

ÁLVARO CUNQUEIRO: TAMBIÉN ENTRE PUCHEROS ANDA LA IMAGINACIÓN

CÉSAR PRIETO ÁLVAREZ

cprieto@xtec.cat

INSTITUT EUGENI XAMMAR, L'AMETLLA DEL VALLÈS

UNIVERSITAT DE BARCELONA

Resumen: Personaje heterodoxo en su trayectoria biográfica y en su obra, Álvaro Cunqueiro fue capaz de construir una vida llena de leyendas y de publicar unas novelas plagadas de fantasía, una fantasía que vuelca también en sus libros de carácter gastronómico. Los saberes culinarios se despliegan en sus textos narrativos, en el periodismo y en sus guías de viaje, pero donde se destaca como un gran irreverente es en los libros de cocina. Para conocer, en primera instancia, cómo actúa en ellos y cuál es su construcción estética, establecemos, en primer lugar, una catalogación de las obras en las que aborda como tema principal la gastronomía.

En ellas, utiliza técnicas intertextuales para transformar platos en mundos de heroicidad clásica o en caballeros medievales. Las guías de cocina pierden su valor utilitario y prescriptivo para convertirse en fuente de estampas literarias deslumbrantes. Así pues, el lector, que creía haber comprado un volumen que le ayudaría como cocinero, se encuentra en una habitación donde almuerza con Alonso Quijano o asiste a la escena del balcón de *Romeo y Julieta*.

Al mismo tiempo, en la construcción de los platos, Cunqueiro se guía de recuerdos y sensaciones, más que de cantidades e ingredientes; con lo cual, el factor práctico que debería tener un libro de recetas se pierde ya totalmente. A este trasvase entre mundos que, en principio, no deberían estar conectados y a la deslumbrante imaginación de Cunqueiro va dedicado este artículo.

Palabras clave: Gastronomía, Intertextualidad, Galicia, Materia de Bretaña, Cervantes.

Abstract: An unorthodox character in both his biography and in his work, Álvaro Cunqueiro lived a life full of wild tales and published novels bursting with imagination, an imagination that also spills over into his gastronomic books. His narrative texts, journalism and travel guides share his culinary knowledge, but it is his cookbooks that reveal the full extent of his irreverence. In order to understand his behaviour and aesthetic construction, we first establish a catalogue of the works in which gastronomy is the main topic.

In them, he uses intertextual techniques to transform dishes into worlds of classical heroism or into medieval knights. The cookbooks lose their utilitarian and prescriptive value, instead becoming a source of dazzling literary accounts. The reader, thinking they bought a book that would help them as a cook, instead finds themselves in a room having lunch with Alonso Quijano or observing the balcony scene from *Romeo and Juliet*.

At the same time, Cunqueiro is guided by memories and sensations rather than quantities and ingredients when putting together his recipes; as such, the practical factors that usually characterise cookbooks are lost completely. This article is dedicated to this transfer between worlds that should not normally be connected as well as to Cunqueiro's astonishing imagination.

Keywords: Gastronomy, Intertextuality, Galicia, Arthurian Romance, Cervantes.

La obra de Álvaro Cunqueiro rebosa de pequeñas heterodoxias que lo alejan del rumbo que tomó la cultura peninsular durante el siglo XX. Apunta a ellas con las publicaciones que, desde el desván de su casa familiar de Mondoñedo, hacía circular a unos tempranos veintidós años (*Galiza. Mondoñedo (1930-1933)*, 1999), o con sus novelas, que la crítica contemporánea consideró siempre lejos de los parámetros narrativos al uso: la narración comprometida de los años cincuenta y la experimentación de los setenta, horquilla temporal entre la que se sitúa su producción.

Pero donde se destapa la heterodoxia por todos los ángulos es en su utilización del género coquinario, no tanto por cultivarlo, sino por la destrucción interna de las rígidas normas de su tipología. Emilia Pardo Bazán, Joan Perucho o Néstor Luján compusieron varias obras sobre cocina, pero eran textos que respetaban las características de la construcción instructiva, mientras que Álvaro Cunqueiro las retuerce, las adapta a su estilo y consigue unos manuales poco útiles, pero llenos de sugerencias.

1. Una poética entre fogones

Las obras que se embarcan en el género culinario presentan un objetivo claro: guiar al cocinero en la resolución de sus platos. Sin embargo, Cunqueiro se aparta en muchas ocasiones de la finalidad que mueve al género para adentrarse en terrenos en los que las impresiones subjetivas tiñen de espíritu literario sus páginas. El lector percibe, conforme avanza la lectura, cómo aparecen personajes que no deberían estar ahí y cómo el paisaje semántico que esperaba ha cambiado, hasta el punto de hacer que se olvide de los referentes sobre los que quería informarse al iniciar el libro para dejarse llevar por la magia de la imaginación.

Asimismo, puede parecer extraño que, dentro de este grupo de obras de intención eminentemente práctica, se puedan rastrear mensajes que tienen como función primordial indagar en los mecanismos propios del arte literario, ya que sus estrategias y su finalidad unidireccional estarían muy alejadas de los objetivos de un texto de teoría estética. Antes de abrir las páginas de un manual coquinario ya tenemos formado un horizonte de expectativas, que se resolverá satisfactoriamente si el plato conseguido resulta sabroso. Todas las herramientas lingüísticas van encaminadas a una creación material y el contexto está formado por referentes cuya conexión con los significantes es totalmente denotativa: «laurel», en un texto de cocina, tiene un único y marcadísimo significado.

De la misma manera, en este tipo de obras tampoco ha de ser común la conexión intertextual con textos de ficción. Si algún caso hubiera, la ligazón se establece con otras obras de la misma condición y, aún con ello, resulta poco efectiva. Las alusiones que se alejen del propósito instructivo suponen distorsión y ambigüedad, cualidades todas ellas impropias de los textos prescriptivos. En principio, no es posible tender puentes entre libros de cocina y textos de ficción porque se trata de universos diferentes. Sin embargo, los volúmenes en los que Cunqueiro trata estos aspectos rebosan de hilos que los van uniendo a entidades literarias, no solamente a textos construidos con los mismos materiales, caso del *Picadillo*¹ (Puga y Parga, 2001), el recetario de más éxito a principios del siglo XX, modelo para los convites burgueses gallegos, al que critica abiertamente en *A cociña galega*:

Cito a “Picadillo”, como ven, porque é o único testo que temos en Galicia, e porque xa dixeran que refrexaba o grande momento da cociña burguesa de finais do século pasado, con moita receta foránea tamén, pro eso non fai ao caso. Cito pra coincidir e pra disentir. As mais das veces, craro, si desinto, é por forza da cociña de meu, da miña casa ou da miña vila, pro outras é en virtude de principios, dunha filosofía dos sabores, ou por coidar que é millor unha tradición que outra, ou por disquisicións que grandes “gourmets” teñen feito sober de platos parellos da cociña cristiana occidental (1973: 46).

Advirtamos que la visión de Cunqueiro se apoya no solo en escuelas eruditas, sino que apela principalmente a la literatura coquinaria oral. Como en la narrativa o la lírica, en la cocina también existe una línea culta y otra popular. Cunqueiro asienta sus raíces en esta última. La repetición tres veces del posesivo en primera persona subraya que hace suya la tradición culinaria que recibió de niño y que, solo posteriormente, la completa con las interpretaciones que los «grandes gourmets» hacen de sabores y texturas.

