

# DONDE MANDAN Las mujeres

CAIUS APICIUS

todos hemos oído montones de veces decir que la gran cocina está en manos masculinas, que los cocineros más famosos -que no siempre se corresponden con los mejores, ojo- son varones... Es una afirmación sin duda vigente en gran parte del mundo, pero no en Galicia: en la cocina gallega mandan las mujeres.

Y no sólo en la cocina que llamamos 'tradicional', o en la cocina modesta de tantas y tantas honradísimas casas de comida o tabernas entrañables. No: también en la que hemos dado en llamar 'alta cocina' o, en estos tiempos, cocina 'creativa'. En los fogones públicos gallegos ocurre al revés que en el resto del planeta: los varones son más excepción que norma.

Estas semanas, un diario coruñés está publicando un interesante coleccionable titulado -a buenas horas- 'La nueva cocina gallega'. Buena parte de sus protagonistas son damas: Toñi Vicente ('Toñi Vicente', Santiago), Manicha Bermúdez ('La Taberna de Rotilio', Sangeño), Angeles Vicente ('La Alameda de doña Antonia', Pontevedra), Chus Castro ('Bitadorna', La Guardia), Chus González ('Alameda 10', Pontevedra), Lourdes Fernández ('Casa Alfredo', Mos) y Ana Gago ('Casa Pardo', La Coruña).

Uno ha tenido ocasión de comer, hace más o menos tiempo, pero no demasiado, en todos los restaurantes arriba citados, y ha de decir que, en efecto, practican, con mayor o menor éxito, una cocina que busca salirse de lo trillado, algo que, en Galicia, siempre comportó riesgos, como bien experimentó en sí misma la pionera Toñi Vicente, probablemente la mejor cocinera que ha dado Galicia jamás, que hubo de enfrentarse con la incomprensión de unos y la apatía de otros cuando, ella sí, se lanzó a dar rienda suelta a toda su creatividad culinaria.

Algo, la creatividad, que no está al alcance de todos ni de todas, y esto no se refiere solamente a Galicia. No crea quien quiere, sino quien sabe. Que llamemos 'creativos' a cocineros que se aventuran por las sendas abiertas por esos pioneros es, más que nada,

una forma de entendernos... hasta que ellos mismos se lo creen, momento en el que su cocina deriva hacia el 'quiero y no puedo' o directamente hacia el disparate.

En Galicia, a principios del siglo XXI, sigue vigente la vieja discusión entre los partidarios acérrimos de la cocina tradicional y quienes se inclinan por la evolución. La diferencia más notoria entre unos y otros es que los primeros niegan el pan y la sal a los segundos, mientras éstos reconocen los valores de la cocina que preconizan los otros. Uno piensa que, a lo largo de la Historia, los intransigentes casi nunca han tenido razón.

Dicen quienes se oponen al cambio que en Galicia se goza de una materia prima tan extraordinaria que es innecesario disfrazarla.

Uno piensa, también, que quien llama 'disfraz' a la cocina se define él solito. Luego llega a sus fogones y comprueba que, en efecto, él -o ella- no ha disfrazado ese magnífico rodaballo o esa espléndida lubina: directamente los ha destrozado, ha arrasado su sabor y su textura propios en una cocción prolongadísima. Y, tan contento, dirá que en su casa lo que importa es 'el producto'.

No hay polémica más falsa, más falaz, que la que quiere oponer el concepto de 'alta cocina' al de 'cocina de producto'. No hay buena cocina con mala materia prima, pero ésta, sin cierta sabiduría culinaria, tampoco es suficiente: todos hemos padecido alguna vez la impericia de un cocinero que ha sido capaz de estropear algo tan en apariencia imposible de estropear como unos percebes.

La cocina gallega sigue buscando su camino. A algunos esto les parecerá poca cosa; les recordaré que, hace no muchos años, no se tomaba ni ese trabajo. Hizo falta que alguien le aplicase un decidido 'levántate y anda'; y ese alguien fue una mujer. Hoy le siguen otras; entre todas ellas han realizado la que podríamos llamar 'primera revolución' de la cocina gallega de finales del siglo XX.

Por ello merecen nuestro reconocimiento y nuestra gratitud. Ellas han sido, son, en buena parte responsables de que quien viaje a Galicia pueda disfrutar de algo más que del marisco. Los mariscos gallegos son, quién podrá negarlo, una auténtica maravilla, todo un privilegio; pero durante demasiado tiempo han ejercido de eucaliptos en el campo de la cocina gallega: bajo ellos no crecía nada.

Hoy sigue habiendo marisco, pero también hay una cocina que trata de estar de acuerdo con su tiempo. La cocina de ellas... aunque ya hay varios 'ellos' jóvenes que vienen con mucha fuerza, como el que será seguramente impulsor de la 'segunda revolución', Marcelo Tejedor ('Casa Marcelo', Santiago), tal vez el cocinero gallego con más sólida formación de todos los tiempos.

Pero, mientras tanto... gracias, rapaciñas.

