

A la mesa con Neruda

● No es un libro de cocina sino un testimonio personal y directo de la relación del poeta con la comida, ilustrado con la magia de sus versos.

Una revelación para muchos admiradores de la "oda al caballo de madera" de Neruda: la receta era de Matilde Urrutia y no del poeta. Así lo afirma Aída Figueroa en su atractivo libro "A la mesa con Neruda", complementado con bellas ilustraciones y chéremisimos consejos de cocina del doctor Martín Vivado.

La obra, prologada y escrita por amigos incondicionales, pero que no se revelan como expertos gastronómicos ni pretenden serlo, entrega numerosa información de primera mano sobre la vida diaria, las costumbres y las aficiones culinarias de Neruda. Ricardo Elías Reyes Basoalto incluye buena parte de sus poemas relacionados con la comida, en especial de las "Odas elementales", y varios que reflejan distintas épocas de su vida. Ambos ilustran también, con fervor de buenos comensales y tal vez algún cenépulo ante tal sucesión de comilonas, en la preocupación de Neruda por los hambrientos del mundo.

El prólogo de Volodia Tchelnokov tiene su mejor acento en el título "El gran convidado", que sintetiza con exactitud la relación nerudiana permanente con la buena mesa. Por sobre todo ésta era una ocasión de convivencia amistosa y no un mero pose individual.

En un recorrido vital respaldado por oportunas fotografías, Aída Figueroa muestra etapas bien diferentes. Primero, la fragilidad de su infancia, interrumpida a veces por los costillares y prietas con papas paradas y el "vino asistido"



XIX

*Cómos sabe la tierra por el moño bucondo
lechama las, cabellos, moñil entrecelido,
la primavera red de la espiga madura
y todo el reino de oro que se va desprendiendo!*

*Quiero comer cebollas, quiero del mundo una
un plato colmado de nubes eternas,
que transforme la tierra en cerra y equilibrio
como una ballarina desvelada en su vuelo.
Dame unas codornices de cacería,
olviendo a campo de las selvas,
un pinguino vestido como un rey,
destilando profundidad mojada sobre la furia,
abriendo púlsos ojos de oro
bajo el multiplicado peso de los tiempos.*

*Vámonos, y bajo el castaño la fogata
dejad su aroma blanco sobre las tramas,
y un condón con toda su ofrenda del mundo
su linaje hasta ser dudar para su hora.*

*Quiero todas las cosas de la tierra,
tomates recién caídos, cebollas, de raíces salvajes,
dulces angulas que al mar se fuerzan,
alarguen sus perlas doradas,
y una bandeja de dulces ericos
donde se amaneciendo subarcano
al fresco firmamento de lechugas.*

*Y antes de que la dulce marinada
llene de aroma el vaso del almuerzo
como alfabeto faja de sabores,
a las entrañas del Sur, recién abiertas,
en sus estuches de esplendor salado,
ya mi bello empapado en las sublimaciones
de la tierra que uno y que recorro*

Escribe entonces la formidable "Residencia en la tierra" y poco a poco como "Apogeo del apio" o "Estados del vino" no hay allí, dice Aída Figueroa, sibaritismo culinario. La alegría de comer con amigos la encuentra en España y la prolonga en Nápoles, en la casa que comparte con Detia del Carril, donde aquellos entran y salen, los platos son simples y campesinos y el vino de chinos, pero abundan "la conservación chilopante" y a veces las cocciones.

Neruda frecuentará más tarde restaurantes como el Centro Vasco del Emilio y sabrá apreciar como De Rokha los mariscales de Concepción, las longanizas con cholgas, el estofado de San Juan y el vino pipilo. Pero el gran vuelo se producirá con los viajes y la influencia de Matilde, que lo convierten en un verdadero gourmet. En colaboración con Miguel Ángel Asturias publica "Comiendo en Hungría", aprecia las olivas de Frascati, el "chuchú" de Georgia con salsa de ciruelas ácidas, el vino gris, los ciervos y pichones con mantilla silvestre y los vinos Tokay y Moson Rotkai.

En La Chausson y en La Negra, Matilde Urrutia dará otro giro a la decoración, la vajilla y la gran cocina marino, y a las fiestas, los disfraces y las ricas colecciones diferentes que uno le gustaron. El, con roja chaqueta de barman, sacando un "concomiteño" fue en el

A la mesa con Neruda [artículo]

Libros y documentos

FECHA DE PUBLICACIÓN

2001

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

A la mesa con Neruda [artículo]. il.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile