



Unidades n° 16, To., 4-VIII-80 180476

COCINAN tan bien como ESCRIBEN

0204

Buenos *gourmets*, ellos esgrimen con igual facilidad la pluma que el cucharón. Confesaron tener "buena mano" y haber probado la mayoría de las *delicatessen* que publican en sus libros de cocina. En el arte culinario también se han destacado otros famosos como Pablo Neruda, quien escribió varios versos, siendo uno de los más paladeados su "Oda al congrio". Pero también tiene detractores porque no se sabe si a propósito o no, el vate eliminó la papa que para otros resulta imprescindible en ese plato. Todos nuestros literatos coincidieron en que "la forma" en el cocinar adquiere más importancia que el "qué".

Por: Sofía Vives E.

Enrique Lafourcade

SENSUALIDAD EN LA COCINA

Su deseo de encontrar la respuesta a ciertas interrogantes que le inquietaban, lo llevó a leer libros de cocina. Siempre asoció esta historia a la marcha cultural del hombre. ¿Cómo hacían el pan los egipcios, los etruscos, los mayas, los pascuenses? Y si no lo hacían, ¿con qué lo reemplazaban? La cerveza y el vino; la chicha de maíz y la de frutilla. "Todo hablaba -explica- de un esfuerzo por sobrevivir pero, a la vez, de una marcha por ascender."

También influyeron en su afición culinaria los años en Europa (idos), y en los Estados Unidos (siete) en que confiesa "debi rascarme con mis uñas y las de mi mujer en esto de cocinar".

La idea de escribir "La cocina erótica del Conde de Lafourchette" surgió del propio Conde, quien deseaba fijar en un libro sus "riches heures" con recetas de cocina eró-

tica. "Esta obra, actualmente agotada", comenta con orgullo su autor, "volverá a editarse con un recetario mayor que contiene cierta información no perecible".

A la hora de escoger qué *delicatessen* ofrecerá a sus invitados, las que le gusta preparar personalmente, la elección depende de algunas variables: "Presupuesto, número de amigos, porque cocinar para más de seis personas, no me gusta", dice.

Suele hacer unos antipastos con quesos asados y hierbas, quesos de cabra con aceites de oliva, aceitunas griegas, berenjenas, pimientos y fondos de alcachofas. En otras oportunidades prefiere un cebiche de cojinova. "Me gusta mucho el pescado. Y nada es superior a un buen filete de salmón al orégano, con limón de Pica, hervido y envuelto en una salsa de agua de la lluvia."

El acompañamiento ideal para esta creación es un champagne "Bollinger". Francés, por supuesto. "No hay otro", señala. "Claro que alguno de mis amigos tendría que traerlo porque es caro."

Para que los comensales "se devoren" lo que les preparó, lo fundamental es que lleguen con hambre. ¡Es un gran detalle!

A la hora del aperitivo, una copa de champagne es suficiente y a esperar se ha dicho.

Aunque soy partidario de que de inmediato se sienten e inicien las liturgias gastronómicas atacando los antipastos. Lo peor es darles y darles toda suerte de cócteles y aperitivos, y rellenarlos con sopapillas con pebre o con empanadillas de horno."

Entre sus especialidades gastronómicas se encuentran un excelente pesto con nueces, crema y piñones que hace en tiempo de albahaca fresca. Además prepara unas lonjitas con carry, ¡muy buenas! y un cebiche con porrones en vez de cebolla.

Para esta ocasión eligió salmón, "debido a mis amigos que están casi todas a dieta". El acompañamiento indicado es champagne "Bollinger", de un alto linaje entre los vinos grises de la champagne. Muy delicado de sabor, sin acidez alguna. "Si fuera imposible obtenerlo, podríamos contem-



Cocinan tan bien como escriben [artículo] Sofía Vives E.

Libros y documentos

AUTORÍA

Vives E., Sofía

FECHA DE PUBLICACIÓN

1990

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Cocinan tan bien como escriben [artículo] Sofía Vives E. retr.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile