

El Xacobeo gastronómico

**RAFAEL
ANSÓN**

Cualquier ocasión es buena para visitar Galicia y descubrir la belleza de sus paisajes, la calidad humana de sus gentes, la riqueza de sus joyas artísticas y la bondad de su cocina. Este año, en coincidencia con la celebración del último Xacobeo del milenio, la visita resulta más atractiva que nunca. De la brillantez con la que se están desarrollando todos los actos conmemorativos del Año Santo Compostelano de 1999 hay varios responsables, encabezados por el presidente de la Xunta, Manuel Fraga. Sería el caso de su consejero de Cultura, Jesús Pérez Varela; de Aurelio Miras, director general de Turismo; y de María Antón, gerente de la Promoción Camino de Santiago.

Desde el punto de vista gastronómico, la conmemoración es una buena excusa para comprobar la evolución experimentada por los restaurantes gallegos (no sólo los del Camino sino los repartidos por toda la Comunidad), algunos de los cuales proponen actualmente una sabia mezcla de tradición y vanguardia.

OCIO

La buena salud de los fogones galaicos se puede comprobar, por ejemplo, a través del esplendor editorial que caracteriza a este Xacobeo 99, del cual vamos a referirnos tan sólo a unas cuantas muestras. Así, ha aparecido el libro "Amigos da cociña galega y los productos gallegos de calidad", editado por la asociación que preside José González Solla (propietario de Casa Solla, en Poio), y con un prólogo de

Manuel Fraga plagado de referencias a los grandes gastronomos nacidos en las cuatro provincias galaicas, como Picadillo, la Condesa de Pardo Bazán, Castroviejo o Álvaro Cunqueiro. El libro es un minucioso recetario, protagonizado por los grandes restaurantes de Galicia y ha contado con la colaboración de la Asociación Galega de Productos con Indicativo de Calidade (Agapic), por lo que incluye una aproximación a todas las Denominaciones de Origen de la región (quesos, patatas, vinos, ternera, miel, mejillón, lacón u orujo).

Pero hay otras interesantes ediciones recién salidas del horno, como "Nuestra Cocina Xacobeá", editado por la Asociación Gallega de Cocineros, bajo la coordinación de Miguel González Aguiar, del restaurante Sexto, de Santiago, que también incluye un total de 150 recetas, entre ellas las más representativas de la tradición galaica. La Asociación está presidida por José Balboa Ayán, del restaurante Balboa, de Santiago.

El Club Gastronómico Rías Altas ha editado, por su parte, su "Guía Gastronómica y Cultural", que aporta abundante información sobre los 24 restaurantes que integran este colectivo, así como recetas de dichos cocineros e información turística sobre las Rías Altas. El Club está presidido por Manuel Souto, del Manolito de A Coruña.

La Asociación de Restaurantes Gallegos Lareira también ha presentado su “Guía de Asociados”, con información sobre los establecimientos que la integran y sus especialidades culinarias. Lareira está presidida por Elicio Magallanes, de A Guarda, y tiene representantes por muy diversas provincias de España. Hay otras asociaciones de restaurantes gallegos muy activas, como Xantares (que preside Alfredo Castrelo, del restaurante O Refugio, de Oleiros) o la Asociación Cultural y Gastronómica Ogrelo, que preside Xesús Busto.

Pero no sólo estos colectivos editan libros sobre el Xacobeo gastronómico, puesto que también se encuentra en el mercado la Guía Repsol de los Caminos de Santiago, donde los diferentes establecimientos aparecen calificados con los característicos “soles” de otras publicaciones como la Guía Campsa. Y Lundberg ha editado el lujoso “Mis restaurantes favoritos en el Camino de Santiago”, ricamente presentado, con especial acento en el aspecto fotográfico, y que, en términos generales, representa una minuciosa aproximación a los restaurantes ubicados en todos los caminos que, dentro y fuera de Galicia, conducen a Compostela.

