



Así empezó el gran banquete

- ▶ *Cambados abrió una epidemia de fiestas gastronómicas que hoy son consustanciales al país*
- ▶ *Los concellos gallegos sin un plato al que exaltar decrecen cada año*

JORGE CASANOVA
A CORUÑA

Del percebe al caldo de ósos, de la tortilla a la androia, no hay un plato en Galicia que no sea objeto de fastuosos homenajes. De hecho, los concellos que no tienen en su calendario una fies-

ta gastronómica son mínimos. Pequeños reductos donde probablemente están buscando qué plato promocionar.

Las fiestas gastronómicas son ya consustanciales al ocio autóctono. No se entiende un verano (o un invierno) sin una *enchenta* local, sea de lo que sea. Su ecolo-

gía en las últimas dos décadas está también vinculada a las campañas electorales y a la profusa presencia de políticos en estos eventos, como pregoneros o simples invitados. Una fiesta gastronómica sin conselleiro es como un jardín sin flores.

Pero ¿de dónde parte esta cos-

tumbre? ¿Quién se inventó la primera fiesta gastronómica? Mientras nadie demuestre lo contrario, las investigaciones de este periódico apuntan a la Feria del Albariño de Cambados como el principio de todo. El año que viene celebra su cincuenta aniversario. Diez años más tarde se

puso en marcha la del pulpo de O Carballiño. Este año, entre las dos fiestas ha pasado medio gobierno gallego, medio español, oposición local, visitante, etcétera. Y, por supuesto, miles de personas dispuestas a disfrutar de una gastronomía loada como ninguna.



Ramón Cabanillas en una de las primeras fiestas, en el 58



El pulpo á feira era la base de las primeras celebraciones, pero con cachelos y lacón

La Festa do Albariño nació de una noche de convites y largas charlas

CARMELA UZAL
VILAGARCIA

Como todas las cosas buenas de la vida, la Festa del Albariño también se fraguó en una de esas sesiones de gastronomía y amigos. Corría el año 53, en la huerta de Botana se hallaban reunidos Bernardo Quintanilla, Ernesto Zárate, Francisco Fernández Aguiño y Manuel Silva. Los apellidos con mayor solera del municipio. La cosa fue así: mientras degustaban una copiosa comida, Quintanilla propuso a sus compañeros de mesa la idea de organizar un banquete y una cata de vinos. Por supuesto, hubo quorum y acordaron que el tercer domingo de agosto se celebraría la gran fiesta.

Lo que se había pensado como un evento familiar, finalmente congregó a 130 personas dispuestas a hincar el diente a un exquisito menú en el que no faltaron las empanadas, el pulpo, los mejillones, la langosta y la gallina trufada. A las puertas del convite se arremolinaron más de cien coches aparcados, propiedad de los letrados compañeros de Quintanilla. Un hecho insólito para el Cambados de la época.

En el año 57 murió Bernardo Quintanilla y con él los ya célebres encuentros en la huerta de Botana. Fue entonces cuando se municipalizó la fiesta y aquella primera reunión que parió una noche de charla y tenedor se ha convertido hoy en cita obligada para miles de personas.

A FAVOR

JUAN CARLOS MARTÍNEZ

LA ALEGRÍA ES UN PLATO

«Alegría, alegrote, xa anda o rabo do porco no pote». Este es un lema autóctono y no lo de *pórtico de la gloria*, ni lo de *@ punto*. Qué fiesta iba a ser esa en la que antes —o después— del vacilón no hubiera una mesa bien provista, homenaje a esta naturaleza feraz en la que enraizamos, que nos caracteriza y nos sostiene. Pues eso, sería un cónclave de nihilistas, una fiesta de pastilleros, una lamentable sesión de modelitos de negro que no acaban de ligar, un guateque de *lambespiñas*, un continuo mirar el reloj para irse a casa o al mesón de Fernando.

Viejas hambres, dice Cunheiro, dieron paso a fiestas gastronómicas por todas partes. Bueno, ¡y qué! Las hambres de principios del XVIII son historia. Conocemos la historia; no estamos, pues, condenados a repetirla. Viva su residuo, la tradición, que es compartir con los amigos toda la abundancia de viandas disponible y en su mejor punto, ponerles al alcance ese segundo místico en el que hasta la conversación más interesante se detiene porque pasa entre incisivos el tenedor con un cachelo teñido de la salsa indescriptible de un pulpo bien guisado.

Una reunión del Sindicato Vertical, el origen de la Festa do Pulpo

SUSANA PÉREZ
O CARBALLIÑO

Una reunión de amigos, todos ellos pertenecientes al Sindicato Vertical. Puede decirse que este fue el origen de uno de los festejos gastronómicos más populares de Galicia, la Festa do Pulpo. Aunque si se quiere buscar un «culpable», se cuenta que fue Ramón Valeiras Sobrino, más conocido como *O Labrador*, quien propuso en agosto del 64 la celebración de un Día do pulpo. Héctor Godás, alcalde entonces, recuerda aún la llamada de Sobrino «prononiéndome la celebración de la fiesta a lo que yo respondí: 'se non me dá moito traballo ...'». Así fue como un 20 de septiembre de 1964, Ramón Vale-

iras, Felipe López y Luis Padrón, entre otros, realizaron la primeira pulpada, con un menú que incluía «xamón do país, lacón cocido, queixo da nabiza, paviás do Ribeiro, viño de Cabanelas» y, por supuesto, pulpo á feira con cachelos. Todo ello por 100 pesetas. Aprovechando el festejo, se celebró también un partido de fútbol entre el Arenteiro y el Compostela.

No fue, sin embargo, hasta el 1966 cuando se popularizó el evento. Este año se vendieron 3.000 raciones de pulpo á feira. A partir de ahí, la fiesta fue a más y ya en el 74 se constataba la presencia de 50.000 personas. Muchas han sido la anécdotas, entre las que destaca el año que se adelantó la edición por un error de impresión del cartel

EN CONTRA

BEGOÑA R. SOTELINO

CHEWBACCA Y LA PRINCESA LEIA

Siento en mi interior una lucha interna entre las fuerzas del bien y del mal, entre la parte rebelde y la imperial, como si dentro de mi cabeza transcurriese un capítulo galaico-galáctico de *La Guerra de las Galaxias*. Cuando asoma el Chewbacca que hay en mí, me encanta la exaltación de la empanada, del pimiento, del mexilón, del choco, de la ostra, del polbo, de la sardinita. Esas *fiestas jolgorio* en las que la gente se pirra por pillar una ración a toda costa y se la toma tan feliz, sudando bajo un toldo, en un plato de plástico, de pie, en un ambiente que hue-

le a verano y a sobaquillo, con una envidiable alegría de vivir.

Pero mi parte animal se lleva mal con la más noble. Cuando me sale la sangre azul a lo Princesa Leia, la hemoglobina se vuelve roja de ira. Entonces me entra la vena fina, la que aborrece el menaje de usar y tirar, la aglomeración de la masa, las hordas de comensales hambrientos. En todo caso, si alguien tiene la saludable intención de acercarse a un encuentro gastronómico, que se lleve la espada de luz y que la fuerza le acompañe. Y que aproveche.