

GUSTAVO GAC-ARTIGAS¹

Empanada campesina

Algunos la llaman panecillo chileno.

En la cercana Francia
la comparan a un chausson
y añaden, “pero no de manzana sino de carne”.

Otros contemplan admirativos
la capa dorada que la envuelve escondiendo su secreto.

Al pasar cerca del horno
el ojo vigilante descubre unas manos campesinas
que con amor amasan el fruto de la esbelta espiga
cortada una noche de luna llena
para ir a envolver con cariño el grito de la bestia herida.

Liberando las lágrimas plateadas al deshojarse delicadamente
el fruto trae consigo el recuerdo de un amor perdido
el de un ser querido llevado por el viento
a lejanas tierras.

¹ ANLE. Escritor y director de teatro chileno y colaborador de artículos de opinión para *Tribuna Abierta*, *Agencia EFE*, *Revista Digital ViceVersa* y *Le Monde Diplomatique*, edición chilena. Su más reciente novela, *Y todos éramos actores, un siglo de luz y sombra* fue traducida al inglés bajo el título *And All of Us Were Actors, A Century of Light and Shadow* por A. G. Labinger. La presente selección de poemas corresponde a la obra en preparación *De cuando el escritor es sentimiento*.

Encerrando los dulces rayos del sol guardados cuidadosamente
en su piel surcada de arrugas
el dulce fruto se hincha entre orgulloso y culpable
como el balbuceante sexo del adolescente
al contemplar los senos mostrados maliciosamente por su tía.

En cambio, la piel oscura y suave al
igual que el movimiento eterno de las colinas
que rodean el viejo teatro de Epidauro
contribuye liberando su aroma milenario
a esta amable sinfonía campesina.

Y al romper la cáscara dorada
los ansiosos labios liberan cientos de aromas
reunidos en oculta ceremonia.

De hierbas lejanas, de hierbas cercanas
de dientes de marfil que ríen mientras se doran
en el alegre canto a la paz del burbujeante aceite.

Y los afortunados mortales
que en lejanas tierras
que en extranjeras tierras
prueban una empanada campesina de mi tierra
los ojos brillantes llenos de una nueva mirada
reconocen al fin que una empanada campesina
a lo único que se asemeja
es a otra empanada campesina de mi tierra.

Pastel de choclo

Pídale a su amante
que con sus largas y aceradas uñas
corte delicadamente un diente reidor del maíz.

Si la leche explota en una alegre carcajada
si las hebras que coronan el fruto tienen la suavidad
de los pelos del pubis de las escogidas

para conocer los placeres del amor
quiere decir que la unión del sol y de la tierra
crearon a la perfección el dorado manjar tan codiciado.

Arranque con delicadeza
las siete polleras mágicas que protegen las lágrimas
cristalinas de la cebolla
para picarla en finos cuadraditos
en el momento privilegiado en que se puede llorar
sin vergüenza los amores perdidos.

En la sartén untada generosamente de manteca
deslice como si cayeran de la cordillera al mar
dos dientes de ajo
que riendo cual niños en un rascapotos
abandonarán su piel blancuzca para vestirse
alegres de dorado.

Deje caer como lluvia de verano
los cuadraditos de cebolla
y retenga en sus oídos las notas desordenadas
que escapan al ritmo de las marchas.

Corte delicadamente
la ramita de perejil recién arrancada de la tierra
y antes de que se escape su aroma libertario
riéguelo sobre el amor que se desborda.

Añada la noble albahaca al viril orégano
para que posea el sabor de la coqueta manteca.

No olvide la pícara pimienta para prolongar un plato de amor
y riegue abundantemente con las cristalinas marcas
que deja el Pacífico cuando pierde su fiereza
para besar suavemente las costas del continente.

A su carnicero
el que vende carne, no el otro,
pídale un trozo de carne roja

palpitante
de novillo indómito
de novillo serrano.

