

## HISTORIA DA DOZARÍA TRADICIONAL GALEGA ( e III)

### O século XIX: o crisol da tradición

A restauración da monarquía borbónica é a antesala dun século XIX que se caracteriza por grandes cambios que acabarán configurando o mundo contemporáneo. A revolución industrial inflúe nos procesos de transformación das materias primas alimentarias, abandonándose os procedementos artesanais a favor de instalacións cada vez maiores e máis mecanizadas. A estandarización da produción, a creación de reservas nacionais dalgúns produtos ou as melloras na agricultura e o transporte levan consigo unha maior estabilización dos prezos o que provoca que moitos víveres e condimentos comezasen a ser accesibles a maiores capas de poboación; a liberalización do comercio trouxo un incremento considerable da presenza dos produtos coloniais en tendas e mercados, estimulando o nacemento dun tipo específico de comercio: os almacéns e depósitos de coloniais e os ultramarinos. Xorden tamén empresas dedicadas á elaboración de alimentos listos para ser consumidos e espazos novos nos que se serven comidas a un público crecente e máis diferenciado.



Do mesmo xeito, a sociedade transfórmase. Os cambios políticos e sociais deste século porán fin ós privilexios dos que antes gozaban o clero e a nobreza, establecéndose a partir de entón as diferenzas en función sobre todo da riqueza. A industrialización leva ás cidades a un bo número de campesiños e introduce novas dinámicas cotiás nos traballadores urbanos. A burguesía continúa medrando e terá un valor e posto específico no corpo social, cun conxunto de valores e hábitos que acaba contaxiando ós outros grupos sociais. Pola súa vez, a nobreza, salvo a máis elevada, acabará asimilándose á burguesía comercial e industrial; o espazo intermedio será ocupado por unha clase media

de comerciantes, militares, artesáns acomodados e propietarios agrarios, ós que se unirá a pequena fidalguía (xa que moitos dos seus membros non puideron manter o seu status tras a desaparición de señoríos e morgados). Os espazos de sociabilidade, tanto para os ricos como para os humildes, adáptanse a todas estas circunstancias; é o século por excelencia dos cafés (tal e como hoxe os coñecemos), casinos, ateneos e sociedades.

A burguesía afianza o seu liderado desenvolvendo unha serie de valores e hábitos que acabaron sendo aceptados polo resto da sociedade: gusto artístico ecléctico, agrado polas novidades e innovacións, comedimento nos gastos cotiáns... Non obstante, dá a sensación de que na Galicia novecentista esta liña de pensamento e actuación tarda en callar de modo que, aínda a finais de século, o espello en que se miran as clases populares rurais e vilegas é o do antigo mundo dos pazos.



No ámbito culinario este século caracterízase por unha crecente influencia da cociña francesa, polas innovacións técnicas e pola consolidación de novas formas de ser e estar na mesa e na sociedade.

O concepto do bo gusto no comer xorde no século XVII e unha das súas consecuencias é o nacemento da arte culinaria e un progresivo refinamento nos pratos e nos modos de servilos e presentalos. O certo é que ata o século XIX estas novas ideas non penetran en España, aínda que estarán plenamente asimiladas a finais desa centuria. O impulso da renovación é lento, pois os hábitos e a cociña aférranse –como a sociedade– ós modelos herdados e que, levemente, foron reelaborándose sen perder a súa esencia.

A cociña francesa e a concepción que subxace nela chegarán a España en esencia da man de ensaios e manuais culinarios que se publican traducidos ou adaptados. Pouco a pouco, calará tamén aquí a arte da gastronomía que coas súas propias regras e mestres encontrará na burguesía ós seus máis entusiastas seguidores. Eles apreciarán os máis exquisitos manxares da cociña internacional pero tamén aqueles sabores máis tradicionais,

pois entón os alimentos e as súas preparacións non se ven influídos pola filosofía natural ou as calidades terapéuticas dos ingredientes. A calidade da comida é obxectiva e o bo coñecedor sabe apreciar a boa cociña.

O gusto polo novo que vive este século apréciase tamén aquí e moitos pratos procedentes da gastronomía internacional son incorporados con rapidez ós menús de familias e restaurantes. Novos sabores como os dos froitos tropicais, as conservas ou os sofisticados mollos que acompañan ós pratos refinados irrompen nas mesas e son favorablemente acollidos.

Estes fenómenos descritos cristalizan na cociña que se serve nas casas e restaurantes da Galicia do século XIX, sobre todo nas cidades. É entón cando se incorporan á nosa tradición gastronómica novas preparacións, técnicas e produtos. O resultado será unha relativa substitución do antigo repertorio en favor das novas tendencias e unha certa uniformización da alta cociña, que como sempre se parece máis á que consumen os privilexiados doutros lugares que á cociña popular do país. Por contraposición a esta cociña internacional nacerán as cociñas española e galega.

