

Sobre los sentidos en la cocina (para)literaria de Álvaro Cunqueiro¹

Roberto Pascual Rodríguez
Universidad Complutense de Madrid
robertopascual@filol.ucm.es

RESUMEN

La (para)literatura gastronómica de Álvaro Cunqueiro constituye un cúmulo de lecciones capaces de evocar, por su estilo y densidad, un imaginario estimulante alrededor del plato, un sofisticado envoltorio que nos predispone e saborearlo con los cinco sentidos. En más de una ocasión, este conocedor y amante de la cocina de dentro y fuera de su país gallego ha confesado que para comer bien hay que añadirle a la comida una pizca de literatura y fantasía (y hacerlo, además, inteligentemente). Las joyas filo-gastrónomas que nos ha regalado en gallego y en castellano emanan el vapor de la historia, de los conocimientos de botánica heredados de su padre boticario, de su pasión por la literatura y la filología, de la patria cultural de un gallego de ánimo instructivo (y por consiguiente, universal).

Palabras clave: (Meta y para) literatura, gastronomía, cultura (gallega y universal), realidad, ficción.

ABSTRACT

The Álvaro Cunqueiro's gastronomic literature is constituted by a heap of lessons capable of evoking, for his style and density, an imaginary stimulant about the plate, a sophisticated bundle that predisposes us and to savour it with five senses. In more than one occasion, this connoisseur and lover of the kitchen of inside and out of his Galician country has confessed that to eat well it is necessary to add to the food a pinch of literature and fantasy (and to do it, besides, intelligently). The jewels philo-gastrónomas that has given us in Galician and in Spanish they come the steam of the history, of the knowledges of botany inherited from his father apothecary, of his

¹ Agradezco a Helena González Fernández, Alejandra Ulla Lorenzo y Manuel Pereira Valcárcel su ayuda y generosidad a la hora de recopilar los ingredientes precisos para la confección de este artículo.

passion for the literature and the philology, from the cultural mother land of a Galician of instructive spirit (and consequently, universal).

Key words: (Meta and para) Literature, gastronomy, culture (Galician and universal), reality, fiction.

Debido a cuestiones de tipo lingüístico -tal y como nos explica Rexina R. Vega en su tesis *Bilingüismo e autotraducción na obra de Álvaro Cunqueiro*, citada por María Liñeira (2004)-, el corpus (para)literario (aproximándonos al concepto genettiano) del autor de *A cociña galega* es un episodio escasamente abordado en los estudios de la obra de este polifacético y mayúsculo representante de las letras del siglo XX. El hecho de que Cunqueiro haya cultivado y lanzado a la imprenta obras en gallego y castellano ha contribuido a una visión sesgada o matizada de su obra completa, más aún si se trata de escritos de tipo para-literario, como son los gastronómicos, en los que, por otra parte, la lengua mayoritaria en cuanto a volumen recopilado es, precisamente, el castellano.

“Se o estudo da obra literaria do mindoniense se viu resentindo por todos estes condicionantes, moito máis abandonado foi o estudo da súa obra xornalística e paraliteraria (guías turísticas, libros de gastronomía, etc.) escrita na súa meirande parte en castelán. As razóns desta escolla lingüística foron estritamente económicas” (Liñeira, 2004: 40)

El objetivo del presente estudio es, pues, desarrollar una aproximación a los sentidos en la cocina paraliteraria, un debate sobre la pluma gastronómica de Álvaro Cunqueiro, presente en volúmenes, recopilaciones, prólogos de libros, colaboraciones en periódicos o publicaciones de diverso tipo a lo largo de su trayectoria vital por los mapas trazados por unos manteles que aguardaban su merecida atención. Su particular y nada habitual elaboración de un amplio y diverso espectro recetario, sus indicaciones (o, mejor dicho, sugerencias fruto de las averiguaciones²) para el oficio de los fogones nos ofrecen desde la poeticidad, el humor, la bibliofilia y la fabulación, gran cantidad de notas sobre las comidas y los recursos, condimentados de referencias

² Debemos destacar en Cunqueiro el uso recurrente y posicionado de la indagación, de la permanente investigación en la cocina.

