONAL GALEGA (II)

A Idade Moderna

Entre os séculos XVI e XVIII cristalizan moitos procesos sociais, políticos e económicos que viñan fraguándose na Baixa Idade Media; algúns deles tiveron repercusión nos hábitos e maneiras do comer. A sociedade feudal foise diversificando e dentro de cada un dos distintos grupos ou clases comezan a aflorar diferenzas internas baseadas na riqueza, no ámbito de residencia (urbano/rural) ou na proximidade ós centros de poder. Así, por exemplo, no caso concreto de Galicia xurdirá un grupo intermedio integrado por profesionais liberais, comerciantes, certos eclesiásticos, etc. que pode rivalizar no seu tren de vida coa fidalguía media e baixa e á que tenderá a imitar –de feito, boa parte dela acabará ennobrecéndose–. Esa fidalguía, pola súa vez, necesita diferenciarse deste grupo e das clases populares e tenta coa súa forma de vida, e mantendo as súas tradicións, asimilarse ás grandes casas pois é a súa pertenza á nobreza o que lle permite manter o seu status privilexiado. As prácticas alimentarias e a inversión en bens suntuarios serán dous dos procedementos usados por estes grupos sociais para reafirmar a súa posición: a fidalguía buscará, na medida das súas posibilidades, asemellarse ás grandes casas galegas; ambas as dúas, a alta nobreza e a fidalguía serán o espello no que se miren os que pretendan acceder á súa posición privilexiada.

Por outro lado, as exploracións oceánicas e as innovacións técnicas deron un novo impulso ás relacións comerciais que foron un dos motores da economía baixomedieval. Estas permitiron a chegada Europa de todo tipo de mercadorías que estimularon os intercambios internacionais, nacionais e locais. Algúns produtos como o cacao, certas especias ou as madeiras tropicais constitúen verdadeiras



Colleita de pementa, segundo un manuscrito medieval

novidades que se integran rapidamente na oferta mercantil. Mentres, a aclimatación en América de especies europeas como o azucre ou a facilidade para dispor de novos e máis próximos focos de produción supuxo unha baixada dos prezos que facilitou unha maior penetración destes bens no mercado ó ampliarse o número de consumidores. Este factores provocaron importantes cambios na alimentación europea e na súa concepción, máis alá das moi coñecidas consecuencias da introdución de novas especies como o millo ou a pataca.

O progresivo aumento (aínda relativo) dalgunhas especias e produtos exóticos provocou o seu crecente abaratamento que, pola súa vez, os fixo máis accesibles para grupos sociais ós que antes estaban vedados. Por iso, pouco a pouco, deixaron de ser un distintivo da cociña dos privilexiados, que preferiu usalas en menor medida, decantándose por engadir ós pratos unha variedade menor de condimentos e, entre estes, os de maior prezo.

Similar evolución seguen outros produtos dos que, se cadra, para o caso galego, o máis significativo é o azucre. Era coñecido e usado na Baixa Idade Media, cando chegaba ós nosos mercados desde os portos do Mediterráneo. O desenvolvemento dunha importante industria azucreira en Madeira, que abasteceu desde os portos portugueses a toda Europa, levou consigo unha considerable baixada dos prezos.



En Galicia pasou a consumirse non só de modo esporádico e nas grandes casas senón de forma máis continua e nas mesas da fidalguía e da burguesía acomodadas. A variedade de doces con azucre e os rexistros de compras deste produto que aparecen na nosa documentación desde mediados do século XVI son unha proba desta “popularización”, se ben restrinxida, do seu consumo. Substitúe definitivamente na alta repostería ó mel e facilita o nacemento dunha industria local dedicada á elaboración de doces que precisaban gran cantidade de azucre (os confeitos). A partir do século XVII

comeza a desaparecer tamén dos pratos principais (sopas, carnes) da alta cociña, onde se usaba con profusión na elaboración ou como toque final, feito que en si mesmo é un indicio da súa crecente popularización.

O abaratamento do azucre e de especias como a canela ou a vainilla e a introdución do cacao –que ata o século XIX se consumía sobre todo en forma de chocolate líquido– son os feitos que maior repercusión teñen no ámbito da repostería. A eles habería que engadir, con posterioridade, a plena difusión do millo e a pataca, que permitiron diminuír un pouco a sempre urxente necesidade de trigo, cereal preferido para as preparacións doces.

Desde o século XII, cando irrompe a literatura e os hábitos cortesáns e cabaleirescos, ten lugar un progresivo refinamento dos hábitos e prácticas relacionadas coa mesa. É un lento proceso no que os manuais de boas maneiras e, máis tarde os recetarios, terán un relevante protagonismo. *La mesa es el lugar de la sociabilidad por excelencia, bien como espacio en el que se encuentran cuerpo y alma, la materia y el espíritu, la exterioridad de la etiqueta y la interioridad de la ética.* Existe unha reinterpretación da filosofía relacionada co comer, de modo que durante o Antigo Réxime o alimento, a súa preparación, a súa aparencia, os seus espazos e momentos, así como os comensais forman un todo único que debe gardar unha certa harmonía e, nos grupos acomodados, axustarse ás pautas que corresponden ó seu estado. Os alimentos e todo o relacionado con eles é un máis dos aspectos que compoñen o modo de ser e estar da nobreza e dos grupos asimilados: pazos, pratos selectos, roupas adecuadas á súa posición, servizo doméstico, escudo de armas, espazos e formas propias de socialización... Todos estes elementos definen a este sector social e diferencian dos demais.

