

# ÁLVARO CUNQUEIRO GASTRÓNOMO OU A LOITA CONTRA A BARBARIE ALQUÍMICA

MARÍA LIÑEIRA

Centre for Galician Studies, The Queen's College, University of Oxford

RESUMO: Este artigo examina a relación entre gastronomía e identidade tomando como estudo de caso a literatura gastronómica do escritor galeguista Álvaro Cunqueiro, mediador da cultura galega no campo cultural español. O traballo presenta unha reflexión sobre a polinización de ideas gastronómicas entre Cunqueiro e unha serie de gastronomos cataláns que se centra na ameaza que supón a revolución industrial para a existencia dunha gastronomía nacional.

PALABRAS CHAVE: Álvaro Cunqueiro, identidade, literatura gastronómica, industria alimentaria, Cataluña.

## ÁLVARO CUNQUEIRO GOURMET OR THE FIGHT AGAINST ALCHEMICAL BARBARISM

ABSTRACT: This article examines the relationship between food and identity, taking as a case-study the gastronomic literature of the galeguista writer Álvaro Cunqueiro, mediator of Galician culture in the Spanish cultural field. This paper presents a reflection on the cross-pollination of ideas between Cunqueiro and a number of Catalan gourmets which focuses on the threat posed by the industrial revolution to the existence of a national cuisine.

KEYWORDS: Álvaro Cunqueiro, identity, gastronomic literature, food industry, Catalonia.

Il ne suffit pas qu'un aliment soit bon à manger,  
encore faut-il qu'il soit bon à penser

CLAUDE LÉVI-STRAUSS

A máxima de Claude Lévi-Strauss que enceta este texto afirma sen ambaxes a existencia dun estreito vencello entre alimentación e cognición humana: comemos o que pensamos e pensamos o que comemos. Tanto é así que, como apunta Deborah Lupton (1996: 1), «[f]ood and eating are central to our subjectivity, or sense of self». Alén de cumprir unha necesidade biolóxica, «[f]ood consumption habits are not simply tied to biological needs but serve to mark boundaries between social classes, geographic regions, nations, cultures, genders, life-cycle stages, religions and occupations, to distinguish rituals, traditions, festivals, seasons and times of day» (Lupton 1996: 1). Este artigo ten como pano de fondo o

establecemento dalgunhas destas fronteiras da man dos movementos identitarios galegos, non necesariamente nacionalistas; Álvaro Cunqueiro, mediador da cultura galega, constitúe o estudo de caso. O cerne do traballo é unha reflexión sobre a polinización de ideas gastronómicas entre Cunqueiro e unha serie de gastronomos cataláns, principalmente Néstor Luján, a respecto da ameaza que a revolución industrial supón para as cocinas nacionais galega e catalá.

## O AUTOR E A SÚA AMBIVALENTE POSICIÓN NO CAMPO CULTURAL GALEGO

A pesar de gozar dun estatus canónico dentro do campo literario galego (que non dentro do español), a figura de Álvaro Cunqueiro, escritor bilingüe, segue sendo obxecto de polémica. Poeta vangardista monolingüe en galego, foi un dos escritores máis prometedores da etapa prebélica. En novembro de 1936 pasou a formar parte do grupo de galeguistas para os que, segundo o escritor Ánxel Fole, se acuñou o termo «virotas», en alusión á súa suposta viraxe ideolóxica. Mais non foi a cuestión ideolóxica (o paso do galeguismo liberal ao franquismo autoritario), senón o abandono do cultivo do galego como lingua literaria, o que levou a Cunqueiro a ocupar entre 1936 e 1950 o que noutro lugar denominei o panteón fantasmático da literatura galega: durante esa etapa a súa presenza *in absentia* no canon nacional pasou a ser abominábel no sentido freudiano do termo, isto é, produciuse unha disociación entre o escritor e a persoa real, e mentres o primeiro continuou a formar parte do sistema literario, o segundo non. Atopamos unha referencia a esta cuestión na correspondencia da etapa bélica do poeta Aquilino Iglesia Alvariño, compañeiro de andanzas vangardistas, a Francisco Fernández del Riego, amigo común: «De Cunqueiro no sé qué decirte. Para mí se perdió, y creo que va camino de perderse enredando. [...] Espero, sin embargo, que le llegue la hora del reposo, en la que tanto puede hacer» (Iglesia Alvariño 1936-1939). Interpreto de dúas maneiras o comentario de Iglesia Alvariño, home conservador, relixioso e, igual ca Cunqueiro, simpatizante con certos aspectos do réxime. Primeiro, a súa fulgurante pero breve carreira xornalística ao servizo do primeiro franquismo levou a Cunqueiro a participar en proxectos de grande envergadura afastados de Galicia. Segundo, a súa nova actividade profesional impediulle ocuparse da súa obra literaria, entendida como aquela que pertence aos arquixéneros tradicionais; aínda máis, propiciou que o seu vehículo lingüístico fose o castelán, aínda que nalgún casos, como aconteceu con poemas do poemario *Elegías y canciones* (1940), fosen tradu-