literarias, históricas, vivenciales, modas, creencias, documentaciones, recomendaciones o descripciones. No es, desde luego, el de Cunqueiro, un manual de cocina al uso o un descriptorio de la gastronomía popular: "o recetário de Cunqueiro é um recetário de segerencias, nom quer impor nunca nada, el limita-se a guiar, a conduzir" (Campos, 1991: 92). Sus diversos artículos o capítulos nos proponen un apetitoso viaje a las especialidades de la cocina, a su Mondoñedo natal desde el recuerdo del olor al buen pan que en estas tierras se cuece, a los cuadros impresionistas o barrocos que evocan en la mente del autor la experiencia rememorada en la mesa de una romería, degustando un plato típico de la zona, o describiendo las estampas más refinadas que debe perseguir un gastrónomo (vs. gastrófago) amante de la degustación sublime, como lo es, a nuestro ver, el autor lucense, defensor en varias ocasiones de la esencia del producto y de su máximo esplendor puro para el deleite de los sentidos en un yantar elevado a rito fraternal y conversacional en muchas de estas páginas analizadas.

En el libro *La cocina cristiana de occidente* (1981) nos encontramos con el Cunqueiro más fabulador, el intérprete más oriundo y más cosmopolita a la vez, el constructor del mejor collage de la materia prima, de los orígenes y de la combinación de los pucheros. De este modo, nuestro autor nos traza una cartografía de la cocina occidental de Bizancio a Roma, de Italia a Portugal. Nos habla de la "confusión culinaria de los germanos, gente de mucha comida con mala grasa" (1981b: 25), de la "especie de antología de la cocina" (Ibidem) que según él compone la creación gastronómica imperial de Viena, de la "barbarie culinaria inglesa" (1989b: 14) o de la "abundante e ilustre" cocina lisboeta "en el siglo XVIII, hasta que el terremoto se llevó el optimismo" (1981b: 85). Precisamente, de la cocina portuguesa nos dice también Cunqueiro que en los siglos XV y XVI "se encontró con Especiería" y añade "entonces se perfumó como una gran cortesana, y se llenó de canelas, pimientas y frutas tropicales" (Ibidem). Las especias u otras influencias entre culturas a la hora de la preparación de los platos más típicos, son retratadas con suma delicadeza por este defensor de la esencia original pero partidario también de la combinación o acompañamiento ideal. Veamos pues la influencia descrita de la cocina bizantina, que a nuestro poeta despierta el protagonismo olfativo, definiéndola como "de serrín perfumado con humo de romero" (Op. cit: 35):

"Esta cocina bizantina influyó las cocinas del Oriente europeo hasta Praga y Varsovia. En Praga se cocinó con mucho condimento de vino dulce y pan de especias, y se mueren por los picadillos. (Todos los picadillos vieneses vinieron de Praga) La cocina eslava, con sus sopas de trigos, sus roscones borrachos y sus faisanes en mermelada de ciruela, le debe lo suyo a Constantinopla" (Ibidem).

No está en las pretensiones de Álvaro Cunqueiro suscitar polémicas sobre el gusto o el dislate en la elección de uso de ciertas salsas, tampoco sobre su origen. En todo caso, de esto nos interesa su utilización en la narración, mostrando una vez más una constante de este tipo de escritos cunqueirianos: el gozo expuesto en la selección de comensales y en la poética expresión del sentir de dicho producto, en la que abundan gran cantidad de figuras retóricas como la personificación, la hipérbole, la comparación, la metáfora, etc. Así, de las salsas flamencas nos dice que son "salsas de plaza sitiada", de la holandesa "una salsa de insurrectos tristes, de insurrectos calvinistas", las alemanas "son salsas en borrador, textos confusos, escaramuzas nocturnas", la mayonesa "salsa de batalla campal, abierta en un llano la noble geometría de los ejércitos", la bechamel una "salsa honesta, prudente, mansa y paciente" o, para terminar, el ajorriero "una salsa de infantería" (Op. cit.: 93). Quizá nos demuestre Cunqueiro, de esta imaginativa manera, que la expresión de los sabores de la comida o la comida misma no es otra cosa que lo que, en otro lugar, define como vino o poema en una conjunción harto sensible: "lo que una boca humana puede expresar y no más" (Ibidem).

La biografía reflejada del mindoniense en estos escritos resulta más que obvia. Desde las conversaciones con amistades hasta los recuerdos en la botica de su padre, espacio del que Cunqueiro no sólo heredó el gusto y el arte de la composición de historias, sino también recomendaciones culinarias, remedios naturales o hierbas cotidianas que empleamos con frecuencia en la cocina y que también se aplican para tratar ciertas dolencias. Todas tienen su espacio y su reflejo en este "pucheiro" de historias, anotaciones y sensaciones. El propio autor nos confiesa en alguna ocasión que "o que aquí se fala nace dunha pouca de cencia, -lecturas, viaxes, bós restaurantes, amistades con sabios "chefs"-, e dun algo de esperiencia." (1973: 124). En todo este compendio, pues, el autor ha sabido "relacionar, incardinar isto [la resonancia lírica al hecho de comer] com situaçom históricas, geográficas, culturais que ocasionam a culturizaçom da nossa cozinha" (Campos, 1991: 91)

Desde las referencias a la literatura gallega, a la inglesa, la alemana o la francesa, en estos artículos de Cunqueiro constatamos pasajes referidos a una nómina abundante de escritores y obras en las que la gastronomía cobra especial relieve, fragmentos o escenas que nuestro afamado escritor gallego destaca por algún interés documental, sensitivo, etc., referido a un tema coquinario particular. Hablando, por ejemplo, de los agentes aromáticos, Álvaro Cunqueiro documenta en *O porco de pé*, de Vicente Risco, un "bacalao preparado por los alemanes con los algodones usados de los hospitales de la guerra del 14-18, aromatizados y prensados" (1981b: 126). Para el gusto, siguiendo a Balzac, Cunqueiro recomienda "cada catro ostras, roer unha tostadiña de pan torrado con manteiga, para neutralizar as papilas gustativas" (1973: 68). Con una mezcla de vista, oído y olfato nos habla de la llegada del bacalao a Lisboa: "o señor marqués de Pombal ou o Cardeal Patriarca das Indias Orientáis, pouco menos que con música de pífano ollaban, e cheiraban, chegar á súa táboa, o bacallau chegado nos lugres que fixeran a sosta de Terranova" (Op. cit: 109).

Además de a todos estos cualitativos acompañamientos, se hace referencia a una innúmera antología de episodios de la historia universal de la literatura: a las loas que le dedicó al cerdo Ramón Otero Pedrayo; a la golosa atracción por el pato báltico que sentía Kant; a los apoyos a la tradición de Montaigne o Proust en favor de las ostras gruesas, carnosas y vivas, en detrimento de las pequeñas; al éxtasis que es capaz de provocar un bocado y que tan bien apoya el autor con la referencia a "esos instantes «chüen» de los gourmets de la antigua China, que Ezra Pound admiraba como algo de indudable calidad" (1993: 18); la presencia del destacado vino canario en Shakespeare, Marlowe o Greene; el vino "espadeiro"³ alabado por Valle-Inclán o Cabanillas; nos habla de la variedad del bacalao preparado en Portugal, frente a la austeridad gallega del bacalao "cunha allada", bacalao que "viron secar as ninfas tájidas, coñecidas de don Luis de Camões: bacallau con améndoas do Algarbe, bacallau con salsa de menta, pastel de bacallau con espeso de figos pasos e leite..." (1973: 109); también de las numerosas y "deliciosas" páginas dedicadas a la arcea o becada, "dende o conde de Clermont-Tonnerre a Xosé María Castroviejo" (Op. cit.: 122); de la sopa de pepinos que el autor confiesa nunca haber probado mas que "quisiera saber si era verdad aquel perfume de ella que he leído de muchacho en los cuentos de Teodoro Storm, cuya abuela se la daba de cena cuando regresaba del colegio y de una carrera

³ Este vino es definido por A. Cunqueiro con los adjetivos "humanístico, espiritual, desperezador, acariciante, serio como un signum notarial" (1993: 62).

por los diques pomeranos, donde rompía el verde mar" (1986: 210) o las novelas de Paul Leautaud en las que Cunqueiro encontró un olor a "cocina aldeana, a fogón de feria campesina, a finas hierbas y a aguardiente de higos" (Op. cit.: 214) al lado de los libros sobre perros de caza, dejándose atrapar por los perfumes de Diana. No podemos concluir el largo etcétera intertextual sin anotar, como honroso colofón, la descripción que en *A cociña galega* hallamos del jamón, que retrotrae al narrador a las páginas de romántico Stendhal, con un epicureísmo palpable:

