

**Mesa y Mantel  
con Pablo Neruda**

Santiago Vivanco Sáenz

A mi abuela Felisa, que tanto quiero.

A mis buenos amigos y coautores Gunther Castanedo y Fernando Gomarín.

A las patatas y al vino.

A todos que luchan contra la injusticia del hambre.

GRACIAS

No me resulta fácil adentrarme en la figura de Pablo Neruda. No soy un erudito estudioso de su obra, sino un amante de la misma. Por otra parte, soy riojano, tengo la condición de formar parte de una cuarta generación de bodegueros y ser director del Museo de la cultura del Vino Dinastía Vivanco. Y es, desde esta doble condición de amante de la obra de Neruda y experto en la cultura del vino, desde donde pretendo realizar este acercamiento a la obra del gran poeta chileno.

Pablo Neruda, que nació llamándose **Ricardo Eliécer Neftalí Reyes Basoalto**, se crió en un difícil entorno agrícola:

«Mis padres llegaron de Parral, donde yo nací. Allí, en el centro de Chile, crecen las viñas y abunda el vino [...] La vida era dura para los pequeños agricultores del centro del país. Mi abuelo, don José Ángel Reyes, tenía poca tierra y muchos hijos...».<sup>1</sup>

Ese paisaje del centro de Chile, donde la tierra, sus viñas y el fruto, el vino, son componentes ineludibles, es un referente en aquellos poemas en los que Neruda recuerda su infancia:

«Nació un hombre  
entre muchos  
que nacieron,  
viví entre muchos hombres  
que vivieron,

---

<sup>1</sup> Pablo Neruda, *Confieso que he vivido*, Barcelona, Seix barral, 1974, pp. 16-17.

y esto no tiene historia  
sino tierra,  
tierra central de Chile, donde  
las viñas encresparon sus cabelleras verdes,  
la uva se alimenta de la luz,  
el vino nace de los pies del pueblo.»

Como dice el poeta: de todo aquello puede que no quede nada. El paso del tiempo será inexorable —«por no hacer mudanza en su costumbre» diría Quevedo—, pero algo siempre perdurará: su memoria y el vino:

«...  
Todo volvió  
a ser polvo:  
sólo algunos guardamos  
forma y sangre,  
sólo algunos, y el vino.  
siguió el vino viviendo  
subiendo hasta las uvas  
desgranadas  
por el otoño  
errante,  
bajó a lagares sordos,  
a barricas  
que se tiñeron con su suave sangre,  
y allí bajo el espanto  
de la tierra terrible  
siguió desnudo y vivo.»

Aún más, el vino termina siendo la única forma de acercamiento a la madre que nunca llegó a ver, al fallecer a los días de nacer Pablo.

«Y como nunca vi  
su cara  
la llamé entre los muertos, para verla,  
pero como los otros enterrados,  
no sabe, no oye, no contestó nada,  
y allí se quedó sola, sin su hijo,

huraña y evasiva  
entre las sombras.  
Y de allí soy, de aquel  
Parral de tierra temblorosa,  
tierra cargada de uvas  
que nacieron  
desde mi madre muerta.»<sup>2</sup>

Queda claro que para Neruda el vino no fue algo meramente coyuntural. Nació en tierra con nombre de campo de vides, Parral; de una familia que cultivaba uvas y elaboraba vino. Convivió, por tanto, desde su infancia con barricas y lagares. su abuelo paterno tenía viñas y hacía su propio vino; vino que el poeta denomina «pipeño» y que paladea por su fortaleza. y, como ya hemos dicho, es el vino, surgido de las uvas abonadas por el cuerpo de su fallecida madre, el único camino de acercamiento hacia ella que encuentra.

