

MENÚ

ENTRANTES

Percebes.....	S.M.
Mejillones.....	8 €

PRIMER PLATO

Almejas a la marinera.....	9 €
Ensalada de ahumados.....	13 €

SEGUNDO PLATO

Pollo de corral.....	14 €
Salpicón de la huerta.....	11 €

POSTRES

Arroz con leche.....	3 €
Macedonia.....	2 €

ENTRANTES

Percebes (hervidos con laurel)

Al retirarse la noche, la bajamar deja su olor de algas en los roquedales de la costa. El océano que fuera confín del mundo, navegado en su historia por Colón, Cortés o Magallanes, escenario de guerras y piraterías, se extiende y se bate igual que hace diez siglos, ajeno al hombre y al tiempo. En el horizonte parecen asomar mástiles veleros y en la brisa, empapada de sal y de brea, se respiran las historias de Julio Verne o R. L. Stevenson. La mañana desvela otra joya: jugosos racimos de percebes. Son crustáceos, por lo que en algún momento arcaico debieron poseer movilidad. Su intenso sabor conoció aquellos fondos de corales y tesoros de los que hablaba el capitán Nemo.

Los sentidos embriagados de historia salen del letargo urbano y vuelven a la tierra, a la fábula que nuestros antecesores supieron hacer del mundo.

Entre los nidos de las gaviotas gaiteras y los cormoranes moñudos faenaban con poesía las percebeiras de Corme. A sus sesenta años, cabello cano y ojos claros, siguen esperando el coeficiente reductor que anticipe su jubilación. Una de ellas perdió a su padre en el mar. Nunca se lo devolvió. Otra a su marido; tragedia constante de esta Costa de la muerte sembrada de cruces. Dicen aquí que mueren más percebeiras que toreros, mejor pagados y jubilados. ¿Y ellos se juegan la vida? “¡Yo también me ponía delante de un toro!”, dice una. La gente allá, en la nube global, ve sólo lo que quiere ver. Está surgiendo en la isla de Ons una nueva generación de jóvenes y ágiles percebeiras. Entre la ola que viene y la ola que va sortean la muerte en una danza arriesgada. Con sus neoprenos ajustados parecen sirenas modernas o escaladoras de élite: en una mano la *ferrada* para robar el percebe, en la otra Internet para venderlo.

PRIMER PLATO

Almejas a la marinera (los berberechos, con un chorro de limón)

Para muchos pasajeros, aquel fin de año de 1921 era el fin de muchas cosas. En el cuaderno de ruta del Santa Isabel figuraban dos escalas antes de arribar a Cádiz, de donde zarparían con destino a América. El Año Nuevo transcurrió bordeando la costa y al anochecer, el comedor agasajó al pasaje con un menú de la región y con almejas a la marinera. Quizá por ello, al retirarse, un joven nostálgico recordó a la Buguina, fijó su vista en las distantes y mortecinas luces porteñas, las últimas que vería de su tierra, y se emocionó evocando -quién sabe si añorando- a la mujer de aquella tonada, la rianxeira.

A media noche una galerna se desata azotando al Santa Isabel. El pasaje ha bajado a sus camarotes y guarda silencio absoluto. Pero afuera el mar inunda la cubierta y espesas cortinas de lluvia cierran el horizonte. De pronto los bajos rompen contra unas rocas. A la 1.55, en la estación radiotelegráfica de Finisterre reciben un despacho de socorro. Cuando solicitan posición para enviar auxilio ya no hay respuesta. A bordo el naufragio ha sido visto y no visto. El segundo maquinista, Juan Pérez Carro, abotonaba su uniforme para empezar su turno cuando la embestida lo arroja fuera del camarote. El barco se hunde por proa y en minutos desaparece. Aferrados a unas tablas, los supervivientes ven llegar bajo el diluvio una barca. Viene tripulada por jóvenes nativas.

El naufragio sorprendió a la isla de Sálvora en horas bajas. Debido a las fiestas navideñas muy pocos quedaban en la aldea, hoy abandonada. El farero da la alarma y se botan dos dornas. Una la tripulan mujeres de entre 14 y 25 años. Doscientas trece personas se ahogaron aquella noche pero los nativos lograron salvar a cincuenta y ocho. A ellas se les concedería una condecoración y un título para la posteridad: Heroínas de Sálvora. Uno de sus hijos señala hoy que ellas nunca le dieron importancia: “Eran

labradoras en una isla, estaban habituadas al mar”. Habituadas como tantas otras, anónimas, a enfrentarse a la vida sin más ayuda que sus manos.

