

LOS MUERTOS DE GALICIA SE VAN DE VIAJE COMIENDO PAN

Manuel Mandianes Castro

Consejo superior de Investigaciones
Científicas, Barcelona

El ciclo anual de la Galicia rural, región al noroeste de la Península Ibérica, se divide en dos períodos siguiendo el ciclo natural de la serpiente. El primero va desde el 29 de septiembre, día de San Miguel, hasta finales de abril; el segundo empieza el 29 de abril, fiesta de San Pedro Mártir, y dura hasta finales de septiembre. Las siembras caracterizan el primero y las recolecciones el segundo (1). Ahora también se siembra cebada y trigo pero hasta los años setenta casi sólo se sembraba centeno en las altas tierras gallegas; su cultivo tuvo tal importancia que según muchos autores se le debe en gran medida la actual configuración del paisaje agrario, y es una de las bases de la alimentación cotidiana del pueblo gallego (García Fernández 1975: 84-110). Aquí estudiaré sólo su importancia simbólica dentro del calendario y de los ritos de la vida; el trabajo lo dividiré en dos partes, en la primera estudiaré la presencia del pan en la vida diaria de los habitantes de la Galicia rural en sus tres niveles: doméstico, aldeano y parroquial; y en la segunda, su presencia en cada uno de los ritos de pasaje. En ambos casos sólo haré alusión al consumo ritual del pan.

1. El pan día a día

En la diócesis de Orense, durante la Edad media se pagaba el diezmo por el pan de centeno y de trigo. El centeno se siembra entre San Miguel, 29 de septiembre, y nuestra Señora del Rosario, 7 de octubre. La siega comienza hacia el 16 de julio, día de Nuestra Señora del Carmen; una semana después se hacía el acarreo. Las majas tenían lugar treinta o cuarenta días

después de la siega, hacia el 15 de agosto. La *limpia* tenía lugar unos días después de la maja. Actualmente todos estos trabajos se hacen mecánicamente. Las mujeres iban al molino y amasaban la harina para cocer, pero eran los hombres quienes calentaban el horno; se puede, pues, decir que el molino era un lugar femenino como la casa y sus dependencias, y el horno masculino como el pajar y el patio que son lugares interiores con respecto a la calle pero exteriores con respecto a las otras dependencias domésticas. También son las mujeres quienes hacen la *bica* del carnaval y los *roscos* (2) para las fiestas y para los banquetes de los ritos de pasaje. Cuando cocía el horno del pueblo, todos los mendigos de los alrededores se juntaban en la puerta, elevaban oraciones por el eterno descanso de los muertos de la casa que cocía en aquel momento y pedían pan.

En Cervantes (Lugo), cuando hacían el pan, echaban un pedazo al fuego (Murguía 1888: 178). En Laza, el domingo de carnaval reparten la *bica* de los *peliqueiros*, uno de los personajes más conocidos del carnaval gallego, en la plaza del pueblo después de la misa parroquial; la llevan hasta allí en un carro chillón tirado por jóvenes vestidos de harapos; en el ramo de la fiesta del 3 de mayo, en Laza, va atada una *bica*. Las *filloas* (crêpes) que se comen los días de carnaval y los días de la matanza de los cerdos, por su composición, que es la misma que la de la *bica*: harina, huevos y leche, hacen pensar en la Vía Láctea que en Galicia también le llaman Camino de San Andrés o de muertos porque a San Andrés van todos los gallegos de vivos o de muertos; y por su forma redonda recuerdan la luna de donde vienen las almas en forma de abeja, por esto se dice: «quien mata una abeja, tiene cien años de pena». Durante los días de carnaval los del otro mundo invaden el espacio de los de éste, y, entonces, comen todos *bica* y carne de cerdo (los cerdos son el soporte simbólico de la presencia de los del otro mundo dentro del espacio doméstico) y beben vino en abundancia.