En el fondo, la construcción de su mundo gastronómico es equivalente a la de su mundo literario. En este último, numerosos comentarios en entrevistas o artículos nos indican que el germen de su prodigiosa capacidad fabuladora se asienta en historias que escuchó de pequeño en su casa, base a la que fueron añadiéndose posteriormente, para sazonalas, referencias cultas. En una de las pocas reseñas que se han desplegado sobre estas obras, el libro misceláneo *Álvaro Cunqueiro (1911-1981)*, si algo se destaca es ese poso de tradición que anima sus comentarios sobre cocina (Salgado y Villanueva, 1991: 138): «[...] mais que un recetario, é unha reflexión sobre a nosa cociña e as materias preferidas na nosa

¹ Este curioso personaje fue popularísimo en su época como redactor desde 1895 de los periódicos *El Noroeste* y *El Orzán*. Sus columnas y críticas en el primero tenían como tema único la gastronomía, y ello le llevó a publicar algunas obras como la que referenciamos, aparecida en 1905.

terra que arrinca dunha cuestión que intrigaba fundamente ó autor: a de se os galegos chegamos por nós mesmos a unha cociña propia e característica».

Como habíamos empezado a apuntar, más allá de su utilidad como tratados gastronómicos, las obras de Cunqueiro que pueden inscribirse en este género suponen un verdadero festival de referencias intertextuales, lo que demuestra que sus textos culinarios no son meros manuales al uso; no se trata de guiar los pasos hasta llegar a la elaboración de una receta, sino de evocar en la imaginación las sensaciones que esta produce, de otra manera no se entendería la utilización continua de la elipsis.

Pensemos en qué podría pasar si en un libro de recetas se nos esconden datos que el lector ha de completar por sí mismo; pues en Cunqueiro, al describir un plato, le importan más las evocaciones que la recta construcción y combinación de sus ingredientes. Un evidente ejemplo de este tipo de construcción proustiana, que no atiende a tiempos, espacios ni cantidades, sino a un perfume asentado en la memoria, la tenemos en la guía gastronómica que anteriormente hemos referenciado. Se trata de encauzar al cocinero en la elaboración de un cocido, y Cunqueiro lo plantea de la siguiente manera:

Un bon cocido leva moitas cousas: leva xamón e lacón, leva carne fresca, leva touciño e chourizos, leva verdura -que poden ser uns grelos pero pode ser tamén repolo-, e leva galiña, e tamen leva garabanzos. E as patacas por descontado. E a carne de porco que vai no cocido aínda se lle pode engadir a orella, e si hay costela salpresa, pois costela. E na auga na que se cocéu a carne, e pinchando nela un par de chourizos, faise unha boa sopa, que pode ser de fideo ou de arroz. Fan falla tres fontes pra servir un cocido, que nunha vai a carne de porco, noutra a galiña coa carne fresca, e noutra as patacas cos chourizos e os garabanzos (1973: 41-42).

Podemos establecer una comparación con un manual de orden más estricto e información más precisa, para después analizar las diferencias y observar de qué manera Cunqueiro cede las pautas al buen arbitrio del cocinero. Vamos, pues, a exponer la receta del mismo plato tal como la redacta Simone Ortega en *Nuestra cocina*:

COCIDO CON LACÓN, JAMÓN Y CABEZA DE CERDO

Ingredientes (para 6 personas)

½ Kg de garbanzos
¼ Kg de carne de ternera
¼ Kg de tocino
150 g de lacón
150 g de jamón
2 chorizos
1 Kg de repollo
½ Kg de cachela (cabeza de cerdo)
¼ de gallina
1 Kg de patatas
Agua fría

Sal

La víspera ponga los garbanzos en remojo en agua templada con un poco de sal.

En una olla ponga el lacón, el jamón, la ternera, la gallina, el chorizo, el tocino y el trozo de cabeza de cerdo. Cubra con abundante agua fría y póngalo en el fuego para que cuezan.

Al empezar a hervir, añada los garbanzos y sale con moderación, por los embutidos. Cuézalo a fuego lento durante más o menos dos horas o dos horas y media.

Pasado este tiempo saque casi todo el caldo, dejando solo lo de la olla cubierto para que guarde el calor. En el caldo puesto en un cazo cueza las patatas peladas, lavadas y cortadas en trozos no muy grandes, así como el repollo picado, quitándole las partes duras de las hojas. Déjelo de 30 a 40 minutos, hasta que todo esté bien cocido.

Sirva el cocido en tres fuentes. En una, las patatas con el repollo; en otra, los garbanzos con el chorizo cortado en rajitas, y en la tercera, la ternera con las carnes (1997: 139-140).

Una ojeada rápida deja bien claras las diferencias entre ambas fórmulas. La primera de ellas es que se trata de dos técnicas distintas. Simone Ortega utiliza un mecanismo narrativo —de ahí la abundancia de conectores y especificaciones temporales—, mientras que Cunqueiro presenta una descripción que toma el plato ya construido y dedica su discurso a repasar los ingredientes, de ahí la abundancia de conjunciones copulativas.

Elemento imprescindible en toda receta es una detallada exposición de sus componentes. En este caso, ambos autores se aplican a efectuar un listado y coinciden en sus bases fundamentales. Cunqueiro agrega a los de Simone Ortega los grelos y la costilla, añadidos poco significativos en un género que suele vivir en pequeñas variantes como las recetas, y los fideos, que ya pertenecen a un plato complementario; sin embargo, el autor gallego no ajusta las raciones de cada uno de los ingredientes, dato relevante para el buen resultado final. Su colaboradora, Araceli Filgueira, en un suplemento de *Faro de Vigo* dedicado a las facetas gastronómicas de Cunqueiro, aparecido con motivo del décimo aniversario de su muerte, apunta también este motivo (1991: 7): «Cunqueiro cuando daba una receta no precisaba mucho. No daba las cantidades exactas». Guilherme Campos (1991: 92) insiste en esta indefinición, pero va más allá y hace hincapié en que las elipsis tienen como objetivo el mismo que nosotros argumentamos para el grueso de sus obras culinarias: «em geral nom dá percentagens de ingredientes, pois entende que a cozinha tem que ter umha impronta pessoal, de cada cozinheiro, deve ter umha imaginaçom, umha concepçom subjectiva; sempre considera que o autor deve aportar a sua imaginaçom».

También es evidente la atención a los detalles de Ortega frente a la nebulosidad del autor mindoniense. La primera apunta pequeños matices —«trozos no muy grandes» o «quitándole las partes duras de las hojas»— de los que el segundo prescinde, todo se resuelve en cuatro perífrasis de posibilidad, que no ayudan en nada a la función práctica que se supone

han de poseer estos tratados. También significativo para demostrar que se trata de textos de géneros diferentes es la nula precisión de Cunqueiro en cuestiones de estructura. Es evidente que una receta ha de cuidar muy bien el orden de aparición de los ingredientes. Por ello, Ortega hace que se presenten los garbanzos desde el día anterior; tras ellos, todas las carnes y, en último lugar, las verduras. En Cunqueiro aparecen todos mezclados de forma indiscriminada, de forma que es imposible saber cuál es la temporización adecuada.