cións dun orixinal galego. A aludida hora do repouso chegou en 1947, momento en que o autor abandona Madrid e retorna á súa cidade natal, Mondoñedo. A causa do regreso ten que ver coa súa caída en desgraza tras os incidentes (un delito de contrabando de papel e o suposto calote ao agregado cultural da Embaixada Francesa) que o desposuíron dos carnés das FET y las JONS e de xornalista en 1943 e 1944, respectivamente. A etapa madrileña (1939-1947) é a máis enigmática da biografía cunqueiriana e non resulta aventurado afirmar que as causas da súa caída en desgraza e consecuente regreso a Galicia deban de ser máis complexas do que *a priori* semella. En todo caso, ao pouco tempo Cunqueiro renova os seus contactos con axentes galeguistas e prodúcese o seu reingreso oficial na vida cultural galega, malia que en ocasións teña que asinar con pseudónimo. A partir de 1948 colabora en *La Noche* e na simbólica data do 25 de xullo de 1950 publica o seu primeiro artigo no xornal *Faro de Vigo*, do que será director de 1965 a 1970; ademais, ese mesmo ano ve a luz a súa primeira obra en galego tras a guerra civil, o poemario *Dona do corpo delgado* (1950). Mais a etapa posbélica será o tempo da prosa, e tras a publicación das novelas *Merlín e familia i-outras historias* en 1955 e *As crónicas do Sochantre* en 1956, Cunqueiro pasa a ser erixido, ironicamente canda Ánxel Fole, en responsábel do renacemento da prosa galega de posguerra; entre tanto cultiva profesionalmente o xornalismo e a literatura en castelán. A pesar dos delitos, dos tropezos coa censura e do seu galeguismo confeso, Cunqueiro gozou de recoñecemento institucional: en 1966, por exemplo, recibiu o premio xornalístico Conde de Godó polo obituario do seu admirado amigo Rafael Sánchez Mazas, fundador de Falange Española. Durante a ditadura, o seu bilingüismo, as súas alianzas políticas e as súas escollas estéticas, afastadas do socialrealismo imperante, convertérono en persoa non grata para moitos mozos nacionalistas. Xosé Luís Méndez Ferrín fala en nome da súa xeración ao afirmar que «[a] literatura que se facía en Galicia [nos anos cincuenta] parecíanos atrasada, decadente, feble; non tiña nada que ver co que o noso tempo esixía, co que se pedía» (Salgado e Casado 1989: 91). As palabras de Méndez Ferrín acédanse ao lembrar que nese momento «segue vixente a cantiga cunqueiriana, o cal resulta absolutamente insoportable naquel momento, como todo Cunqueiro en xeral. Cheiraba a tarta, ¿non?, a tarta de crema» (Salgado e Casado 1989: 91).<sup>1</sup> É interesante que a

<sup>1</sup> Esta lembranza é só unha parte da opinión que a Ferrín lle merece Cunqueiro, a quen conta entre as súas influencias literarias. Cabe preguntarse a que altura da carreira de Ferrín e do proceso canonizador de Cunqueiro se enmarca o comentario citado e a que propósito serve.

