

Alegoría do leite ou "Torradas de parida" (Torrijas del puerperio) nun retablo custodiado polo Museo de Pontevedra

No Sexto Edificio do Museo de Pontevedra podemos contemplar as tallas do retablo da capela maior da igrexa de Santa María desta cidade, que foi parcialmente destruído a principios do século XX.



Os relevos expóñense arredor dun debuxo do antigo retablo no que aparece a posición que ocupaban. O relevo que falta está en restauración.

Segundo o profesor Filgueira Valverde, en 1623 os vicarios e confrades do Corpo Santo lograran reunir máis de mil douscentos ducados destinados a sufragar os gastos deste retablo.

O proxecto elixido por eles foi o de Francisco de Antas, comprometéndose este, en agosto de 1623, ante o notario Juan de Saá, a levar a cabo a parte arquitectónica da obra no prazo de tres anos, percibindo por iso mil douscentos ducados.

O contrato especificaba que o arquitecto só se comprometía á fábrica da arquitectura, coa condición de que as imaxes debía encargalas á súa costa ó mellor mestre escultor que houber.

O escultor elixido foi Jácome de Prado (1), ó que se encomendou que tallase cinco "historias" de medio relevo para o retablo contratado, entre elas a que nos ocupa: *A Natividade da Virxe*.



Nela represéntanse dúas escenas domésticas situadas na mesma estancia e divididas en dous momentos próximos no tempo. A primeira escena sitúase na parte superior e a segunda na inferior, compartindo ambas as dúas o mesmo ambiente caseiro.

Esta "historia" ten unha lectura iconográfica que se presta a diversas interpretacións. O que máis atrae a nosa atención é a acción dunha muller que derrama o leite do seu peito sobre un prato que, probablemente, contén uns alimentos de cor vermella nos que non se aprecia a cor branca do leite.

INTERPRETACIÓN DAS ESCENAS

Partindo do título da historia: *A Natividade da Virxe*, na nosa opinión, a interpretación é a seguinte:

Na escena superior está representada a alcoba de santa Ana e esta no seu leito pouco despois do parto, recibindo os cuidados dunha parente ou amiga que probablemente exercera de parteira ou comadroa. Esta muller porta na súa man dereita un prato co que podería ser unha torta ou un biscoito para ofrecerlle a parturiente polo éxito do seu alumeamento, aínda que a miña impresión persoal é que se trata dun cubrepratos dos utilizados para preservar os alimentos do aire ou para conservar a súa temperatura.



Podemos supoñer que o protexido polo cubrepratos é un alimento que, ademais de cumprir a súa función nutritiva, teña capacidade de estimular a lactación, como era costume na data de realización do retablo. Por detrás, a figura de san Xaquín con barba e turbante supervisando a acción.

Á esquerda de ambas as dúas escenas, complementando á segunda escena e abranguendo toda a altura da historia, vese unha muller que está a secar uns cueiros á calor do lume dunha lareira e sobre ela unha cheminea que, na parte superior, ten unha repisa que soporta uns picheis ou xerras de uso doméstico.

Na segunda escena podemos ver a santa Ana coa Virxe nos seus brazos profusamente enfaixada (2) e á súa esquerda outra muller cun neno de aproximadamente dous ou tres anos que está de pé suxeitándose ós seus xeonllos. Esta muller comprime a súa mama esquerda coa súa man dereita, deixando a mamila entre os seus dedos índice e medio. Da

mama xorde un xeneroso chorro de leite que parece dirixido a un prato que a muller suxeita coa súa man esquerda.

Os alimentos contidos no prato son de cor vermella. Segundo cremos, son unhas torradas típicas galegas (3) utilizadas para a recuperación das parturientes e para a estimulación da secreción de leite, xa que esta era a dieta que no século XVII se utilizaba con estes fins. Aínda que na maioría das receitas deste prato un dos ingredientes é o leite, en Galicia substituíase por viño tinto, de aí a súa cor vermella.



(Receita das “torradas de parida”: pan, ovo, viño tinto e mel).

Alegoría do leite

O chorro de leite, que inicialmente interpretáramos como un ingrediente máis do prato, cremos que é unha intencionada imaxe que o artista quere plasmar de forma alegórica, para demostrar así a bondade das torradas para a secreción láctea. O intenso chorro, que mana de forma tan pouco natural (4), dirixe a nosa vista cara ós alimentos do prato, indicando que estes son a causa da súa abundancia. Remarca tamén esta idea a presenza dun neno que segue recibindo a súa porción diaria de leite materno ós dous ou tres anos (5), estimulada, probablemente, polos mesmos alimentos da súa nai durante o puerperio.

Discrepamos da opinión doutros autores que interpretan que o leite está destinado á recém nacida xa que, de ser así, non se recollería nun prato nin se mesturaría con outros alimentos.

Gonzalo González Lorenzo

(1) JÁCOME DE PRADO:

A obra deste escultor é nos practicamente descoñecida despois de rexistrarse un só contrato en que apareza. Trátase do documento asinado ante o notario Pedro das Seixas o 1º de xaneiro de 1626 no que Francisco Dantas Franco lle encarga o talle de cinco historias de medio relevo para o retablo de Pontevedra. Segundo se cre, traballou con Mateo de Prado, de quen podería ser parente, no retablo maior da Basílica da nosa Señora da Aciñeira de Ponferrada.

(2) É un costume que xa se encontraba descrito na obra de Soranos de Éfeso un médico de orixe grega que viviu na Roma imperial, o cal a describía así:

"...empezando polo antebrazo, envolver os dedos separados e despois de novo o antebrazo, o cóbado e o brazo. O tronco envólvese cunha venda máis ancha e as pernas do mesmo xeito que os brazos. Entre os nocellos e os xeonllos ponse un anaco de la para evitar que preman uns contra outros. Despois colócanse os brazos do neno ó longo do corpo, pónñenselle os pés de lado e finalmente envólvese todo o neno como unha momia".

(3) A torrada, da que se descoñece a súa orixe, aparece documentada xa no século XV, citada por Juan del Encina como prato indicado para a recuperación da parturiente e a estimulación da secreción láctea. Esta indicación mantívose durante varios séculos e aínda hoxe está presente nalgúns pobos de España. Efectivamente, este alimento contén proteínas de orixe vexetal e animal, aminoácidos esenciais, graxas e hidratos de carbono e, no caso das galegas, minerais e múltiples vitaminas no mel, ademais dun elemento euforizante como é o viño.

(4) O leite para que saia a chorro debe facelo por "muxidura", é dicir por crear unha presión negativa con respecto á presión interna dos condutos galactóforos.

(5) Aleitar durante varios anos ós nenos era un hábito frecuente no século XVII salvo no caso de enfermidade da nai ou no máis probable do nacemento doutro fillo.

BIBLIOGRAFÍA

José Filgueira Valverde. *La Basílica de Santa María de Pontevedra*: Fundación Barrié, 1991.

E.H. Gombrich. *La historia del arte*: Editorial Debate, 1995.

M.A. Arribas. *Historia de la higiene y salud infantil*: Editores médicos, 1997.

Damián Carbó: *Libro del Arte de las comadronas o madrinas del regimiento de las preñadas y de los niños*. 1541.

National Academy of Sciences. *Nutrition during lactation*: National Academy Press, Washington D.C. 1991.