Los peregrinos que van a San Andrés de Teixido echan a la fuente del Santo un pedazo de pan, rito que se repite en Galicia desde la noche de los tiempos (*De correctione rusticorum*, n. 16; Mancíñeira s.f.: 245), y compran *roscas do santo*, parecidas, por su composición, a la *bica* y a las *filloas*. Los campesinos no arrojan jamás el pan al fuego; si se les cae un pedazo al suelo en la cocina, lo cojen con rapidez, lo limpian, lo besan como besan

lo que dan a los mendigos, y si queda en buen estado lo comen; si encuentran un pedazo en el camino, lo cogen, lo besan y lo colocan en un lugar en donde nadie lo pueda pisar (Rodríguez López 1974: 130-131). La noche de Navidad, por el contrario, dejaban la mesa sin recoger y echaban pedazos de pan al fuego para que los comieran las almas de los antepasados que venían a calentarse; el pan de esta noche se podía guardar todo el tiempo que se quisiera porque no se ponía duro. En algunos pueblos de Galicia esta noche se hacía una plaza en la mesa a los muertos recientes, y se limpiaba bien el hogar y se encendía un fuego que debía durar todo el año; cuando a una casa se le apagaba, las mujeres iban a buscar el fuego de la Navidad al hogar de la casa vecina (SH 1981: 74).

«Nos consta por la visita que muchas personas tienen costumbre de hacer unas cruces de masa del primer pan nuevo que cogen y las ponen encima del arca en la que guardan el pan cocido, creyendo que aquella superstición y ceremonia va a multiplicar el pan y no se estropeará» (SH 1981: 74). En Lourense (Orense), cuando había invitados en casa y el pan se caía al suelo y quedaba al revés, se creía que podían tener intención de robar la casa. El centeno y el trigo, tanto en grano como en pan, eran utilizados frecuentemente con vino y otros elementos en la medicina popular (Lis Quibén 1980: 61, 221, 288). Cuando había tormenta, para apartarla, al lado de la ventana de la casa que miraba hacia el lado de donde venía, ponían derechas la pala y la escoba de barrer el horno de cocer el pan (Rodríguez López 1974: 155). En las actas de los juicios de la Inquisición en Galicia se hacen frecuentes referencias al pan que las brujas utilizaban para hacer hechizos (Barreiro 1973: 113-114, 136). Los hombres de la Limia (Orense) todos los días, muy temprano, antes de salir de casa tomaban una copa de aguardiente con un pedazo de pan «para combatir el frío», decían ellos, pero también la tomaban en verano cuando hace calor; también era, sin duda, para defenderse de las brujas que podían atacarlos sobre todo en las encrucijadas de los caminos a esas horas, porque dice un refrán: «de las nueve de las diez a las nueve deja el camino a quien le corresponda»; es decir, a los habitantes del otro mundo que salen de sus lugares habituales de residencia y recorren la parroquia por los senderos que utilizaban para ir a misa los domingos.

2. En Galicia los muertos se van de viaje comiendo pan

Después del bautismo, el padre del niño ofrecía en la sacristía a los padrinos y al sacerdote una merienda de la que él no participaba. En la mayor parte de Galicia no se hacía un gran banquete el día del bautismo; en algunos lugares hacían torradas de pan rebozadas en huevo (Ateneo 1901: I, D, 6.6) (3). Hasta la edad de tres o cuatro años el niño no salía de casa y, si lo hacía, era acompañado por un miembro mayor de la misma y, en la mayoría de los casos, protegido por un pedazo de pan y, tal vez, de una castaña, atados al cuello (Osma 1916: 1-64).