literatura do mindoniense lle cheire a comida, a unha enxoenta torta de crema asociada ao estereotipo feminino burgués do anxo do fogar. Esta dicotomía entre o recoñecemento institucional, tanto franquista como de certos sectores da contraesfera galeguista, e a falta de apoio entre a mocidade mantívose ata a súa morte. Porén, a primeiros dos anos oitenta producíronse dous cambios, un de natureza estética e outro ideolóxico que, xunto coa súa morte en 1981, contribuíron a modificar a imaxe do autor. Por un lado, as sensibilidades literarias pasaron a ser afíns ao seu proxecto intelectual, e a publicación do primeiro tomo da súa *Obra completa en galego. Poesía e teatro* resituouno no mapa poético galego. Os poetas mozos inclúeno sen excepción entre as súas influencias literarias e moitos formaron parte da «tendencia formalista, culterana e artúrica» (Pedrós-Gascón 2005: 181) que Suso de Toro chamou cunqueirismo. Por outro lado, a difusión do que denomino o «discurso da inautenticidade» contribuíu a suavizar a interpretación ideolóxica do seu pasado político. Empregado decote polos galeguismos, entre outras ideoloxías, este discurso, orixinado na concepción da guerra civil como doenza colectiva e popularizado durante a transición á democracia, sostén que a etapa vital que se corresponde coa guerra civil e o primeiro franquismo de intelectuais como Cunqueiro e Vicente Risco constitúe, en certa maneira, un episodio de loucura transitoria. O punto álxido da canonización de Cunqueiro tivo lugar en 1991, cando se lle dedicou o Día das Letras Galegas, principal efeméride do campo cultural galego. Nese ano as institucións reivindicaron a súa faceta de escritor. O segundo punto de inflexión neste seu proceso de canonización tivo lugar no ano 2011, centenario do seu nacemento. Os cambios acontecidos no campo cultural galego, principalmente o progresivo abandono do que Xoán González-Millán denominou nacionalismo literario, contribúen a explicar que en 2011 Cunqueiro fose institucionalmente reivindicado xa non só como escritor senón como gastrónomo: grande parte da enerxía do Consello da Cultura Galega concentrouse na iniciativa «A cociña galega con Cunqueiro», que, valéndose do capital cultural do mindoniense, publicitou o acervo gastronómico galego en colaboración con importantes restauradores.

## CUNQUEIRO GASTRÓNOMO

Nos campos culturais galego e español, a faceta gastronómica do autor é asociada tanto coa súa literatura gastronómica como coa súa imaxe pública tal e como se consolidou nos anos sesenta e setenta, época en que se datan os seus

libros *La cocina cristiana de Occidente* (1969) e *A cociña galega* (1973). As datas de publicación non nos deben levar a engano, xa que entre idea e materialización sempre media unha distancia temporal, especialmente en campos literarios emerxentes; a relación de Cunqueiro coa gastronomía é anterior. *La cocina cristiana de Occidente* é unha compilación de artigos xornalísticos, publicados en distintos medios ao longo de varias décadas que, en palabras do autor, ofrecen «sin orden ni concierto, mis saberes del arte culinario, y de vinos, y también mis invenciones» (Cunqueiro [1969] 1999: 11). Unha das primeiras noticias que temos do interese de Cunqueiro pola gastronomía literaria é tamén a primeira noticia do xermolo deste volume: en 1947 Borobó (Raimundo García Domínguez) publica o artigo «El escritor sensual» onde se menciona a obra inédita *Historia de la cocina cristiano occidental*. O interese pola gastronomía galega xorde na mesma época: en 1946 o autor inaugura unha sección na revista *Finisterre* baixo o revelador título de «Historia de las tabernas gallegas» e, pola correspondencia con Francisco Fernández del Riego dos primeiros anos cincuenta sabemos que Cunqueiro escribe nun volume titulado *La cocina gallega* que en 1951 formaba parte do plan de Edicións Galicia, casa editorial do Centro Gallego de Buenos Aires. Porén, ambos volumes tardaron máis de vinte anos en se publicar. *La cocina cristiana de Occidente* viu finalmente a luz en 1969 na colección «La estética del gusto» da editorial barcelonesa Taber, propiedade dun dos seus amigos cataláns e colega de Destino, Juan Perucho. Inicialmente concibido en castelán para a diáspora galega, *A cociña galega* viu a luz en 1973 na editorial viguesa Galaxia. O éxito deste libro —que é, xunto con *La cocina práctica* (1905) de Picadillo (Manuel María Puga y Parga), o canon da gastronomía galega— débese a dous procesos de mediación. Primeiro, o libro sufriu unha transformación xenérica en posteriores edicións. Seguindo a conceptualización de Stephen Mennell en *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present* (1985), o xénero ao que pertence a primeira versión do volume é a literatura gastronómica: un xénero textual francés creado no século dezanove como expresión da esfera pública, asociada polo tanto ao xénero masculino e a estruturas de sentimento masculinas. A versión popularizada correspóndese co libro de cociña, que segundo Mennell, é un xénero menor, doméstico e asociado á femineidade; polo tanto, non estrañará a ninguén que a responsábel da transformación fose unha muller, Araceli Filgueira Iglesias. Segundo, o libro popularizouse grazas a que a versión Cunqueiro e Filgueira saíu orixinalmente en castelán, *Cocina gallega* (1982). A historia destes volumes suxire a existencia de dous momentos fundamentais na carreira gastronómica e profe-

