Las cepas de albariño dibujan líneas en el paisaje. A la derecha, panorámica sobre una ensenada de la ría.

Los primeros días del verano que ahora concluye fueron lluviosos y desapacibles. Desde la carretera que bordea las estribaciones de la sierra de Barbanza, en la orilla derecha, podía verse la ría de Arousa envuelta en la suave monocromía de la niebla. El paisaje tenía más que nunca esa compleja levedad de las estampas japonesas de las que uno siempre se acuerda cuando contempla las rías bajas: los perfiles de los pinos y eucaliptus, los cultivos en las laderas, la infinidad de casas que, a trechos, se agrupan para formar poblaciones en las orillas (A Pobra do Caramiñal, Boiro, Rianxo, cuyas edificaciones iluminó durante algunos segundos un rayo de sol que se escapó entre las nubes), la figura solitaria de un imponente magnolio o de una elegante araucaria, y, en el centro, la sábana discontinua del mar, rota por el ir y venir de las embarcaciones (atardecía: era la hora en que se acercan los arrastreros al puerto de Ribeira), por la estática presencia de las bateas en las que se cultivan los mejillones y que, vistas así, a distancia, parecían una flota que guardara cierto secreto orden de batalla.

El paisaje de esta ría se altera con cada curva de la carretera, aunque casi nunca se llega a tener ante los ojos un horizonte abierto, ya que el mar se entrega por parcelas entre accidentes que los aislan como móviles decoraciones de teatro (cabos, puntas, montañas cubiertas de bosques e islas),

RÍA DE AROUSA

De la tierra y el mar

TEXTO Y FOTOS: **Rafael Chirbes**

lo que le concede al paisaje y a los pedazos de mar que encierra cierto aspecto doméstico, familiar, ausente en otras rías de perfil más nítido, donde la relación con el océano resulta más visible, como ocurre en la de Muros -que limita al norte con Arousa-, o en las de Pontevedra y Vigo, que se suceden al sur.

Ciudades como Marín, en la ría de Pontevedra, o la propia Vigo, asomada a un mirador de claridad oceánica, contrastan con poblaciones como O Grove, Cambados o Vilagarcía, que parecen formar parte de un espacio lacustre, limitado, ya que, en todas esas poblaciones, los accidentes geográficos descomponen la perspectiva del mar que tienen enfrente. Tal vez sea Ribeira la más oceánica de todas las colonias humanas de la ría de Arousa, pues, por hallarse situada en la parte más ancha, y también en la menos interrumpida por la presencia de islotes y promontorios marinos, el horizonte de tierras de la otra orilla aparece frente a ella difuminado por la lejanía.

Y, sin embargo, el aspecto de mar interior (de sucesivos mares) que deja en el visitante esta ría no debe llevar a engaño acerca de su grandiosidad. Con una longitud de veintinueve kilómetros en línea recta desde Catoira -donde el río Ulla confunde sus aguas con las saladas- hasta la punta de San Vicente -que es donde se abre al Océano Atlántico-, Arousa es la mayor de las rías gallegas, también soberbia por su anchura que, en algunos puntos, alcanza los quince kilómetros.

Es igualmente la de geografía más compleja, la de más accidentado dibujo (radas, puntas, bahías, ensenadas, o desembocaduras de ríos secundarios -como el Umia- se suceden vertiginosamente) y la más poblada de islas: Cortegada, rodeada por cultivos de bivalvos. A Toxa, importante núcleo turístico, y la Illa de Arousa, activa colonia pesquera, son las mayores, pero hay otras diseminadas en el interior de la ría; y, en el límite con el océano, se encuentran Sálvora y el archipiélago de Sagres, que forman una especie de avanzadilla.

La variedad marca de igual modo las tierras ribereñas, donde la lejanía o proximidad de las sierras (Barbanza y Castrove), que guardan la ría al norte y al sur, cambian las fronteras climáticas. La masa montañosa detiene la influencia dulcificadora de las brisas atlánticas, mientras que los valles la prolongan, creando microclimas que favorecen una agricultura rica y especializada, como ocurre en el Salnés, donde, a espaldas de la población de Cambados, y siguiendo el curso del río Umia, se extienden los mejores campos de frutales y los cultivos que exigen mayor cuidado y que, en la actualidad, se protegen frecuentemente bajo invernaderos: tomates, pimientos denotados con el nombre de la cercana Padrón, cebollas, judías verdes, fresas o flores.