Así pues, Cunqueiro descarta los engarces temporales; en cambio, Ortega cuida especialmente, desde el «víspera» inicial, de ir señalando cada momento con marcadores temporales («al empezar a hervir»), complementos preposicionales («de 30 a 40 minutos» y «durante más o menos dos horas o dos horas y media») y oraciones de participio («pasado este tiempo»), que dan al conjunto del texto un preciso aire narrativo que es inherente al género culinario. La imprecisión de Cunqueiro en datos temporales y cuantitativos nos permite deducir que su obra está destinada a un lector que conoce todo lo que se pretende explicar, un narratario ya informado. Fijémonos en que no hay ni siquiera un imperativo y que la fórmula «por descontado» no entraría en el contexto de una receta al uso.

Cierto es que, en algún otro momento, sigue estrictamente las reglas de composición que hemos sancionado como propias de un recetario y ofrece precisión en las cantidades y tiempos. Tal sucede en el caso del escabeche de ostras en *A cociña galega*:

Tíranse as ostras das cunchas, ben enteiras, e dáselles unha volta na tixela, sin rebozar, e que non as queime o aceite, que ha de sere do millor. Hai que ter moito tencontén nesta parte da preparación. Unha vez frías, vanse poñendo con xeito dentro do barriliño, e alí están en agarda do escabeche, que se fai co aceite que sobrrou de fritir as ostras, engadíndolle outro limpo, dourando no todo uns allos que, ao seu tempo, tíranse. Misturouse viño branco seco con vinagre, a partes iguáis. Isto co aceite, axúntanse, e ponse a ferver, cunhas follas de loureiro, sal, uns grans de pimenta. Ferva que ferva que se consuma un pouco. E cando se pensa que xa está, arrédrase do lume, déixase enfriar, e canto máis frío mellor, bótase sober das ostras no seu barriliño... (1973: 66-67).

Todos los rasgos que veíamos que definían el género culinario en el libro de Simone Ortega se reproducen aquí de manera exacta, aun cuando se evita definir de forma precisa el proceso. La receta, por lo menos, cuenta con las precisiones necesarias: el uso de conectores («Unha vez frías, ...», «Cando se pensa...»), el juego de cantidades, siquiera con cierta aproximación («a partes iguáis», «uns grans de pimenta»), y una estructura que se ajusta perfectamente al orden que ha de seguir una narración en cuanto a la aparición de los personajes, que en este caso son las ostras.

Con todo ello, si de lo que se trata no es de construir un recetario, cabría preguntarse qué es lo que pretende Cunqueiro al escribir sus manuales de cocina. La respuesta no puede ser definitiva; como en sus novelas, se vuelcan sueños, historia, mito, fantasía, evocaciones del pasado, tipos populares gallegos, múltiples tonalidades que van desde lo personal a lo novelesco. Al rematar la presentación del cocido, inmediatamente se le abre un mundo de resonancias infantiles que, extrañamente, en el texto culinario que reseñamos, aparece más detallado que las recetas estrictas:

E aínda me lembro de cocidos, cando rapaz, en casa dos meus avós, en Riotorto, na vella terra luguesa de Miranda, que viña tamen á mesa outra fonte con castañas cocidas, peladas do todo, e coelas unha pelota de carne picada co seu ovo duro e o seu allo, e algo picante (1973: 41).

De igual manera, en la misma obra, al tratar de «as filloas», evoca la vieja cocina que lo resguardaba del frío exterior. Con cuatro pinceladas dibuja el contraste que se imprimió en su alma de niño (1973: 150): «nas miñas memorias dos días infantís, están seráns de vendaval e choiva, ou de nordés e neve, e na vella cociña, unha criada de nós facendo as filloas». Se trata, pues, de libros heterogéneos y disidentes —Jordi Cerdà en un artículo para el volumen colectivo *Álvaro Cunqueiro e as amizades catalanas* (2003: 87), califica su crítica gastronómica de «força heterodoxa»—, que sacrifican la claridad de su exposición a la distracción del estilo.

Hay un momento en especial, en *A cociña galega*, en el que Cunqueiro establece una relación entre estética y gastronomía. Se trata de realidades cuyos géneros representativos se encuentran bien alejados: en el primer caso, lo que se cocina son referentes que no tienen una existencia más allá de ser mecanismos mentales; en el segundo caso, tanto los ingredientes como el resultado final deben moldearse de manera física y acabar perteneciendo al plano de la realidad. Sin embargo, Cunqueiro ensambla imaginación y realidad para ofrecernos un nuevo producto. Y lo hace del siguiente modo:

Cantas máis noticias se teñan dunha cousa de comer e de beber, millor saberá esta. Xa o espicóu moi ben Bertrand Russell no seu ensaio tituado *Os coñecimentos inúteis*, que el, dende que soupo que os melocotóns viñeron de China, que uns ósos deles atopóunos o gran rei Ianisko nas faldriqueiras duns prisioneiros chineses, que da India pasaron á Persia, de onde os nomes pexigo, pexego, albaricoque, albérchigo e que houbo en francés unha confusión con precoz, de onde *apricot*, etc., gostábanlle moito máis os melocotóns (1973: 72-73).

Se produce aquí una interesante disemia. Por dos veces utiliza la palabra «melocotóns», pero se trata de dos realidades diferentes. En el primer caso, nos encontramos con un melocotón cuyo referente es libresco, personificado casi en un personaje de novela,

que sufre unos avatares históricos o da pie a unas consideraciones etimológicas. En el segundo caso, se trata de unos «melocotóns» que se degustan, es decir, cuyo referente es real, con su peso que se puede calibrar sosteniéndolos en la mano, su textura, su color y su sabor. El placer que nos proporciona el primero es intelectual, el del segundo es físico. Se podría decir que los únicos datos que necesitamos para evaluar su calidad son los que procesan los sentidos. Sin embargo, Cunqueiro propone una curiosa simbiosis y a la corporeidad de la fruta se añade la imaginación y la historia como una de las pruebas de su virtud, se le inyecta a su realidad un contenido intelectual que acrecienta su calidad. Así consigue dar consistencia y materialidad a lo que no va más allá de un simple saber erudito y, al mismo tiempo, cargar los sabores con un peso mítico e imaginativo. El placer se concentra en los sentidos y en la mente.

Incluso puede darse el camino contrario: determinados manjares, al excitar los sentidos, ofrecen más finura al intelecto. En una de las visitas de Cunqueiro a Barcelona, su amigo Néstor Luján lo quiere agasajar y lo invita a un restaurante de lujo. En una crónica del banquete incluida en *La cocina cristiana de Occidente* (1969: 114-115), Cunqueiro habla de los entrantes, de la crema de langosta y de una botella de vino que Luján había escogido de su propia bodega: un *Château d'Yquem* de 1953. Recuerda entonces que Montaigne era de la zona donde se encuentran esos viñedos y remata evocando su obra: «Tengo la seguridad de que, si hago ahora mismo una nueva lectura de los *Ensayos* —que tanta compañía me llevan hecho a lo largo de la vida—, notaría aquí y allá la claridad irrefutable de ese precioso Château d'Yquem». La cocina, así, llega a alcanzar el mismo nivel que las más cuidadas elaboraciones del alma humana —Cunqueiro se propone adscribirla a las creaciones del espíritu— y se convierte en una idea al mismo tiempo que en algo material. Según señala Pilar González Martínez en un artículo para *Los Cuadernos del Norte* (1981: 25) de justas y atinadas palabras, «la gastronomía de Cunqueiro borra la frontera que existe entre la vida y el sueño».