sional do autor: primeiro, a súa transición do centro do campo cultural español, se ben como satélite, á periferia dos campos galego e castelán no exilio mindoniense a finais dos anos corenta; e, segundo, a consolidación da súa posición no campo cultural español a primeiros dos anos setenta, particularmente tras gañar o Premio Nadal de Narrativa en 1968.

## A PRIMEIRA ETAPA: O AIRE SACRO

A breve introdución a *La cocina cristiana de Occidente* ofrécenos un nome, Pedro Murlane Michelena, que evoca o ambiente en que se ideou a literatura gastronómica do autor. Entre novembro de 1938 e 1947 o mindoniense reside fóra de Galicia e forma parte dos circuítos xornalísticos e culturais madrileños do réxime franquista. Entre outros, chama amigos aos *camisas viejas* Murlane Michelena e Sánchez Mazas, membros da Escuela Romana del Pirineo ou, en denominación de Mónica e Pablo Carbajosa (2003), «La corte literaria de José Antonio». Estes escritores defenderon a catolicidade como unidade cultural e política a través dunha estética clasicista e italianizante e as súas «Cenas de Carlomagno» son un ilustrativo exemplo. Organizadas mensualmente durante a preguerra no madrileño Hotel París, estas ceas pretendían ser «comidas memorables» cuxa decadente concepción culinaria establecía unha distinción estética entre o Fascismo e a República; aínda máis, como homenaxe a Carlomagno, estas ceas incidían na idea do catolicismo como cultura, e a complexa relación entre cociña e relixión. Esta última conexión é de capital importancia para Cunqueiro ([1969] 1999: 13), que finaliza a introdución a *La cocina cristiana de Occidente* coa seguinte cita de Murlane Michelena: «sin vino no hay cocina, pero sin cocina no hay salvación, ni en este mundo ni en el otro». Porén, antes de analizar a cuestión teolóxica, ocupareime da imaxe social do autor. A asociación de Cunqueiro coa decadencia da Escuela Romana del Pirineo parece estar na base da imaxe do escritor como *bon vivant* burgués consolidada nos anos sesenta e setenta, cando o autor exercía con frecuencia de pregoeiro e membro do xurado no crecente número de festas gastronómicas organizadas polas forzas vivas do réxime franquista, nas que coincidiu, en máis dunha ocasión, con Manuel Fraga Iribarne (Ministro de Información y Turismo entre 1962 e 1969) e cos gastronomos cataláns Luján e Perucho. No mencionado artigo «El escritor sensual», Borobó (1947: 6) cualifica a obra cunqueiriana como «un prodigio de orfebrería [*sic*] literaria» que admira ao lector dende un punto de vista estético pero non emocional ou sensorial: o lector di «¡Vaya página bo-

nita!, pero jamás dirá: ¡Qué bien sabe este plato!». Este xuízo serve de contrapeso á louvanza de Josep Pla, que, pola contra, posúe «una milagrosa facilidade para expresar las inaprensibles esencias [...] de unas sardinas» (Borobó 1947: 6). Un exemplo máis ilustrativo desta imaxe negativa encontrámola noutro artigo de Borobó, «Cunqueiro es él». Nel, o xornalista discute a suposta viraxe ideolóxica do autor utilizando como metáfora o seu cambio físico (de ser un mozo delgado, Cunqueiro pasou a ser un home gordo e diabético):