A través de todas estas publicaciones, podemos llegar a

la conclusión de que hoy en día comer en cualquiera de las cuatro provincias del noroeste de España trasciende totalmente el tópico del marisco, el lacón y las filloas. Paso a paso, los restauradores galaicos han ido desvelando los secretos de la materia prima verdaderamente exquisita que brota de este territorio y la están sirviendo al público en preparaciones con un nivel de exigencia cada vez mayor. Toñi

Vicente, con casa en Santiago de Compostela, es la principal realidad de la gastronomía gallega actual. Autora de una cocina precisa y delicada, reivindica la mejor despensa de la tierra. Pero no es el único caso. Alfredo, de Mos (Pontevedra), junto a Porriño, ha alcanzado una justa fama gracias a los frescos pescados de la ría y a las carnes del interior. Y en la capital pontevedresa, Doña Antonia (dirigido por Ángeles, la hermana de Toñi Vicente) propone una cocina llena de equilibrio y abierta a todas las influencias. Muy cerca, en Sanxenxo, la Taberna de Rotilio triunfa con una carta clásica gallega, con las mejores materias primas. Y en La Coruña, Casa Pardo aporta modernidad, aunque respetando las tradiciones.

Al margen de estos cinco grandes restaurantes, cualquier peregrino puede hospedarse y comer en los Paradores situados en los distintos Caminos de Santiago. Es el caso del Parador de Ribadeo, recientemente renovado, con magníficas vistas de la ría y una carta de cocina tradicional. Y, sin salir de Lugo, en Villalba, el Parador se ubica en una sobria torre medieval. La propuesta culinaria incluye los famosos capones. El Parador Conde Gondomar de Bayona (Pontevedra) tiene un espectacular mirador sobre el mar y una arquitectura que recrea el ambiente medieval y la sobriedad de las casonas

nobles gallegas. En Verín (Ourense), el Parador de Monterrey, con un emplazamiento excepcional, es un buen alto en un Camino que siempre acaba en el Hostal de los Reyes Católicos de Santiago, con sus suntuosos salones, claustros y patios. La cocina se adapta muy bien al empaque del entorno. Un lugar excepcional situado al lado de la espectacular fachada de la Catedral compostelana.

Es decir que, al margen de cierta renovación que se agradece, la actual manera de guisar, cocer, asar, empanar, etc. por tierras de Galicia sigue siendo la de siempre. Porque se trata de una cocina de mercado tan sencilla como la vida misma. La sabiduría popular ha permitido que sigan predominando los productos caseros, a los que siempre se somete a tratamientos leves, para que cada cosa sepa a lo que es. Son pautas tan arraigadas que ni siquiera los cocineros más renovadores se atreven a modificar. En las grandes casas de comidas citadas y otras que se distribuyen por las cuatro provincias son objeto de especial atención la escogida variedad de pescados, las buenas carnes rojas y las verduras, así como la sorprendente calidad de algunos de sus vinos, especialmente los blancos de las Denominaciones de Origen Rías Baixas, Godello y Ribeiro, sin que tampoco desmerezcan los tintos de Valdeorras. El clima templado

OCIO

y húmedo es el principal responsable de la bondad de estos caldos.

En cuanto al marisco, los más remotos antepasados de los gallegos actuales ya debieron ser grandes consumidores y así ha quedado demostrado con la aparición de yacimientos de conchas en cuevas y refugios antiguos. Hoy en día se puede seguir degustando, sobre todo durante ocho meses al año

(todos los que tienen erre), tanto los que se desarrollan en colectividades (camarones, gambas, langostinos, percebes, cangrejos, centollas, lubrigantes, etc.) como aquellos otros que parecen vivir desamparados (pulpo, calamar, gibia, etc.). Todos ellos mantienen esa tradición afrodisiaca que alcanza su máxima expresión en las vieiras, uno de los símbolos gallegos, puesto que las conchas están unidas de forma prácticamente inseparable a la vida y las leyendas del Apóstol Santiago.

Son tan buenos los mariscos que la tradición señala, incluso, que los matrimonios estériles sometidos a este régimen suelen procrear hijos inesperados. Y para acompañarlos, prácticamente exigen la compañía de un buen vino blanco de la tierra, aunque siempre en la proporción adecuada, no más de un vasito por cada kilo. Como dice Álvaro Cunqueiro, la del marisco es en Galicia una verdadera corte celestial, tanto por su abundancia como por su calidad e incluso por su precio. Y a título de ejemplo, cada una de estas variedades tiene su escenario natural: “Para centollas, Malpica; para zamburiñas, Noia; para mexilóns, A Coruña; para vieiras, Arousa”.