Éste es uno de los encantos de Sálvora, en el Parque Nacional de las Islas Atlánticas. Hoy, en el faro que dio aviso aquella noche terrible otea el mar una farera; es de los últimos que quedan sin automatizar y se alimenta por paneles solares. El enclave no puede ser más salvaje. La vegetación reconquistó sus viejos feudos y entre roquedos y matas vuelven a encontrar su hogar caballos, ciervos, conejos o azores. Hasta una flor prácticamente extinta y una higuera bajo la que descansa el capitán del Santa Isabel. La vigilante de la isla dice que cuando en Sálvora se pone el sol se duerme el tiempo.

No sucede así en el cercano continente, donde el paisaje y sus heroínas tienden a enmudecer o a desvanecerse. Antes, hasta el marino más diestro pasaba desapercibido entre un bullicio delirante. De noche, al sonar la sirena del puerto y volver los barcos, las mujeres de los patronos subían por las calles de la ribera y gritaban: ¡María, *baixa!* ¡Aurora, *baixa!* Y las pescantinas de colores bajaban despertando al muelle como luceros del alba. A su alrededor cesteras, lavanderas, rederas o palangreras trajinaban en un constante ir y venir por las calles apestadas de pescado y bohemia. La vida coleaba muy fresca porque nada corría entre las manos que no fuese orgánico o artesano; porque el mar hacía del hombre una criatura más del paisaje en la puja por la supervivencia.

Hoy, en los mismos puertos tecnificados y sintéticos, las custodias del valor artesano son invisibles junto a todo lo orgánico. ¿Pero dónde están? Las rederas carecen de oficio y beneficio. De oficio porque hoy en día trabajar con las manos es un *hobby*, y de beneficio porque la competencia desleal las exprime. Solas, sin reconocimiento social ni mediático, se asociaron y se formaron. Su objetivo era el relevo generacional y un título profesional con el que combatirían la discriminación de género y se cualificaría su oficio minucioso y esencial. “¿O es que los peces suben solos al barco?”. Hace poco

se comprometieron con varias ONG ecologistas en Ocean2012, alianza que lucha contra la sobrepesca y las artes ilegales, para la reforma de la política pesquera comunitaria.

Pescaderas, rederas y conserveras constituyen en el anonimato y con salarios precarios colectivos esenciales al sector, contribuyendo además al desarrollo sostenible de las pequeñas comunidades pesqueras. Sin ellas, la pesca artesanal hoy no existiría.

En la orilla de las playas, las mariscadoras parecen un vestigio literario y evanescente resistiendo a la especulación hotelera como a las algas que ahogan sus bancos de almejas y croques. ¿Quién mantiene ya un duelo semejante? Mayores batallas lidiaron, y no en el mar: contra el furtivismo y contra el opresivo patriarcado pesquero, al que hicieron frente asociándose y profesionalizándose, reivindicando su experiencia y un mayor control del régimen de capturas. Los versos de Alberti: “Novia mía labradora de los huertos submarinos, ¡yo nunca te podré ver, jardinera en tus jardines albos del amanecer!”, evocan hoy a una joven aprendiz en la búsqueda del croque y la almeja. Su impaciencia y su gracia descalza recuerdan a la mujer de aquella tonada que meció los sueños de exiliados y emigrantes, cuando en las noches del pasado siglo, solitarios y nostálgicos, desafiaban a este océano en busca de mayor fortuna.

SEGUNDO PLATO

Pollo de corral guisado (con vino y guarnición de setas y habas)

Le gustaba secar al sol. Después del baño se tendía en un claro a la orilla del río, protegido en lo espeso e indescifrable del bosque por altos árboles y espinosas zarzas. Se sentía aislada y perdida del universo en aquel rincón abrigado. Le gustaba cómo el sol mordía su piel, tersándose al calor. Al sumergirse en la poza le acogía un lecho pedregoso, y al emerger bañada de sol, asomaba sus ojos a ras del agua y se adentraba en una vaporosa atmósfera: un luminoso microcosmos de átomos, mosquitos, libélulas y

mariposas ascendía cadenciosamente en el aire que levitaba sobre superficie; mágico vapor de río entre peñas y zarzamoras cuya sombra olía a fruta caliente y sueño. Llovían lobulares y perladas, las hojas de los robles, volaban las abubillas, cantaban los mirlos, y el eco de una risa como un relincho en el bosque, anunciaba al Pito real. Todo era fantástico, casi irreal. El río rezumaba vida húmeda y fragante, y un fluir atemporal que discurría hasta otras épocas y gentes. Y se sentía integrada en la historia y la naturaleza, parte de ellas, hermanada con cualquier niña de cualquier siglo pasado.

Entonces, al salir del río, se tapaba y se tendía al sol. Él llegaba por sorpresa y ponía una mora en su boca. Desprendía su ropa como se pela una monda, descubriendo la pulpa al sol. Y ella se dejaba desgajar, y querer.