Así, en función da súa dispoñibilidade económica os poderosos farán da mesa e da súa casa o espazo preferido para demostrar o seu estado. Os máis ricos preparan grandes comidas, con pratos refinados de sofisticada preparación e presentación, e reúnen nos refrescos,



Froitas, enxoval de servizo... os bodegóns barrocos son instantáneas da mesa daquel tempo

merendas ou visitas noas que consumen manxares exquisitos que fan traer en ocasións desde lugares afastados. É neste ambiente onde nace, entre os séculos XVI e XIX, a alta repostería tradicional galega.

Os doces son consumidos de modo habitual, segundo os nosos datos, por estas clases privilexiadas e, de modo máis esporádico, polas clases medias urbanas. Pero, mentres uns consumen confeitos e doces de varias froitas, turrón, mazapáns, amendoados ou exquisiteces como o diacitrón, outros se contentan con manxar branco e améndoas confeitadas.

As preparacións concretas que se consumían nestes tempos caracterízanse por un intenso uso do azucre e outros ingredientes exóticos como as froitas secas ou a améndoa, a poder ser en preparacións traballosas; a Torta de Mondoñedo, encaixaría moi ben nunha mesa deste tempo.

As froitas do país acostuman consumirse frescas e sen maior elaboración, salvo aquelas que ademais se toman confeitadas, como as laranxas ou os limóns. Progresivamente, o seu lugar na orde dos servizos vai cambiando, instalándose xa no século XVIII nas sobremesas. Dá a sensación, non obstante, que esa idea da sobremesa ligada indisolublemente ó doce, tardou en imporse e que as lambetadas se consumen, sobre todo, fóra das principais comidas e en momentos ligados a actos de sociabilidade.



A mazá camoesa era, sen dúbida, unha das froitas máis consideradas

Os doces de froitas como diacitrón (de cidra), *calabazate* (de cabaza), piñonate, *avellanate*, améndoa confeitada, limonciños e laranxiñas son os que se coñecían co nome xenérico de confeitos e se vendían polo xeral en caixas ou en pequenos barriles ou, ó detalle e ó peso. Outra forma de preparar as froitas era cocelas en xarope para obter a perada e a pomada ou a marmelada (doces de peras, mazás e marmelos, respectivamente). Estas preparacións son omnipresentes nos festexos, refrescos e *agasajos* típicos do Barroco. Tamén se podían consumir en xelea, a preparación preferida, sobre todo, para a confección

de bebidas.

Alta consideración merecía igualmente o doce de culler coñecido como *manjar branco*, un caldo de pita feito con améndoa, que se servía nalgúns casamentos de Galicia ata hai unhas décadas. Este prato popularizouse en toda España e non faltou en ningunha comida de certa envergadura. Se degustaba na Corte, nas casas de nobres, nas comidas universitarias e en toda celebración na que houberse comida. Con améndoa elabóranse tamén xa nesta época os amendoados, as améndoas garapiñadas e as diversas variedades de turrón e mazapán, que era doce común e se tomaba en calquera época do ano.



O manjar blanco é aínda hoxe un doce tradicional nalgunhas zonas de España

Pola súa vez, o arroz comeza a consumirse de modo máis habitual durante este período, aínda que posiblemente estaba presente de modo ocasional nos mercados galegos na Baixa Idade Media. Os documentos contables rexistran a súa compra nas casas acomodadas e nos festexos institucionais, se ben non podemos discernir como se preparaba. Cabe pensar que, dada a súa presenza nos receitairos da España barroca e a súa aparición en contextos festivos, o arroz con leite se consumía tamén en Galicia:

O azucre, ingrediente indispensable de case todas as preparacións da Idade Moderna, tomábase tamén só: son os terróns de azucre e o azucre esponxado que citan os documentos.

Os biscoitos son o doce de forno máis coñecido e consumido, secos, borrachos ou en tortas. Especialmente afamados son os de Monforte, que están presentes en todos os refrescos institucionais da Galicia do século XVIII. Segundo os receitairos da época elaborábanse xeralmente sen fermentos ou lévedos, obténdose a textura esponxosa a través dun dilatado batido das claras de ovo (por exemplo, tres horas para os mellores) e unha coidadosa incorporación dos restantes ingredientes. A torta real, na que a fariña de trigo é substituída pola de améndoa consumíase xa na Compostela do século XVI; é o precedente inmediato da Torta de Santiago. En xeral, estas lambetadas son o

acompañamento indispensable do chocolate.

O chocolate –que se consumiu ata o século XIX como bebida– foi o complemento perfecto dos doces. O seu consumo na Galicia Moderna foi xeneralizado e permitiu o nacemento dunha incipiente industria artesanal. O cacao diluíase en auga ou leite e condimentábase con canela, vainilla e outras especias.