También -y eso define muy especialmente la comarca- es en el Salnés donde se extienden los mejores viñedos. Durante muchos años, en la zona predominaron las variedades tintas, como la negrón, o la folla redonda, con las que se elaboraban los espesos "barrantes", que manchaban la taza y los labios, y que hoy han sido sustituidas casi del todo por las parras de albariño, que proporcionan vinos perfumados y elegantes, con una leve pastosidad en boca que envuelve bien la destacada acidez y que se han convertido en una de las señas de identidad más evidentes de la comarca. Los técnicos han relacionado los orígenes de esta variedad con la chardonnay, y su introducción, con la milenaria ruta del Camino de Santiago, situada la ciudad de los peregrinos a pocos kilómetros aguas arriba de uno de los afluentes de la ría.

Cercados por los bosques y alternando con los cultivos de huerta, destacan en la ribera izquierda los emparrados que se yerguen sobre postes de granito o cemento y que forman un viñedo que crece primorosamente cuidado por una compleja sociedad de viticultores y elaboradores entre los que el pequeño grupo de bodegueros poderosos

El mar es la principal fuente de sustento en la ría de Arousa, aunque no la única. Los vecinos de las localidades ribereñas alternan las actividades pesqueras y marisqueras con el cultivo de pequeños huertos.

constituye nada más que el vértice de una pirámide de ancha base de propietarios de parcelas que, en la mayoría de los casos, apenas alcanzan la extensión de media hectárea.

Muchos de estos pequeños viticultores se agrupan en cooperativas a las que entregan sus uvas, o bien mantienen la tradición elaboradora y vinifican en bodegas cuya producción se reduce a unos pocos miles de botellas anuales de albariño. Es el caso de Adegas Vieites, propiedad de Carmelo y Xavier Vieites, elaboradores de tercera generación, miembros de una agrupación de nueve pequeñas bodegas de la zona, y que se muestran partidarios de un albariño más tradicional, fermentado con la ayuda de levaduras autóctonas, filtrados menos rigurosos y más largas maceraciones.

Además de viticultores y bodegueros, los Vieites son propietarios de invernaderos en los que cultivan verduras. Su caso es bastante frecuente en una comarca de economía mixta en la que el equilibrio biológico se ha conseguido mediante una complicada madeja de actividades, y que no sólo enreda la viticultura con otras tareas agrícolas, sino también, y muy especialmente, las labores terrestres con las del mar.

La labilidad de las profesiones resulta casi inevitable en esta zona en la que han convivido -para el mantenimiento de las frágiles economías familiares- marineros de altura y bajura, madereros, agricultores, ganaderos, recolectores de bivalvos y trabajadores de las fábricas conserveras: un verdadero "pot-pourri" que, en numerosos casos, se ha aderezado con una pizca de contrabando y, hasta hace unos años, con una notable dosis de emigración.

Hay quien dice que el contrabando y la emigración ("En Suiza, en la construcción, o en Holanda, en la marina mercante, se ganó mucho dinero en las años cincuenta y sesenta, cuando aquí no había nada", cuentan los que vivieron aquellos años) pusieron buena parte de los cimientos de las casas de la ría y también consiguieron la acumulación primitiva de capital de numerosas industrias y comercios familiares.

Ramón Pérez Tourís, de cuarenta y ocho años, es constructor de invernaderos, cultiva él mismo -con la ayuda de su familia- hortalizas, y detenta la concesión de mil metros cuadrados de parque de cría de almejas en Carril. Mar y tierra, unidos en una sola economía. "Es lo normal", se burla Ramón, "en esta tierra somos todos un poco anfibios". El padre de Isabel Soto López fue marinero y luego estuvo en el metal, que en la comarca se desarrolló, sobre todo, por las necesidades de la industria conservera.