El día de la petición de mano, los participantes de la ceremonia que tenía lugar en torno al fuego del hogar, que es una de las manifestaciones del centro del mundo para los gallegos (Mandianes 1982), al final comían pan de trigo con chorizos y bebían vino tinto. El día de la boda, antes de salir para la iglesia, los invitados comían y bebían la *parva* que consistía en pan y aguardiente. En algunas partes de Galicia la gente del cortejo nupcial daba unos pedazos de pan que llevaba en el bolsillo a todos los que encontraba en el camino a la ida y a la vuelta de la iglesia. A la salida de la iglesia los novios con unos cuantos acompañantes iban a la casa del cura a tomar el *roscón* y beber una copa de aguardiente; algunos autores ven en esto una supervivencia de costumbres celtas (García Ramos 1912: 75). En algunas aldeas después de la boda se daba a los vecinos un pedazo de pan, el *canelo* (Ateneo 1901: II, D); en la Limia, unos días después de la boda, los recién casados daban la *copa*, que consistía en una copa de aguardiente y un pedazo de pan que luego se substituyó por un pedazo de *roscón*. Durante el banquete de la boda tenía lugar la *regueifa*: un gran pan que se repartía entre los asistentes; en algunos lugares le llamaban *bica* como a la del carnaval de Laza. Algunos autores dicen que las chicas quedaban excluidas del reparto de la *regueifa* y otros que la moza que se quedaba sin un pedazo tendría dificultades para casarse (Carré s.f.: 740-741). Por extensión también se llamó *regueifa* a todo el momento del banquete durante el cual se repartía el pan. A veces la novia abría el baile que tenía lugar con motivo del reparto, bailando con el pan sobre la cabeza (García Ramos 1912: 19-21). La madrina regalaba a la novia la

rosca de la boda, o *regueifa* (Risco 1962: 565). Todos los años, por Pascua, la madrina regalaba a su ahijado una *risca*.

En el velorio las mujeres vecinas de la casa del muerto repartían pan entre todos los asistentes al velorio (Ateneo 1901: III, B.3, 5). «En el pueblo de Buscalque... ayuntamiento de Lovios, existía aún en el siglo actual la ceremonia siguiente. La aldea de Buscalque está separada de su iglesia matriz por el río Limia (4); sus vecinos tienen que pasar continuamente dicho río en una barca de su propiedad; cuando había que conducir algún cadáver, le acompañaba el duelo hasta la citada barca y, al depositar el féretro en ella, el pariente más cercano o el encargado de presidir el cortejo fúnebre cogía un pedazo de pan cocido que ponía sobre el pecho del difunto, diciendo con gravedad y compostura: "para pasar o Jordán" continuando su marcha después de tan misteriosas palabras» (Barros Silvelo 1883: 86). En Galicia se creía que las serpientes no morían a no ser que alguien las matara; cuando eran viejas, echaban alas y se iban volando al río Jordán que simbolizaba cualquier río; desde allí iban al mar de donde llegaban a los gallegos los gritos de las gentes que en el otro mundo aún no habían alcanzado la paz. En la Limia (Orense) en el cortejo fúnebre, delante del ataúd iba una mujer con un cesto de pan a la cabeza, la *parva*, que, a la salida del funeral, repartía a la puerta de la iglesia entre todos los asistentes empezando por los mendigos y las madres de hijos *anormales*, porque era bueno especialmente para curar la sordomudez; en Foncarey (Lugo) las lloronas llevaban pan y vino y lo comían y bebían en el cementerio después del funeral (García Ramos 1912: 24). En la zona de Vilardevos (Orense) la mujer llevaba, además del pan, un pedazo de carne de cerdo; le llamaban el *viaxe do morto* (viaje del muerto), y la mujer, que siempre era una pobre, se lo guardaba para ella.

En Carbia, Villaméa, Santa María de Oya y en otros lugares la familia del muerto, cuando era rica, después del entierro daba pan a todos los asistentes; en algunos lugares de Orense mataban un buey o una vaca para hacer una invitación general a todos los forasteros que habían asistido al funeral (Ateneo 1901: III, D, c). Según las Constituciones Sinodales el día de la muerte, el día de los Fieles Difuntos y en alguna otra ocasión los gallegos comían en la iglesia lo que habían recogido por las casas (5). En Limia (Orense) hasta los años sesenta, las

vecinas preparaban un banquete que organizaba la casa del muerto para los familiares y los amigos venidos de lejos al entierro. La carne de cerdo era la base del banquete.

Era frecuente, aún entre los adultos, salir de casa llevando un pedazo de pan en los bolsillos porque podían encontrarse con las almas y los obligaban a comer con ellas el pan en las encrucijadas; si comían del pan que llevaban en el bolsillo podrían, después del convite, seguir su camino pero, si comían del de ellas, estaban obligados a seguirlas. «En la Gudiña y en algunas aldeas, como Punjeiro y otras, conservan la práctica de colocar el día de difuntos en el cementerio, sobre la sepultura de los muertos, un pan de dos libras y un jarro de vino» (Tenorio 1914: 110). «En unos lugares les ponen comida, en otros - Tuy - el día de los Fieles Difuntos echan un gran leño al fuego para que las almas tengan donde calentarse» (Murguía 1888: 229, 234). En misas celebradas con ocasión de la octava o del aniversario de la muerte, en Cabia algún familiar dejaba sobre uno de los altares de la iglesia un pan envuelto en un mantel (Ateneo 1901: III, D, d.1).