Se establecen, pues, dos estéticas divergentes en Cunqueiro a la hora de enfocar las preparaciones y presentaciones culinarias. Por un lado, defiende una resolución de los platos en la que entra la tradición oral, con las características afines a la literatura de este tipo: transmisión intergeneracional, existencia de variantes, uso de materiales que tienden a la sencillez y claridad; por otro lado, defiende una cocina culta, la presencia de la retórica en los platos, combinaciones originales o impensables. En otra obra culinaria —*El libro de la cocina española. Gastronomía e historia*—, Néstor Luján (2003: 79) entiende perfectamente este doble

camino al hablar de que Cunqueiro defendía «una cocina a veces humilde, sabrosa y rústica, otras heráldica, barroca y noble, como viene en los antiguos cronicones, respetando la pureza del hallazgo antiguo».

Todo esto justifica de sobrada manera la continua inclusión en las obras culinarias de referentes intertextuales. Se trata de situar a la cocina en un contexto cultural que le otorgue carga erudita, con el objetivo de proporcionar mayor satisfacción a la hora de enfrentarse a los platos. A partir de lecturas, tradición oral e imaginación, esos platos asumen una dimensión que los trasciende y los dota de rasgos míticos.

2. Las obras canónicas

Cunqueiro editó cuatro volúmenes que se dedican plenamente a la cocina y un repertorio de textos periodísticos que inciden, en mayor o menor medida, en temáticas gastronómicas. Se abren las publicaciones monográficas con un libro escrito en 1958, a medias con su amigo José María Castroviejo. Lo titularon *Teatro venatorio y coquinario gallego* y su tirada alcanzó los quinientos cuarenta ejemplares, agotados de inmediato. Por fortuna, se reeditó cuatro años después en otra colección de difusión más amplia y con otro título — *Viaje por los montes y chimeneas de Galicia*—, que respetaba, eso sí, el contenido original, excepto en el añadido de algún texto que habían olvidado adjuntar para la edición *princeps*.

En él, Cunqueiro se encarga de la sección «La buena cocina», centrada en platos de caza. Antes de entrar en materia, se entretiene el autor mindoniense en teorizar sobre sus ideas culinarias en un prefacio que lleva como sugerente título «Discurso preliminar. Laude a Venus, escolios a Baco y epístola a los cocineros y cocineras». Se escuda para su disertación en un heterónimo, que no es otro que el cervantino «caballero del verde gabán». Ello le permite tender innumerables puentes al mundo clásico y renacentista, autorizar sus opiniones, defender la tradición en los fogones y salpicarlo todo de citas. Más de una década tardará en publicar su siguiente obra gastronómica, una recopilación de artículos aparecidos en revistas de la época o de refundiciones de textos anteriores. El volumen, titulado *La cocina cristiana de Occidente*, aparece originalmente en 1969 dentro de la colección *Estética del gusto* de la editorial Tàber, fundada en Barcelona por Joan Perucho.

La última obra que publica Cunqueiro sobre estos aspectos es un inventario —sigue siendo un ensayo heterogéneo, pero la confección de los platos se define con más detalle— de cocina popular. Lo tituló *A Cociña Galega* y, en él, recopila todos los hábitos alimenticios

de la Galicia rural, con preparaciones tradicionales y recreaciones de sus experiencias culinarias desde la infancia. Este mismo texto fue incluido en un lujoso volumen que la editorial Everest dedicó a la cocina gallega. Se trata esta de una obra organizada en tres partes: la primera, una traducción al castellano de la obra en gallego que acabamos de citar. La traducción, como suele ser habitual en Cunqueiro, está realizada por él mismo, a pesar de que el texto castellano contiene significativas y sustanciales variantes en las que se eluden aspectos fundamentales en la construcción del original gallego. Antonio Odriozola, en la bibliografía gastronómica que prepara para *Cocina gallega* (Filgueira, 1996: 392), aclara la autoría de la traducción, que no aparece reseñada en los créditos del volumen: «Está considerado por todos como un libro magistral, tanto por su perfecto contenido gastronómico como por el magnífico gallego del autor, que gran literato, igualmente en este idioma, ha vertido al castellano».

Hasta aquí el recuento *oficial*, pero podemos añadir un nuevo libro a la bibliografía cunqueiriana, un libro que suele olvidarse, seguramente por aparecer dentro de un volumen colectivo, y que —aun constando como parte y no como material autónomo— deberemos considerar, con sus sesenta páginas, una obra más. La barcelonesa editorial Nauta, especializada en enciclopedias, libros de gran formato y álbumes de cromos, pone en 1984 en el mercado seis tomos titulados *Galicia eterna*, que quieren ser un repaso de la andadura de la región y de su actualidad. La visión gastronómica emerge de la pluma del escritor mindoniense, aunque los retrasos editoriales hacen que se trate de una obra póstuma.

Queda completa, con estas obras, la producción de tema culinario en Cunqueiro, aunque también surgen de su pluma una serie de materiales complementarios y prólogos, como el que realiza para un curioso y cuidado volumen —*Comentarios Gastronómicos*— escrito por Gaspar Massó en 1967. También escribe la introducción a una obra que intentaba incentivar el cultivo y el consumo de una nueva fruta que ha demostrado su éxito posterior: el kiwi. De la misma forma, dedica unas palabras a la pesca en el epílogo —no es más que el capítulo dedicado a «Peixes de río» en *A cociña galega*, trasladado palabra a palabra— a un libro de Juan José Moralejo, catedrático de Lengua y Cultura Griega en la Universidad de Santiago, obra ligera y llena de consejos prácticos y anécdotas presentadas con especial bonhomía. Por último, escribe un prólogo en 1978 para *Os viños de Galicia*, de Xosé Posada, un industrial vigués que revitalizó los productos derivados de la castaña.

3. Cocina y novela

Álvaro Cunqueiro alumbra con algunos destellos líricos sus obras culinarias; aunque, en general, las citas poéticas se acoplan a sus obras geográficas más que a la cocina. Así que dedicaremos el presente apartado a la abundante presencia en sus obras gastronómicas de textos narrativos; entre ellos, todo tipo de referencias a la historia, literatura y mitos grecorromanos. En cualquier momento nos podemos encontrar con situaciones relacionadas con la guerra de Troya o con menciones a Julio César, directamente o por mediación de Shakespeare.