Isabel trabaja en una fábrica de conservas desde hace 16 años ("yo entré con dieciocho, pero hay quien está ahí desde los catorce", dice). Lleva adelante -con la ayuda de su marido, que es profesor- la casa, que incluye tres hijos pequeños. En la conservera en la que presta sus servicios, de ciento setenta puestos de trabajo, sólo once los ocupan hombres. Como es habitual en la ría, la mayor parte del personal está formado por mujeres que, casi en su totalidad, proceden de las cercanas aldeas del interior y aceptan unos salarios por debajo de lo que parecería lógico, puesto que se supone que sus aportaciones son sólo una parte de lo que necesita la familia para mantenerse. El conjunto de la economía familiar se completa con salarios de maridos que están en el mar o en la construcción; con la fuerza de trabajo sin remunerar de padres y suegros que se en-

Las embarcaciones de pesca ponen una permanente nota de color en los muelles. Sobre estas líneas, Ramón Pérez Tourís, propietario de viveros. En la foto pequeña de la izquierda, Isabel Soto López, trabajadora en una conservera.

cargan del cuidado de los niños, de hacer la comida, de atender el corral y las huertas, o de acercarse a los criaderos de bivalvos para recoger berberechos, navajas o almejas, y que también contribuyen al bienestar de la familia con sus pensiones de jubilación.

Cada día, a la salida del trabajo en la conservera en la que está empleada Isabel, se desarrolla un ágil y fugaz mercado entre las propias trabajadoras "Cada una trae desde su casa los excedentes de cuanto producen otros miembros de la familia". Flores, patatas, verduras o frutas se ofertan, tasan y cambian de manos en pocos minutos. Algunas de estas obreras aprovechan la mañana libre de los sábados para poner un puesto en el mercado de Vilagarcía. Tradicionalmente, vendían pescado o marisco por las casas.

La ría es un mundo ágil. "Anfibio", que diría con buen humor Ramón Pérez Tourís: una forma de subsistencia tan compleja como la geografía que soporta a sus habitantes.

Ángel Piñeiro Otero es otro de estos admirables habitantes anfibios de la ría. Sesenta años, soltero. Su padre trabajó durante toda la vida en el mar y estuvo mucho tiempo en Cuba, en barcos de carga de caña de azúcar. Él empezó a ir a la mar a los siete años y medio, para ayudar en lo que fuera. A los catorce, trabajaba en la ostra y, después, viajó durante cierto tiempo a bordo de un mercante sueco; desde que volvió, comparte su empleo en la lonja de Cambados con sus aficiones marineras y cultiva verduras en la huerta y algunas parras de uva, con la que elabora unos mil litros de vino cada año. Como vivie solo con su hermana y "no vamos a tirar el vino que nos sobra", durante los meses de verano da salida a los excedentes en su propio "furancho", que así es como se conocen en las rías bajas las tascas abiertas en el domicilio del productor, y que se anuncian con una rama de laurel colgada en la puerta. Allí, los amigos, conocidos y visitantes pueden probar y comentar el vino del año. Muchos de esos "furanchos" cuentan con una lareira, o chimenea, en la que se asan peces -con frecuencia pescados por el propietario-, o animales de corral, y también se ofrecen mariscos preparados según la tradición de la casa.

La complejidad terrestre de la ría se continúa bajo el mar y en la superficie del agua, ya que la cercanía de las desembocaduras de los ríos, y su variable caudal estacional, o la proximidad del océano, o el tipo de fondos marinos, marcan distintas densidades de salinidad y, con ellas, de nutrientes, lo que provoca la presencia de unos u otros crustáceos, bivalvos o peces, según los distintos paisajes submarinos.

Las recolecciones o capturas de esta soberbia y variada despensa han llevado a los habitantes de la zona a imaginativas prácticas marineras que incluyen todos los tipos de embarcación y de artes que imaginarse puedan, sin olvidar la presencia de las bateas de mejillón, que -siguiendo un modelo, aquí perfeccionado, de las que se utilizaban en ciertos lugares del Mediterráneo- han venido a añadir, desde los años cuarenta de nuestro siglo, una nueva actividad a las que ya había fomentado la enorme riqueza marina de la ría.

Hoy existen unas dos mil trescientas bateas en Arousa, agrupadas en cuarenta y tres polígonos. Y los mejillones compiten por los nutrientes acuáticos con los otros bivalvos -almejas finas, babosas y japonesas; ostras, berberechos y navajas- que ocupan las enormes extensiones dedicadas a su cría y que se explotan mediante concesiones obtenidas por unos precios a veces exorbitantes: por unos mil metros cuadrados de parque de almejas se pagan en la ría unos siete millones de pesetas, a los que hay que añadir el dinero necesario para comprar las crías, y la constante inversión en fuerza de trabajo para mantener en buen estado los criaderos, necesitados de limpieza periódica, en especial cuando llega el verano y proliferan las algas; así como las constantes tareas de aterramiento, sobre todo en épocas de fuertes mareas y tras los temporales.