Llegó a la aldea siendo niña. Traía el pescado desde el puerto, andando y con un cesto en la cabeza. Tenía tanta gracia que todos los chicos iban al camino a esperarla. Se enamoró de uno, y se enamoró tanto que se quedó. Antes de tener los niños se les veía siempre juntos, en el atrio o en el río. Por las noches, al ver las estrellas, pensaban en futuros nietos que verían aquel mismo cielo. Suya era la finca más soleada y fértil del valle, con buena viña y mejor fruta. Daba las mejores habas de la comarca.

Tuvo cinco hijos pero el marido, emigrando, murió en un famoso naufragio y sola los sacó adelante. La guerra y la emigración se los arrancó también como a raíces de la tierra. Con la inercia de una vida trabajando perdió el color, palideció como una foto antigua, como tantas viejas entonces, consumida de penas y esfuerzos, hoy en lugar de encumbrados desdeñados por la vida moderna. Muy anciana no quiso vender la vaca, que quería y mimaba como un recuerdo que aún se saca a pastar. Cuando se la quitaron para ingresarla parecía que le quitaban la vida. Porque le quitaban la vida.

Ahora el río no es más que un vertido y el prado una urbanización. Los chalets adosados se reproducen y la gente de ciudad impone su progresía: “¿La Buguina? Sí...

Otra viejecita de aldea con su pañuelo y su vaca. Murió hace unos años. Aquí los nuevos no nos relacionamos mucho con ellos; ya sabes, levanta un buen muro, cómprate un perro, la TDT y la piscina... Así es la vida. Hay que progresar”.

A pocos kilómetros, en 1989 una interiorista heredó la ganadería de su padre y abandonó la ciudad sin la menor idea de vacas. Dos razones la frenaban: la sanidad y la educación de sus hijos, pero otra más importante la animaba: la vida sana. Asqueada del aire viciado y transgénico, crió pollos y vacas en libertad. Esta profana pionera entendió lo que significaba “herbívoro”, renegó de harinas animales y vio pasar de lejos el mal de las vacas locas. “Nace el ternero, toma la leche de su madre, alimentada de forraje, y luego pace libremente entre pinares y prados de cebada o maíz”. La azarosa biografía de estos animales liberados en un bosque animado por liebres y corzos salvajes -vida-, sabe a salud y a bosques íntimos como cuentos, como fábulas de Perrault o Samaniego.

No es la única invisible. Queda río arriba un reducto de aquella aldea libre de asfaltos y vertidos. Su dueña, Sonia, una joven argentina ingeniera agrónoma, tiene allí huerto y viña tradicionales. Una parra de sombras verdes refresca la entrada a su casa. Sus bodegas huelen a humedad y a uvas. Cuando en aquel bosque medieval la nariz se hunde en la taza, se siente como una avispa libando del racimo, se siente el rey Alfonso X el Sabio bebiendo su querido “bon viño”. El olfato se siente romano.

En 1999 Sonia se vino a España en busca de sus raíces. Cuando la vieron cavar la vieja finca de la Buguina, la tomaron por loca y soñadora. En el mercado al principio la gente preguntaba desconfiada “qué es eso de un huerto ecológico” pero cuando respondía “lo de toda la vida” le decían “¡Ay qué bien!”. Sus berenjenas sabían a berenjenas, y sus tomates a tomates; carnosos y sabrosos llenos de sol y de tierra. Con el dinero que sacó al huerto puso una tienda agroalimentaria. Ahora achacan su éxito a la suerte, pero de aquella finca siempre salieron las mejores habas de la comarca.

POSTRES

Arroz con leche (¿con o sin canela?)

Existe una granja atípica. Sus vacas mugen en holandés, escuchan Mozart -y cuando no, mueven la cola-, paren a orillas de un río y tienen por madrina a la cantante Alaska. En el año 2000 una recién licenciada en Empresariales colgó su diploma y emigró al campo. Sembró prados, se acogió a las subvenciones de Jóvenes Agricultores y tomó las riendas de su vida. Su decisión bastó para hacer frente a un vacío sanitario que la obligó a empezar de cero. Se repuso. Compró frisonas holandesas y aunque no las entendía les dio libertad para pastar y asistió a sus partos. Se acabaron entendiendo. Mozart las relaja, pero se han acostumbrado también a los gustos de su dueña: Fangoria.

Esta joven empresaria diversificó su oferta con la producción de habas y galletas artesanas de nata. “La leche ecológica es el futuro”, dice. De ella están hechos los cremosos quesos que elaboran las queseras del lugar. ¿El azúcar? De caña natural cultivada en el suelo por sistema de *socalcos*, que evitan la erosión del suelo. La molienda de la harina se hace en antiguos molinos de piedra, conservando íntegros los nutrientes del grano. Toda la repostería, el pan, las mermeladas y dulces de la región tienen el sabor del campo, el sabor que durante siglos alimentó al mundo.