«En la casa de don Carlos Masón se celebraban los grandes festejos. En toda comida de onomástico había pavos con apio, corderos asados al palo y leche nevada de postre. Hace ya muchos años que no pruebo la leche nevada...».<sup>3</sup>

Este breve texto nos sitúa al joven poeta en un momento de su adolescencia. Pablo no perteneció a una familia, digamos, acomodada. Seguramente sufrió las penurias propias de las clases menos afortunadas. El sueldo de su padre, conductor de un tren lastrero, en Temuco, una ciudad de frontera en el sur de Chile, no daba para muchos caprichos. En algún otro momento nos recuerda que su casa era «pobretona y destartalada»; tal vez por esa razón no menciona la que casi con seguridad fue su dieta habitual: legumbres, papas y otros guisos, sino las fiestas de la familia Masón, vecinos de origen estadounidense con mayor poder adquisitivo. Y así, nos detalla las maravillas del placer culinario de aquellos días en casa de los Masón.

---

<sup>2</sup> Pablo Neruda, «Nacimiento», en *Donde nace la lluvia. Memorial de Isla Negra*, Buenos Aires, Losada, 1964, p. 11.

<sup>3</sup> Pablo Neruda, *Confieso que he vivido*, ed. cit., p. 19.

No podemos dejar de mencionar, a este respecto, el suceso que el poeta relató en una de sus mejores prosas: «La copa de sangre». en una ocasión, en una celebración familiar, estando todos sus tíos reunidos para celebrar con un asado algún festejo, al matar a la res, le dieron a probar un vaso de la sangre del animal recién degollado.

El poeta, tímido y débil de constitución, se enfrentó al ofrecimiento con dignidad y aunque le repugnaba, bebió con entereza el líquido cálido que le introdujo en un ritual bárbaro (como él lo denominó) a un mundo varonil.

Una de las más curiosas referencias culinarias de Neruda se refiere al hecho de que comenzó cobrando sus primeras obras literarias en comida, en concreto: olorosos membrillos.

« Fui creciendo...los primeros amores, los purísimos, se desarrollaban en cartas enviadas a Blanca Wilson. Esta muchacha era la hija del herrero y uno de los muchachos, perdido de amor por ella, me pidió que le escribiera sus cartas de amor. No recuerdo cómo serían estas cartas, pero tal vez fueron mis primeras obras literarias, pues cierta vez, me preguntó si yo era el autor de las cartas que le llevaba su enamorado. No me atreví a renegar de mis obras y muy turbado le respondí que sí. Entonces me pasó un membrillo que por supuesto no quise comer y guardé como un tesoro. Desplazado así mi compañero en el corazón de la muchacha, continué escribiéndole a ella interminables cartas de amor y recibiendo membrillos.»<sup>4</sup>

El joven Neruda fue, sin duda, un chaval vital, necesitado de disfrutar la luz del día y los placeres de la comida:

«A la mañana siguiente me levanto muy temprano. Las ciruelas están verdes. Salto los cerros. Llevo un paquetito con sal. Me subo a un árbol, me instalo cómodamente, muerdo con cuidado una ciruela y le saco un pedacito, luego la empapo con la sal. Me la como. Así hasta cien ciruelas. Ya lo sé que es demasiado.»<sup>5</sup>

Seguro que fueron muchas menos, pero aun así la indigestión debió ser significativa. Algún dato más podemos obtener de esta anécdota: como en la actual nueva comida Neruda gustaba, en su juventud, de la mezcla de sabores, además de confirmarnos que le gustaba, como el que les habla, la comida con sal. La referencia a la sal es constante en

sus escritos gastronómicos.

<sup>4</sup> Pablo Neruda, *Confieso que he vivido*, ed. cit., p. 21.

<sup>5</sup> *Ibidem*, p. 31.