Carmelo y Javier Viertes Santos cultivan una parcela de Albariño junto a la ría (foto superior). Sobre estas líneas, Ángel Piñeiro Otero, pescador de toda la vida, trabaja actualmente en la lonja de Cambados. A la izquierda, Agustín Iglesias, concesionario de una parcela de cultivo de almeja.

Los montes que circundan la ría dan vida a una intensa actividad maderera. A la izquierda, perspectiva sobre la mayor de las rías gallegas.

Además, de vez en cuando, el oleaje arroja el marisco a la playa haciendo que se pierda la cosecha y, con ella, la inversión y muchos meses de trabajo (así había ocurrido en algunas parcelas pocos días antes de que visitáramos la zona); o las intensas lluvias aumentan repentinamente el caudal de los ríos que desaguan en el seno de la ría, provocando la desalinización de las proximidades de las desembocaduras y, con ella, la muerte por asfixia de los bivalvos.

En cualquier caso, la impresión que produce Arousa -más aún que las otras rías bajas- es la de un vientre fértil en el que la naturaleza trabaja con la misma intensidad que el ser humano. Sorprende al visitante la laboriosidad constante en sus orillas y también aguas adentro, donde siempre pueden verse decenas de embarcaciones, y cientos de seres humanos que efectúan a pie sus tareas de marisqueo.

La abundancia de especies que la ría ofrece ha aguzado la imaginación de los hombres, que han aplicado para su captura todo tipo de embarcaciones y artes en un admirable proceso de especialización. En la ría, y por lo que se refiere a embarcaciones, uno puede encontrar las viejas dornas y gamellas, que hasta hace poco tiempo sólo se movían empujadas a golpe de remo y con la ayuda de velas; las lanchas o los racús, de motor intraborda, que se utilizaban tanto para la costera de la sardina como para el marisqueo; los modernos arrastreros, o las ágiles planeadoras movidas por motores de innumerables caballos.

Cada pueblo de la ría y cada especialidad de pesca se han decantado por un tipo u otro de embarcación. Y también de artes. Así, se alterna la costera invernal de arratre de fondo con la estival de cerco, éste último sobre todo para la sardina, el xeito o boquerón, y la xouba o sardinilla; el palangre, para determinadas especies como la merluza. La nasa es una jaula trampa que funciona como arte pasivo -es decir, poniéndole un cebo de jurel, caballa o sardina, para capturar "lo que caiga"-, o bien como arte específico que selecciona la presa buscada: bogavante, cangrejo, nécora, pulpo, camarón, langosta o congrio.

Incluso en el marisco -practicado con rastrillos o rastros- hay una gradación de sabidurías, siendo las recolecciones más simples las que se efectúan a pie (berberechos) y las que se limitan a la captura manual de piezas (bígaros, lapas, ostras y mejillones), que llevan a cabo viejos, mujeres y niños; mientras que, en otras variantes, se exige una especialización (es el caso de la almeja, el longueirón y la navaja), aún más compleja en el caso de las que se desarrollan "a flote": la nécora, el camarón, y el pulpo.

Agustín Iglesias está ya jubilado. Tiene sesenta y seis años, y detenta, a medias con su hermano, la concesión de tres parcelas de almejas. Aún recuerda los tiempos en los que el marisco no valía nada. "Había marisco por todas partes. Y, sin embargo, pasábamos hambre, porque no teníamos patatas para comer. Comíamos harina de maíz con agua, porque no había leche: unos bollos que hacía mi madre, que era viuda con cuatro hijos. El día que podíamos comer un pedazo de carne, o patatas con un trozo de tocino, era una fiesta. Y lo gracioso es que machacábamos las nécoras porque nos mordían los pies, porque no teníamos ni botas para calzar cuando faenábamos dentro del agua. Ahora, te llevan a una boda, y lo primero que te dicen, para explicarte que es de lujo, es que te van a dar marisco".

