



Neruda y Asturias

Fiesta de la GASTRONOMIA

En 1948, Rafael Alberti y Miguel Ángel Asturias visitan en París, en el segundo piso de un edificio que alberga en su planta baja una librería. En la vitrina se muestran los alcanduleros de Víctor Hugo. Al bajar rápidamente, Alberti y Asturias reñan por conocerse mediante de perfil como los toreros acumulados, para contemplar el incremento de sus alfileras que conservan sus antiguas coronas, molinadas. Rafael, desafiando, exclama: "Ya voy pasando al quinto verso de *Los Miserables*", y Miguel Ángel le responde: "Voy bien, no he terminado. Sigo en el segundo verso de *Notre Dame de Paris*". Tienen dos opiniones afianzadas al buen arte del comer y el beber.

En 1965, coincidieron en Budapest Pablo Neruda y Asturias. Amantes de un que no pasaportado, recorrieron los principales restaurantes de una capital de buen pasado repensado por la calidad de su gastronomía. En el restaurante "Mabucien" comen un plato que les sugiere la idea de escribir a su vez un libro sobre la cocina local. Al día siguiente, en una taberna de marineros a orillas del Danubio, refinaron su proyecto. Comenzaron a recorrer las villas de donde eran originarios los platos que degustaban. Pasaron recibidos por aldeas y nobles, cocineros y sencillos. También probaron las legendarías viñas de aquella tierra: "vino transparente y el blanco del marisco cocinado del rubi, sangre de toro, sangre de vaca, sangre de lobo", escribió Asturias. "El que comulgó con agua, me dio a beber el sacrificio humano", dice Neruda.

En París la atención la concentró primordialmente en los ingredientes, el aroma del guiso, el "volante, gorgoso, picante, casi inabordable", exclamó Asturias. Las sopas de cangrejo y de carraja, de cocas de gallo, de jibito, de conejo, de pollo de cualquier institución se recordaron. "Palo de potaje que hacen trémulo los castillos". No olvidaron la sopa con carapá, ni la borraja con tubos de oro, ni las atronaciones multiplicadas por la breva. Al comenzar el fin de semana Neruda lo proclamó: "Elgado de dega / para para del por / no saber que el agua es una ola de delicia".

Asturias habló con gran insistencia de la

que una vida sencilla a prescripciones religiosas en el comer a dietas dietéticas, a restricciones de salud, a normas de modo o a bondades implacables que les impiden el pleno disfrute de los banquetes infusion. También insisten con sus que aires resucitan a los poetas, una sucesión

como Tostant, Harold Lloyd y José Raúl Capablanca. Allí disfrutaron de ciruelas, duraznos y para sobre una mesa de hielo picado.

En aquellos días Neruda y Asturias codiciaron las ensaladas de Brilix Suvarin, quien creó en la variedad de platos así como la sucesión de los más ligeros a los más sustanciosos, entonces de reproducción el famoso pastel de Trivaldo, narrado por Petronio, con su alivio de aschichones, longuinas, berbernas y chocolate; comieron las bolas de Camacho, que son suaves Cervantes, donde cincuenta minutas prepararon una docena de licores y un novillo entero juró a sesenta otros de vino y dos cucleros de leche para frito.

Asturias concluye que "comer es valga" para la mesa puede un campamento, comió, pasó por la danza, disfrutó de la hospitalidad. Los banquetes son una



Asturias y Neruda

Comiendo en Hungría

ca vez de niños, deben leer desatada y alfin en las empujadas afán con breva.

Neruda escribió el vino Sangre de Toros: "En comida mental sin de la vida / y sin de la vida en el suelo / repensando y cansado por la breva". Al Tokay le llamó "Jugo de amor, latido de la vida, camino de apuro, verdad de oro, verdad del molinero", además que lleva las copas "con un fijo fuerte delicia".

Cuando visitaron el famoso restaurante "Hungaria" vieron con interés la co-

medición de agua y veritas bien como la variedad, las de las de las de las. Muchas trépan son contagiadas por el uso popular y arrojadas por su repetición durante siglos.

En realidad, el itinerario gastronómico de Asturias y Neruda fue, no solamente una lista alucinada sino una celebración con palabras, un banquete literario, una conflagración de óptima estética y una apoteosis del lenguaje que quedó conflagrada en el libro *Comiendo en Hungría*, publicado con Camacho. Pero, en

Fiesta de la gastronomía [artículo] Lisandro Otero.

Libros y documentos

AUTORÍA

Otero, Lisandro, 1932-

FECHA DE PUBLICACIÓN

2006

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Fiesta de la gastronomía [artículo] Lisandro Otero.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

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