

Pregón festa do cabazo

Carballal, Cabral 17/11/2024

Boa día.

Agradezo á asociación cultural O Coto o convite a pronunciar este espiche de exaltación do cabazo do Carballal, que dende 1984 se celebra cada terceiro domingo de novembro, hoxe xa na súa XXXVII edición, a que a converte nunha das festas gastronómicas máis enraizadas e compartidas do Vigo metropolitano.

Festa esta da outonada case vencida, na que a faciana sempre sorrinte do cabazo ou cabezalote ou cabaza, que tanto me ten o nome, é pasaxeiro neste tempo de facer memoria de Santos e Defuntos e Magostos, que vai abrindo os postigos á invernía e as súas matanzas e nadais. Tempo dos multiformes cabazos, regalía da horta nosa, microcosmos, que para o etnógrafo Felipe Senén son ovos da terra preñados de infindas pebidas, que comezan a dourar e a ofrecerse ao imaxinario da tradición.

Cabazos que son esféricas testas, símbolos da vida, caprichosas formas hortícolas labradas polos catro compoñentes da vida: terra, auga, aire e luz solar. Cabezas que emerxen da terra para agardar o saber da man hábil creadora do artesán que lle labre a faciana na cortiza ou a dispoña para ser preparado coas artes da nosa culinaria.

Galicia é terra fértil de cabaceiras, calacús, calabazotes, que aquí no Val do Fragoso chamamos cabazos, nomes que recibe a hortaliza máis famosa do mundo da familia das cucurbitáceas de talo longo e rastreiro ou gateador, follas grandes e flores amarelas, que dá un froito en pepónide que hoxe celebramos para o goce dos padais máis esixentes e baixo as formas de preparación máis refinadas.

Cabazos cultivados nas ribeiras do Lagares, o antigo río Sárdoma, tamén chamado nalgún tramo Gandariña, que, non o esquezamos, conta con cinco afluentes, Sardomela, Cernade, Rego, Eifonso e Barxa, terras vizosas do Val do Fragoso, onde se estendeu a nosa grande urbe atlántica, ese Vigo de tradición agraria, hoxe espazo simbiótico industrial e industrial. Os cabazos cabralexos que esta mañá celebramos son froitos privilexiados e testemuñas dunha tradición e duns labores agrícolas que sobreviven e aos que non renunciamos nun Vigo en bisbarra complexa, como o definiu Ramón Otero Pedrayo.

Como tampouco renunciamos a nosa fala galega viguesa nin a ningún dos seus trazos diferenciais, un patrimonio inmaterial de valor

incalculable que non cotiza en bolsa ningunha e que hoxe tamén celebramos cando dicimos cabazo, denusiña, tirisó, ghicho, charrau, manghallón, pisco, candollo... Patria da lingua conservada por ventura nas parroquias do periurbano, que o poeta Darío Xohán Cabana recolleu no seu soneto «Vigo» en catorce versos coma lostregadas: Vigo, «caldeiro de ferver ou mar humano». Lingua nosa en perigo, como advirten os datos do Instituto Galego de Estatística, que nos convoca a todos a utilizala, prestixiala coa intención de restaurar a cadea de transmisión familiar, cando os nosos meniños e meniñas volvan dicir: cabazo, tareco, poalla, pateiro, poupa, perucho, pai-fillo-nai, chiño, ghaldrumada...

Celebrar a festa do cabazo, cando os trompos están no camiño, é o noso xeito de mirar para a nosa lingua, que queremos protexida e mellor amparada por todas as administracións nosas. Como celebrar a festa do cabazo, cando hai apenas uns días asasinaron en Baiona a outra muller, obriga a expresar a nosa indignación e solidariedade coa súa familia e amizades.

E como a ghaita é pro ghaiteiro, non quero andar a paso de galiña, e remato este espiche falando da culinaria do cabazo, que pasou de mantenza dos porcos a delicia da mesa, mudanza da que temos primeira referencia no libro da cociña galega de Álvaro Cunqueiro, que a Caixa de Aforros de Vigo publicou en 1973, e recollo como o lin:

«Hai tamén un caldo galego, moi propio dos días medianeiros de outono, cando xa nos cabazos (canastros) maduraron ao sol os calabazotes, e hai fabas novas de tarde. Bótanse a cocer as fabas, e cando xa levan un tempo fervendo, pícase algo a pataca, e por final, córtanse uns anacos de polpa do calabazote, e todo coce a bullón deica que o calabazote se desfai. Rústrese con cebola e pementón, e fica ben o caldo un pouco picante. El é un caldo moi saboroso, lixeiro, que non pexa no estómago. Nin este caldo nin o de castaña levan unto.»

Imaxino que este caldiño de cabazo de don Álvaro está para bailar nunha peneira, pero nesta festa hai a posibilidade de dar un raite por moitas outras posibilidades culinarias. Hoxe aquí podemos atopar cabazo en flans, marmeladas, galletas, biscoitos, sopaipillos, manoletes, pasteis, empanadillas, pisto, pan, empanadas e que sei eu. Preparacións moi saborosas todas, como para facer barro coas orellas, frase feita da nosa fala viguesa coa que expresamos a calidade de facer algo moi ben feito.

E como xa pasaron as leiteiras con tanta laretada, deixei para o final a referencia as chulas de calacú e o cabelo de anxo, probablemente dous dos pratos estrelas desta festa de exaltación do cabazo.

Receita das chulas de calacú presente nos libros de *Repostería en Galicia* de Fina Casalderrey e de *Cociña galega tradicional* de Matilde Felpeto, dúas das autoridades na gastronomía de noso. Chulas que forman parte das nosas froitas de tixola, semellante ao que os portugueses chaman *sonhos*, nome literario tan suxestivo que recomendo adoptar nesta festa: «soños de cabazo». Como aconsellan as autoras que á hora de reinterpretar unha receita de orixe popular, como as chulas das que xa falaba Picadillo, non esquecer de botar na tixola unha pela de laranxa e retirala cando estivese dourada.

Como é outra preparación premium do cabazo transformalo en cabelo de anxo, o ingrediente utilizado para a elaboración de tortas emblemáticas de Galicia como as de Mondoñedo, Viveiro ou Ortigueira. Como tamén é moi utilizado na dozaría portuguesa, ao que chaman *doce de xila*. Elaboración artesá do cabelo de anxo, onde semella que a clave reside en, despois de enfornar e baleirar o cabazo, desfacer coas mans a polpa en filamentos, que se mesturaron co azucre. Unha delicia.

Culinaria en transformación permanente que hoxe utiliza como ingrediente principal a nosa humilde cabaciña, protagonista dun dos contos infantís máis coñecidos na escola galega actual. Así nas cartas dos restaurantes de cociña contemporánea aparecen pratos como humus de cabazo, manteigadas de cabazo ou cabazo con ricota e pesto xenovés. O cabazo, un produto de tempada e de proximidade, é protagonista dunha cociña saudable, na que se establece un equilibrio entre o pracer da inxestión e o benestar da dixestión.

Beizón ao humilde cabazo, que emerxe da terra para o noso gozo e beneficio. Parabéns aos organizadores desta festa por facelo posible. Grazas moitas.

Manuel Bragado

Vigo, 17 de novembro de 2024