



DE 2075

Al conde Henri de Lafourchette le gusta fanfarronear tanto como el barón de Munchausen. Claro que eso es algo que se le puede perdonar a toda persona que vive los descuentos, y más aún si ha sido un gozador de la vida como pocos. Aventuras con Coco Chanel, sentado junto a Stravinsky para el estreno de "Petrouchka", amados por doquier y siempre dispuesto a ser subyugado por un guiso humeante y apetitoso, por un mosto que de sólo humedecer sus labios la hace estremecer hasta la triqueta, por carnes de cuadrípedos y plumíferos, por frutos del mar y de la huerta y en general por todo bocado que esté a la altura de su paladar y sus papilas.

Y si de tantos placeres se trataba, los de la carne no podían quedar al margen de este conde. Y qué mejor que amalgamarlos en uno solo bajo el título de comida erótica. Es precisamente lo que hizo el escritor Enrique Lafourcade en su último libro "La cocina erótica del conde Lafourchette", una recopilación de las mejores crónicas, recetas y consejos de este personaje creado hace más de 20 años. Dotado de un sólido bagaje gastronómico, Lafourcade entrega su visión de la cocina erótica y de los mitos que hay en torno a ella. Al final de cuentas, todo es una "cosa mental".

-Había un lugar que no sé si existe todavía en San Diego, llamado "El Carola" que para mí es como la ejemplificación práctica de la cocina erótica. "El Carola" tenía tres pisos: empezaba con un bar en el primero, que era más o menos de mala muerte, en el segundo piso estaba el restaurante y en el tercero estaban las piezas...

-¿Y qué incluía la carta?

-Pipetitos, litreos, vino con frutillas, tragos para mujeres, vainas. En el segundo piso había cocina chilena. El tercero, era el detalle especial.

-¿Usted diría que la cocina chilena es erótica? Para muchos es tan pesada a veces que luego de comer dan más ganas de dormir una siesta que de hacer el amor.

-Bueno, claro, si usted se llena de porotos, y toma una botella de vino y una plateada con pebre chileno, claro que da sueño. Pero un buen caldillo de pescado, quizás con unas ostras, unas ostiones, un picante de locos...

-¿Como lo hacían los romanos, que para ponerse a tono para

el plato principal devoraban mariscos y que después se provocaban el vómito para "despejar" el estómago.

-Bueno, eso último no ha tenido mucho éxito acá.

VÓMITOS Y/S SEXO

-¿Usted menciona como un plato erótico el comer las ancas de ranas, bañadas en orina de vaca recién copulada. ¿Cuánto dura el efecto de esa receta? Porque me imagino que la primera sensación es un asco descomunal.

-Sí, claro. Esa receta la encontré y era muy interesante. Al parecer la cópula deja en la orina castógeno, entonces la receta tiene una base científica.

-Usted habla del poder de las criadillas como afrodisíaco. Las criadillas se consumen bastante en Chile, ¿eso quiere decir que los chilenos son unos potentados sexuales?

-En ese terreno uno se mueve en el misterio porque todo chileno puede ser el súper macho o el súper impotente y se las arregla para mentir. Por otro lado, el erotismo, en mi opinión, es una atmósfera que se consigue entre dos personas o más, y es psicológica. Estoy hablando de gente básicamente normal -aclara en seguida-, la atmósfera psicológica es una "cosa mental". Por eso cito a "El Carola", ahí se va creando una atmósfera psicológica. Primero comienza con lo alcohólico, luego con la comida y con vino, todo en una unidad...

-¿La cuenta se pasaba al final...?

-No sé (ríe de buena gana), sería bueno investigarlo. "El Carola" existió hace 30 años.

-¿No se ha vuelto a repetir esa idea?

-Sí, "La Cucca" tiene bar, parrilladas y las piezas están cerca. No es en dos pisos o tres como si se subiera al cielo. La idea de asociar la comida con el cuento y el baile. Ahora, hay un detalle que me intrigó mucho respecto del erotismo en la cocina chilena -dice, pasando velozmente a otro tema-. En la cocina del Mediterráneo los griegos eran grandes consumidores de especias, hierbas, el ajo, el cilantro, la albahaca, la menta, el estragón, el comino, la berenjena como producto básico, el arroz, mucho pescado y mucho marisco. Comían mucho aceite con ajo, por ejemplo cuando iban al teatro, Sócrates y su grupo comían pan con aceite de oliva y ajo machacado mientras veían

ENRIQUE LAFOURCADE

ESCRITOR

LA LUJURIA DEL CONDE

COBIJADO BAJO EL MANTO DEL CONDE HENRI DE LAFOURCHETTE, EL ESCRITOR ENTREGA EN SU ÚLTIMO LIBRO CONSEJOS, RECETAS, ANÉCDOTAS Y CONDIMENTOS QUE AYUDAN A MEJORAR LAS CONDICIONES AMATORIAS DE LOS ADICTOS AL SEXO.

las obras de Sócrates y Esquilo. Y yo me dije: ¿dónde hay una cocina parecida a esa? En Chile. Ahí hay tres tipos de ajos, el ajo blanco, que es de este suelo (lo dibuja con la mano) y después viene uno intermedio entre

blanco y rosado y el más chico. El chilote come mucho ajo, mucho pescado y también muchas algas. Come algo que es una bomba de yodo, entre los péruas, las corvinas, los meros, los ostiones, etcétera.

COSAS N° 536 (11-4-97)

Enrique Lafourcade, la lujuria del Conde [artículo] Claudio Gaete.

AUTORÍA

Lafourcade, Enrique, 1927-2019

FECHA DE PUBLICACIÓN

1997

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Enrique Lafourcade, la lujuria del Conde [artículo] Claudio Gaete. retr.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

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