De aquel Cunqueiro casi ingrávulo, casi un ángel [...] al Cunqueiro 1953 [...] hay sesenta u ochenta kilos de diferencia. Tenía razón Otero Pedrayo al expresar su duda de que fuese el mismo [...]. Pero, al oír hablar a Cunqueiro [...] la duda se disipaba comprobando que la sutileza del espíritu de Cunqueiro fué adelgazándose, conforme su cuerpo iba tomando las proporciones que debe tener toda persona de peso (Borobó 1953: 6).

O xogo de Borobó baséase na percepción na Europa contemporánea de que «An overweight body speaks of gluttony, lack of self-discipline, hedonism, self-indulgence» (Lupton 1996: 16). Nese sentido podemos dicir, seguindo a Michel Foucault (1975: 34), que o corpo de Cunqueiro «est directement plongé dans un champ politique; les rapports de pouvoir [...] l'investissent, le marquent, le dressent, le supplicient, l'astreignent à des travaux, l'obligent à des cérémonies, exigent de lui des signes». Dende esta breve referencia á inscrición corporal retorno á cuestión teolóxica. A antedita idea de Mourlane Michelena é a raíz da que xorde a categórica afirmación do autor: «Todo lo coquinarío y vinícola llega un momento en que tiene un aire sacro» (Cunqueiro [1969] 1999: 12); e para o autor non existe espazo máis sacro que a esencia premoderna da cociña galega, o que nos leva á cuestión da gastronomía como valencia identitaria.

## SOMOS O QUE COMEMOS E COMEMOS O QUE SOMOS

En 1970 os gastrónomos cataláns Luján e Perucho publican *El libro de la cocina española. Gastronomía e historia* onde sosteñen que toda civilización crea a súa cociña. Dada a súa ideoloxía catalanista, esta principio non só inclúe a España: no prólogo a *L'art del menjar a Catalunya. Crònica de la resistència dels senyals d'identitat gastronòmica catalana* (1977) de Manuel Vázquez Montalbán, Luján (1977: 17) asegura que este libro defende «uns principis que han fet de la nostra gastronomia un element més de la cultura i de la vida d'un país que té una