«En el centro de la estancia, una mesa redonda de largos manteles blancos se iluminaba con dos candelabros de plata llenos de velas encendidas. La plata y el cristal brillaban al par de aquella mesa sorprendente... Pocas veces he comido tan bien. Mis anfitrionas eran maestras de cocina y habían heredado de sus abuelos las recetas de la dulce Francia. Cada guiso era inesperado, sabroso y oloroso. De sus bodegas trajeron vinos viejos, conservados por ella según las leyes del vino de Francia... la mesa era para ellas el cultivo de una herencia sagrada, de una cultura a la que nunca más regresarían...»<sup>6</sup>

De este texto de su autobiografía, Confieso que he vivido, titulado “La casa de las tres viudas”, donde narra el fortuito y sorprendente encuentro del joven poeta con estas tres ancianas francesas perdidas en medio del sureño Chile, podemos extraer algunas conclusiones:

Por una parte el gusto afrancesado de Pablo; Neruda amó, vivió y conoció muy bien Francia y su cultura. Desde niño se interesó por la lengua de Baudelaire o Anatole France, que estudió en el Instituto Pedagógico de la universidad de Chile.

En otro orden de cosas, se observa también su interés por la buena cubertería y vajilla, fuentes para el servicio, copas y botellas con que tomar y servir el vino. En resumen, una buena comida exige un ceremonial, una liturgia. Él, como excelente anfitrión que lo fue, se rodeó de bellas botellas, copas de colores, hermosas fuentes y otros elementos de servicio con que agasajar a sus invitados y alegrar la vista.

Y finalmente, el gusto por el vino francés, en especial por el vino viejo más que por el joven. Según Jorge Edwards era de borgoñas más que de Burdeos. En sus casas de Chile por supuesto bebía el rico vino patrio pero nunca faltaron en su bodega botellas de vino francés al cual recurría con asiduidad. También aprendió de los franceses el arte de comprar vinos para envejecer.

En sus memorias no ha dejado testimonio gastronómico de su etapa asiática, pero, como es lógico, debió estar marcada por el conocimiento de una cocina diferente, tanto por los alimentos como por las especias y la técnica usada. Seguramente la fascinación por los mercados comenzó en este momento y, de hecho, se reflejó en alguna de sus crónicas viajeras: las frutas en la escala marítima en Brasil, o los mercados de Asia.

A su regreso de aquel continente cambió la imagen física del poeta.



El joven delgado y apuesto ganó unos cuantos kilos y parecía mucho más corpulento.

En su primer consulado en Buenos Aires, comenzó a mejorar su situación económica. En ese momento, además, sus relaciones con los

---

<sup>6</sup> Pablo Neruda, *Confieso que he vivido*, ed. cit., pp. 34-40.

intelectuales argentinos le llevaron a frecuentar salones, tertulias, actos, homenajes, reuniones.

Más tarde, en España, el contacto con la generación de poetas españoles del 27 hizo que estallara en él un ánimo alegre. No obstante, Virginia Vidal cuenta cómo Neruda le había comentado en una ocasión que, a veces, no tenía nada que comer y observaba cómo su primera mujer, Maruca, consumía una lata de sardinas con apetito. En este sentido, hay testimonios de que los poetas iban a las tabernas del Madrid de los Austrias a beber vino y picar croquetas.

Es en París, después de la guerra, cuando viven en el mismo apartamento con Rafael Alberti y con María Teresa León. Y es allí cuando

la gordura del poeta empieza a ser más llamativa. También el poeta gaditano gana peso y juntos bromean diciendo cosas tales como: «Llegó la época de los poetas gordos» o bien, poniéndose de perfil en una librería que tenía los volúmenes de las obras completas de Víctor Hugo en su escaparate, comentaban hasta dónde llegaban sus gorduras:

«Rafael, desalentado, exclamaba: ya estoy pasando al quinto tomo de *Los Miserables*. Y yo, a mi vez, después de controlarme, le respondía: No he aumentado. Alcanzo sólo a *Notre Dame de Paris*.»<sup>7</sup>

Más adelante irá alcanzando más sobrepeso y sabemos por algunas cartas de Delia del Carril, su segunda mujer, y a la hermana de Pablo, Laura, que el poeta seguirá algún régimen de adelgazamiento, pues había llegado a superar la barrera de los cien kilos.