"ten unha grande seducción, e velo dá coma fartura, coa súa color, cando unhas magras violeta ou púrpura están na fonte, na mesa. A unha dama stendhaliana, as magras de xamón de Parma, á vista, dábanlle languidez. (1973: 53)

Este importante y reiterado recurso a la literatura, a la fabulación o indagación en todo lo que rodea a los platos y a sus averiguaciones recetarias, le permite a don Álvaro Cunqueiro cumplir con una de sus máximas a la hora de presentarle al lector sus expresiones gastronómicas: "hay que comer con inteligencia" (1989b: 17), "as xentes de imaxinación son, cáseque sempre, as que comen millor"⁴ (1973: 9), dice Cunqueiro apoyándose de nuevo en las consideraciones que de esto mismo hace, de manera intachablemente telúrica el conde Clermont-Tonnerre: "asocian a súa sustancia terrea ao lugar de onde son, e perciben entón deica as súas frebas o lazo que os xungue á terra que os soporta; sinten a segreda esencia das cousas incorporarse á súa, e así comulgan coa súa terra nun festín de amor" (Ibidem). Este hecho es también analizado por Guilherme Campos (1991: 92), quien también indica la importancia de la procedencia y el culturalismo inmanente de la materia cunqueiriana: "para el o cabrito tem que ser de Sam Fiz, a empanada de Porto-Marim; tem sempre umha referênciã geográfica, cultural, de produçom especializada, enraizada da tradiçom do País, que foi conformando a nossa cultura". En las propias y diversas lecciones historiográficas⁵ (aunque muchas veces sea difícil discernir todo contenido de fabulación que en ellas se entremezcle) que pueblan los escritos de gastronomía de A. Cunqueiro, el propio alimento es copartícipe de la historia, protagonista del arte, viajero de los sentidos, mucho más allá de simple saciador de

⁴ Según el bagaje cultural del comensal, la experiencia de comer se convierte en un acto único e irrepetible en el que, como don Álvaro, uno puede imaginarse diversas estampas protagonizadas por significativos personajes como el Mariscal Pedro Pardo de Cela en las tierras lucenses de la Frouseira o el Valadouro, coronado por los perfumes estivales del salmón.

⁵ Resulta muy interesante observar de qué manera han cambiado las tradiciones gastronómicas de Galicia de la mano de la bibliografía de este autor, cómo han ido desapareciendo algunas o cómo han cuajado otras citas de referencia internacional en la actualidad como la fiesta del cocido de Lalín, por ejemplo.

apetitos: "La argamasa para la construcción de las murallas de Lugo en el siglo III estaba hecha con cientos de toneladas de conchas de ostra –y hay que suponer que las ostras, antes de ir a la argamasa, fueron vaciadas de su contenido por el lucense" (1989b: 15-16). Las tradiciones de la cocina gallega, en fin, y de todo lo que le rodea, constituyen un apéndice más, como hace ver el autor, para el mejor conocimiento de la historia social y cultural de Galicia, en diálogo con otras culturas.

Igualmente, en un gran número de estas líneas, apreciamos una utilización de la pintura como elemento comparativo a la vista de un plato o de un alimento⁶. El autor de *Merlín e familia* nos ofrece una regalía comparativa, nos detalla con una plástica descripción de los pimientos de Padrón, o de Herbón, como si de una pintura veneciana se tratase; las criticadas centollas francesas "descoloridas, fraques, tristes, apoucadas", frente a las gallegas "rotunda, plata e carmesí como a falda da Infanta dona Margarida de Austria, que pintóu Velázquez" (1973: 76); el grado de oscuridad - explicado de una forma o con unos alardes (tal y como confiesa el propio autor) un tanto pedantes-, de las filloas de sangre en la época de la matanza, que "debían ter somentes aquel tostado dos rostros das donas que pintóu o señor Piero della Francesca, da raíña de Saba, v. g. axeonllada diante de Salomón, que a mira goloso. Un leve ocre, un tostado de Venecia, unha pel de mociña nas praias do verán, e ren máis." (Op. cit.: 149); la longaniza, "roja con rojos que hasta Gauguin y Van Gogh no ha conocido la pintura: ni aun los calientes colores venecianos osaban tanto" (2005: 36) o los jamones curados con pausa "allí sí que está Venecia, desde el Tiziano al Veronés, con sus colores, con esos morados vinosos, con esos rosas y el carmesí antiguo" (Ibidem) o las reminiscencias a la pintura de la escuela veneciana un otoño con empanada en la vendimia de Betanzos, "¿no bebéis acaso al señor Tintoretto y al señor Veronés, púrpuras, carmines, ocre y oros adriáticos?" (1986: 215). He aquí pues el propio pincel cunqueiriano, el que matiza y dibuja bajo un particular cristal la percepción visual, apetecible, refinada de la comida o del báquico zumo.