Es significativo que muchos episodios y personajes literarios sean tratados constantemente con una especial técnica metafórica: uno de los dos términos de la comparación, el gastronómico y real —un alimento, un plato, un vino, ...—, atrae a un elemento literario al presente. Es lo que ocurre al hablar del vino de Angers en *La cocina cristiana de occidente* (1969: 105): «Vinos para Ulises, cuando regresa al país natal y cuelga en el lar el remo». La entidad material del vino hace que quien lo bebe —Ulises en este caso— tome visos de realidad y que el licor, al contacto con el héroe griego, se ilumine con un aura mítica. Es un caso que también se repite en ambientes artúricos o en el mundo de Shakespeare de una manera más radical. Habla Cunqueiro, en *A cociña galega*, del centollo y lo pone en conexión directa con una tópica escena literaria:

Unha centola das que entran nunha nasa dos grovios, [...], eso é unha raíña do mar, que saíu de xardín, e caíu na trampa, como caen nas novelas gregas as princesas que saen a escoitar un paxaro que pousó nun limoeiro, e chegan piratas, arroubanas, e non volven en vinte ou trinta anos, a ver aos pais, e o máis duro, ao amante (1973: 76).

El crustáceo adquiere así vida literaria y su llegada a la mesa trae todo el sabor de aventuras ancestrales y toda la dignidad de su carácter principesco. Sin embargo, no hay una alusión a la Grecia clásica; a pesar de que existen en ella obras que se podrían asimilar a lo que hoy conocemos como novela —*Dafnis y Cloe* o *Leucipa y Clitofonte*—, la escena que nos describe como tópico parece ajustarse a esa novela bizantina que traspasa *Los trabajos de Persiles y Sigismunda* y concluye su etapa clásica con *Eustorgio y Clorilene: historia moscovica*, de Enrique Suárez de Mendoza y Figueroa: aventuras marítimas, separación de los amantes, mujer vestida de varón, ... El final de la cita también parece evocar a esas narraciones, más que a las que se desarrollaron en Grecia una vez fue absorbida por el Imperio Romano.

También mítico es el mundo de la materia de Bretaña, otra de las dianas de sus disparos intertextuales, centrados estos siempre en banquetes y viandas; por ejemplo, al hablar de las empanadas en *A cociña galega* evoca una de las fiestas de la Tabla Redonda:

E si eu xa medrado e dado a escribir, imaxinaba un banquete da Táboa Redonda, entón dos platos, que quizaves lle davan a partir a Lanzarote do Lago pra que lle ofrecese o primor dunha tallada a dona Xinebra, -que a collía coa pontiña dos dedos, coma o muslo de pichón a priora, tan delicada, dos *Contos* de Chaucer-; digo que entón uns dos platos que chegaban ao banquete dos paladíns, era unha empanada de lebre, de molde, un algo gramada, [...] (1973: 61).

Se deja claro, también, que no es más que una ficción —«imaxinaba» es el verbo que emplea—, no muy lejos del mundo narrativo de sus novelas. Las alusiones artúricas, en sus libros de cocina, suelen matizar el valor histórico o cultural de algún plato: el urogallo que comían los caballeros bretones o las trazas de doña Ginebra, a quien distinguimos en *Viaje por los montes y chimeneas de Galicia* (1962: 202) atenta a labores domésticas: «en la historia de *Le lion de la main rouge*» cocina un pato. No encontramos referencias a esta última obra, así que es posible que nos encontremos ante un caso de pseudointertextualidad.

Más curiosa es otra alusión que establece una conexión sorprendente entre cocina y personajes de gestas novelescas. Describe nuestro autor, en *A cociña galega* (1973: 78), una cena en Vigo con Néstor Luján y se sorprende por el tamaño de un *lubrigante*² que desfila en una bandeja ante él. Inmediatamente, una referencia literaria pasa a encarnarse en el manjar y se presenta en la realidad del restaurante: «Era un cabaleiro da Táboa Redonda, un príncipe segredo que chegaba a torneo». Sin eje de comparación, la materia literaria es absorbida por la vida y no hay ningún elemento léxico que establezca una frontera. Desde el momento en que elude el sujeto, este desaparece como referente y la única verdad pasa a estar en el atributo. La realidad, la ficción y el sueño difuminan sus límites y conviven en un único espacio en donde todo existe. Ya no está presente un *lubrigante*, sino un caballero medieval, y esto trastoca toda la disposición del mundo.

Queda patente esta argumentación si comparamos el fragmento que acabamos de reseñar con una variante introducida en la versión en castellano de la obra, incluida en *Cocina gallega*. La misma escena se presenta así (1996: 32): «Era como un caballero de la Tabla Redonda, un príncipe terriblemente armado que salía del Océano». Aparte del cambio total de escenario que se propone en la segunda cláusula —en la versión gallega más cercana al

² Así, con el término gallego, es como denomina Cunqueiro a lo que en castellano es un bogavante.

ambiente novelesco, en la castellana unida al origen marinero del plato— hay una intromisión de la partícula comparativa, esto hace que en ningún momento el lector pierda la conciencia de que lo único real es el crustáceo y que la comparación entre este y el prototipo literario no tenga más sentido que dar realce a su tamaño o a su belleza. Las fronteras quedan perfectamente marcadas y no hay caballeros que se quieran presentar al abrigo de una fusión entre el mundo ficticio y el real, simplemente subsiste una visión lejana como segundo término de comparación.

En cuanto a las obras de Shakespeare, son objeto continuo de términos intertextuales. En ellas, aparece la analogía que ya hemos observado de un determinado alimento con un héroe de raíz literaria (Massó, 1967: 10): «Ostras, de carne fina y blanca, como Ofelia de Dinamarca, [...]», alusión que aparece en el prólogo a *Comentarios gastronómicos* y que —al contrario de lo que acontece en otras ocasiones— no repite en ninguna de sus restantes obras gastronómicas. Los mismos términos de comparación —alimento frente a personaje dramático— aparecen en otro párrafo sobre el salmón, en este caso de *A cocina galega*. En dicho fragmento, el término real acaba de ser pescado, y su presencia estática en la ribera recuerda la muerte de César en la tragedia inglesa. No se trata tampoco de una aparición que se revele como real, porque desde el primer momento se destaca que todo sucede en la imaginación del narrador y que la escena se observa con toda su carga literaria:

Por una de esas “cerebraciones inconscientes”, que dixo don Ramón del Valle-Inclán, a primeira vez que eu vin un salmón deitado na herba da ribeira, rematado de pescar, á memoria véume aquilo que está en Shakespeare, do discurso de Marco Antonio diante do cadavre de César:

—¡Coma un cervo alanceado por moitos príncipes, tédelo ahí! (1973: 90).

Alguna otra ocasión sirve para destacar la figura de Romeo. En *La cocina cristiana de occidente* (1969: 149), recuerda una antigua saga en que un salmón, que era el rey de un país sumergido en el Mar del Norte, poco antes de morir asoma medio cuerpo fuera del agua y desgrana una melodía, «talmente un ruseñor que fuese de la escuela de Verona, donde aprendieron quejas, duermevelas, suspiros y rubores estos encantadores de la noche de un maestro llamado Romeo enamorado...». En *A cocina galega* las alusiones al amante veronés siempre destacan su carácter de cantor embelesado, encarnación humana de un ave totémica para Cunqueiro):

Porque ao Urogalo xa se sabe que se lle dá morte cando dende un arbore lle canta á femia, que se acurruca ao pé do tronco. Será, dixen eu máis dunha vez, como matar a Romeo cando lle está decindo no balcón a Xulieta as docísimas, irrefutábeles verbas... (1973: 130).

