



Crítica



Ana Lorente

Tabernero honrado, cien veces loado

PEREIRA. Calle Quevedo, 2 (esquina Cervantes, 16). Tel. 467 40 40. De 13 a 16 h. y de 21 a 23,30 h. Coc. casera, especialidades gallegas. Aprax. 800 ptas. Cerrado lunes noche y domingos. No reservan. No tarjetas.

CUANDO el reservado señor Pereira, el poder de sus robustas manos y el encanto de su honesta cocina pasaron a la letra impresa en estas páginas, se definía el ambiente del restaurante como «el compromiso histórico gastronómico». Una terminología tan de moda en el momento que se permitía pajarear fuera del contexto político. Una terminología que posiblemente es desconocida para una o hasta dos generaciones que ya frecuentan los restaurantes.

Del compromiso al consenso, del consenso al seudocambio, mucho ha llovido fuera de esas paredes. Dentro, sin embargo, aparte del repintado anual y el zócalo de baldosines nuevos, nada ha cambiado. Eso sí, los baldosines de toda la vida, ahora se llaman «cerámica» y los anuncian los habitantes de las revistas del corazón. Por contra, allí, en los dos salones de mesas apiñadas, entre el bullicio del lleno diario, la merluza se sigue llamando merluza y se habla con toda propiedad de grelos, potajes, gam-

bas, caldo gallego y, cuando al cocido se le califica de «especial», no hay nada que objetar.

Llueva o truene, antes de que las puertas se abran, antes de que las luces del comedor se enciendan, el público más diverso se arremolina en torno de la escueta barra, desborda hacia la acera, ocupa la calzada y controla, ojo avizor, a sus vecinos, contentiendo las ganas de pedir la vez. Después, por riguroso orden, Pereira y compañía distribuyen los turnos y las mesas, el Riheiro o Rosal para aquietar el apetito impaciente



y, en tiempo récord, los platos elegidos, como si una brigada de melgas hacendosas colaborase en los fogones.

Los platos, hoy como ayer, no defraudan. El blanco tornasol de la merluza se estremece agradecido bajo la caricia de una ajada suave, para que el pimentón no esconda la riqueza del pez. El cocido, sin embargo, no sabe de discreciones y exhibe el compango de lujo tentando al apetito más asado. Como en casa, si uno tuviera una sencilla casa gallega.

El chef recomienda...

Tortilla de espinacas o gambas: 225.	Merluza a la gallega: 650
Setas al ajillo: 300.	Bacalao rebozado: 400.
Repollo, coliflor o grelos: 125.	Chuletas de cordero: 575.
Cocido gallego: 300 (especial 500).	Ternera asada: 350.
	Tarta de Santiago: 175.
	Piononos: 175.