La geografía trazada en base a la excusa gastronómica parte, en Cunqueiro, del conocimiento de lo propio, del país "dos dez mil ríos" a la degustación de lo foráneo. De las estampas detalladas por Cunqueiro con suma delicadeza, emanan vapores,

⁶ No solamente la estampa pictórica comporta la "didascálica" franja de la escena alrededor de la mesa, también en sus obras poéticas o narrativas podemos estudiar este poso artístico, para el cual remitimos al reciente artículo de Dorinda Rivera Pedredo (2005): "Reminiscencias pictóricas do Quattrocento e do Cinquecento no universo literario de Álvaro Cunqueiro". En *Anuario de Estudos Literarios Galegos 2005*. Vigo: Galaxia, pp. 120-141.

olores, sensaciones que reflejan la esmerada observación y el sensible latir de una feria, de una merienda, de una urdida fábula con reminiscencias concretas. Cunqueiro habla de un perfume "antigo e aperitivo" en la Galicia rural o villana en tiempos de "San Martiño, Nadal ou a Candeloria" y viene el "cheiro do loureiro queimado, que están nalgunha casa afumando os chourizos" (1973: 18). Para la lamprea, por ejemplo, este animal tan apreciado por nuestro gastrónomo y gastrósofo escritor, nos recomienda pedir una empanada individual, para lo cual aclara con humor: "non por concepcións políticas", sino para levantar con mucha pausa la tapa y "entón sae da súa prisión aquel cheiro acanelado da lamprea, que como a empanada é soio pra ún, o cheiro tamén o é" (Op. cit: 58-59). Añade que el mejor lugar para comerla es Caldas de Reis, lugar también estimado por sus aguas minero-medicinales. "Quizaves me cheiren millor, cando lles ergo a tapa ás empanadas, porque denantes do almozo paséi por un dos balnearios que alí hai, e toméi bafos, e limpéi os órganos do olfato e do gosto"⁷ (Op. cit.: 95). El mundo, los mapas, los paisajes, el medio se concentra, no sin dosis de hipérbolos y solemne llamada a la buena disposición sensitiva en la mesa: "Se puede contemplar el océano desde Santa Tecla o comerlo hecho rotunda y patuda centolla en una taberna del Grove" (1964).

En el ejemplo anterior hemos podido atisbar ya la presencia de abundantes *locus amoenus* que normalmente acompañan a una o varias propuestas de elaboración del producto: "A la sombra de la higuera las comimos [las perdices], en el atrio de Beiral: perfumaba el mundo el aroma de aquel asado rústico" (1986: 193). En este álbum de fina inspiración, también nos presenta la idoneidad del plato para la época del año, resaltando sus cualidades y sus aromas o sabores más llamativos. Para la época del final de la vendimia, por ejemplo, cuando "os viñedos colorean en púrpura, en roxo, azul e ouro" se recomienda asar la perdiz en hojas de vid para que cuando uno se disponga a hincarle el diente, yante "todos os esplendores do outono" (1973: 124). En otro lugar afirma: "es un trozo del otoño el que coméis, un trozo nostálgico de las eras de trigo, de centeno y de avena" (1958, 2005: 18). La parte epilogal del verano es la mejor época para comer el rape que, según el lucense, "dá ese sabor de mar, iodo e non sei qué canelas, que ten a maiores o salmonete, que para min é unha das cousas de máis sabor que dá o mar." (Op. cit.: 102) Tampoco se obvia la selección de la