Fijémonos en que las comparaciones no son idénticas. En el primer caso, el término real es el salmón —una realidad solo retórica porque proviene de una antigua saga— y el término imaginario es un ruiseñor, Romeo solo aparece como el maestro de los trinos del ave. En el segundo caso, el término real es el urogallo y el imaginario, ahora sí, Romeo. El eje de comparación sigue siendo, pues, la belleza del canto. Sin embargo, no se trata en ningún caso de la presencia efectiva del personaje al dejar explícitos los términos de comparación «talmente» y «como». Su existencia es retórica y no está contemplada como una presencia real en la pequeña diégesis, sirve de mero apoyo exaltador de las cualidades canoras del ruiseñor o del encantamiento del urogallo.

4. El caso cervantino y la intertextualidad integrada

Esta técnica literaria, que consigue que el personaje aparezca en escena y su diégesis se convierta en real, la aplica Cunqueiro constantemente en sus alusiones a la obra de Cervantes, esencialmente al *Quijote*. Xoán González-Millán (1991: 184) dedica un relevante artículo a la relación entre Cunqueiro y Cervantes y destaca que, en estas obras ensayísticas de Cunqueiro, el campo de cultivo de las citas es más amplio que en su narrativa: «os xogos intertextuais están moito máis diversificados, e suxeitos a propósitos distintos». El «Discurso Preliminar» que abre su sección en *Teatro venatorio y coquinario gallego* es una recreación de la lucidez de don Diego de Miranda, «el caballero del verde gabán», que sabe adaptar el estilo a los particularismos del Siglo de Oro. El hecho lo apunta también González-Millán (1991: 187): «asimila cunha facilidade realmente envidiable calquera modalidade discursiva literaria». Se trata de una estampa de estilo voluntariamente arcaico, en la que don Diego, tras la llegada de unos cazadores, da orden de preparar la comida y, hasta el momento de sentarse a la mesa, conversa con ellos sobre la espiritualidad de la cocina.

El pasaje tiene un aire teatral, que acentúan las acotaciones que se introducen y dan al texto una inconfundible ambientación de siglo XVII. Contribuye también a ello el uso de conexiones intertextuales con materiales directos de la presentación que hace de sí mismo don Diego de Miranda en el *Quijote*. Así, ese hurón que aparece en el discurso de *Viaje por los montes y chimeneas de Galicia*, cuidado con un esmero maternal (1962: 115) —«estaba el Caballero del Verde Gabán dándole bolitas de salvia con miel a su hurón atrevido por mejorarle el catarro [...]»— establece una conexión luminosa con el «hurón atrevido» (Cervantes, 1998: 754) que el anfitrión de don Quijote dice mantener.

En esta misma obra, hay una nueva alusión cervantina, pero ahora con todos los rasgos de otro tipo de intertextualidad que hace estallar la dimensión literaria en los textos dedicados a la cocina. Se trata del capítulo dedicado a las liebres. En él, se nos presenta la figura de Alonso Quijano —no lo denomina con su apodo caballeresco— enfrentado a un suculento festín:

Era muy de la Castilla la Vieja el anisar la liebre, y aún en Montño quedan restos de la castellana tradición: la liebre que Alonso Quijano comería, cazada en el antiguo y conocido campo de Montiel por su galgo corredor, bien seguro que iba asada con anises, y los higadillos machacados en el mortero con orégano, ajo y la copilla de vino blanco. Sería cosa de la sobrina -una morenica que sonríe en la sombra- atender tal atavío (1962: 140).

La estampa es una situación habitual en la vida del hidalgo manchego antes de salir a buscar aventuras. Esta cotidianidad se ve reforzada por la alusión a circunstancias extraídas de la novela cervantina como el galgo corredor, el campo de Montiel o la sobrina. Se recrea con ello el ambiente de placidez de los primeros párrafos del texto. El problema estriba en el uso del tiempo verbal. Para retratar a nuestro héroe, Cunqueiro utiliza un condicional, tiempo que, según Emilio Alarcos (1994: 153) en su *Gramática de la lengua española*, designa «hechos cuya realidad es factible siempre que se cumplan ciertas condiciones». Es decir, que no supone Cunqueiro una existencia real de los hechos o de algún personaje, simplemente expresa la posibilidad de que algo suceda si concurren determinadas circunstancias.

En el fragmento que hemos escogido no queda muy claro cuál es el elemento sobre el que actúa esta realidad factible. La oración que estructura el verbo «comería» está formada por un sujeto —Alonso Quijano— y un complemento directo —la liebre—, y no es posible conocer si el elemento sobre el que incide el condicional es únicamente la liebre —en este caso Alonso Quijano existió realmente, pero se duda de que en su alimentación entrara este plato, lo que equivaldría a enfrentarnos a una ruptura de los condicionantes del género culinario—, o es el agente —con lo que se viene a decir que Alonso Quijano es un personaje literario, pero si hubiera existido...—. Cunqueiro consiente en que la situación sea difusa con la finalidad de dar un carácter casi mágico, de ensoñación, a la escena y, por lo tanto, al plato. Es una receta, como tantas veces en Cunqueiro, para degustar con la imaginación y una nueva constatación de que, en este tipo de obras, Cunqueiro no trabaja para crear unos modelos culinarios, sino para crear un mundo mítico.

La misma imprecisión opera sobre la forma «sería», que actúa de manera análoga sobre el plato y sobre la sobrina. Sin embargo, en un breve inciso, se abre una luz en este

ambiente de suposiciones que bascula entre la realidad y la imaginación. Cunqueiro quiere ofrecernos una leve nota sobre la figura de la sobrina y lo hace apartándose del texto principal, como si quisiera separar dos dimensiones diferentes. La cita exacta es la siguiente: «una morenica que sonríe en la sombra». Podía haber seguido utilizando perfectamente el condicional y mantener la imprecisión del resto del párrafo y, sin embargo, se decanta por la transparencia y utiliza un presente de indicativo, que según Alarcos (1994: 154) designa «todo lo que el hablante estima real o cuya realidad o irrealidad no se cuestiona». Si esto es así, la figura de la sobrina pasa a tener entidad física, y puede actuar, cocinar, sonreír, porque Cunqueiro la ha trasladado —con el indicativo como firma— a la realidad.

Xoán González-Millán sabe analizar perfectamente este especial uso de la intertextualidad y, en un mero apunte, sin análisis exhaustivo, indica que el fragmento sitúa a don Quijote más allá de los límites de su historia; es precisamente lo que se consigue con el tipo de intertextualidad que desvelamos aquí: «esta manipulación do texto cervantino é especialmente suxerente en canto ás fórmulas de intertextualización empregadas por Cunqueiro, que proxecta o héroe de Cervantes e a súa diéxese correspondente máis alá dos límites definidos polo texto original» (1991: 185).