A considerada cociña galega deste momento é, en realidade, unha cociña burguesa que recolle un bo número de preparacións das mesas fidalgas e, en menor medida, populares. Tradicionalmente, o manual de Picadillo considerouse recompilación e máximo expoñente desta cociña, pero o certo é que as receitas que inclúe deben interpretarse como as propias da burguesía do país. Teñen unha gran débeda coa alta cociña galega dos séculos pasados e –aínda que moito menos se se atende ás preparacións e ós ingredientes– coa cociña popular.

Os restaurantes e hoteis, así como os diferentes actos da vida social burguesa, serán o espazo preferente para consumir esta nova cociña. Na casa, o réxime é máis suave e,

## LA MESA DE MAÑANA

Comida de Vigilia para el día de Noche Buena

Sopa marinera.  
Besugo asado al gratin.  
Lamprea en puré de navos.  
Merluza frita.  
Sopa de almendras.  
Turrón y mazapán  
Postres.

### CENA FASTUOSA

*para después de la Misa del Gallo, con  
acompañamiento de ruidos en casa y  
en la calle.*

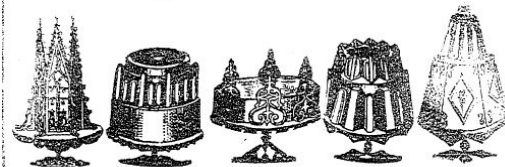
Sopa de caldo de cangrejos.  
Almejas al natural, abiertas en seco  
sobre la placa, y rociadas con limón.  
Cajetines de calandrias trufadas, en-  
vuelvas en gelatina.  
Besugo en cazuela, al uso de ta-  
berna.  
Pepitoria de cercetas, rellenas de ja-  
món, manipulada con puré de cas-  
tañas.  
Langosta á la americana.  
Pavo asado sobre un lecho de ruedas  
de remolacha.

segundo parece deducirse das obras de E. Pardo Bazán, priman os criterios de austeridade e calidade, sen perder o decoro e o ornato propio da educación e sentimento burgués da vida.

Os doces terán, ademais, locais específicos de consumo pois moitas confeitorías abrirán espazos para o consumo das lambetadas, que se acompañarán de bebidas como chocolate, café, té, gasosas ou viños e licores. O número de pastelerías presentes en vilas e cidades increméntase considerablemente. Nas localidades máis importantes o público dispón dunha

Café y **Confeitería** de MORA

12, Rúa del Villar, 12



Se vende una mesa de carambolas.

Chocolates, bombones, caramelos y confituras.

oferta variada e os diferentes obradoiros rivalizan por ofrecer os produtos máis apetecibles. As tendas de alimentos, sobre todo aquelas de produtos coloniais e ultramarinos, suporán unha importante competencia especial nas épocas do ano de maior consumo como as festas locais ou o Nadal. Nesas datas a prensa local vese inundada de anuncios nos que se trata de reclamar a atención da clientela. Diferéncianse dos obradoiros porque ofrecen unha gran variedade de produtos, moitos deles famosos, que se venden preparados para ser consumidos: bombóns, manteigadas de Astorga, turróns levantinos, froitas en conserva, mazapáns de Toledo, froitas de Málaga e Aragón, queixos de Flandres e Francia...

A mellora nos transportes, en particular, a construción do ferrocarril –e máis tarde, os vehículos a motor–, favoreceron a distribución e divulgación destes produtos máis alá do seu espazo tradicional. Estes cambios non só facilitaron a chegada dos doces foráneos para a súa venda en tendas, senón que deberon estimular o comercio ambulante de doces que podía abranguer xa zonas máis amplas.

Este mesmo fenómeno aplícase tamén ó comercio interno dos doces galegos. Os amendoados de Allariz e Silleda, o queixo de San Simón, as tortas de Paradela, Pontedeume ou os barriliños de Redondela son especialidades que ofrecían os ultramarinos e tendas de alimentación e que se mantiveron ata os nosos días, posiblemente nas súas condicións orixinais.

Os obradoiros de confeitaría e os restaurantes realizaron un verdadeiro esforzo de posta ó día co fin de adaptarse ós novos gustos e facer fronte á competencia que supuñan os doces foráneos. Estes establecementos conxugan o clásico e o moderno recorrendo, en boa medida, ás novas posibilidades que ofrecían a técnica industrial e a ciencia gastronómica.

Entre as primeiras innovacións están, seguramente, os follados e merengues e as preparacións que requiren técnicas novas como o baño maría, que se incorporan á nosa gastronomía neste século; as lévedos industriais ou as fariñas refinadas; a nova maquinaria que pode aplicarse a algúns procedementos (desde mesturadoras ata moldes); ou as melloras que permiten optimizar os procesos de enfornado e cocción, reducindo o consumo de combustible e facilitando o control da temperatura.

