

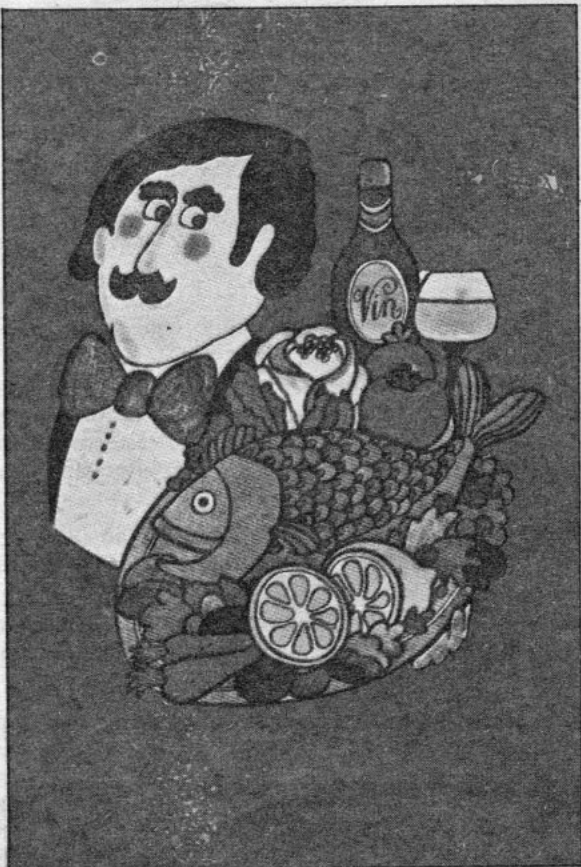


## libros reveladores

Un aristócrata que voló de París a Santiago, y que de ostras y centollas pasó a las patitas de chanco, escribe sus memorias e irrumpe en los círculos literarios nacionales. Su libro, historias hechas fantasías y fantasías hechas historia, cuenta con el respaldo del escritor Enrique Lafourcade, quien, hasta ahora, mantenía oculto a su viejo y noble amigo...



LAFOURCHETTE:  
En tierna escena familiar, el Conde posa junto a su nieta Nicole Lafourcade.



# el conde de Lafourchette

! habla de prietas y faisanes





Enrique Lafourcade reconoce:

—Al principio, el conde Henri de Lafourchette no me caía muy bien. Era arrogante y lejano. Nuestra relación ha mejorado mucho en los últimos años. Hoy me siento próximo; casi su hermano menor.

—¿Cuándo lo



vio por última vez?

—No hace mucho. Estaba el Conde entusiasmado recopilando sus crónicas, cuando llegué a su palacio. Esas crónicas forman este volumen —nos dice Enrique Lafourcade mostrándonos un librito titulado *Los refunfuños de Henri de Lafourchette*.

—Usted escribió el prólogo, ¿no es cierto?

—Sí, mi querido y viejo amigo me lo pidió. ¿Cómo negarme?

Lafourcade y Lafourchette formaron algo así como una sociedad. Y *Los refunfuños* es su primer producto:

—Son crónicas gastronómicas —asegura el Conde.

—Son una suerte de memorias de aficionado a las letras, a ratos notable documento de un tiempo de esplendores y nostalgias —dice Lafourcade.

Lo concreto es que son poco más de 200 páginas de historias hechas fantasía y de fantasías hechas historia, armadas por Editorial Bruguera. Hace pocos días se entregó al público. El lanzamiento lo hizo Lafourcade sin compañía, y con refunfuños, pues el Conde presentó sus excusas. Su socio lo representó tan bien que algunas mentes desconfiadas echaron a correr el rumor que Lafourcade y Lafourchette son la misma persona.

¿Qué gente!

Nosotros estuvimos con el Conde. La entrevista (¡hay que reconocerlo!) no fue fácil ni suelta. Este viejo noble se resiste a mostrar su intimidad, a ratos habla mucho de comida y, muy seguido, reclama contra todo.

Sus refunfuños van en serio.

### PAJARO DE LUJO

No representa los 100 años que tiene. Alto, canoso, con algo encantador en su mirada azulina, nos recuerda en algo a *Lawrence de Arabia*. Gourmet de poco comer (y mucho beber) conserva su postura longilínea y su estilo de gran señor, a pesar de todas las adversidades. Misterioso, discreto, evita hablar de amores. Y cuando cita alguna dama, la disfrazo un poquito. ("Así no sufren ni hijos, ni nietos"). Sabemos, eso sí, que estuvo casado con una chilena, una francesa, una inglesa y una norteamericana, y que a esto debemos sumarle algunas otras amigas. Durante años su centro de operaciones fue París, pero de ahí tuvo que huir.

Enredo de faldas.

Ahora vive en Chile.

Aquí tiene numerosísimos parientes que le dan algún dinero y regalos, pero igual su situación es muy recesiva. No hay dinero que le dure y como sus rentas son mínimas, su amigo y socio Enrique Lafourcade dice que es importante que le compremos el libro:

—Hay que ayudar al éxito comercial de *Los refunfuños para que el Conde pueda disponer de un mínimo en los días lilas y*

*crepusculares que ya le envuelven. No es posible dejar a la intemperie a este pájaro de lujo.*

Lafourchette tuvo grandes fortunas que se esfumaron igual que sus amores con bellísimas *ladies* de la sociedad europea. Da como no sé qué verlo pobre, nostálgico y solo, aunque él mantiene su noble estampa.

De mirarlo uno no imagina que pueda ser devoto de la *Virgen de Lourdes*, que vaya a misa a hurtadillas, que sea fanático de las patitas de chanco y de los garbanzos, ni que sepa guisar platos supereconómicos. Más que nada, cuesta creer que éste sea el mismo hombre que comía con Pablo Picasso, con Pablo Neruda y que ha recorrido medio mundo.

### PATITAS DE CHANCHO

Es sencillo, pero también profundamente anticuado.

Le cargan las alfombras acrílicas y los restaurantes bulliciosos donde sirven margarina y aceites rancios (tan distintos a los *reservados* que frecuentaba en Europa). También le cargan la chicha y las empanadas porque, según ha comprobado, sólo sirven para producir acidez. Si resumimos, podemos asegurar que la comida de hoy provoca su más profundo desagrado. Especialmente la cocina de los jóvenes:

—Voy a contarles un día de alimentación de mi bisnieta Michele José. Nueve de la mañana: té puro. Once de la mañana: un cucurucho de papas fritas envueltas en ketchup, una Coca-Cola y un helado de chocolate. Doce del día: un paquetito de chocolates. Tres de la tarde: té puro. Cinco de la tarde: té puro. Siete de la tarde: un vodka en naranja, dos helados, una selva negra. Y como digestivo, un pito.

Agrega:

—A las ocho de la noche, en los flippers, más chocolatinos y un paquete de pasas. Algunas mascan lentejas crudas. Esto sí que me parece abominable.

Un día vio masticando a su nieta Fernanda:

—¿Cómo puedes estar masticando chicle? ¿Tú, una Lafourchette? —le dijo reprendedor.

—Ay, abuelito, ¡no seas tan anticuado! Ya nadie masca chicle; sólo las rotas... Son lentejas crudas. Mi almuerzo.

Pocas cosas le chocan tanto como los gustos de la juventud en asunto comidas. Y no se trata de que sea un fijado ni mucho menos. Disfruta de los platillos más sofisticados y costosos, y de los más populares. Por ejemplo, las patitas de chanco. Lo dislocan:

—No se crea que es alimento de rotos. Los franceses aprendieron a comerlas hace ya siglos, de diversos modos. A mí me gustan muy tiernas, pequeñas, bien cocidas y sonrosadas, bien lavadas, jaleosas, envueltas en fina cebolla, perejil, cilantro, ají rojo, con

buen vinagre de uva y aceite de oliva, sal y pimienta...

Destaca, además, lo ventajosas que resultan para los ancianos porque se pueden morder sin miedo a soltar la prótesis.

### CENA EN UNA MEDIAGUA

Los ojos azulinos del Conde brillan más y más. Hablar de comida lo apasiona al punto que logra abrir los apetitos más reacios. De las patitas de chanco salta a los garbanzos con arroz, choricillos y harito aceite, y de ahí, a las *pichangas*. Recuerda que, en sus buenos tiempos, en compañía de una rubia dama inglesa, devoraba *pichangas* y jarros de chicha con naranja. "Eso sí que era *ramoneo*", comenta eufórico, y advierte:

—Las *pichangas*, para ser llamadas tal, deben contener por lo menos cebollas en escabeche, huevos duros, aceitunas, lonjas de pernil entremezcladas con dados de arrollado huaso, queso fresco de vaca, ajíes verdes, trocitos de charqui, carne mechada, cubos de queso de cabeza. Y el total con unas brinzas de perejil, un toque de ajo y bastante aceite.

El picoteo de los cocteles de hoy le parece una estafa.

