

El pulpo, una tradición de San Froilán que se confundía con ritos de meigas

► La séptima revista oral A Letra das Festas tuvo al cefalópodo como protagonista

A.I.P.

✉ local@elprogreso.es

LUGO. El pulpo es y fue el plato estrella del San Froilán y, como todo patrimonio cultural e histórico, ha dejado muchas anécdotas desde su adopción como símbolo de las patronales. Es un legado que viene de lejos.

El escritor Fernando Arribas recuerda, por ejemplo, que hay constancia de 1846 de vecinos del

barrio de San Roque pidiendo en 1846 construir casetas de techo de paja para servir pulpo.

Sin embargo, las casetas modernas surgieron en los años 60 y los últimos avances fueron en la década de los 80 cuando comenzó la «revolución» e «innovación» de estos espacios, según Arribas.

Hoy las casetas son un potente reclamo. Pero antaño incluso causaban un fuerte impacto en

quienes llegaban a la ciudad y no sabían ante qué se encontraban.

En 1928, un peregrino y escritor francés que al pasar por Lugo, haciendo el Camino de Santiago, decidió visitar las murallas se llevó un fuerte impacto.

Su visita coincidió con las fiestas de San Froilán y desde lo alto de los restos romanos observó la preparación del plato tradicional por parte de las pulpeiras. Su

primera impresión fue que aquellas mujeres removiendo calderos enormes de cobre debían ser 'meigas' celebrando un aquelarre a plena luz del día.

Esas historias formaron parte del relato de la revista oral A Letra das Festas, que ayer dedicó su séptima edición a la tradición de tomar el cefalópodo en la ciudad.

La nueva edición de esta revista contó como presentadores con Isidro Novo, Lois Pérez y Antonio Reigosa y en el acto fueron protagonistas personas vinculadas a esa 'cultura' del pulpo en Lugo.

Entre los participantes estuvieron los pulpeiros Amador Porta y Aurora do Carballiño; la última fotógrafa profesional de casetas de pulpo, Aida Soengas, y el investigador Fernando Arribas.

Pero, ¿el pulpo no tuvo siempre el protagonismo exclusivo de que goza hoy? Al hacer memoria se pueden descubrir otras comidas que tuvieron éxito en San Froilán y la escritora Xosefa Anillo, otra ponente, conserva muchos recuerdos diferentes de estas fiestas.

La autora recuerda el éxito de las anguilas en su pueblo natal, de Muimenta, y cómo se distribuían por toda la provincia y se utilizaban como regalo y pago de servicios. No todo era animal de agua, sino que Anillo recuerda que los pollos tenían bastante éxito en la feria de San Froilán.

El escrito Fernando Arribas acaba de publicar junto a Teresa Pena el libro 'O polbo no San Froilán de Lugo' en el que, entre otras cosas, desmienten la creencia generalizada de que el pulpo fue el sustituto de otro plato tradicional de San Froilán, las anguilas.

«O polbo xa ten carta de natureza no San Froilán dende o século XIX», explica el investigador, que afirma que la idea generalizada de que sustituyó a las anguilas comenzó por el escritor Anxel Fole, que transmitió esa creencia. Desde ese momento los medios «repetiron» esa idea hasta que se convirtió en una verdad.



Presentación de la revista oral A Letra das Festas en el auditorio de la vieja cárcel. JM PALEO

Plato para una fiesta La anguila nunca hizo sombra

Fernando Arribas se encontró durante su investigación sobre la tradición del pulpo con documentos del siglo pasado en los que el cefalópodo como «prato tradicional» y típico de las patronales lucenses. «Non se fala nunca das anguías»,

insiste Arribas, que ha estado estudiando la prensa de la época y el archivo histórico municipal.

'Leyendas' falsas

La Asociación de Escritores en Lingua Galega organizó en la vieja cárcel el acto, en el que se revisó la historia del pulpo y su impacto en la ciudad. El Concello colaboró con el encuentro, en el que hubo chistes y un repaso a 'leyendas' como las de pulpos que se recons-

truyen en el interior del estómago gracias al agua o el consejo de que las embarazadas no debían consumirlo.

Aida Soengas abordó, en tanto, los ritos que rodean hoy al consumo de pulpo en las casetas, algo que conoce de cerca porque desde hace años retrata a diario a las familias y grupos que acuden a las Cuestas del Parque a disfrutar de un plato ligado indisolublemente a las fiestas.