Agustín recuerda los duros arrastres con velas y, si se paraba el viento, a mano, en barcas pequeñas y malas, y con frágiles artes que se construían a base de remendar los que habían desechado los barcos grandes ("Siempre estábamos mojados", recuerda ahora). Eran los tiempos en los que Madrid y La Coruña pedían lenguados, besugos y merluzas. "Cincuenta kilos de ostras valían cinco duros, y eso que las ostras siempre tuvieron su consideración, porque los cincuenta kilos de berberechos para las conservas no se pagaban más que a diez pesetas".

"Cuando se abría la veda del marisqueo en septiembre (ahora se abre en octubre), por la zona de Vilanova, Cambados y la isla, donde en la actualidad está el puente, había miles de embarcaciones -prosigue su relato Agustín-. Se podía pasar desde tierra firme a la isla caminando de barca en barca. Las almejas estaban allí, por millones, como ahí enfrente de nosotros están ahora las arenas. Una caja de treinta kilos, que siempre pesaba más, porque te decían, echa, echa tres o cuatro kilos de propina, valía treinta pesetas. Ahora, hay algunos bancos naturales en los que nace bastante marisco, pero no es como entonces: demasiadas bateas de mejillón (que empezaron a proliferar, por necesidades de las fábricas conserveras a medida que fue desapareciendo, por causas desconocidas, la sardina), demasiados residuos y contaminación. Todos los residuos desde Santiago a Carril vierten en el Ulla y van al mar, y eso perjudica. Ahora vuelve a haber bastante marisco, sobre todo en la desembocadura. Pero no tiene nada que ver con lo que había antes".

Agustín Iglesias habla de las antiguas salazoneras (se salaba sardina y anchoa y se secaba congrio y pulpo), de la evolución de las fábricas conserveras y del esplendor de Vilagarcía, de cómo fue modernizándose la flota. Del ritmo al que trabaja diariamente cada una de las lonjas de la ría, dependiendo de la especialidad de la flota.

De ese metódico fluir de la riqueza de la ría le había hablado también al autor de este reportaje Ángel Piñeiro, el hombre que trabaja en la lonja de Cambados y tiene un "furancho", quien le contó que, en verano, la subasta se efectúa por la mañana, mientras que, el resto del año, el trabajo se prolonga durante todo el día: "se empieza, por la mañana, con el pescado. Luego, a partir del mediodía, va entrando el marisco, se ordena y se pesa. Hacia las cuatro, llegan las almejas y los berberechos. Ya por la tarde, se descargan las doradas, los chocos, los pulpos, los lenguados, las centollas, las zamburiñas, y se empieza a colocar las vieiras por tamaños, para que, junto con las ostras, se subasten a partir de las ocho y hasta las diez o las doce de la noche".

A esa hora tardía, cuando la lonja de Cambados cierra sus puertas, la ría prosigue su actividad incesante. Los bivalvos engordan silenciosos en los bancos de arena de Cortegada, los mejillones filtran agua pegados a las cuerdas de las bateas, en el horizonte hay luces de barcos que faenan a mar abierto y, de vez en cuando, se escucha el ruido lejano de una planeadora. La ceremonia de la vida se vuelve más discreta, pero no pierde intensidad. ■

Xurxo Lobato

De paseo por las rías

Cuando las estaciones del año eran en este país "de pelo en pecho", sin las medias tintas o paños calientes que ahora las caracterizan, apenas resultaba posible evocar el nombre de Castilla sin que le espetaran a uno aquello, tan gráfico, de "nueve meses de invierno y tres de infierno". Si pretendiéramos buscar frases o nombres para plasmar el estado de la hostelería costera de la Rías Bajas en esos meses de invierno, tendríamos que echar mano de expresiones como "Bella Durmiente", "Cenicienta", "Penélope". Ella, la hostelería, espera y espera, teje y teje, aguardando el advenimiento de ese príncipe azul que es el verano. Y confesemos desde ya que esta hermosa princesa se vuelve bastante promiscua cuando le llegan con el estío sus tradicionales novios madrileños, catalanes, orensanos, vascos, castellanos, leoneses o canarios, que también los hay. Y bien contenta que se pone la mujer, sin remordimientos morales ni tontuna semejante. Consignemos también que los plazos de somnolencia se han alargado con los cambios en la economía y las costumbres sociales: prescribieron aquellos largos veraneos consuetudinarios de tres meses, los "novios" vienen sólo en agosto, y si por lo menos fuera *todo* agosto... Pero la vida sigue, que es lo principal.