Córtela en cuadraditos de un tamaño
cuatro veces mayor que el de la cebolla
y añádala suavemente revolviendo todo
con una cuchara de madera de canelo.

Déjelo cocinar a fuego lento.
Que las lenguas rojas
lo laman suavemente
que suavicen sus contornos
que hagan brillar el pino
con el color del deseo
de la piel
de los senos
de la espalda
de los muslos
del cuello
de los párpados
de la mujer amada en el momento del orgasmo.

En ese instante apague el fuego
colóquelo amorosamente en un plato de greda
y déjelo reposar durante una noche
bañado por los rayos de la luna.

A la mañana siguiente
muela la carcajada de maíz con una pizca de albahaca
y la delicada mezcla extiéndala sobre el plato
de greda cubriendo el pino, pero antes...

Pero antes, separando los dos manjares
ponga unas vigilantes pasas
y unas aceitunas repetidas como las olas del mar de los olivos
deje caer unas rodajas de huevo duro
sumerja unas presas de pollo
el que cocinó el día anterior

en una olla de greda que sólo contenía
un poco de agua de cristalina vertiente
sal, pimienta dos dientes de ajo
media cebolla atravesada por
un clavo de olor y tres zanahorias.

Con la cuchara de madera
extienda la untuosa pasta
y cuando quede lisa y brillante
como la dorada arena del desierto
añada en la superficie unos granitos de azúcar.

Meta el plato al horno y espere
espere el momento en que los olores del campo
invadan su mente, su corazón
espere el momento en que sus ojos se bañen
de cordillera, de nieve y mar
y saque del horno
el pastel de choclo.

Sirva acompañado
de un vino tinto grueso con sabor a amistad.

Curanto

Cave su pensamiento sacando primero
las finas hierbas que lo recubren.

Arranque sus raicillas
un frágil pensamiento jamás penetra a fondo.

Amontónelos en algún lugar y olvídelos
un pensamiento olvidado
vuelve a renacer en otras tierras.

Cave hasta el centro de la tierra
y para impedir que el delicado manjar se queme

detenga su brazo cuando la tierra
descongele sus dedos protegiéndolos del acero frío.

En agradecimiento rellene el hoyo
de dos palmos de negro carbón
negro como el espino, negro como sus sentimientos.

Del borde de la inmensidad
traiga unas piedras planas, lisas
lavados sus corazones por el adormecedor arrullo
de las ideas que van y vienen
que vienen y se van como los amores
sin jamás detenerse a dejar un signo.

Sobre ellas
ponga primero un pescado liso fuerte, de carnes firmes
que sostenga el pensamiento
y una corrida de roja carne
del ternero que cojeando
se aleja gritando ¡al asesino! ¡al asesino!

Roja
roja de vergüenza
al sentirse acariciar por los brazos de la centolla
que sostiene en su cabeza sobre sus salientes ojos
una codorniz, una perdiz y una humilde gallina
que las piernas al aire, se deja penetrar
por el gigante choro mientras la longaniza
roja de placer al contemplar el cuadro
chorrea con sus jugos a la inocente almeja.

¡Cerdo! grita la papa a las chuletas
que sobre ellas se revuelcan
mientras con dos zanahorias intenta levantarlas
cegados sus ojos por la manteca
que cae del cordero
en la cual nadan peces de blandas carnes
camarones de quebradizas armaduras
un pensamiento loco

y unos gallardos picorocos
zapateando garbosos
al ritmo de la música de las brasas
del rojo y casto carbón.

Para que ajenos ojos
no se deleiten sin participar
tape el hoyo de la vida
con las hojas de la planta de la vida
al igual que lo hiciera
el pintor en lejanos tiempos
para permitir a las doncellas
soñar con lo que allí no existe
al igual que usted soñará
por la vida, por la muerte
con un plato de curanto en hoyo
devorado en Chiloé.



Muelle de las almas (Chiloé, Chile) © Sernatur