identitat clara, una nacionalitat indiscutible, una personalitat que no admet la confusió». Esta idea da cociña nacional forma parte do acervo europeo e no contexto español xa fora exposta por Emilia Pardo Bazán (1913: III) en *La cocina española antigua* (1913), onde se di que a cociña «es [...] uno de los documentos etnográficos importantes» xa que «[c]ada época de la Historia modifica el fogón, y cada pueblo come según su alma, antes tal vez que según su estómago». Na introdución á *Cociña galega*, Cunqueiro pregúntase «se verdadeiramente nós, os galegos, chegamos por nós mesmos a unha cociña característica, con propia adiviñanza de felices asociacións de elementos» ([1973] 1995: 10). Esta pregunta ecoa nestoutra recollida nunha carta a Fernández del Riego: «¿Eisiste ou non unha continuidade galega, diferenciada, unha resposta galega?» (Cunqueiro 2003: 118). Discípulo de Ramón Otero Pedrayo, Cunqueiro responde afirmativamente e considera que «[u]nha patria non é un movemento, nin xiquer unha serie de movementos, nin a totalidade dos movementos posíbeles» (2003: 118), senón unha lealdade a unha mitoloxía, e entre os elementos míticos salientan os produtos alimentarios entre os que Cunqueiro conta, por exemplo, os marmelos e as mazás. As ideas do autor sobre a gastronomía galega aparecen sintetizadas no prólogo ao libro *Comer en Galicia* (1981) de Jorge-Víctor Sueiro. Para el, a cociña galega está escasamente elaborada pero conta con grandes produtos naturais, entre os que salientan o porco e o marisco. Ademais, alén de ser queixeiros e gustar do viño, os galegos teñen un apetito especializado: son «el pueblo más pulpeiro de Europa» e, segundo o autor, foron «el primer pueblo occidental en empanar». Contradiciendo a interpretación de Borobó, Cunqueiro preséntase como mediador dunha gastronomía sinxela e rural, e as súas palabras ecoan as ideas expostas por Pla en *Llagosta i pollastre (sobre la cuina catalana)*, onde se louva a cociña como «un art que consisteix a metamorfosejar les coses en un sentit amable i discret» (Pla 1952: 42). Os receitairos son importantes lugares para o establecemento de fronteiras nacionais e a obra gastronómica de Cunqueiro non é unha excepción. Aínda máis, no artigo «A historia literaria como discurso multifuncional: Acheга ás funcións asumidas pola historia da literatura galega durante o franquismo», Lorena Domínguez Mallo (2010) sostén que, para as minorías filonacionalistas e filoculturalistas do campo cultural galego franquista, as historias da literatura desempeñaron o papel da historia social debido a que nelas se manteñen as funcións identitaria, testemuñal e literaria, que supoñen unha defensa dunha identidade propia e diferenciada. Da mesma maneira, podemos considerar que tanto a literatura gastronómica coma os libros de cociña asinados por autores como Cunqueiro e Vázquez Montalbán desempeñan un papel capital na diseminación social das



fronteiras culturais galega e catalá, respectivamente.<sup>2</sup> Mais, a diferenza das historias social e literaria, os libros de cociña (e en menor medida, a literatura gastronómica) gozan dunha posición ambivalente en canto artefactos nacionalistas. Por unha banda, o seu impacto entre as fileiras das minorías filonacionalistas está mediatizado negativamente polo seu escaso capital cultural. Por outra banda, en situacións de nacionalismos emerxentes o seu posíbel impacto entre a maioría da poboación, en xeral allea aos intereses filonacionalistas e filoculturalistas, concédelle un papel de suma importancia no espallamento das valencias identitarias propostas. Agora, malia as licenzas poéticas, Cunqueiro non presenta unha imaxe idílica da situación alimentaria e faise eco das teses expostas por Domingo García Sabell, médico, intelectual e galeguista sobranceiro do grupo Galaxia, en «Notas encol da fame galega»: a obsesión coa comida, manifestada en especial na afección ás grandes comidas institucionalizadas en festa gastronómica («as comidas memorables»), débese á fame endémica. A modernidade trouxo consigo a mellora alimentaria e gastronómica e por iso Cunqueiro (1981: 13) asegura: «hoy se come en Galicia mucho mejor que hace pocos años [...]. Hay, por así decirlo, una “nueva cocina” gallega». Mais á modernidade tamén acompaña a comida rápida e con ela a barbarie alquímica, o que nos leva ao segundo momento da obra gastronómica do autor e ao seu feliz reencontro con Cataluña.

## A SEGUNDA ETAPA: O AIRE SACRÍLEGO

A relación de Cunqueiro con Cataluña é estudada por outros neste número, polo que só vou facer referencia ao reencontro de Cunqueiro con Cataluña encarnada no grupo *Destino* e especialmente en Luján, director do semanario e amigo íntimo do mindoniense. Uníaos a paixón pola gastronomía e intercambiaban saberes culinarios nas páxinas de *Destino*, onde Luján colaboraba como gastrónomo baixo o pseudónimo de Pickwick. Tanto para Cunqueiro como para Perucho e Luján a ironía da modernidade reside en que a suma perfección

<sup>2</sup> Agora, a función identitaria desempeñada polos títulos galegos e cataláns non é en modo ningún distinta aos españois. Tendo en conta que, como apunta L. R. Gofton (1986: 131), «[e]very occasion of usage [of food] is [...] a reaffirmation of a world view», os receitairos adoitan ser artefactos ao servizo do que Michael Billig denomina nacionalismo banal, ou sexa, hábitos ideolóxicos que, actualizados no cotián, contribúen á reprodución das nacións.