Xurxo Lobato

José Pereira, propietario de "Altamira", uno de los restaurantes más recomendables de Vilagarcía, exhibe una de las piezas de su prestigioso vivero.

RÍA DE AROSA Hay pocos trocitos del mundo, y lo digo muy claro y muy alto, que nos ofrezcan tantas suculencias paisajísticas y gastronómicas, tan ancha hospitalidad y tan excelsos vinos (entramos nada menos que en la D.O. Rías Baixas: hay que descubrirse) como la pontevedresa orilla izquierda de la ría de Arosa, según descendemos hacia la mar océana, y por eso no me canso nunca de estos parajes, así que iniciaremos hoy la primera singladura lúdica de Galicia por Carril, que es uno de mis pueblos adoptivos (el otro, como sabe el lector, y la lectora, es Marbella). Muelle todavía "enxebre", recoleto, amigo, donde reencuentro gran parte de mi pretérito, y lugareños entregados de por vida y desde siempre a la recolección de moluscos en sus auténticos "huertos marinos", cuyos tesoros deja al descubierto la bajamar. Enfrente, la isla de Cortegada, aún deshabitada, frondosa y canora, y en tierra firme "Loliña" y "Bóveda" como gemas máximas de la gastronomía local. Ya saben: la primera es el restaurante "de toda la vida"; el segundo, el hermano escindido después de 38 años de trabajo común. Ambos poseen una oferta clásica, gracias a Dios, de pescados y mariscos impecables, guisitos caseros, elaboraciones sencillas y eternas. Ambos nos ofrecen también incomparables vistas sobre el paisaje, una estampa marinera que deja huella en el alma. Ambos se llenan, en

las locas noches veraniegas de marquesas, cresos y, en fin, gente muy, pero que muy "fisna".

Villagarcía, Perla de Arosa, a cuyo "concello" pertenece Carril, es deliciosamente tabernícola en sus calles de La Baldosa y adyacentes, sobre todo los martes, cuando por tradición antigua (de la época, reciente pero remota, en que venían a abastecerse al mercado, a golpe de motora, las gentes de Rianjo, La Puebla del Caramiñal, Santa Eugenia de Ribeira, etc., en la orilla de enfrente) aparecen como por ensalmo en muchos mostradores los deliciosos callos a la gallega. No dejen de ir al "Xesteira", donde Mingo les tratará a cuerpo de rey, dentro de sus posibilidades tasqueriles, o al "Xentes", esquina a la calle Valentín Viqueira, donde hay buen jamón y otras tapas, y mucho ambiente. En tiempo de bonanza, resulta muy deleitosa la ventanita que da a la rúa aludida. Paco Feixó, el "Arguiñano de Galicia" según dicen las lenguas, algunas, por sus apariciones en la TVG, tiene sus reales gastronómicos asentados en el viejo Balneario de la playa Compostela, otra atalaya inconmensurable, y saliendo por la carretera de Pontevedra, en un paraje que el "progreso" ha convertido en horroroso, el "vello" Pepiño Pereira sigue haciendo de las suyas y dando de comer razonablemente a su parroquia en el "Altamira". Es un héroe: en el último recuento, hace ya años, había sido víctima de 49 atracos, 49. Vale la pena -y esto es una primicia- seguir por la misma carretera, rebasar Rubianes y, en Bayón, todo muy cerquita, visitar el restaurante del hotel "El Ciprés". Vale muchísimo la pena: el invierno pasado me papé allí, con mis "coleguis" villagarcianos, un fastuosísimo cocido gallego.

Pero volvamos a la ruta costera, continuando hacia La Toja. En Villajuán seguramente les gustaría visitar "El Lagar", no por la gastronomía, sino porque se asienta en un hermoso pazo. Bueno, si son ustedes muy líricos, también por la idiosincrasia de las propietarias. Si les tienta la aventura, busquen en Villanueva, "O Paspallás", donde hallarán una gastronomía distinta a cargo de Teresa Otero y su marido Dante: cocina de autor con reminiscencias francófonas. En este pueblo, unido hoy a la isla de Arousa por un puente viario que ha robado a aquélla tal condición, nacieron, para que lo sepan, don Ramón María del Valle Inclán y don Julio Camba. Nada menos.