⁷ A la lamprea, predilecto manjar, le reserva el autor de *Crónicas de Sochantre* numerosos y consistentes párrafos. De ella nos llega a repetir en diferentes escritos que "trae en su carne la canela de los bosques submarinos, y acaso por el sabor de la lamprea sepamos el de los besos de las sirenas" (Cunqueiro, 2005: 69). De alguna de las recetas con las que hemos topado podemos hacer interesantes comparaciones y anotar curiosas soluciones (cuestión que reservamos para otra ocasión).

madera para la ideal preparación del fuego que ha de cocinar el manjar. Observamos, que la cocina idónea de Cunqueiro persigue la armonía, la utópica asunción de un cosmos (Vid. infra) compuesto por la correcta combinación de los elementos naturales: "en todo el litoral gallego se asan sardinas, si puede ser en un brasero de sarmiento de vid". (1989b: 15).

Son abundantes las referencias a la alimentación del propio animal o al hábitat, pues reiterada es la idea de la degustación como regocijo de la propia tierra, madre que inspira y alimenta cada bocado y que lleva a las papilas el conjunto de "país, su color y su aroma, la campana lejana, el mirlo vecino, la fuente y el carro que lejos va cantando, cargado de los últimos maíces" (1986: 184). Sobre todo en el apartado dedicado a la caza, Cunqueiro se deja llevar por la musa, observadora del monte, para hacer un recorrido por el sentido olfativo: "alguén dixo que un lebrato morto pouco despóis de se tere alimentado coa herba quente e aromatizada da montaña, dá tal aroma ao cociñalo que embalsamaría unha eirexa" (1973: 124), de la becada "cuando se la cocina, reviven estos claros del otoño: es como llevar al paladar el otoño del bosque" (1986: 196) o hablando del corzo, "a xesta que come, penetra [...] a carne do corzo novo, unha carne viva, sanguenta, de animal fortemente osixenado polo gran áer, que non coñece os relentes da corte, nin a pesadeza dos grans" (1973: 127-128), la lamprea con su carne perfumada, "nacida como es sabido porque lamprea se alimenta de la canela de los bosques submarinos" (1964: 15) o los nabos para las vacas y los resultados en el sabor de los quesos, añadiendo que hai requesones de calidad tan extrema que "se recoñece o sabor das herbas dos pasteiros das brañas, e poderíase neles, un botánico de desperto paladar v. gr., herborizar" (1973: 140).

El también gran dramaturgo Cunqueiro le reserva un lugar especial a los vinos, a los que siempre anota ciertos principios del *maridage* que acentúan el sabor y el deleite de lo comido: "la caza rechaza todo vino dulce: secos graduados se exigen, caldos severos y guturales" (1986: 178), "el pato exige grandes vinos, borgoñas reposados" (1958, 2005: 30), "o cocido pide un tinto do país o máis sereo e graduado que se poida" (1973: 42), "viño tinto é o que lle acae ao polbo" (Op. cit.: 82) El mindoniense nos dice que a los gallegos nos gustan nuestros vinos, variedad y calidad (pese a la situación de los caldos en aquel momento, claramente inferior a las cualidades experimentadas en la actualidad) no faltan y con los cuales recordamos "tempos, lugares, xentes, amores, despedidas..." (Op. cit.: 163). Esta moderna

tradicón francesa del *maridage* por la que apostaba nuestro protagonista, que también ejercía los oficios de sumiller, es comentada por José Posada (1991: 96) en esta interesante crónica:

Lembro-me quando, por exemplo, ao catarmos vinhos –Cunqueiro era catador na “Festa do Alvarinho” e em todas as festas que havia- Cunqueiro em lugar de fazer o que fazíamos todos os catadores de pôr um número ou sinal a cada um, o qual é sem dúvidas um modo de catar triste e frio, el punha-lhe algum comentário, para categorizar com harmonia. Cunqueiro escribía: “Vinho bom para umha empanada”, “Vinho bom para um queijo”, “Vinho bom para umhas sardinhas”, “Vinho bom para tomar umha chiquita”... quer dizer, buscava umha harmonia completa, umha harmonia cosmogónica global. [Subrayado nuestro]