LA CUENTA

Total: (profesionales, mujeres y madres)

¿Ha comido bien? Usted ha elegido los platos pero hay otras tantas historias detrás de los que no ha probado. En esta cuenta se ha incluido desde el valor humano de esas mujeres, nuestras proveedoras, al valor alimentario y mítico de la naturaleza.

Mi mesón está a medio camino entre la tierra y el mar, región ambigua donde los campos se abonan con algas. Mi concepto quería dar el mejor homenaje a las cosechas

naturales de la zona. Todas nuestras materias primas son ecológicas y la mayoría de mis proveedores, mujeres. A su revolución silenciosa contribuyeron Internet, el impulso al desarrollo sostenible y su propia iniciativa. No son las únicas: empresarias e ingenieras combaten la desigualdad con títulos, que equiparan oportunidades y desbrozan tópicos. Sólo una cosa las hace invisibles como el resto de la naturaleza: la anestesia social.

En sólo treinta años hemos destruido más del treinta por ciento de la riqueza natural del planeta. El desarrollismo se permite además imponer modelos de feminidad basados en una imagen que se antepone a valores como la maternidad o el trabajo físico. Una ganadera o una mariscadora serán siempre para ese ideal una versión de mujer depreciada, porque inspira un modelo de vida pobre, carente del atractivo o la pujanza que exige un mercado donde el individuo sucumbe al escaparate del éxito, cuando la sensibilidad y vocación de esas mujeres, son la muestra más evidente de independencia.

Los montes que antes me parecían decorado falso desde la autopista o el aeropuerto son ahora la realidad orgánica y autónoma desde la que autopistas y aeropuertos resultan inertes y efímeros. Debajo de esa red que envuelve y eclipsa al mundo local, el planeta es el mismo de hace diez siglos. Resucitarlo, repoblar su riqueza orgánica y la exuberancia viva que vieron los ojos antepasados, es un reto ilusionante.

En mi mesón una de nuestras especialidades son las habas con almejas. Porque estamos cerca del mar. Porque ambas crecen en una valva o vaina, una de nácar, otra de fibra. Porque ambas crecen sumergidas, bajo el agua o bajo tierra. Porque ambas están escondidas pero son ricas, invisibles y esenciales como las Amazonas de esta historia. Profesionales, mujeres y madres en el corazón de la naturaleza.

Los que me conocen dirán que soy imparcial porque me enamoré de una. Cruzó el océano en dirección contraria a la que lo hizo su padre. Ahora la veo salir a la era con el mejor fruto que nos ha dado la fértil tierra de sus abuelos.

“Mi hijo aún tiene miedo por las noches. Aunque duerme justo al lado, cualquier ruido nocturno, en el desván o en las ventanas, le asusta. Trato de hacerle valorar las virtudes de esta tierra que a su edad mi padre perdió. Quiero que se familiarice con ese miedo, que lo venza o lo respete para que cuando algún día regrese a la ciudad, rodeado de aquel falso confort, recuerde que se enfrentó al mundo por sí mismo, como todos los hombres anteriores a él. Por eso esta noche lo he sacado conmigo, de la mano, a desvelar juntos la causa de esos ruidos y el temblor de esas estrellas. Le llevo de la mano entre tinieblas y alentando su valor, a la morada de un grillo que yo conozco. Le digo: “toma la linterna, enciéndela. Ahora alumbra ahí, donde está mi mano”. Su cara de asombro no puede ser mayor al descubrir la secreta morada. Le enseño luciérnagas y murciélagos, criaturas prodigiosas que emiten luz o se orientan por radares.

Es de noche en el campo. Al fondo se recorta la oscura e imponente silueta de los montes, durante el día tan diáfana y vivaz. Su silencio estático irradia ahora fingimiento y contención. Parece encubrir algo. Seguramente en el suelo de aquellos bosques enrarecidos e inhóspitos reptaba una rapacidad furtiva, llena de sigilos y acechos. La distancia me impide verlo y sólo el conjunto del monte se advierte como un mismo negro embozo de perfil latente. Todo aquel contorno unitario y silencioso inquieta como un descomunal animal agazapado y expectante. Y sobre el fiero horizonte, en el cielo, un bálsamo de estrellas. Presiento una edad antigua en todas estas cosas, compañeras del hombre desde tiempo inmemorial; como si al otro lado de este valle arcano, a la luz del atrio y al son de una vieja orquesta, bailase de nuevo la gente, ante el paso impresionante de la guardia civil de a caballo. Como si mi memoria, incorporando a través de los genes experiencias antepasadas, confundiese esta visión con pretéritas noches de mi sangre”¹.

¹ La mayor parte de historias incluidas en este relato narran testimonios recogidos por la prensa de diferentes comunidades autónomas.