Se podría denominar este fenómeno como intertextualidad integrada, puesto que su función es integrar un mundo narrativo —y un nuevo pacto de verosimilitud— en el que se está desarrollando. Es la misma idea que le ronda a Luisa Blanco (1990: 228). en su obra sobre el léxico de Cunqueiro y que no llega a definir del todo. Al utilizar una cita de *Merlín y familia* en la que se nombra a Dulcinea del Toboso, apunta que esta «une dos libros de aventuras caballerescos con solo citar dos nombres, como a efectos de encantamiento surgen delante de nuestra vista imaginativa: *Ginebra, Dulcinea*», y únicamente se atreve a calificarlo de «literatura dentro de la literatura»

En realidad, se trata de lo que Siegfried Schmidt (1997: 233) designa como cita mecánica: «un personaje está citando a alguien cuyo nombre, para el entendido, basta para representar su programa teórico»; es decir, aludir de forma breve —el narrador o un personaje pueden hacerlo— a alguien cuya mención basta para evocar todo un ámbito diferente al del texto en el que se incluye. La intertextualidad integrada no es más que un caso extremo de estas alusiones; en ella, el personaje se hace presente y vivo, no como recuerdo o posibilidad, sino apareciendo realmente en un nuevo ámbito de actuación diegética. En otras palabras, este tipo de intertextualidad consistiría en una cita mecánica en la cual el

personaje interactúa con su exotexto. Desde el momento de esta intervención, estamos leyendo dos obras a la vez.

Cuando uno se enfrenta a cualquier trama literaria, se establece un pacto de verosimilitud: la actitud del lector, según Francisco Abad Nebot (2001: 34), ha de ser tomar aquello que se le narra «como una verdad poética, como si fuese real [...]». Podemos deducir, entonces, que toda la vida palpable que conoce nuestra conciencia queda neutralizada, que la realidad queda suspendida; y en la realidad entra cualquier otra secuencia narrativa, que resulta, por tanto, también paralizada. Únicamente existe el mundo que va creando poco a poco la obra. Se trata de un trasvase de planos, la literatura y la realidad son haz y envés, si estamos frente a una, la otra queda apagada, invisible.

Si en un texto aparece una alusión a algún personaje como posible, sigue quedando estático; el señalar, por ejemplo, que alguien «actúa como si tuviese a Gaiferos delante» no hace vivo al carolingio, puesto que Gaiferos no forma parte de la diégesis. Pero en el caso de que un personaje que pertenece a otra narración o a otro corpus narrativo se introduzca con sus circunstancias en una obra, en ese caso forma parte del pacto de verosimilitud, y desde ese momento da validez, por lo menos, a la obra narrativa de la que proviene. Y aquí es cuando salta el cortocircuito, porque nuestro pacto de verosimilitud se vuelve permeable y hemos de aceptar que también entra en él la novela aportada por el personaje que emerge. Ello no ocurre en las citas y alusiones, estáticas, ello no ocurre con personajes de la realidad, pero sí con personajes que solo tienen existencia en otras palabras. Se trata de una técnica que dota de extremada tensión al texto y que, por tanto, se ha de usar con moderación.

Es claro que, en un ensayo —lo que al fin y al cabo son las obras de Cunqueiro que analizamos—, es imposible que se produzca un caso de intertextualidad integrada. Las citas literarias sirven de refuerzo lírico, de argumento de autoridad o de precisión erudita, pero no podemos ver vivir a personajes de otros ámbitos narrativos porque no está funcionando un pacto de verosimilitud. Sin embargo, Cunqueiro, en estos géneros —y en sus artículos periodísticos y charlas radiofónicas—, hace un uso continuo, inherente a su estilo, de tipologías narrativas. Y aquí es donde se desvela la luz de la intertextualidad integrada. Un ejemplo ilustrativo, en *La cocina cristiana de occidente*, deriva de la especial afinidad de nuestro autor con la literatura francesa. Ahí encontramos a Tartarín de Tarascón, el exótico personaje de Daudet, también como figura de intertextualidad integrada en la que emerge una diégesis —su ciudad, África—, personajes —Costecalde, el camello— y diálogo:

El héroe de Tarascón no ha muerto. Todavía pasea por las calles y plazas de su ciudad seguido de su camello. Todavía Costecalde se pone amarillo cuando Tartarín cuenta sus hazañas africanas; si algún forastero le pregunta si se encuentra mal, Costecalde responde sencillamente: “¡No, no es nada! ¡Es de envidia! ...” (1969: 71).

La combinación del adverbio temporal con el presente de indicativo otorga a la escena la intensidad de lo vivido. Seguramente se refiere al retorno de Tartarín a su pueblo al final de la novela, donde acepta ya la presencia del camello que ha sido ejemplo de conflicto y fidelidad durante tantos días:

...seguido por su camello, rodeado de cazadores de gorras, aclamado por todo el pueblo, se dirigió tranquilamente a la casa del baobab; y, mientras caminaba, comenzó a relatar sus grandes cacerías:
—Figuraos —dijo—, que una noche, en pleno Sahara... (Daudet, 1984: 155).

Donde no aparece este tipo de intertextualidad integrada —por la presencia, como intermediarios, de los autores— es en otras alusiones a la tradición literaria francesa. Una de ellas — en *A cociña galega*— está centrada en Stendhal (1973: 53), y ni siquiera aparece referido el nombre de la dama o el título de la novela, aunque la alusión al origen del jamón lo hace suponer: «A unha dama stendhaliana, as magras de xamón de Parma, á vista, dábanlle languidez». Lo cierto es que en *La Cartuja de Parma* no encontramos alusión a tal alimento y, de hecho, bien pocas menciones a aspectos gastronómicos: alguna fiesta en el capítulo sexto; Ludovico, el cochero, reciente rico, que come una tortilla en el undécimo, ... Sí, desde luego, aparecen damas lánguidas: Fabricio observa a Clelia, y el narrador comenta que «[...] la halló tan melancólica y sombría, estaba tan pálida [...]» (Stendhal, 1981: 374). Sucede en los delicados episodios de la torre Farnese, en que ambos jóvenes se comunican a distancia y en secreto hasta acabar enamorándose.

Incluso llega a usar, en estas obras, casos de metatextualidad, puesto que se permite en *La cocina cristiana de occidente* un pequeño párrafo ensayístico en el que coteja los logros del *nouveau roman* con los del folletín decimonónico. En él, Cunqueiro (1969: 119) defiende este último: «Ignoro porque se lee a Robbe-Grillet y no se lee a Montepin, que cuenta muchísimo mejor que él, que Butor, que Simon, que todos los prodigios de la nueva novela». Cunqueiro, aunque no siguiese sus criterios, conocía muy bien las estéticas narrativas de su tiempo.

Si la literatura francesa moderna está bien representada, la inglesa también cuenta con alguna presencia en la misma obra, aunque en número mucho menor. Quizás la alusión que más importa a nuestro propósito, aunque la mención al autor resta autonomía al personaje, sea la del caballero Tristram Shandy, que desata la envidia de Cunqueiro (1969: 55) al

recrearse con unos tragos de un albariño del XVIII que el gallego desearía probar: «Y tóqueme a mí, gallego de nación, envidiar los tostados y albariños de mi tierra que les llegaban de los siglos XVII y XVIII, vinos que le llenaban la boca al buen Tristán Sandy (sic) de Lorenzo Sterne [...]».