Muchos han sido los propagandistas de los mejores productos gallegos. De hecho, los grandes escritores de esta procedencia han encontrado en

lo gastronómico una de sus principales fuentes de inspiración: tal ha sido el caso del citado Cunqueiro, pero también de Otero Pedrayo, Castroviejo, Sueiro, Emilia Pardo Bazán o el propio Camilo José Cela. Todos ellos nos han ido definiendo a lo largo de páginas verdaderamente inolvidables una cocina rotunda y popular, alejada quizá de esos refinamientos que solían quedar escondidos en los pazos señoriales o en las abadías. Los grandes platos de la cocina gallega, los más logrados, nunca fueron elaborados ni por la nobleza ni por los intelectuales, sino por labradores, marineros y amas de casa. Pero la sencillez no impide que en la mayoría de los platos resulte patente el ingenio, como ocurre con la empanada, el pote, las filloas, el caldo, el cocido o esa combinación sorpresiva y lograda llamada lacón con grelos que, por encima del tópico, se encuentra plenamente consolidada en el gusto de los galaicos.

En esta tierra, no se puede ni se debe hacer una separación rigurosa entre la cocina marinera y la del interior, puesto que las rías y los ríos representan vías fundamentales de penetración del mar en la tierra, pero además, los “cachelos”, las verduras, los quesos, el cerdo y los vinos no faltan nunca en la costa, como tampoco las sopas y los caldos, otro territorio en el que los restauradores gallegos demuestran cotidianamente su

maestría. Tienen muchos espejos en los que mirarse, puesto que “Picadillo”, uno de los primeros gastronomos de Galicia, enumera en su libro “La cocina práctica” hasta 43 recetas de caldos y sopas.

El reino vegetal también exhibe en Galicia una extraordinaria abundancia. Y esto afecta, por supuesto, a la patata (con esa singular variedad denominada

“cachelo”), pero también a la zanahoria, el rábano, la remolacha, el berro, el nabo, el grelo (“Nabo, nabiza e grelo, trinidad de do galego”), la lechuga, los garbanzos, las lentejas y, también de forma muy especial, el tomate y el pimiento de Padrón. Además y para completar este amplio mundo de la verdura, los gallegos suelen utilizar para los guisos un complemento de aromáticos, integrado por una hoja de laurel, un clavo de especias incrustado en una cebolleta, una ramita de orégano, otra de tomillo y varias de perejil.

La riqueza inagotable que procede del mar se cierra con los grandes pescados que el Atlántico y el Cantábrico proporcionan desde siempre. Besugo, lenguado, lamprea, bacalao, merluza, rape, rodaballo y salmón son posiblemente las principales especialidades y algunas de ellas reivindican la cazuela de barro como el recipiente ideal para servirlos. En todos los puertos de Galicia se preparan típicos platos a base de pescado, que proceden a veces de los caladeros donde faenan los barcos que se dedican a la pesca de altura.

Las carnes rojas (buey, vaca, carnero, etc.) y blancas (ternera, cerdo, cordero, conejo) son otra gran aportación de la culinaria gallega. Todas ellas se pueden probar en infinitas preparaciones, aunque el cerdo

posiblemente merezca un comentario especial, pues en torno al “porco” en Galicia se tejen multitud de ritos, comenzando por esa “matanza caseira” que con tanta precisión nos ha descrito Álvaro Cunqueiro. De ella se obtienen, además de la propia carne de cerdo, chorizos, morcillas y longanizas que también ocupan un lugar fundamental en la tradición culinaria de estas tierras.

Quesos del país y empanadas constituyen otras referencias importantes, ya que se pueden encontrar en las cuatro provincias. Por cierto, que estos y otros productos protagonizan los festivales gastronómicos, muy habituales en Galicia y entre los cuales sobresalen la Feria del Marisco, de O Grove; la del Queso, en Arzúa; la del Cocido, en Lalín; la Semana del Lacón, en Lugo; la del Albariño, en Cambados; o la “Feria del Capón”, en Villalba, por citar tan sólo unas cuantas de estas celebraciones en las que se homenajea a una parte concreta de la que está considerada, con buen criterio, como una de las mejores despensas del país.

Galicia, un lugar de privilegio en naturaleza y cultura, es ahora también un auténtico “paraíso gastronómico”.