

EL ARTE DEL PAN GALLEGO

THE ART OF GALLEGO'S BREAD

Palabras Clave: Terapia Ocupacional, ocupación, pan gallego.

Keywords: Occupational therapy, occupation, Gallego's bread.

DECS: Terapia Ocupacional, ocupación, pan.

Mesh: Occupational Therapy, occupation, bread.

Como citar este documento:

Somoza Sampayo I. El arte del pan gallego. TOG (A Coruña) [revista en Internet]. 2013 [fecha de la consulta]; 10(17): [4 p.]. Disponible en: <http://www.revistatog.com/num17/pdfs/foto1.pdf>



Autora:

Dña. Irene Somoza Sampayo. Terapeuta Ocupacional valoradora para la Ley de la Dependencia. Ourense.

Texto Recibido: 19/04/2013

Texto Aceptado: 23/04/2013

Un producto artesanal que trasciende más allá de Galicia

En Galicia la gastronomía juega un papel muy importante en su cultura por varias razones entre las que destaca la faceta socializadora y artesana, ya que se siguen manteniendo muchos métodos tradicionales a la hora de la elaboración de productos gastronómicos. Hay que tener en cuenta las características geográficas del lugar, que proporcionan buenas materias primas (gran porcentaje de costa para poder obtener productos del mar, zonas verdes amplias que sirven de cultivo y pasto para el ganado). Es por esto, entre otras razones, que la gastronomía gallega es conocida más allá de la frontera montañosa y se expande por el resto del territorio español.

El método, el como se elaboraban y elaboran ciertos productos o platos no ha cambiado a lo largo de los años, como es el caso del pulpo a la gallega, en el que prácticamente la única variación en los últimos 80 años es la incorporación de la bombona de butano. Con la preparación del pan sucede lo mismo y es posible ver bollos, bollas, barras, roscas... y otros formatos tradicionales y artesanos del pan en las panaderías de nuestro entorno. A pesar de que la industrialización se ha dejado notar en el proceso de elaboración, se sigue conservando parte del método tradicional de producción.

El pan es un alimento que ha servido de sustento alimenticio durante muchos años siendo, en algunas épocas de la historia, básico para la supervivencia. La sencillez de su composición es parte de su atractivo, ya que se realiza básicamente con la combinación de harina, agua, levadura y sal (1).

Popularmente, la cocción del pan tenía lugar, en algunas localidades, en los hornos comunales de piedra donde la gente llevaba el pan preparado; lo cocían mientras intercambiaban impresiones entre los miembros de la comunidad, haciendo de la elaboración del, así como de tantos otros productos artesanales, un acto social comunitario. Hoy lo que queda de la mayoría de esos hornos es el nombre de la "Rúa do Forno" recordando que un día hubo uno allí. También había hogares que contaban con el suyo propio para poder llevar a cabo todo el proceso de elaboración del pan en casa.

Un elemento con el que sí que contaban prácticamente todas las viviendas es la denominada "masera", donde se realizaba la mezcla de los ingredientes y se dejaba reposar para después iniciar el proceso de amasado (2).

Hoy en día, el pan no se elabora prácticamente en las casas y se compra en establecimientos especializados o supermercados. Los profesionales de la panadería desempeñan un oficio, el de panadero, que se caracteriza entre otros aspectos por tener unos horarios bastante noctámbulos para poder conseguir

que el producto esté listo lo antes posible y distribuirlo por los distintos establecimientos expendedores de pan y hosteleros. Con respecto a la distribución cabe destacar un matiz del mundo rural a la hora de hacer llegar el pan a las casas y es que el panadero va en el vehículo de reparto tocando el claxon y la gente sale a la puerta a comprarlo o incluso dejan las bolsas preparadas y el mismo vendedor deposita el pan en ellas (3).



Las manos son la herramienta principal en la realización del pan

Existen varias denominaciones de pan destacadas en el territorio gallego, en función de la localización geográfica, todas ellas diferentes entre ellas pero, según mi opinión, todas excelentes.

El pan gallego es un producto que tiene proyección nacional: en algunos supermercados de fuera de Galicia y en distintos lugares del territorio español venden "Pan Gallego" como tal, que a pesar de diferir del realizado aquí, tiene una apariencia más artesanal. ¿Estará el secreto en el método tradicional de elaboración?

Bibliografía

1. Núñez Seixas XM, Farías R. Las autobiografías de los inmigrantes gallegos en la argentina (1860-2000): testimonio, ficción y experiencia. Migraci Exi. 2010; 11: 57-80
2. Gallego Rodríguez E, Rivero Fernández D. Situación económica y financiera del monasterio de oeira en el sglo XVIII
3. Gastronostrum. Gatronostrum [sede Web]. Gatronostrum; 2012 [acceso: 04/04/2013]. Disponible en <http://www.gastronostrum.com/polbo-a-la-gallega/>
4. Documentales Etnográficos [sede Web]. Huesca: PYREME, PV; 2011 [acceso 18/04/2013]. Productos alimenticios. Disponible en: http://www.documentalesetnograficos.es/documentales/productos_alimenticios