***ODA AL CALDILLO DE CONGRIO***

***E***N 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 suculento,   
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.