



BY SEENA CHRITI

La comida es uno de los aspectos más importantes de la cultura, nos permite expresar, transformar los productos de la naturaleza e incorporarlos a nuestro cuerpo. Massimo Montanari en su *Libro La Comida es Cultura* dice: “La comida se configura como un elemento decisivo de la identidad humana y como uno de los instrumentos más eficaces para comunicarla.”

En este artículo quisiera hablarles de un platillo Chileno llamado Caldillo de Congrio que es tan significativo y arraigado en la cultura Chilena que el Poeta y Premio Nobel de literatura Pablo Neruda escribió su famosa “Oda al Caldillo de Congrio.”

La Gastronomía de Chile al igual que la mayoría de las gastronomías de Latinoamérica son el producto de la combinación de la tradición culinaria indígena con el aporte e introducción de las costumbres, comida y tradiciones españolas. Hay países en los que las tradiciones culinarias indígenas predominan en la alimentación como podría ser el caso de Guatemala donde la presencia Maya aún es muy fuerte. En el caso de Chile es una combinación indígena y española con aportes menores de cocina de inmigrantes europeos italianos, Alemanes y una marcada influencia Francesa.

El Caldillo de Congrio es un platillo Chileno a base de pescado. El Congrio es un tipo de Anguila, en Chile existe el congrio dorado, colorado y negro.

Es un plato muy popular y apreciado a nivel nacional. Es uno de los platos que la presidenta Michelle Bachelet ofreció al príncipe de Gales en su visita a Chile en

Marzo del 2009. El partido comunista de Chile tiene la tradición de servirle a la prensa y a los medios chilenos Caldillo de Congrio en un evento anual en el cual se hacen sus anuncios importantes para el siguiente año. Esta tradición llevan haciéndola durante dos décadas. El Poeta Chileno Pablo Neruda, premio Nobel de Literatura escribió una “Oda al Caldillo de Congrio” que dice así:

“Oda al Caldillo de Congrio”

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

Ingredientes (Para 6 personas)

4 Lbs.de Abadejo o Congrio Dorado (en

español), Kingclip o Pink cuskeel (en inglés), ya cortado en piezas y guardar el esqueleto y cabeza para el fondo de pescado.

5 papas peladas y cortadas en rodajas gruesas
2 cebolla en corte pluma
4 dientes de ajo picados
1 lata de tomates
3 ramas de apio
5 ramas de perejil
3 hojas de laurel
1/2 litro de fondo de pescado
3 cucharadas de aceite
5 cucharadas de crema líquida
Cilantro fresco picado
Sal y pimienta

Preparacion

En una olla, poner a freír los ajos con la cebolla. Agregar el tomate picado con todo el jugo de la lata. Cocinar durante 6 o 7 minutos.

Agregar las papas a esta preparación, las verduras (apio, perejil y laurel), el fondo de pescado, sal y pimienta. Dejar cocinar hasta que las papas estén cocidas. Al final agregar el pescado y no dejar que se cocine demasiado. Verificar la sazón.

Para servir, coloque los trozos de pescado, las papas y la cebolla en platos hondos y poner encima el caldo. Poner encima crema líquida y espolvorear con cilantro.

Fondo de Pescado

Poner los esqueletos y las cabezas de congrio o pescado en una olla de agua fría, sin agallas y sin los ojos. Hervir a fuego lento durante unos 20 minutos. ♦