Estos ritos demuestran la existencia en Galicia de la creencia de que los muertos comen; comen pan, como se ha venido demostrando y comen, también, castañas. Albañiles que limpian las sepulturas para poder enterrar otras personas en ellas, han encontrado castañas entre los restos; algunos de estos albañiles me dijeron en una ocasión: «Las almas viejas ponen castañas a las nuevas para que las coman durante el viaje». Pero, además, el día de Todos los Santos, por la tarde, mientras las personas mayores andaban en el cementerio, la gente joven hacía el *magosto*, fiesta de las castañas, en los montes; se trata de una visita que los de este mundo hacen a los del otro, en la cual comen con ellos castañas y beben vino en abundancia.

Conclusión

El pan, además de cumplir una función alimenticia de primer orden, está revestido de una significación simbólica importante. El pan durante la vida ayuda a pasar los límites, a dar el paso a integrarse entre los cristianos con motivo del

bautismo, a integrarse en el grupo de hombres y mujeres con motivo de la boda pero el pan ayuda, sobre todo, a pasar el río Jordán, que es, sin duda, el límite que separa este mundo del otro; la serpiente y las ánimas constituyen un límite y el pan facilita su paso. El pan está íntimamente ligado a la vida del hombre gallego y de manera especial a los ritos de pasaje. Los muertos en Galicia no mueren sino que emprenden un viaje y se van comiendo pan y castañas. El calendario popular gallego es incomprensible si antes no se ha estudiado a fondo el significado del pan y de las castañas. Las castañas se comen casi siempre asadas y el pan cocido. Son las mujeres quienes asan las castañas y cuecen el pan. Las castañas se consumen durante el primer período del año y el pan durante los dos; el consumo ritual de las castañas está determinado por el calendario, mientras que el del pan lo está principalmente por el ciclo de vida del individuo.

Notas

1. Hace más de diez años que hago trabajo de campo sobre la región de la Limia, Vilardevos y Laza en la provincia de Orense (Galicia). Tengo, pues, muchos datos que yo mismo recogí, no obstante utilizaré también datos bibliográficos para dar extensión geográfica y profundidad histórica a mi trabajo.

2. El *roscón* y la *bica* son pan de harina de trigo y huevo que sirve de postre los días de las fiestas señaladas de la comunidad doméstica, aldeana y parroquial. Las *filloas* que se comen los días de carnaval y los días de la matanza de los cerdos tienen la misma composición aunque diferente elaboración.

3. En el *Arxiu de Etnografia i Folklore de Catalunya* con sede en la *Mila i Fontanals* del C.S.I.C. de Barcelona se guarda copia de casi toda la *Encuesta del Ateneo de Madrid de 1901*. Todas las respuestas de esta encuesta que hacen referencia a Galicia acaban de recogerse y publicarse en un volumen editado *Nacimiento, casamento e morte en Galicia. Respostas á enquisa do Ateneo de Madrid (1901-1902)* (Consello da Cultura Galega, Santiago de Compostela 1990).

4. El río Limia es el río del olvido del que tanto hablan los autores clásicos; quien se atrevía a pasarlo, corría el riesgo de perder la memoria: Salustio, *Histo.*, 3, 44; Estrabón, III, 3, 4-5; Silio, I, I, 235; Plinio, *Hist. Nat.*, IV, 112; Plutarco, *Quaest. Roma.*, 34; Floro, I, 33, 12; Apio, 73-74; Tito Livio, *Per.*, 55; Mela, III, 10; *Trin. Prov. Ant. Aug.*, 429, 6; Tolomé, II, 6, 1.

