

El escritor Enrique Lafourcade revive a su Conde Henri de Lafourchette con su libro sobre la cocina erótica, que será lanzado el próximo miércoles. En las páginas de este texto se sintetizan las

características especiales de un personaje que nació en el papel cuando se iniciaba una pequeña revolución culinaria en el país. No poca influencia tuvo el personaje en su tribuna periodística:

marcó una época, fue verdugo odiado de algunos restaurantes e implacable gourmet. El Conde sigue vivo y Lafourcade se confunde cada día más con sus mañas.

Lafourcade: "El Conde me envolvió"

ALEJANDRO JIMÉNEZ

Santiago

Cuál es la biografía del Conde Henri de Lafourchette?

—Es un hombre que puso todo su talento en la vida. Todo su genio en la vida y todo su talento en su obra, como decía Wilde. El decidió vivir una vida dedicada al arte, al amor, a la cocina, a las aventuras, a los viajes, a los sueños. Lo diseñó como un personaje chileno de una vieja familia chilena, de los vascos franceses mas bien. Educado en Europa, había sido un millonario a ratos, como decía Joaquín Edwards Bello de sí mismo. Para hacer el Conde me basé en Edwards Bello un poco, otro poco en Vicente Huidobro.

—¿Cómo es el Conde?

—Está muy viejo, es muy mentiroso y es un orgulloso sentimental; vive en una pieza arrendada. El arriendo se lo pagan sus sobrinos nietos o sus amigas repartidas por todo el mundo, o sus amadas que ahora ya son unas ancianas, pero millonarias.

—¿Dónde vive?

—Vive en la calle Dieciocho a la entrada, en el número 18. Como frecuento esos barrios, iba mucho al Torres, encontré un día a la entrada de la calle que el antiguo Palacio Iñiguez se arrendaba por pieza y pensé que esa era el lugar del Conde. Esto pasó hace varios años.