Cambados, "probe e fidalgo e soñador", desgraciado hoy urbanísticamente pero aún con pazos y otros monumentos tan memorables como el palacio de Fefiñanes o el camposanto de Santa Mariña Dozo, es, como bien saben, la capital del albariño. Aquí se nos abren todas las maravillas vitivinícolas del valle del Salnés, subzona de la citada D.O. Rías Baixas, y les recomendaría que siguieran la "ruta del vino" si no fuera porque posee una señalización nefasta. Gastronómicamente, todo está copado por la familia Ribadomar: "O pai" sigue dando guerra en "O Arco", su hija en el restaurante que lleva su nombre, "María José", muy recomendable coquinariamente y con buena selección de vinos de la zona, y su hijo Manolo, en el establecimiento que luce el apellido familiar como reclamo.

Xurxo Lobato

La merluza y los mariscos de Loliña, en Carril, atraen a los aficionados a la buena mesa de toda Galicia. En la foto, los propietarios del establecimiento.

En El Grove -que como saben ustedes está frente a la bellísima y recomendabilísima isla de La Toja, con su Gran Hotel y otras reminiscencias de la Belle Epoque- no hay más remedio que citar a las "dos hermanitas": la mayor se llama Digna Prieto, feliz propietaria del "Crisol", y la menor Marisol. A la primera la ayudan sus hijas, y a la segunda su marido Lis. Ambas "se reclaman" herederas de la vieja y prestigiosa "Casa Pepe". ¡Y qué inolvidable dentón me dio Marisol la última vez, reciente, que les fui por allí! Por lo que se refiere a La Toja, la cocina del Gran Hotel "más vale no menealla". En contrapartida, el nuevo restaurante "Los Hornos" -que también pertenece al complejo hotelero, aunque posea una ubicación independiente y, por cierto, fastuosa- me deslumbró el verano pasado, durante las conmemoraciones tangenciales al "Xantar" de Cambados. Buen pescado, buen servicio, y unas carnes mayestáticas.

RÍA DE PONTEVEDRA

¡Cómo se pasa el tiempo, y el espacio! Pero ya continuaremos el periplo algún día. Hemos dejado atrás Arousa, dicho adiós a la isla de Sálvora, que la cierra, y estamos ahora ante el paisaje irrepetible (pero sin gente, porfa) de La Lanzada, otro de los lugares mágicos que me elevan al éxtasis a poco que me descuide. Nos enfrentamos al Atlántico abierto, azul, burbujeante, eterno hasta que la muerte (nuestra) nos separe. Poco que reseñar gastronómicamente (sería demasiado pedir), salvo la ancha hospitalidad y la inspiración culinaria que puede en ocasiones descender (pero sin gente, porfa) sobre Arturo Fontán y sus huestes plantados ante los fogones con clara vocación de vencer o morir. Sucede esto en el "Hotel Montalvo", frente a la playa del mismo nombre y la isla de Ons, otra panorámica inolvidable. Se recomienda la hora del crepúsculo.

Luego es ya Sanxenxo, también "escarallado" urbanísticamente, pero que fue el pueblo de verano por antonomasia de Galicia, el más bello, el más culto, el más sabio. Su bahía, su puerto, sus playas y las montañitas que lo respaldan siguen conservando su belleza antigua (sin gente, claro), pero sus chalés y escalerillas de piedra, las hiedras omnipresentes y las orondas hortensias de los jardines privados sucumbieron a la brutal especulación. Si no la conocieron antaño, seguramente les gustará todavía (¡a ustedes les hablo, lectores bisoños!). Si la conocieron y les abruman sus edificios modernos y "esaborios", vayan corriendo a consolarse con un almuerzo o cena de aúpa en "La Taberna de Rotilio". Su jefa de cocina, Manicha Bermúdez, estuvo hace poco con Toñi Vicente en la Casa de Galicia de Madrid defendiendo la "cocina de innovación" (la frase es suya) gallega. Lo que sucede es que en aquella casa, que es un "must" para quienes visiten Sanxenxo, no ha habido ruptura en los fogones, sino transición desde la cocina que practicaba su madre. Quizá ni siquiera eso: se trata más bien de que se ha conservado lo existente (buenos pescados y mariscos, por descontado, caldeiradas suculentas y muchos etcéteras) añadiéndole con mesura otros "inventos". Estos destacan, sobre todo, en el capítulo de postres.

Joaquín Merino