Hasta el final de su vida conservó sus costumbres y sólo el cáncer de próstata le hizo adelgazar por la pérdida de apetito inherente a todo cáncer. No obstante, su cara no perdió el aspecto redondo, sino que incluso se acentuó por el tratamiento médico a base de corticoides, que le provocó la característica retención de líquidos y que le dio ese aspecto llamado en medicina «cara de luna llena».

<sup>7</sup> Pablo Neruda, *Comiendo en Hungría*, Budapest, editorial Corvina, 1966, p. 22.

Una vez terminado este brevísimo repaso por las referencias gastronómicas en la vida del poeta, me gustaría detenerme en dos aspectos de carácter más general. Me refiero a las dos formas en que Pablo Neruda veía la gastronomía: una era la del epicúreo, la del gozador: los dones de

la tierra son un deleite para el hombre y no deja de cantarlos. La otra era la de la justicia social: la comida para todos; en este caso el poeta limita estos dones a los productos básicos, el pan y el vino.

El poema «el gran mantel» es paradigmático como símbolo social de la comida. Primero los tiranos a la hora de comer se abalanzan sobre las mesas, mientras que los campesinos comen su pan. El poeta dice:

«Es triste comer de frac», «comer solos es muy amargo / pero no comer es profundo / [...] / tener hambre es como tenazas, / es como muerden los cangrejos, / [...] / sentémonos pronto a comer / con todos los que no han comido, / pongamos los largos manteles, / la sal en los lagos del mundo, / panaderías planetarias, / mesas con fresas en la nieve, / y un plato como la luna / en donde todos almorcemos. / Por ahora no pido más / que la justicia del almuerzo.»

En lo que se refiere al aspecto de la alabanza a los alimentos, la fuente principal son los libros de las *Odas*, que son cuatro: *Odas Elementales*, *Nuevas Odas Elementales*, *Tercer Libro de las Odas* y *Navegaciones y Regresos*.

En ellos se encuentran las odas «A la alcachofa», «Al caldillo de congrio», «A una castaña en el suelo», «A la cebolla», «Al pan», «Al tomate», «Al vino», «Al aceite», «A la papa», «Al trigo de los indios», «A un gran atún en el mercado», «A la caja de té», «A la ciruela», «A la cuchara», «Al limón», «Al maíz», «A la manzana», «A la naranja», «A la sal», «A la mesa», «A las papas fritas», «Al plato», «A la sandía».

No son los únicos libros en los que trata estos temas. En una de las obras maestras de Neruda, *Residencia en la tierra*, aparece el poema «Estatuto del vino» y otro titulado «Apogeo del apio»:

[...]

Son las venas del apio! son la espuma, la risa,  
los sombreros del apio!

son los signos del apio, su sabor  
de luciérnaga, sus mapas  
de color inundado,  
y cae su cabeza de ángel verde,  
y sus delgados rizos se acongojan,  
y entran los pies del apio en los mercados  
de la mañana herida, entre sollozos,  
[...]<sup>8</sup>

**Cuando** a regiones, cuando a  
sacrificios manchas moradas como  
lluvias caen,  
el vino abre las puertas con asombro,  
y en el refugio de los meses vuela  
su cuerpo de empapadas alas rojas.  
[...]<sup>9</sup>

Otro muy distinto de éste es «El vino» de *Canto General*:

Vino de primavera... Vino de otoño, dadme  
mis compañeros, una mesa en que caigan  
hojas equinociales, y el gran río del mundo  
que palidezca un poco moviendo su sonido  
lejos de nuestros cantos.  
soy buen compañero.<sup>10</sup>

Y en el mismo libro «Los frutos de la tierra», anticipo de las *Odas Elementales*:

¿Cómo sube la tierra por el maíz  
buscando lechosa luz, cabellos, marfil  
endurecido,  
la primorosa red de la espiga madura  
y todo el reino de oro que se va desgranando?  
Quiero comer cebollas, tráeme del mercado  
una, un globo colmado de nieve cristalina,

<sup>8</sup> Pablo Neruda, «Apogeo del apio», en *Residencia en la tierra*, Madrid, Cruz y Raya, 1935, s. pág.