da cociña se coñeceu no século XX «justo en el momento en que aparece la barbarie casi alquímica de las sopas de sobre y los platos elaborados o congelados» (Cunqueiro 2007: 421). Esta barbarie encárnase no episodio do xeado de tortilla publicado en *Destino*: o seis de novembro de 1974, Cunqueiro (2007: 174) viaxa en tren de Madrid a Vigo e á hora do xantar sérvenlle tortilla conxelada, isto é, «la comida era prefabricada, y refrigerada hasta que llegase a la mesa del viajero» e Cunqueiro, pouco dado aos enfados, afirma: «Se dice la palabra inmundicia, y no se ha dicho lo suficiente. Porque nadie, ni la Renfe, tiene el menor derecho a darle a un cristiano un almuerzo de helado de tortilla» (2007: 174). Gustaríame salientar este uso coloquial de cristián e poñelo en relación coa afirmación da introdución de *La cocina cristiana de Occidente* do aire sacro da cocina e bebida; a intervención alimentaria de Renfe é no fondo unha herexía teolóxica. Cunqueiro retoma esta cuestión ao falar do polbo conxelado, dos insectos en comida manufacturada e outros. Luján tamén se fixo eco en numerosas ocasións da decadencia da cociña e non deixa de ser interesante que o fixese no prólogo ao libro de Carmen Casas, *Comer en Catalunya* (1980), libro irmán e anterior ao mencionado *Comer en Galicia* (1981) de Jorge-Víctor Sueiro, onde di: «en 1950 la cocina catalana estaba perdiendo su identidad rural y se estaba adocenando en las grandes ciudades con la última influencia que es la de los alimentos prefabricados» (Luján 1980: 16). Isto explica que para Perucho e Luján os pobos antigos, como Galicia e Cataluña, dispoñan de mellores tradicións culinarias xa que «se hallan en posesión de un cierto lujo espiritual, producto de la civilización, y han acumulado una gran capacidad de refinamiento» (Luján e Perucho 1968: 50). Ese luxo espiritual está relacionado coa cuestión teolóxica e, tendo en conta que a ideoloxía galeguista de Cunqueiro é de inspiración oteriana, podemos dicir que para ambos a relación entre relixión e valencia identitaria é de suma importancia: a cociña galega premoderna é a cociña cristiá occidental por excelencia. O «Himno ao xamón» de Otero Pedrayo, onde se fala de peregrinación, liturxia, mosteiros e mesmo xudeus, é un bo exemplo. Na introdución á *Cociña galega*, Cunqueiro ([1973] 1995: 9) subscribe as verbas do Conde de Clermont-Tonnerre cando di que comer con imaxinación é sentir «a secreta esencia das cousas incorporarse á súa, e así comulgan coa súa terra nun festín de amor». Esta suposta orde natural é trastornada pola barbarie alquímica, xa que, como asegura Fischler (1988: 281), «[a]n object inadvisedly incorporated may contaminate him, insidiously transform him from within, possess him or rather depose him of himself [sic]». Ou sexa, seguirán os galegos e galegas sendo galegos e galegas se a súa gastronomía se industrializa?