El poeta de agudo saborear vino defendiendo una cocina apolínea como lo es el hecho galaico de nuestro atlantismo. Pero aún así, muestra una cocina necesariamente agudizadora de los sentidos (de la que se dice que platos tan típicos del Entroido, de esa singular y rica etapa del don Carnal gallego, como es la cachucha o cacheira del cerdo, el atento e inteligente comensal podrá distinguir y paladear hasta veintisiete sabores diferentes), atenta pues a la imaginación de quien se acerca a esta “gastro-cultura”, un lugar en el que

“todos los alimentos reciben condimento adecuado conforme a los movimientos del cosmos. Arquitectura aprendería, por la luz, el aire y el humo en la cocina, y estrategia, porque el orden es cosa sabia en todas artes. Música también, ¿pues no ayudaba Nicómaco a dorarse el rodaballo con la monótona caricia de la flauta? Cosa del espíritu es la cocina y arte suprema, investigación del secreto interior de la Naturaleza. Como el griego quería, conviene al cocinero el nombre de armónico” (1986: 176).

Con esta síntesis ensayística queremos concluir pues, esta aproximación a la sofisticada suma de sensaciones que, menos sueño, nos haya activado más si cabe, un exigente apetito. Para saciarlo, Cunqueiro aventuraba ya itinerarios turístico-gastronómicos en los años 60, rutas que hoy se multiplican en el mapa de los sentidos del *slow food* galaico que, frente a lo *fast food*, tienta con vapores que hipnotizan,

colores que embelesan, recuerdos que atrapan en la necesariamente demorada pausa de los cinco sentidos.

1. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CAMPOS, Guilherme (1991): "Cunqueiro e a gastronomía galega", en *Agália* nº 25, pp. 91-94.
- GARCÍA DEVESA, Consuelo (1997): "Viños e comidas como comunicante semántico na narrativa de Álvaro Cunqueiro", en *Proceedings of the 4th International Conference on Galician Studies*. Oxford: Oxford Centre for Galician Studies, pp. 249-260.
- CUNQUEIRO, Álvaro (1958): *Teatro venatorio y coquinario gallego: o sea Arte de la caza*. Vigo: Monterrey. [Reeditado por Ézaro Ediciones, Madrid, 2005]
- (1964): *Itinerarios turístico-gastronómicos de la provincia de Pontevedra*. Vigo: Talleres Faro de Vigo.
- (1973): *A cociña galega*. Vigo: Galaxia.
- (1979): "Prólogo", en Carlos del Río Bouzas: *Kiwi, el fruto del futuro. Posibilidades de cultivo en Galicia*. Pontevedra: Diputación Provincial, pp. 13-14.
- (1981a): "Alvariño al canto". Jornadas Turísticas del Vino Español. Cambados.
- (1981b): *La cocina cristiana de occidente*. Barcelona: Tusquets.
- (1989a): *El pasajero en Galicia*. Barcelona: Tusquets.
- (1989b): "Prólogo", en Jorge-Víctor Sueiro: *Comer en Galicia*. Madrid: Penthalon, pp. 13-17.
- (1991): *La bella del dragón. De amores, sabores y fornicios*. Barcelona: Tusquets.
- (1993): "Prólogo" en Cunqueiro, Álvaro e Araceli Filgueira Iglesias, *Cocina gallega*. LEÓN: Everest, pp: 9-63.
- (2004): "El bacalao", en VV.AA.: *Bacalao*. Barcelona: Montagud.
- (2005): *Viajes y yantares por Galicia. Obra periodística olvidada en Vida Gallega, 1954-1963*. Santiago de Compostela: Alvarellos Editora.
- CUNQUEIRO, Álvaro & J. M. Castroviejo (1986): *Viaje por los montes y chimeneas de Galicia*. Madrid: Espasa-Calpe.
- LIÑEIRA, M. (2004): "A sección de Álvaro Cunqueiro no semanario catalán *Destino*. Os cans fieis das verbas. *Laberinto y Cía.*", en *Anuario de Estudos Literarios Galegos Grial 2004*. Vigo: Galaxia, pp. 40-51.

ODRIOZOLA, Antonio (1993): "La cocina gallega a través de los libros" en Álvaro CUNQUEIRO & Araceli FILGUEIRA IGLESIAS: *Cocina gallega*. León: Everest, pp. 383-398.

POSADA, José (1991): "Cunqueiro: mitificador do vinho e da taberna", en *Agália* nº 25, pp. 95-98.