<sup>9</sup> Pablo Neruda, «Estatuto del vino», ibídem, s. pág.

<sup>10</sup> Pablo Neruda, «El vino», en *Canto General*, México, ediciones el Océano, 1950, p. 557.

que transformó la tierra en cera y equilibrio  
como una bailarina detenida en su vuelo.  
**Dame** unas codornices de cacería, oliendo  
a musgo de las selvas, un pescado vestido  
como un rey, destilando profundidad mojada  
sobre la fuente,  
abriendo pálidos ojos de oro  
bajo el multiplicado pezón de los limones.

Vámonos, y bajo el castaño la fogata  
dejará su tesoro blanco sobre las brasas,  
y un cordero con toda su ofrenda irá dorando  
su linaje hasta ser ámbar para tu boca.

**Dadme** todas las cosas de la tierra,  
torcazas recién caídas, ebrias de racimos  
salvajes, dulces anguilas que al morir,  
fluviales, alargaron sus perlas diminutas,  
y una bandeja de ácidos erizos  
darán su anaranjado submarino  
al fresco firmamento de lechugas.

Y antes de que la liebre marinada  
llene de aroma el aire del almuerzo  
como silvestre fuga de sabores,  
a las ostras del sur, recién abiertas,  
en sus estuches de esplendor salado,  
va mi beso empapado en las sustancias  
de la tierra que amo y que recorro  
con todos los caminos de mi sangre.<sup>11</sup>

Sin embargo, en *España en el corazón*, libro dedicado a la guerra de España, a la república derrotada, se encuentra el poema «Explico algunas cosas», donde recuerda los mercados del barrio de Argüelles,

<sup>11</sup> Pablo Neruda, «Los frutos de la tierra», en *Canto General*, ed. cit., pp. 558-559.

en Madrid: «Sal, / aglomeraciones de pan palpitante. / Mercados de mí barrio de Argüelles / con su estatua / como un tintero pálido entre las merluzas. / El aceite llegaba a las cucharas, / metros, litros, / esencia aguda de la vida / pescados hacinados / contextura de techos con sol frío / en el cual la flecha se fatiga, / delirante marfil fino de las patatas / tomates repetidos hasta el mar».

Aquí el poeta se refiere a la alimentación como un disfrute de todos, no sólo de él mismo.

La «Oda al caldillo de congrio» tiene la particularidad, y por ese motivo ha sido muchas veces reproducida, de ser una receta de cocina poetizada. El poeta da los tiempos de cuándo introducir el congrio en el agua, en qué momento se dora la cebolla, etcétera.

La «Oda a las papas fritas» es la celebración de un plato ya elaborado. Atrevidas metáforas en las que las papas cortadas en tiras se comparan con nevadas plumas de cisne matutino, además de sugerencias sobre cómo usar el ajo o la pimienta.

En la «Oda a la alcachofa», comparada con la armadura de un guerrero de tierno corazón, se sigue desde que se la escoge en el mercado y se la describe en la tierra junto a otros vegetales (la col que se dedica a probarse faldas, la zanahoria de bigotes rojos...) hasta que es comida con delicia.

La «Oda al tomate» es puramente celebratoria y se deja ver claramente la predilección del poeta por este producto, dando ideas para su elaboración: «Se casa alegremente / con la clara cebolla, / y para celebrarlo / se deja / caer aceite, / hijo / esencial del olivo, / sobre sus hemisferios entreabiertos, / agrega / la pimienta / su fragancia, / la sal su magnetismo: / son las bodas del día, / el perejil / levanta / banderines, / las papas / hierven vigorosamente, / el asado / golpea / con su aroma / en la puerta, / es hora!». <sup>12</sup>

Sin embargo, la «Oda al pan» es ejemplo de celebración y revolución: «El pan de cada boca, / de cada hombre, / ven cada día, / llegará porque