## CONCLUSIÓN

Considero que os puntos de conexión mencionados permiten suxerir que sería importante establecer liñas de investigación que estuden comparativamente a obra gastronómica de Cunqueiro coa dos gastronómos cataláns Josep Pla, Juan Perucho, Néstor Luján e Manuel Vázquez Montalbán. O mindoniense non só coñecía as súas obras senón que partillou con eles espazos editoriais (a revista e editorial *Destino* e a editorial Taber, entre outras) e mantiveron relacións de amizade de distinto grao. Tendo en conta que todos eles son considerados representantes de excepción da súa tradición literaria gastronómica, podemos dicir que unha das múltiples conexións entre Cunqueiro e Cataluña sitúase na revalorización da gastronomía nacional como elemento identitario. En vida de Cunqueiro e grazas a el, a comida converteuse nun elemento fundamental da moderna identidade galega, en parte pola súa aparente falta de ideoloxía, o que provoca un amplo consenso social non compartido por ningunha outra valencia identitaria galega, e en parte pola súa utilidade como mercadoría dentro do mercado de bens, tanto simbólicos coma físicos. Agora, a conclusión principal deste traballo xa se revela no título: entendo a obra gastronómica de Álvaro Cunqueiro como un acto de intervención ideolóxica contra a modernidade, unha modernidade encarnada no que el chama a barbarie alquímica e nosoutros chamamos a industria alimentaria.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BOROBÓ [Raimundo García Domínguez] (1947). «El escritor sensual». *La Noche*, 15 marzo.
- BOROBÓ [Raimundo García Domínguez] (1953). «Cunqueiro es él». *La Noche*, 4 xuño.
- CARBAJOSA, Mònica; CARBAJOSA, Pablo (2003). *La corte literaria de José Antonio*. Barcelona: Crítica.
- CUNQUEIRO, Álvaro (1981). «Prólogo». Jorge-Víctor Sueiro. *Comer en Galicia*. Madrid: Ediciones Penthalon, 9-14.
- CUNQUEIRO, Álvaro ([1973] 1995). *A cocina galega*. Vigo: Galaxia.
- CUNQUEIRO, Álvaro ([1969] 1999). *La cocina cristiana de Occidente*. Barcelona: Tusquets Editores.
- CUNQUEIRO, Álvaro (2003). *Cartas ao meu amigo: Epistolario mindoniense a Francisco Fernández del Riego (1949-1961)*. Ed. Dolores Vilavedra. Vigo: Editorial Galaxia.
- CUNQUEIRO, Álvaro (2007). *El laberinto habitado. Los artículos de Álvaro Cunqueiro en «Destino» (1961-1976)*. María Liñeira (dir.). Vigo: Nigratrea.
- DOMÍNGUEZ MALLO, Lorena (2010). «A historia literaria como discurso multifuncional:

- Achega ás funcións asumidas pola historia da literatura galega durante o franquismo». *Galicia 21: Journal of Contemporary Galician Studies*, B. [en liña] [1 abril 2012] <[http://www.galicia21journal.org/B/pdf/galicia21\\_2\\_Dominguez\\_Mallo.pdf](http://www.galicia21journal.org/B/pdf/galicia21_2_Dominguez_Mallo.pdf)>.
- FISCHLER, Claude (1988). «Food, self and identity». *Social Science Information*, 27, 275-292.
- FOUCAULT, Michel (1975). *Surveiller et punir*. Paris: Gallimard.
- GOFTON, L. R. (1986). «Social Change, Market Change: Drinking Men in North East England». *Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment*, 1.3, 253-277.
- IGLESIA ALVARIÑO, Aquilino (1936-1939). Carta manuscrita inédita a Francisco Fernández del Riego. Arquivo da Fundación Francisco Fernández del Riego.
- LUJÁN, Néstor (1977). «Pròleg». Manuel Vázquez Montalbán. *L'art del menjar a Catalunya. Crònica de la resistència dels senyals d'identitat gastronòmica catalana*. Barcelona: Edicions 62, 11-18.
- LUJÁN, Néstor (1980). «Pròleg». Carmen Casas. *Comer en Catalunya*. Madrid: Ediciones Penthalon, 9-26.
- LUJÁN, Néstor; PERUCHO, Juan (1968). «El arte de la buena mesa: La cocina y los pueblos». *ABC*, 30 outubro [o artigo apareceu sen as firmas dos autores].
- LUPTON, Deborah (1996). *Food, the Body and the Self*. London: Sage.
- PARDO BAZÁN, Emilia (1913). *La cocina española antigua*. Madrid: Sociedad Anónima Renacimiento.
- PLA, Josep (1952). *Llagosta i pollastre (sobre la cuina catalana)*. Barcelona: Editorial Selecta.
- PEDRÓS-GASCÓN, Antonio (2005). *Conversas con Suso de Toro*. Vigo: Xerais.
- SALGADO, Xosé M.; CASADO, Xoán-M. (1989). *X. L. Méndez Ferrín*. Barcelona: Sotelo Blanco.