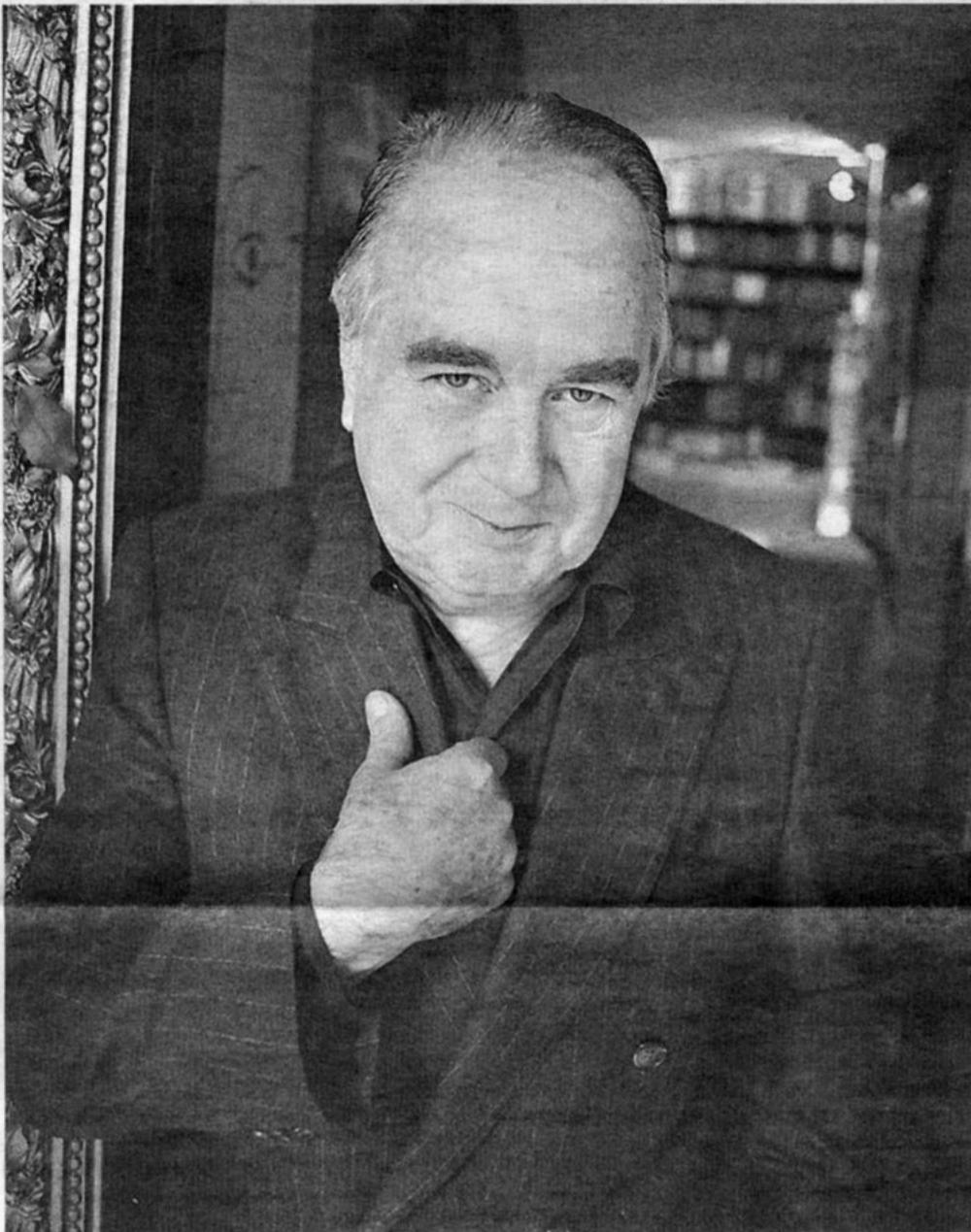
En el papel

—¿Y el origen periodístico del Conde?

—Yo empecé a escribir mis crónicas *Los refunfuños del Conde Lafourchette* en el antiguo suplemento de gastronomía y turismo *El Mercurio*, del cual yo era el editor y fue una naravilla, no porque yo fuera editor, sino porque el suplemento tenía doce páginas. La gracia era que allí la cocina era contada por escritores. Yo tenía un presupuesto y podía pagar vales. Invité a colaborar a Braulio Arenas, Jorge Teillier, reproduje artículos de Pablo de Rokha, recetas de Neruda, es decir esa sección se llenó de un material muy noble.

—Asentaron ciertas bases...

—Catalogamos restaurantes, imitando a la Guía Michelin de París, con tenedores y cuchillos,



"Diseñé un personaje y después fui calzándome en él".

lo que produjo gran alboroto porque nos pusimos muy severos. Yo le entregaba vales a mis inspectores gastronómicos (Lucía Santa Cruz, Hernán Eyzaquirre, Soledad Martínez, Jaime Martínez), pagaban su comida y pasaban un informe. Nunca aceptamos una invitación de los dueños de los restaurantes, porque distorsionan la realidad: se preparan especialmente y la gracia es calificar lo que están vendiendo normalmente.

—¿Y el Conde?

—El Conde se metía y alegaba también de los restaurantes, del estilo de los chilenos, que eran unos tubos digestivos ambulantes, no tenían paladar, no sabían distinguir entre un filete y un huachalomo... en fin. Produjimos una pequeña revolución gastronómica. Los dueños de restaurantes empezaron a tomar más en serio esto, porque ya no era tan fácil meterle un filete podrido a un tipo.

—Escribió hartoo el

Conde...

—Hice como cinco mil crónicas del Conde. Podría publicar diez libros con algunos materiales que son interesantes. Con mujeres imaginarias del Conde y otras verdaderas, a las que naturalmente les cambiaba los nombres.

Refunfuños

—Cómo organizó este libro?