5. El juego

El estudio que hemos realizado nos desvela que, en las obras de carácter culinario, Cunqueiro se mueve alrededor de unos ejes diegéticos y retóricos en los que la cocina es la puerta de la imaginación. Las atmósferas clásicas, el mundo artúrico, Shakespeare o Cervantes, por medio de símiles o metáforas, hacen que unos textos de pretensión instructiva inicial se transformen en estallidos de luz literaria. Es un uso radical de la intertextualidad, que José Enrique Martínez (2001: 11) define desde el punto cero del fenómeno: «Llamo «intertextos» a los textos «otros» que en forma de citas y alusiones forman parte de un texto determinado». Esta destrucción interna de las inmutables normas del género hace que alcance el grado supremo de una heterodoxia que ya existía en sus textos narrativos. Una destrucción que aparece asimismo en artículos periodísticos sobre cocina, que serían motivo de otro artículo.

En estas obras, no solamente indaga en mundos de imaginación con alusiones directas, sino también en los mecanismos estéticos del arte literario, aspectos que incluimos tras presentar el corpus textual de su producción en este campo. Incidimos, eso sí, con más amplitud en un caso extremo que pone en contacto varios pactos de verosimilitud y que se hemos llamado intertextualidad integrada, especialmente activo en los momentos en que Cervantes o algunas novelas francesas se introducen en la cocina.

En esos momentos, ya no hay realmente cocina, ya no hay plantilla prescriptiva. Su carácter lo lleva a otro espacio: no puede dejar de acudir a la imaginación, no puede dejar de jugar con ella.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABAD NEBOT, Francisco (2001), *Teoría de la novela y novela española*, Madrid, UNED.
- ALARCOS LLORACH, Emilio (1994), *Gramática de la lengua española*, Madrid, Espasa-Calpe.
- ARMESTO FAGINAS, Xosé Francisco (1987), *Cunqueiro. Unha biografía*, Vigo, Xerais.
- BLANCO, Luisa (1990), *El léxico de Álvaro Cunqueiro*, en *Verba. Anuario galego de Filoloxía*, Anexo N° 33, Santiago, Universidade de Santiago.

César Prieto Álvarez (2022): «Álvaro Cunqueiro: también entre pucheros anda la imaginación», *Cuadernos de Aleph*, 14, pp. 31-51.

- CAMPOS, Guillermo (1991), “Cunqueiro e a gastronomía galega”, *Agália*, N° 25, Santiago, AGAL, pp. 91-94.
- CERDÀ, Jordi (2003), «Cunqueiro o l'estètica del retrogust», en Jordi Cerdà, Víctor Martínez-Gil y Rexina Rodríguez Vega (eds.), *Álvaro Cunqueiro e as amizades catalanas*, La Coruña, Edición do Castro, 2003, pp. 87-106.
- CUNQUEIRO, Álvaro [con CASTROVIEJO, José María] (1958), *Teatro venatorio y coquinario gallego*, Vigo, Monterrey.
- CUNQUEIRO, Álvaro (1962), *Viaje por los montes y chimeneas de Galicia. Caza y cocina gallegas*, Madrid, Espasa-Calpe.
- CUNQUEIRO, Álvaro [con MASSÓ, Gaspar] (1964), *Itinerarios turístico-gastronómicos de la provincia de Pontevedra*, Vigo, Faro de Vigo.
- CUNQUEIRO, Álvaro (1967), «Prólogo» a MASSÓ, Gaspar Massó (1967): *Comentarios Gastronómicos*, Vigo, Cámara de Comercio, Industria y Navegación, pp. 9-12.
- CUNQUEIRO, Álvaro (1969), *La cocina cristiana de Occidente*, Barcelona, Tàber.
- CUNQUEIRO, Álvaro (1973), *A coñina galega*, Vigo, Galaxia.
- CUNQUEIRO, Álvaro (1979), «Prólogo» a DEL RÍO BOUZAS (1979): *Kivi, el fruto del futuro. Posibilidades del cultivo en Galicia*, Pontevedra, Diputación Provincial de Pontevedra, pp. 13-14.
- CUNQUEIRO, Álvaro (1981a), «Prólogo» a POSADA, Xosé (1981): *Os viños de Galicia*, Vigo, Galaxia, pp. 9-10.
- CUNQUEIRO, Álvaro (1981b), «Epílogo» a MORALEJO ÁLVAREZ Juan José: *Guía pra pilla-las troitas, miñas señoras*, Vigo, Xerais, pp. 175-183.
- CUNQUEIRO, Álvaro (1984), «La cocina y las bodegas gallegas», en VV.AA., *Galicia Eterna*, tomo IV, Barcelona, Nauta, 1984, pp. 793-855.
- CUNQUEIRO, Álvaro (1996), «Prólogo» a FILGUEIRA IGLESIAS, Araceli (1996): *Cocina Gallega*, León, Everest, pp. 9-63.
- CERVANTES, Miguel de (1998), *Don Quijote de la Mancha*, ed. De Francisco Rico, Barcelona, Crítica.
- DAUDET, Alphonse (1984), *Tartarín de Tarascón*, Barcelona, Ediciones Fórum.
- FILGUEIRA, Araceli, «Cunqueiro comía de todo», *Faro de Vigo* (Vigo), 24 de abril de 1991, p. 7.
- GONZÁLEZ MARTÍNEZ, Pilar (1981), «Cunqueiro gastrónomo: manierista de los oscuros y terribles tiempos», *Los Cuadernos del Norte*, Oviedo, N° 6, pp. 24-27.
- GONZÁLEZ-MILLÁN, Xoán (1991), «Álvaro Cunqueiro e Cervantes: xogos de erudición», *Grial*, N° 110, Vigo, Galaxia, pp. 173-188.
- LUJÁN, Néstor y PERUCHO, Joan (2003), *El libro de la cocina española. Gastronomía e historia*, Barcelona, Tusquets.
- MARTÍNEZ, José Enrique (2001), *La intertextualidad literaria*, Madrid, Cátedra.
- ORTEGA, Inés y Simone (1997), *Nuestra Cocina*, Madrid, Espasa Calpe.
- PASCUAL Rodríguez, Roberto (2007), «Sobre los sentidos en la cocina (para)literaria de Álvaro Cunqueiro», *Revista de Filología Románica*, Anejo V, pp. 268 - 279.

- PUGA Y PARGA, Manuel María (2001), *La cocina práctica por Picadillo*, La Coruña, Everest Galicia.
- SALGADO, Xosé Manuel y VILLANUEVA, Dolores (1991), *Álvaro Cunqueiro (1911-1981)*, Santiago de Compostela, Xunta de Galicia.
- SCHMIDT, Siegfried J. (1997), «La auténtica ficción es que la realidad existe. Modelo constructivo de la realidad, la ficción y la literatura», ed. De Antonio Garrido Domínguez, *Teorías de la ficción narrativa*, Madrid, Arco Libros, pp. 207-238.
- STENDHAL (1981), *La Cartuja de Parma*, Barcelona, Planeta.
- VV.AA. (1999), *Galiza. Mondoñedo (1930-1933). Incluye Papel de color e Frol de diversos* (1999), ed. L. Giraldo, Santiago de Compostela, Xunta de Galicia.