Chegan así a restaurantes e confeitaría os pasteis con chocolate, os bombóns e pastillas, o biscoito inglés e o *mouseline*, o chantilly, as cremas (de chocolate, café, de froitas...) para recheo e adorno, pudins, os *soufflés*, os pralinés, etc. e preparacións concretas como: a torta *Saint Honoré*, a torta rusa, o *plum cake*, a torta de moca, as cocadas, as napolitanas, os bolos suízos, os brioches, as pastas de té, as glorias ou as canas.

A docería popular continuou coa súa tradición, elaborando lambetadas a partir dos medios dispoñibles. Un mellor acceso a algunhas materias primas como o azucre derivou nun adoçamento de sobremesas tradicionais como son os derivados dos procesos de panificación, para os que xa existen novos lévedos que permiten separar a elaboración destas sobremesas dos ritmos impostos polas fornadas de pan. Froitas confeitadas, especias como a canela ou os doces de froitas para recheos ou coberturas son os máis fáciles de conseguir. A teor da tradición que hoxe conservamos é neste momento cando se

**CONFITERÍA SANTIAGO**  
**CONFITERIA, REPOSTERIA Y RESTAURANT**  
 DE  
**Santiago Guerra.**

En este acreditado establecimiento, con motivo de las próximas Pascuas de Navidad, se acabau de recibir los géneros siguientes de legítimas procedencias:

Turrón de Alicante, Gijona, avellana, fruta, coco, yema, plátano, piña y guirlache.	tarros de cristal y latas, cristalizadas y glaseadas.
Mazapán de Toledo en elegantes cajas.	Jamón en dulce.
idem de Cádiz por libra, idem de T'uy, libros de mazapán.	Cabeza de jabalí, gallina trufada, lengua á la escarlata, salchichón trufado y otros.
Quesos de Almenda.	Gran variedad en vinos generosos y de mesa.
Cascas de Valencia.	Anisados finos y corrientes, licores y aguardientes.
Plunquequé.	Champagne, Rom negrita y otros.
Polvorones de Jativa; idem de Antequera.	Coñac Martel y otros, todos de las mejores marcas.
Mantecada de Astorga.	Pasas. Higos de varias clases.
Gran variado en pastelería y dulces finos.	Quesos de todas clases, aceitunas.
Inmenso surtido en bombones y cajas de gran lujo.	Cajés y thés y otras muchas cosas.
Objetos para regalo.	
Frutas en conserva al natural y almíbar en	

**PRECIOS REDUCIDOS.** - Por cada peseta de gasto se regala una rifa de tres magníficos lotes que se sortearán en dicho establecimiento el día 6 de Enero próximo.

**Calle del Comercio, núm. 15. PONTEVEDRA**

popularizan e enriquecen boa parte das especialidades da repostería tradicional.

O papel que nese proceso puideron desenvolver as casas monásticas é algo aínda pouco coñecido. É sabido que a desamortización das propiedades das ordes relixiosas obrigou ós seus membros a buscar fontes de ingreso alternativas ás habituais e que unha das máis comunmente escollidas polos establecementos femininos foi a confección de doces. As súas especialidades tradicionais –moitas conservadas ata a actualidade– entroncan facilmente coa repostería dos pazos e da alta burguesía do Antigo Réxime que se caracterizaba por ingredientes e elaboracións pouco comúns. Esta circunstancia é algo natural se se ten en conta que a maior parte dos conventos se nutrían con mulleres pertencentes a familias con patrimonio suficiente para facer fronte á dote de ingreso e, ademais, precisamente este grupo social é o que ten capacidade económica para adquirir estas especialidades monásticas.

Salvo o xa mencionado obradoiro das monxas de Redondela, o certo é que non hai noticias sobre a actividade comercial das monxas neste sector ata finais do século XIX. Entón, como xa se dixo, as de Baiona e Vilavella foron premiadas na Exposición Rexional que se celebrou en Santiago; mentres que Pérez Lugín, en *La casa de la Troya*, cita como afamadas as manteigadas elaboradas polas monxas do convento compostelán de Belvís.



Todos estes doces acompañábanse con bebidas específicas. Ó chocolate unirase o café que, a finais do século, é a preferida, se ben se consume de modos moi distintos, puro ou adulterado segundo a capacidade de cada peto. As torradeiras e envasadoras de café chegarán ás vilas máis importantes de Galicia.

O viño tostado, producido no Ribeiro, é xunto á augardente, a bebida alcólica que con maior frecuencia acompaña ás sobremesas, aínda que nas mesas máis acomodadas se consumirán tamén licores destilados como o *cognac* e o *brandy* de importación. Para ocasións especiais os diversos establecementos ofrecen tamén bebidas espumosas como os cavas cataláns, a sidra asturiana ou o champaña *Galicia*.

En liñas xerais, entre finais do século XIX e as primeiras décadas do XX confórmase o que hoxe denominamos repostería tradicional galega. Neste último século, esta tradición histórica enriquecerase, difundíndose por toda Galicia especialidades nadas e coñecidas nas distintas localidades que pasarán a integrarse no noso acervo común.