

## Me gustaría probar un caldillo de congrio

Alejandro García

*Oda al caldillo de congrio  
En el mar  
tormentoso  
de Chile  
vive el rosado congrio,  
gigante anguila  
de nevada carne.  
Pablo Neruda*

Poetiza Pablo, congrietiza Neruda. Genera el placer. Hace apetito. Prosifico yo. Yo, comelón, me confieso a vos, prosaico, cerca del pan de la vida. Oh, sí un congrio en platillo en Valdivia, Chile, en el restaurant que invade las aguas del río. Delicioso, bien servido, justo para mis ojos y mi hambre, con los primeros aires fríos de la tarde, todavía con rayos intensos de sol, una cerveza Austral bien fría.

Y en las ollas  
chilenas  
en la costa,  
nació el caldillo  
grávido y succulento,  
provechoso.

Suave la carne, tentadora al paladar, retardora con las papilas. Apenas mencionó el poema el poeta Macías y ubicó Marcelo su mejor hechura, para el paladar de Pablito, cerca de Isla Negra. Sandra tomaba una que otra bella fotografía, cada vez más implicada en el paisaje, y Alfredo hablaba sobre la arquitectura de la ciudad. Mónica comía una buena mojarra a la orilla de Jalpa, aunque la verdad, la asesina verdad es que todos estábamos dispuestos a vender cara la derrota frente a la cocina austral.

Congrio entre pecho y espalda permite caminar por el malecón, comprar alguna prenda a muy bajo costo, ropa calientita, ir a dejar pasar el gran péndulo bajo una enorme burbuja de cristal y escuchar el grito expresivo de los lobos marinos en la oscuridad, sospechar de

sus gigantescas masas corporales y saber que entran alrededor de veinte kilómetros por agua dulce hasta venir a toparse con los viajeros de Valdivia.

Lleven a la cocina  
el congrio desollado,  
su piel manchada cede  
como un guante  
y al descubierto queda  
entonces  
el racimo del mar,

Días después el destino nos alcanzó en Puerto Montt. Caminamos por el malecón, después de visitar una gran librería, donde merqué un bellissimo libro de Zurita, entramos a tomaros una foto sobre un suceso de muelle y frente a un monumento que se asocia a una canción de hace décadas, una historia de desamor y adiós o de amor y aquí estamos.

el congrio tierno  
reluce  
ya desnudo,  
preparado  
para nuestro apetito.

Marcelo trae al as bajo la manga, nos hace caminar por calles perpendiculares al agua, parte del gran Pacífico que entra por estrecha abertura y se muestra hoy tranquilo. El clima es bueno, acicala el hambre y la búsqueda. Ascendemos y eso es bueno, nos detenemos frente a una casa, podría ser un restaurantito casero de Culiacán, Salamanca, Zamora, León u Otumba. Restaurante Bahamonde. Algunas sillas están allí sin funcionalidad precisa. Porque a lo que vinimos hoy vinimos, no lo dudes, pantraguélico lector.

Ahora  
recoges  
ajos,  
acaricia primero  
ese marfil  
precioso,

En la carta está llamándome, no hay de otra, a Chile no vendrás en un buen tiempo (y para mí que no habrá otro viaje), no le vas a hacer el desaire al poeta Neruda o a la menuda dueña de este negocio que se involucra de inmediato con la calidad del cliente: según te vea te trata. Vacilamos, se impacienta. Decidimos, pero ella se va adelantando al platillo seleccionado, lo dice por el otro y no lo anota.

huele  
su fragancia iracunda,  
entonces  
deja el ajo picado  
caer con la cebolla  
y el tomate  
hasta que la cebolla  
tenga color de oro.

Mexicanos vemos, corazones no sabemos, pero nosotros somos de los buenos y tragones, con el debido respeto. Y yo me asombro cuando llega mi plato, una especie de caldero humeante que trae la gran cocinera. Se asoma el congrio, se envuelve en humo. El aspecto es parecido al del caldo de piedra. Hierve el líquido, acaba de cocinar a la anguila, porque al menos me entero que «esto no es» un pez, diría Foucault, es una anguila, larga y gorda, de buena lonja, pues como es larguita esconde sus adiposidades, resistente a las afrentas dentales de los comensales que por el mundo han ido.

Mientras tanto  
se cuecen  
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,

Aquí no hay piedras, como en Oaxaca, pero seguramente alguien pensó en la frialdad de estos climas y en la mejor manera de prolongar el calor sobre la carne y el caldo. Bingo. Son unas papas, gordas y calientes, bien pertrechadas de calor. La primera mordida que le doy al pedazo que me traigo con el tenedor sufre la afrenta. Como buen perro humano no suelto el bocado, lo apreso con los incisivos y le doy salida al vapor por colmillos y molares. Pero esto es otro mundo, don Neruda, aquí el verso pierde su garbo y se entrega al placer de los sentidos.

entonces  
que entre el congrio  
y se sumerja en gloria,  
que en la olla  
se aceite,  
se contraiga y se impregne.

Seguro, digo para darme un tiempo de reposo frente a la alta temperatura, aquí en invierno esto no dura lo que hoy dura caliente, de allí la caldera integrada de la patata, heroína en mil hambrunas. La estrategia cambia, mi prisa debe moderarse, debe ajustarse a la temperatura que me aguante la lengua y sus compinches, pero el sabor está allí, la densidad del caldo y sus sabrosecadores, la carne que se desgaja apenas la toco.

Ya solo es necesario  
dejar en el manjar  
caer la crema  
como una rosa espesa,  
y al fuego  
lentamente  
entregar el tesoro

Es una batalla en buena lid. Ahora puedo decir que el tamaño es descomunal, una buena cazuelita diría una abuela de las de antes en nuestro México. Congrio, caldo, sabor y sus vapores, porque esto es algo más que comer un caldito, esto es acercarle al cuerpo más que vida, es la posibilidad de resignificar, la carne suave, como otros placeres que a mis pieles llegan, el olor de las especias, como aquellas esencias que volcaron mi cuerpo unas noches antes, ese trago que me retumba en los tímpanos como en el ir y venir de las respiraciones cómplices, esa carne blanca o rosada, para que mis ojos se hundan en el goce de ver y adorar y esa piel de anguila que ya no existe.

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

El cielo y la tierra, la tierra y el mar, mi boca y el congrio, el caldo que se derrama, el calor que sube y se apodera de mi cuerpo y allí, afuera, el Puerto Montt de la canción que alguna vez podría cantar.