



La oca de lengua *d'oc*, la oca tolosana, ésa fue la comida favorita de los cruzados en los días albigenses, y a punto estuvo de acabarse la raza con las enormes gulas de aquellos ásperos cristianizadores. La oca con peras o con moras, ésa viene de las riberas de los lagos de Italia; allí la oca es rizada, como las que llaman del Danubio o de Sebastopol, y alarga el cuello desde los días en que avisaba que bajaba Atila. La oca de las Castillas es una pariente pobre de la oca tolosana, y hace unas semanas me quedé con las ganas, en Barcelona, de comer oca con peras, ya que suponía que sería una oca blanca del Ampurdán. Estas caminan muy bien, y vuelven la cabeza, centinelas gratuitas. Realmente, un buen asado de oca debía de comerse sentado en cojinetes de plumón de oca, como los que usaban, cuando estaban preñadas, las señoras de los cónsules hanseáticos. Hay quien, de la oca, prefiere a todo, el cuello, pero lo mejor son las alas, y el *summum* la mitra. Un par de Francia hubo, cuyo nombre ahora no recuerdo, que solamente comía esta parte de la oca, y así mandaba asar siete, que siete mitras era su ración.

El pavo es sonso y taciturno, y hay que alegrar (...)



Álvaro Cunqueiro (1911-1981)  
*La cocina cristiana de Occidente*