

## EL PULPO A LA GALLEGA, UN MENÚ TRADICIONAL

### GALICIAN OCTOPUS, A TRADITIONAL MENÚ

**Palabras Clave:** Terapia Ocupacional, ocupación, pulpo.

**Keywords:** Occupational therapy, occupation, octopus.

**DECS:** Terapia Ocupacional, ocupación, octopodiforme

**Mesh:** Occupational Therapy, occupation, octopodiforme

#### Como citar este documento:

Somoza Sampayo I. El pulpo a la gallega, un menú tradicional.

TOG (A Coruña) [revista en Internet]. 2012 [fecha de la consulta]; 9(16): [5 p.]. Disponible en:

<http://www.revistatog.com/num16/pdfs/foto1.pdf>



#### Autora:

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

**Texto Recibido :21/09/2012**

**Texto Aceptado: 12/10/2012**

#### *"As pulpeiras<sup>a</sup> galegas"*

La comida gallega es famosa a nivel nacional e internacional por diferentes motivos. Entre los platos más conocidos destacan todos aquellos relacionados

---

<sup>a</sup> Mujer vendedora de pulpo curado, que recorre con su mercancía las fiestas tradicionales y las ferias más concurridas de Galicia. Las pulpeiras constituyen una de las notas más típicas de las ferias que se celebran en Galicia. Provistas de pulpo curado y de una o dos calderas grandes que transportan a lomos de caballerías mulares, van de pueblo en pueblo y de comarca en comarca por las aldeas, villas y ciudades del interior para ejercer su tráfico. Llegan en las primeras horas de la mañana, preparan sus caldeiras (vasija de cobre, hierro u otro metal, que se utiliza para calentar el agua y otros usos de mayor tamaño que el caldeiro) de cobre, negras por fuera y brillantes por dentro, colocándolas sobre tres o cuatro piedras grandes y llenándolas de agua; encienden fuego con, cuecen el pulpo al aire libre, y a eso de medio día los romeros o feriantes acuden a hacer sus provisiones; sacan ellas los cefalópodos; que ponen sobre platos o fuentes de madera; y hecho el ajuste cortan en tajadas el pulpo y los tentáculos con grandes tijeras; rocían los trozos con aceite; los espolvorean con pimienta picante o dulce, y así lo sirven ellas, y así lo consumen casi en el acto los compradores, que devuelven luego los platos o las fuentes. A última hora de la tarde, las pulpeiras recogen sus bártulos y se dirigen a otro punto, recorriendo a lo mejor cuatro, cinco o más leguas para seguir con su tráfico. El comercio del pulpo por el interior tiene una de sus bases principales en el pueblo de Arcos, próximo al Carballino (oficialmente, en gallego, O Carballiño. Es un municipio de la provincia de Ourense, en Galicia (España). Pertenece a la comarca de Carballiño y está rodeado por la sierra del Faro y el valle del río Arenteiro, el principal afluente del Avia), cuyos habitantes se dedican con intensidad a este tráfico.

con el mundo del mar, como es el caso del marisco y el pescado en general. Entre todos estos productos, el pulpo a la gallega ("polbo á galega") es uno de los platos más difundidos a nivel nacional. De hecho no es difícil encontrarlo en menús de otras localidades fuera de Galicia.

La tradición del pulpo en Galicia se remonta varios siglos atrás. Según fuentes consultadas, a partir del siglo XVI, ya existían textos que hacían referencia a este alimento, protagonista de todas las fiestas y romerías de Galicia. De hecho, el plato recibe también el nombre de pulpo á feira, por su vinculación con estas concentraciones comerciales y festivas. De ahí su importancia social. [1]

Sin embargo, el pulpo era también una forma de pago de los campesinos al clero hace varios siglos. Muchos de los monasterios del interior de Galicia tenían dominios que alcanzaban la costa atlántica. Los diezmos de estas personas que residían en la costa eran pagados a través de pulpo, que lo secaban para su conservación y así poderlo transportar al interior. Destaca entre los monasterios que lo recibían el de Oseira, cerca de O Carballiño, donde actualmente se festeja anualmente "A Festa do Pulpo". [1]

En prácticamente todas las feiras de Galicia hay una pulpeira preparando pulpo a la vista de todos. Existen ciertas características de un puesto de pulpo que siempre están presentes: la sombrilla naranja y verde (o azul), la olla grande para cocer el pulpo, que hasta hace poco era de cobre, pero por motivos de salud se han cambiado por las de acero (antiguamente se metían monedas de cobre en la olla de casa para simular el sabor del pulpo elaborado en la feiras), y la pulpeira, que es la persona que prepara el pulpo. Habitualmente se trata de una mujer, aunque actualmente ya hay más hombres que llevan a cabo esta profesión, se considera una tarea tradicionalmente femenina.

Su elaboración es tan sencilla como rico está el resultado final. El pulpo se cuece en las grandes ollas que actualmente son de acero. Se prepara cortado, en el momento de consumir. Las pulpeiras cortan los tentáculos con gran

habilidad, siendo el corte importante para el resultado. Se prepara sobre un plato de madera y se le añade sal gorda, pimentón dulce o picante (según el gusto) y aceite de oliva: listo para comer.



Cortar el pulpo con las tijeras requiere mucha práctica

Las manos de las pulpeiras son características: muñecas anchas de cortar el pulpo y enrojecidas de cogerlo caliente de la olla. Por mi experiencia personal, la pulpeira puede tener alguna persona que le ayuda, pero normalmente ésta nunca corta el pulpo, ya que dicen, que no es tan fácil como parece.

En las fotos realizadas por la fotógrafa estadounidense Ruth Matilda Anderson en los años 20 sobre la vida en de las persona gallegas, se puede apreciar que el modo de hacer pulpo sólo ha cambiado en que en lugar de leña se utiliza un hornillo de butano y que muy recientemente se empezaron a utilizar las ollas de acero en lugar de las de cobre.

Las pulpeiras fueron y siguen siendo el centro de la mayoría de las fiestas populares gallegas, sobre todo en zonas de Ourense y Lugo, donde en todas las ferias semanales o mensuales hay, por lo menos, una pulpeira: “unha feira sen pulpeira non é feira” (una feria sin pulpeira no es feria).

## Bibliografía

1. Fidalgo Santamariña XA. La gran pulpada gallega. Barcelona: Ronsel; 1999

### **OTRAS FUENTES CONSULTADAS:**

2. Deligalia. Deligalia [sede Web]. Madrid: Deligalia; 2010 [acceso: 01/05/2012]. Disponible en

<http://www.deligalia.com/historia-del-pulpo-en-o-carballino.html>

3. Gastronostrum. Gastronostrum [sede Web]. Gastronostrum; 2012 [acceso: 01/05/2012]. Disponible en <http://www.gastronostrum.com/pol-bo-a-la-gallega/>