—El Conde Lafourchette se organizó con sus crónicas y eran una mezcla de viaje y nostalgia de los viejos tiempos, París, Londres, Nueva York, e incursiones criollas a los barrios, las tabernas, las picadas. Creo que el Conde está en el comienzo de la revolución gastronómica chilena, que hoy ya tiene algo que mostrar. Hay diez o doce restaurantes en Santiago que merecen ese título. Y en los vinos lo mismo, se están haciendo unos muy buenos. Todo eso se lo debemos en parte al Conde Lafourchette y a sus refunfuños. Yo decidí reco-

gerlos, seleccionarlos, agregarle un prólogo, meterle ilustraciones, y preparar este libro.

—¿Cuál es la relación que hace entre comida y sexo?

—Para los antiguos romanos era absoluta, directa. Tiene que ver con la vida. El comer es uno de los pocos actos que se hace hasta el final. Que empieza con la vida y termina con la vida. Ni siquiera el sexo dura tanto. En cambio la bebida, la comida, el sueño duran toda la vida. Desde muy antiguo se observó la conexión entre alimento, vida, reproducción y sexo. Empezaron algunos a investigar cómo, especialmente la gente que estaba vieja, podían mantener funcionando sus instrumentos. A los 70, 80 años, y poder seguir disfrutando de este mundo misterioso del sexo—amor. Esta fue una preocupación de árabes, de persas, griegos y especialmente de los romanos. Ellos durante

Envenenamiento erótico

—Dicen que usted casi envenenó a dos escritores mexicanos cuando organizó una comida hace poco en La Serena, a propósito de este mismo libro.

—Esos dos mexicanos eran amigos del Poli Délano. Andaban borrachos, llegaron borrachos y se fueron borrachos. Y muy serios, porque los mexicanos son muy formales.

—Usted cocinó.

—No, no. Yo diseñé el menú y era a prueba de diarreas, absolutamente. Los mexicanos llevaban como tres días tomando y cayeron en esta comida. Ahí estuvo la venganza de Moctezuma, resultado de tanta mezcla.

—Pero los mexicanos insistían en que usted casi los envenenó. Tal vez por una rivalidad literaria.

—Habían como 70 personas, mujeres, la alcaldesa, las autoridades, de los grupos sociales de La Serena. Yo mismo que tengo un estómago de pollo. Y nada. Hicimos una paella sólo con mariscos y tomates asados con albahaca. El primer plato era una causa limeña modificada: rueda de puré, al centro salmón rosado, salsa de ají verde con cilantro y limón, lechuga, berros y queso de cabra. De postre papayas y mangos. Vinos de primer nivel. O sea, todo estaba muy bien. Mejor no debería haber invitado a los mexicanos.

siglos investigaron la cocina erótica y tienen los primeros textos al respecto.

¿Está vivo?

—¿Cocina el Conde?

—El Conde cocina y entregó muchas recetas. Incluso algunas los lectores las hicieron porque llegaban cartas. Cocina en la miseria más absoluta. Ahí inventó por ejemplo el *sanguche* de lentejas.

—¿Hay alguna receta infalible para seducir?

—Salen platos... Una seducción sobre la base de un maravilloso champaña con ostras y luego un pato con salsas afrodisíacas de jengibre, pimienta y albahaca. Y grandes vinos. Y todo eso mezclado con una atmósfera, música... Es una cosa, como diría Leonardo: *La pintura e una cosa mentale*. Bueno, el erotismo en verdad que es una

cosa *mentale*, no un producto, es una atmósfera psicológica de referencias, de metáforas, de alimentos que evoquen, de sabores que estimulen. No es el asalto y el beso, como dice Neruda. El asalto está prohibido en el amor.

—¿Está vivo el Conde De Lafourchette?

—Está vivo, sí, sí, pero muy viejo, acercándose a los 100 años. En esta época pasa escondido. Tiene dos gatos. Lo interesante de este personaje que inventé cuando yo tenía 48 ó 50 años, es que lo imaginé como un viejo con un montón de mañas y con los años me envolvió: soy yo, yo tengo gatos, yo tengo las mañas. Diseñé un personaje y después fui calzándome en él, instalándome en el Conde Henri de Lafourchette.