

A festa do caldo de ósos de Taboada

A FESTA DO CALDO DE ÓSOS DE TABOADA

Xulio Xiz

(Do Pregón da III Festa, Taboada-1990)

Cando a Taboada vimos, nesta solemne festa, xa lles chegou o Sanmartiño ós porcos que nesta comarca se criaron nos últimos meses. E bo é que esto sexa motivo de festa como sempre a matanza o foi, só comparable ó Antroido ou á festa do patrón.

Cando aquí estamos, hai xa un ou dous días que os matachíns chantaron os seus coitelos nas gorzas dos inocentes marraus que por nós morren sen sabelo.

Cando aquí festexamos, xa o señor porco foi sangrado, escaldado ou chamuscado, rascado e aberta a ventrecha. Xa ofreceu sangue, tripas, unto... Xa un fungueiro cravado entre as patas que logo serán xamóns serveu para guindalo na corte, no alboio ou na palleira.

Xa pasou un día e unha noite, quizais dous. Cando aquí facemos festa, xa o señor porco foi desfeito, partido ou carneado. E o que se vai conservar, salgado.

E puido así ofrecer xa eses preciadísimos productos de consumo inmediato. Xa houbo oportunidade de que os vecinos se agasallasen con anacos de costela, de facer a festa figadeira, de cocer o sangue, ou de facer unha roxoada de urxencia porque sempre hai algo que festexar.

E aquí e agora, precisamente agora, en Taboada, xa é momento dun bo caldo de osos.

Eu cos anos aprendín que os caldos son algo case sagrado. Que teñen un moito de rito e herdanza antiga; un todo de raza e historia. E tiveron que mellor coñecer esta terra para saber deste caldo especial, honra ó porco que ven de morrer e grata satisfacción dos paladares que saben de ledicias, precisamente no momento da morte do porco, non ben arrefría a súa carne.

¡Quen sabe cando deron as xentes de Taboada en facer caldo de ósos! Quizais naquel preciso momento en que descubriron as riquezas que o porco traía consigo. Ou, o que é o mesmo, hai miles e miles de anos.

E comerían xa caldo de ósos os habitantes dos castros de Cumbraos e Friamonde... E aprenderon a facer caldo de ósos os que pasaban pola vía romana que cruzaba estas terras camiño de Lugo. E sacrificaron porcos para cocer caldo cos seus ósos os señores do castelo dos Taboada. E Falaría desde caldo á súa Maxestade El Rei, Don Lope de Taboada e Lemos, que foi Alférez Real dos fidaldos do Reino de Galicia... E quizais, Don Xoan de Quiroga, cando desde Taboada se foi para secretario de Don Juan de Austria, levou a receita deste caldo que ó mellor - ¿quen pode asegurar o contrario?- tivo moito que ver na preparación física dos guerreiros que combatiron na batalla de Lepando. E chegou, quizais tamén, ó Perú, onde foi virrei aquel Don Francisco Gil e Lemos, nado nas terras de Taboada.

E, seguro, foi xantado placidamente no compostelano mosteiro de San Martiño Pinario, levado por Frai Isidoro Taboada, cando para alí foi de Abade.

E nin siquiera me atrevo a apuntar do por que as armas dos señores de Taboada teñen no escudo nada menos que oito caldeiros, e unhas barras que nalgúns casos se transforman en tres ou cinco mesas... Para explicar esto están os heráldicos. Pero para min que mesas e caldeiros algunha referencia han facer á festa do caldo de osos. Parece demasiado claro. Caldeiros para cocer e mesas para xantar o máis senlleiro dos caldos. O caldo que apadriñarían os condes de Taboada.

Honra para os devanceiros que hai séculos descubriron tan fermoso xeito de xantar. Honra ó porco, señor das nosas cortes, das nosas lareiras, das nosas mesas e dos nosos paladares. E acéndanse os lumes, fervan os potes e suban os fumes como honra e homenaxe ó porco, rei das mesas, como homenaxe tamén a un xeito de vivir que se nos vai se non somos capaces de gardar preciosos anacos en forma de tradición.

A Asociación cultural o Carballo soubo iniciar a tarefa de facer festa ó caldo de osos, e o Concello de Taboada, conscentes os seus rectores da importancia da tradición, da riqueza que non é posible avaliar xustamente pero si apreciar, organiza cada ano a festa do caldo de ósos. Xenuina festa na que a costela, miolos e vértebras do porco con fabas, patacas, auga e refrito, e traballo e lume, conseguen que a tradición perviva.

E así cada ano, pola matanza, as xentes de Taboada miran cara atrás e atópanse consigo mesmos, cos devanceiros, cun xeito de ser. E ven que están no bo camiño, porque respectan o que os antigos lles deixaron, porque se reafirman como herdeiros dos descoñecidos e vellos taboadenses que foron poñendo fitos na historia; que fixeron o que hoxe estamos a vivir.

Por eso resulta que a do caldo de ósos e unha das festas máis xeitosas, porque nos que di que Taboada ten algo que a diferencia dos demais, algo que fai ós taboadenses máis ricos, posuidores dunha vella fórmula, que non hai porque non compartir, xa que non se perde a propiedade senón que se mantén e se fan máis e máis amigos.

Fagamos, pois, cada ano, festa. Escoitemos música, probemos o caldo e logo busquemos casa propia ou amiga na que fagamos festa ó máis vello dos xantares desta terra: O caldo de ósos de porco.

Hai tempo, pola matanza, cantábase: Alegría, alegrote, que está o rabo de porco no pote!". En Taboada, podemos e debemos proclamar: "¡Alegría, alegrote, que está o caldo de ósos do porco no noso pote!".

¡Que nos aproveite!