

AS MULLERES QUE NOS ALIMENTARON

Visión da alimentación en Galicia contada desde unha perspectiva de xénero

Nun traballo de aula , o alumnado do segundo curso do CS de Dietética analizou parte da nosa historia alimentaria desde unha perspectiva de xénero, investigando sobre o papel da muller nese ámbito e sobre as diferenzas entre masculino e feminino no relativo ao feito de comer.

Traballouse tomando como punto de partida o libro “A lume manso. Historia social da alimentación en Galicia”,de Xavier Castro, que fala de como se comía, da relación que existía entre comida e outros ámbitos, das diferenzas entre o papel do home e da muller e tamén entre clases. Utilizando esta obra como referencia, recolleron testemuñas de persoas da súa familia e da súa contorna, para nos trasladaren ata os anos 40 e 50 do século XX e ver que había de comer daquela, e quen se encargaba de procurar e de facer.

Coa vontade de poñer en valor ás mulleres que nos alimentaron, o grupo formado por Marta Calo, Elena Freiría e Noemi Vázquez participou co seu traballo no programa “A memoria das mulleres”, do Concello de Pontevedra.

Pero obxectivo principal foi escoitar da boca da nosa xente maior o que fomos e o que somos, o que era e como era, para poder construír unha idea sobre a socioloxía da alimentación , poñendo en valor a palabra das persoas que o viviron.

O título deste artigo adianta xa unha conclusión. Sacando algunas tarefas moi concretas, a práctica totalidade do universo alimentario era feminino . Agás na matanza do porco, na que había reparto de papeis (a morte do animal e o despece para os homes e a recollida do sangue para utilizalo en filloas e morcillas, así como o procesado do resto da carne, para as mulleres). Todo nun ambiente de fame e escaseza, onde a gastronomía como tal tiña pouca cabida e praticamente se limitaba á loita por levar algo á boca, e onde as mulleres deste país acenderon o lume cada día,cantas veces coa leña mollada, para ferver se cadraba unha auga con algo de verdura e unto, e patacas se as había, para criar e alimentar e para que houbera algo que repartir.

Non era o único que tiñan que facer. Traballaban a terra para ter que botar á pota, ou na conserva por un salario de miseria,mariscaban, coidaban , remendaban, atendían..

Do resultado deste traballo podemos dicir que, ademais do coñecemento, obtivemos elementos múltiples para a reflexión, cunha mirada cara á nosa boca desde o noso xénero , pero tamén unha pegada no noso universo emotivo e unha mirada diferente para as avoas e os avós que nolo contaron.

Os datos que tiramos son moitos e non se poden enumerar aquí, pero vaian como exemplo unhas receitas, que nos valerán para coñecer, pero tamén para reflexionar e comparar .



Gabino

Bolos do caldo

Ingredientes

- Fariña de millo
- Auga do caldo(auga con unto)

Preparación

Engadíaselle á fariña de millo auga do caldo fervendo(para que a fariña de millo se cociñase) e amasábase, facíanse boliños do tamaño da man e introducíanse no caldo, que estaba feito con auga unto e verdura.

Auga fervida ou “calandracas”

Ingredientes

- Codia de pan de millo
- Auga

Preparación

Botábanse as codias de pan de millo en auga fervendo. Despois colábbase a auga e utilizábase como substituto do leite cando non o había.

Patacas con allada

Ingredientes

- Patacas. Aceite. Allo. Auga

Preparación

Cocíanse as patacas, púñase un pouco de aceite nun cazo, engádese o allo cortado en cachíños e engadíase un pouco de auga, e esa salsa bótaselle as patacas por riba.

Caldo de castañas e colondro(dependente da temporada)

Ingredientes

- Fabas (se as había). Unto.
- Colondro
- Castañas curadas (deixábanse secar ata que quedaban duras).

Sardiñas espiarradas

Ingredientes

- Sardiñas. Cebola. Fariña de millo. Azafrán.

Preparación

As sardiñas abríanse a metade e retirábanse as tripas e as espiñas. A cebola rustríase nun cazo e púñase sobre a sardiña aberta que se cubría con outra sardiña, enfariñábanse e fríxianse.



Agradecementos: a Josefa Gabino, Josefa López Pesada, Elena Peleteiro e Rosario e Josefa Pintos, polas súas fotos e polas súas voces.

Recollida de receitas e fotos : Marta Calo Vales, Elena Freiría Farto e Noemi Vázquez Castromán.

2º curso do CS de Dietética

Redacción: Mª Luisa Vázquez Oreiro.

Profesora do CS de Dietética