

La fiesta del caldo de huesos de Taboada

LA FIESTA DEL “CALDO DE ÓSOS” DE TABOADA

Xulio Xiz

(Del Pregón de la III Fiesta, Taboada-1990)

Cuando a Taboada venimos, en esta solemne fiesta, ya les llegó su Sanmartín a los cerdos que en esta comarca se criaron en los últimos meses. Y es bueno que esto sea motivo de fiesta como siempre la matanza lo fue, solo comparable al carnaval o a la fiesta del patrón.

Cuando aquí estamos hace ya uno o dos días que los matachines clavaron sus cuchillos en las gargantas de los inocentes marranos que por nosotros mueren sin saberlo.

Cuando aquí hacemos fiesta, ya el señor cerdo fue sangrado, escaldado o chamuscado, rascado y abierto su vientre. Ya ofreció sangre, tripas, unto... Ya un “fungueiro” clavado entre las patas que luego serán jamones sirvió para colgarlo en la cuadra o cobertizo. Ya pasó un día y una noche, quizás dos. Cuando aquí hacemos fiesta, ya el señor cerdo fue deshecho, partido o carneado. Y lo que se va a conservar, salado.

Y pudo así ofrecer ya esos preciadísimos productos de consumo inmediato. Ya hubo oportunidad de que los vecinos se regalasen con trozos de costilla, de hacer fiesta con el hígado, de cocer la sangre, o de hacer una chicharronada de urgencia porque siempre hay algo que festejar.

Y aquí y ahora, precisamente ahora, en Taboada, ya es momento de un buen “caldo de ósos”.

Yo con los años aprendí que los caldos son algo casi sagrado. Que tienen mucho de rito y herencia antigua, un todo de raza y de historia. Y tuve que conocer mejor esta tierra para saber de este caldo especial, honra al cerdo que acaba de morir y grata satisfacción de los paladares que saben de alegrías, precisamente en el momento de la muerte del cerdo, no bien se enfría su carne.

¡Quién sabe cuando dieron las gentes de Taboada en hacer caldo de huesos!. Quizás en aquel preciso momento en que descubrieron las riquezas que el cerdo traía consigo. O, lo que es lo mismo, hace miles y miles de años.

Y comerían ya caldo de huesos los habitantes de los castros de Cumraos y Friamonde... y aprendieron a hacerlo los que pasaban por la vía romana que cruzaba estas tierras camino de Lugo. Y sacrificaron cerdos para cocer caldo con sus huesos los señores del castillo de los Taboada. Y hablaría de este caldo a su Majestad El Rey Don Lope de Taboada y Lemos, que fue Alférez Real de los hidalgos del Reino de Galicia... Y quizás, Don Juan de Quiroga, cuando desde Taboada se fue para secretario de Don Juan de Austria, llevó la receta de este caldo que, a lo mejor -¿quien puede asegurar lo contrario?- tuvo mucho que ver en la preparación física de los guerreros que combatieron en la batalla de Lepando. Y llegó, quizás también, al Perú, donde fue virrey aquel Don Francisco Gil y Lemos, nacido en tierras de Taboada. Y, seguro, fue comido placidamente en el compostelano monasterio de San Martín Pinario, llevado por Fray Isidoro Taboada, cjuando para allí fue de Abad.

Y ni siquiera me atrevo a apuntar del por que las armas de los señores de Taboada tienen en su escudo nada menos que ocho calderos y unas barras que en algunos casos se transforman en tres o cinco mesas. Para explicar esto están los

heráldicos. Pero para mí que mesas y calderos alguna referencia han de hacer a la fiesta del caldo de huesos. Parece demasiado claro. Calderos para cocer y mesas para comer el más singular de los caldos. El caldo que apadrinarían los condes de Taboada.

Honra para los antepasados que hace siglos descubrieron tan hermosa forma de comer. Honra al cerdo, señor de nuestras cuadras, de nuestras cocinas, de nuestras mesas y de nuestros paladares. Y enciéndanse los fuegos, hierban los potes y suban los humos como honra y homenaje al cerdo, rey de las mesas, como homenaje también a una forma de vivir que se nos va si no somos capaces de guardar preciosos retazos en forma de tradición.

La Asociación cultural O Carballo supo iniciar la tarea de hacer fiesta al caldo de huesos, y el concello de Taboada, conscientes sus rectores de la importancia de la tradición, de la riqueza que no es posible evaluar justamente pero sí apreciar, organiza cada año la fiesta del caldo de huesos. Genuina fiesta en la que la costilla, cerebro y vértebras del cerdo con habas, patatas, agua y refrito, y trabajo y fuego, consiguen que la tradición perviva.

Y así cada año, por la matanza, las gentes de Taboada miran hacia atrás y se encuentran consigo mismas, con los antepasados, con una forma de ser. Y ven que están en el buen camino, porque respetan lo que los antiguos les dejaron, porque se reafirman herederos de los desconocidos y viejos taboadenses que fueron poniendo hitos en la historia; que lograron lo que hoy estamos disfrutando.

Por eso resulta que la del caldo de huesos es una de las fiestas más apropiadas, porque nos dice que Taboada tiene algo que la diferencia de los demás, algo que hace a los taboadenses más ricos, poseedores de una vieja fórmula, que no hay porque no compartir, ya que no se pierde la propiedad sino que se mantiene y se hacen más y más amigos.

Hagamos, pues, cada año, fiesta. Escuchemos música, probemos el caldo y luego busquemos casa propia o amiga en la que hacer fiesta al más viejo de los elementos gastronómicos de esta tierra: El caldo de huesos de cerdo.

Hace tiempo, por la matanza, se cantaba: Alegría, alegrote, que está el rabo de cerdo en el pote!". En Taboada, podemos y debemos proclamar: "¡Alegría, alegrote, que está el caldo de huesos de cerdo en nuestro pote.

¡Que nos aproveche!