Non foi esta, porén, a única bebida que acompañaba ás lambetadas, pois había unha ampla gama de posibilidades: auga de rosas, limoadas, laranxadas (que elaboraban a partir de xelea destas froitas), orchata (que se preparaba con sementes de melón ou cabaza e améndoa), viños branco e tinto, rosolí (augardente condimentado con azucre e canela) e, máis raramente, café. Do noso repertorio desapareceu a *aloja* (unha variedade de hidromel), que deu lugar tamén a unha serie de pequenas industrias nas cidades galegas (os *alojeros*) e dunha popularidade tal que as autoridades municipais se viron obrigadas a controlar o seu prezo.

A oferta de bebidas completábase con aquelas pertencentes ó *ramo de nieve y bebidas heladas*, que viviron nos séculos XVII e XVIII un auténtico *boom*. Neste sentido, o empeoramento climático que tivo lugar, aproximadamente entre 1500 e 1700, favoreceu o nacemento e desenvolvemento dunha industria da neve e das bebidas xeadas. Os mosteiros e cabidos catedralicios foron os principais propietarios das neveiras (pozos de frío situados nas montañas) que abastecían ás cidades da neve necesaria para elaborar auga de limón, aurora, *aloja* ou sorbetes.

O Caderno de Confeitería de Bartolomé de Leybar inclúe unha extensa relación de doces, boa parte dos cales seguramente se encontraban xa nos repertorios culinarios do século anterior. Este valioso texto ten a virtude, ademais, de informarnos polo miúdo dos procesos de elaboración e das materias primas e composición das preparacións que cita. Tendo en conta os datos proporcionados por este documento, pode remontarse ata o



Servizo de chocolate, bolos e froita (Museo do Prado)

Antigo Réxime a elaboración e consumo de doces hoxe tan tradicionais como biscoitos de améndoa, biscoitada, biscoitos de Saboia, doces, marmeladas e xeleas de diferentes froitas do país, follas de limón, mostachóns, xemas doces, natillas, diversas variedades de rosquillas, barquillos ou zampallón. Tamén moitas “froitas de sartén” como as orellas, algunhas canas ou as flores de Entroido.

O esplendoroso e variado panorama que nos presenta o que definimos como alta repostería da Idade Moderna non obsta para tentar unha aproximación ós doces consumidos nas mesas populares. As noticias ó respecto son tan precarias que non se pode facer unha reconstrución sobre bases seguras e calquera achega debe tomarse como unha hipótese de traballo.

Os recetarios consultados avalan a antigüidade doutros doces que hoxe consideramos tradicionais e procedentes das cociñas humildes. A recompilación de receitas da infanta D^a María inclúe, por exemplo, entre os seus pratos unhas morcillas doces confeccionadas con sangue de porco ou pasteliños de masas moi sinxelas como recheo. Se ben estas preparacións nacerían nas cociñas palacianas acabaron confeccionándose –polo proceso de imitación de hábitos e prácticas xa exposto– tamén nos fogares campesiños, unha vez adaptados os ingredientes e procesos de elaboración ás dispoñibilidades económicas de cada casa.

Un fenómeno similar pode ter tido lugar, poñamos por caso, cos pratos que necesitan de ingredientes inicialmente elitistas pero que pouco a pouco se foron popularizando como as froitas confeitadas, o arroz con leite ou algúns doces de améndoa. Configurados no imaxinario colectivo como doces por excelencia e apreciados como os mellores para calquera festa, as lambetadas degustadas nos festexos e banquetes das clases privilexiadas foron valoradas polo resto da sociedade como algo que dignificaba calquera mesa e, por extensión, ó anfitrión que a servía. Por iso, a medida que, xa no século XIX, os diferentes ingredientes foron máis



accesibles, a alta repostería foise incorporando á cociña popular que modifica os doces preexistentes (ós que engade un ingrediente de prestixio) ou integra, reelaborándoas, as súas receitas.

Popularizáronse así pratos como o leite frito, pertencente inicialmente ó xénero das *frutas de sartén*, á que tamén pertencen outras preparacións como as chulas de cabaza. Posiblemente neste contexto debemos situar igualmente a incorporación do azucre en po como ornamento saboroso dos pans doces, regueifas e roscas ou a súa inserción como ingrediente básico deses mesmos bolos.

A influencia exercida pola cociña internacional durante o século XIX, en concreto pola francesa, supuxo que ó fío das modas e os tempos, as elites sociais abandonasen progresivamente o modelo de preparacións de doces que tanto éxito alcanzaran nas centurias precedentes. Moitas destas receitas continuaron, porén, gozando do favor do público, tal e como contan autores como E. Pardo Bazán ou Picadillo; a súa incorporación ó repertorio popular, ben na forma de receita íntegra ou reelaborada ou ben como inspiración enriquecedora de doces preexistentes, permitiu a súa transmisión e a configuración do núcleo básico do que hoxe denominamos repostería tradicional.