Sueña con un buen filete de oso y, a veces, con perdices gordas como pollos. Hace un tiempo el jardinero de una de sus nietas lo invitó a comer perdices. Unos compadres cazadores habían reunido varias docenas. La fiesta sería en la casa de uno de ellos, coincidiendo con el bautizo de una guagua. Gente humilde, pero cariñosa, vivía por Vitacura, junto al Mapocho, en la población *El Esfuerzo*. Hasta allá llegó el Conde. Entre braseros, niños, perros, un par de abuelitas, vino, sopaipillas con pebre y arrollado humeante, esperaron durante horas las perdices. Se estaban asando en casa de una vecina. Afuera llovía y llovía.

—Hasta que llegaron los vecinos a decirnos que nos estábamos inundando, que el Mapocho se había salido, y vengan más brindis, guitarras... El agua comenzó a entrar bajo la puerta y siguió entrando y las perdices no llegaron nunca, y el agua seguía entrando.

—¡Saquen las guaguas! ¡Nos vamos a ahogar! —gritaban las mujeres.

Y las abuelitas las sacaron con sillas y todo, salieron los perros, los gatos, y ellos, toma que toma.

Cuando quisieron salir ya era muy tarde.

—Subamos al techo mejor y nos quedamos aquí porque de no, nos pelan la casa —aconsejó alguien.

Resume el Conde:

—Nos rescataron como a las nueve de la mañana. Mis nietos, mis hijos, lloraban. Sali fotografiado en un diario popular. Me veía bastante ridículo, debo reconocerlo,

aunque por la lluvia, apenas si se notaban mis rasgos clásicos.

No siempre sus aventuras gastronómicas resultan.

En su libro hace memoria y recuerda el final de una invitación a Quilpué, a casa de *Herr Baldur*, próspero agricultor de la zona y célebre por sus aperitivos. Todo iba bien hasta que se les ocurrió salir de Quilpué. Encontraron un taco y unos 200 jóvenes con banderas:

—¡Al estadio!, ¡al estadio!, gritaban.

Su amigo, adormilado, pensó que era un partido de fútbol. Nada de eso. Una muchacha metió su cabeza al *living-room* del auto en que viajaba el conde, aullando:

—¡Cristo te ama, hermano!

Lafourchette agradece cortésmente cuando, de pronto, uno de los jóvenes le clava su vista y le dice:

—Es el gallo que nos atacó por la prensa. ¡Es el conde de Lafourchette!

—¡Cristo te ama! —alzó a gritar nuevamente la muchacha, ahora con lágrimas en los ojos.

Acto seguido los jóvenes patearon y apedrearon el auto.

Lograron escapar sólo porque el coche era una fortaleza, asegura nuestro noble personaje.

Claro que esto y otras historias podrían no ser absolutamente verídicas. Lafourchette es un hombre con imaginación y, según el propio Lafourcade, con tanta imaginación que nadie puede garantizar que de repente no sea más que una gran volada. Lo que es real ciento por ciento es que este Conde está venido a menos. Confiesa:

—Hace ya muchas lunas soy víctima de la recesión que afecta a los jubilados de Chile desde tiempos sin memoria. Cuando se olvidan de mí nietos y bisnietos, debo echar mano a mi ingenio para preparar guisos baratos, aunque no sin refinamiento.

Generoso con sus secretos, nos recomienda algunas recetas ideales para esos días de fin de mes... Sopa de mostaza, por ejemplo, preparada con agua, mostaza francesa, una cucharadita de extracto de carne y un porrón que podemos pedir de regalo en la feria. O, también, un queque de carne molida, cuáquer, leche, huevos, nuez moscada y clavo de olor, que se come frío con mantequilla y ajo.

Sugiere, finalmente, otro plato económico de todo su agrado: polenta con jalea de pata de vaca.

Este conde no discrimina.

Adora las ostras, el caviar, la langosta y la centolla, y no desdeña un plato de pancutras en espeso caldo de lengua. Sabe que ese guiso es uno de los pilares de nuestra cocina y lamenta que sea mirado en menos, como otros platos. Quiere que mantengamos nuestra tradición culinaria y quiere, también, que nos dejemos de siu-tiquerías.

Todo un señor, noble y gourmet, parece dispuesto a darnos una lección. Su recopilación de crónicas mercuriales, reunidas ahora bajo el título *Los refunfuños de Henri de Lafourchette* nos muestra cómo vive dignamente un aristócrata que ha perdido casi todo, menos la ilusión, las ganas de pasarlo bien y el gusto por refunfuñar, aunque él mismo se defina "melancólico gagaista señorial".

Para los amantes de la buena cocina, M. Le Comte Henri de Lafourchette ofrece un librito tierno, bien cocinado y apetitoso. [E]