<sup>12</sup> Pablo Neruda, «Oda al tomate», en *Odas Elementales*, Buenos Aires, ediciones Universidad de Buenos Aires, 1954, pp. 194-200.

fuimos a sembrarlo / y a hacerlo, / no para un hombre sino / para todos, /  
 el pan, el pan / para todos los pueblos / y con él lo que tiene / forma  
 y sabor de pan / repartiremos: / la tierra, / la belleza, / el amor, / todo  
 eso / tiene sabor de pan, / forma de pan, / germinación de harina, / y  
 todo / nació para ser compartido, / para ser entregado, / para multipli-  
 carse.». Y en la oda a la cebolla dice: «regada con un poco de aceite,  
 / espolvoreada / con un poco de sal, / matas el hambre / del jornalero  
 en  
 el duro camino. / estrella de los pobres».<sup>13</sup>

Terminaré citando un libro fundamental en las referencias gastronómicas de Neruda: *Comiendo en Hungría*. Publicado en 1966, en cinco idiomas simultáneamente, recoge la gira que realizaron los premios Nobel Miguel Ángel Asturias y el propio chileno por ese país. En este libro, un encargo del gobierno húngaro que quiso dar a conocer las excelencias de la comida patria, el novelista y el poeta ensalzan simultáneamente los vinos, las carnes de caza y los sitios que visitan. Hablan de la sopa, de la paprika, del gulash, legumbres, las artes del repollo, foie gras, del restaurante «Alabardero», de la citadella, del mesón «El ancla», del vino Tokay... al final del libro se incluyen una serie de recetas húngaras.

Un libro delicioso, para comérselo. Cuando llegaron a Hungría (1965), los recibió el poeta Iván Boldizsár, que preguntó a sus invitados si tanto amaban a Hungría. Ellos respondieron: «¡Tanto amamos la vida!». Neruda escogió el tenedor y Asturias la cuchara. Durante varias semanas recorrieron Hungría comiendo y bebiendo a cuenta del gobierno. La editorial Corvina de Budapest junto a la editorial Lumen de Barcelona prepararon este curioso libro publicado en húngaro, español, italiano, ruso y alemán, con bellísimas ilustraciones de seis dibujantes húngaros. Cuando Pablo regresó a Chile, los periodistas le interrogaban sobre el doctorado que le había dado la universidad de Oxford, siendo el primer sudamericano en obtener dicho honor. Sin embargo, Pablo sólo tenía palabras para hablar de los guisos húngaros.

<sup>13</sup> Pablo Neruda, «Oda al pan», en *Odas elementales*, ed. cit., pp. 152-153.

El libro es una mezcla de prosa y poesía, de crónica gastronómica, de historia del país. un libro hedonista pero en el que no se olvidan del hambre del mundo.

En resumen hemos hablado del Neruda que sufre el hambre en su vida y que tiene ocasión de gozar los mejores platos en las mejores mesas de París. **Toda** esta experiencia la trasladó a su poesía, donde canta el placer de los buenos alimentos, del vino, pero el poeta amante del pueblo jamás pudo olvidar la injusticia del hambre, de los desheredados de la tierra. La alimentación, es un hecho social diferenciador, los ricos comen lo que quieren y cuantas veces quieren y los pobres de la tierra, que son muchos, demasiados, intentan llevarse a la boca o beber lo que cada día pueden con dificultad, muriendo incluso muchos de ellos por falta de tan fundamental derecho humano. Ojala, cada vez la sensibilidad y solidaridad sea mayor entre nosotros, los afortunados, para con los desfavorecidos. Ojala, vean nuestros hijos un mundo sin hambre, ni sed.

Este texto fue leído en el Centro de Acción Social y Cultural de Caja Cantabria, en la Calle Tantín nº 25, Santander, el día 11 de Julio de 2008, con motivo de la celebración del 104 aniversario del nacimiento de Pablo Neruda y el primer encuentro de Nerudianos españoles. Editado bajo la supervisión y asesoramiento de D. Fernando Gomarín.