5. Las *Constituciones Sinodales* atestiguan que en diferentes lugares de Galicia la gente joven pedía por las casas lo que iban a comer en la iglesia; a la acción de pedir le llamaban *rogas* (*SH*, I, Mond. 22 (1541), 11: 75; Orense, 18 (1447-1496), 98: 133-134). Por extensión semántica modernamente

significa petición o ruego que un labrador hace a otro, generalmente convecino, para que le preste ayuda en una labor o faena, constituye un servicio de reciprocidad y auxilio mutuo entre vecinos de un mismo lugar para los trabajos del campo, y también el grupo que se forma para un trabajo en común.

Bibliografía

- Barreiro, B. 1973 (1885). *Brujos y astrólogos de la Inquisición de Galicia y el famoso libro de San Cypriano*. Madrid: Akal
- Barros Silvelo, S. 1883. Costumbres de las primitivas poblaciones galaicas arraigadas como vicios de la idolatría en las creencias modernas. Infiltraciones del cristianismo en Galicia. *Galicia Diplomática*, 11: 86.
- Carré, E. S.f. "Prácticas y costumbres", en *Geografía general del reino de Galicia*, F. Carreras i Candi, (ed.). Barcelona: A. Martín.
- Carré, L. 1972. O casamento nas aldeas de Galicia. *Revista de Entografía* 16: 335-345.
- Cela, J. C. 1984. *Mazurca para dos muertos*. Barcelona: Seix Barral.
- Fraguas y Fraguas, A. 1975. *Galicia insólita*. La Coruña: Libregal.
- García Fernández, J. 1975. *La organización del espacio y economía rural en la España Atlántica*. Madrid: Siglo XXI.
- García Ramos, A. 1912. *Arqueología jurídico-consuetudinaria-económica de la región gallega*. Madrid: Estudios Tipográficos de J. Ratés.
- Lis Quibén, V. 1980. *La medicina popular en Galicia*. Madrid: Akal.
- Lisón Tolosana, C. 1971. *Antropología cultural de Galicia*. Madrid: Siglo XXI.
- Manciñeira, F. s.f. Las romaxes de San Andrés de Teixido. *Arxiu de Tradicions Populares* 4: 33-44.
- Mandianes, M. 1982. El centro del mundo para los Gallegos. *Etnica* 18, I: 109-124.
- -- 1984. *Loureses, un village de la Galicie*. Strasbourg: Association des Presses Universitaires de Strasbourg.
- -- 1988-1989. Les morts de la Galice mangent des châtaignes. *Ethnologie européenne* 6: 142-145.

- -- 1990. *Las serpientes contra Santiago*. Barcelona: Sotelo Blanco.
- Martín Dumiense. Siglo IV. *De correctione rusticorum*.
- Millán, I. 1984. "Los nombres del río Limia (portugués Lima) y el de la Toxa con sus hidrónomos emparentados", en *Actas do II coloquio galaico-minhoto*, pp.35-385. Santiago de Compostela.
- Murguía, M. 1888. *España, sus monumentos y artes. Galicia*. Barcelona: Daniel Cortezo.
- Osma, G. J. de. 1916. *Catalogo de Azabaches compostelanos*. Madrid.
- Risco, V. 1962. "Etnología", en *Historia de Galicia II*, R. Otero Pedrayo (ed.). Buenos Aires: Nós.
- Rodríguez López, J. 1974 (1895). *Las supersticiones de Galicia y las preocupacions vulgares*. Lugo: Celta.
- SH (*Synodicum Hispanum*) I y II. 1981-1982. Madrid: Biblioteca de Autores Cristianos.
- Tenorio, N. 1982 (1914). *La aldea gallega*. Vigo: Xerais.

Resumen

En la Galicia rural el pan està presente cada día en la vida de la comunidad doméstica, aldeana y parroquial, y en los ritos de pasaje de la vida del individuo. La importancia simbólica le viene del hecho de ser, junto con las castañas, comida de muertos.

Sommario

Nella Galizia rurale il pane è ogni giorno nella vita della comunità domestica, paesana e parrocchiale, e nei riti di passaggio della vita dell'individuo. L'importanza simbolica del pane è legata al fatto di essere, insieme alle castagne, il cibo dei morti.