



Entre los dos Pablo camina esta cocina en días de fiesta

La saciedad del hambre de los poetas

Entrevista suspendida. Este es el día cuando hay que escribir de comidas y cómo ellas, humcantes, se pasean de la mano de la literatura.

De manera que ponemos rano a la tarea y he aquí lo que ocurre con el hambre y la saciedad del hambre que, primer hambre y primera saciedad, aquella que será igual hasta el fin de los días. La mujer como manjar.

Y Neruda, el buen Pablo, que canta:
Tengo hambre de tu boca, de tu voz, de tu pelo
y por las calles voy sin nutrirme, callado,
no me sostiene el pan, el alba me desquicia,
busco el suujo líquido de tus pies en el día.
Estoy hambriento de tu risa reshalada.



de tus manos color de furioso granero,
tengo hambre de la pálida piedra de tus uñas,
quiero comer tu piel como una intacta almendra.
Quiero comer el rayo quemado en tu bermosura,
la nariz soberana del arrogante rostro,
quiero comer la sombra fugaz de tus pestañas
y hambriento vengo y voy oliendo el crepúsculo
buscándote, buscando tu corazón caliente
como un puma en la soledad de Quintrué,
luchar por Neruda es caer de bruces en la resaca ali-
menticia. Como, por ejemplo, en "plena mujer, manzana
carnal, luna caliente, espeso aroma de algas... beso a beso
recorro tu pequeño infinito, tus márgenes, tus ríos, tus
pueblos diminutos, y el fuego genital transformado en de-
licia".

O cuando dice: "Mi fea, eres una custodia despeinada...
mi bella son tus besos frescos como sandías...".

*En el mar tormentoso de Chile
vive el rosado congrio, gigante
anguila de nevada
carne. Y en las ollas chilenas, en
la costa, nació el caldillo grávido
y succulento, provechoso.*

Sin embargo, es en la "Oda al caldillo de congrio" donde Ne-
ruda escapa de la somnolencia melancólica del amor y elabora
la receta magistral. Poema y receta que, le digo a usted y le ga-
rantizo, puede ponerse en práctica siguiendola paso a paso pa-
ra terminar frente a un marisco, contundente, humcante y extre-
mecedor caldillo. Antímese con la práctica después de leer esta
teoría.

En el mar tormentoso de Chile vive el rosado
congrío, gigante anguila de nevada carne.
Y en las ollas chilenas, en la costa, nació el
caldillo grávido y succulento, provechoso.
Y Pablo se nos viene con la receta que, insisto, usted debe se-
guir con religiosa fidelidad.

Se viene el caldillo:
Lleven a la cocina el congrio desollado, su
piel manchada cele como un guante y al descubierto
queda entonces el racimo del mar; el
congrío tierno reluce ya desnudo, preparado
para nuestro apetito.
Ahora recoges ajos, acaricia primero ese
marfil precioso, huele su fragancia iracunda,
entonces deja el ajo picado caer con la cebolla
y el tomate hasta que la cebolla tenga color de oro.
Mientras tanto se cocuen con el vapor los regios
camarones marinos y cuando ya llegaron
a su punto, cuando cuajó el sabor en una salsa
formada por el jugo del océano y por el agua
clara que desprendió la luz de la cebolla, entonces
que entre el congrio y se sumerja en gloria,
que en la olla se aceite, se contraiga y se
impregne.

Ya sólo es necesario dejar en el manjar caer
la crema como una rosa espesa y al fuego
lentamente entregar el tesoro hasta que en el
caldillo se calienten las esencias de Chile, y a
la mesa lleguen recién casados los sabores del
mar y de la tierra para que en ese plato tú conozcas
el cielo.

Cuento que con la misma religiosa fidelidad que aconsejo, se-
guí los pasos de la receta.

Nunca hubo, como en ese día, saciedad más completa, con-
grío mojado en caldo tan sustantivo, estremecimiento de sabo-
res y olores tan adjetivos.

Como se sabe, si de comida y comedores se trata, al lado de
este Pablo el otro Pablo, el tronante, el cazador armado hasta
los dientes, el iracundo, la furia. Pablo de Rokha.

¿Y qué me dicen ustedes de un costillar de
chanchito con ajo, picantísimo, usado en asador
de maqui, en junio, a las riberas del peumo
o la patagua...?

... Las pancutras se parecen a las señoritas
del lugar: son acinturadas y tienen los ojos
dormidos, pues, cosquillosas y regalonas, quitan
la carita para dejarse besar en la boca,
ininterrumpidamente.

¡Ah!, felices quienes comen lo que son las
caricias de una mujer morena y lo que son los
reflejos de erizo de focopilla o de charqui de
guanaco de Yullénar o de Chaitaral...
El chicharrón de ubre, comido por los carrilinos
y los ferroviarios, se hace presente

enharinado, a la carrera, clandestinamente,
en la chingana de la estación sureña, junto a
los pollos cocidos, bien urdientes de aji cacho
de cabra y pebre chileno...

Será el chunchul trenzado, como cabellera
de señorita, oloroso y confortable a la manera
de un muslo de virgen, tierno como leche de
virgen, lo cosecharemos de vaquilla o novillo
o ternera joven...

Si usted se presenta malo de cuerpo, tómese
una gran chopilca de madrugada y frótese
las manos de gusto, cómase un ajfaco de sopapillas
y el trago bebalo puro y con torrejas



de naranja de la más agri-ácida que encuentre,
búñese en chucul fuerte y corajudo y váyase
a echar esa cana al aire mucho antes que
la pelada le coloque la espalda contra la eternidad
y el pecho frente al cielo...

O coma fuego con fierro adentro, es decir, el
aji que come el pobre, cuando come, enyugándolo
a la cebolla agusanada...

Comamos chorros asados a la orilla del brasero...
Si tiene mucha pena y poca plata, tómese
una agüita de toronjil con aguardiente...

Así van los poetas, Pablo y Pablo encendiendo la cocina y
la mesa. Y esta otra de sujeto usimero que manifiesta su áni-
mo devorador: Quisiera amansar con mis cuernos y ponerte,
luego, en mi boca ansiosa de uras y monañas. Quisiera, có-
mo quisiera. Y si un día te decides, te vienes no más a mi co-
cina, donde espera la mesa puesta con sábanas blancas...

La saciedad del hambre de los poetas [artículo] Marco Antonio Pinto.

Libros y documentos

AUTORÍA

Pinto, Marco Antonio

FECHA DE PUBLICACIÓN

2006

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

La saciedad del hambre de los poetas [artículo] Marco Antonio Pinto.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

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