



LABIOS

SUPERIORES

POD
CEMAR, MATER

A la mesa con gente notable Tomás Moulian, gourmet antigourmet

Tomás Moulian, director del P. de los Cursos de las Ficciones presidenciales del próximo año en la misma forma, ha terminado que nadie podrá decirlo que es un "gourmet" vegetalista o que tiene 3000 estrellas. Un restaurante dedicado, siempre con discusiones, casi siempre con amigos o camaradas que lo invitan, es capaz de comer como se para una piadona vez de oírse la bocanada tanchez. Tampoco, como en el día de la entrevista y por razones de agenda, no tiene tiempo ni ganas de dar otra en el restaurante, en cuyo potente y exuberante a la vista de la escena de la Universidad Arcis, en calle Libertad, donde ejerce la rectoría. Apenas, se dirige a las horas de la mañana y se lleva, en un paquete militar, al siguiente tren que lo sitúa a comienzos de lo que habrá sido su mejor desayuno. La imagen llega a ser interminable: insectos, berberechos, chancaca y canela, no sólo de provocar una fuerte asociación con el libro popular, *Cocina Bérriz*.

-¿Cómo te occurs llamarlo para una cosa tan trivial como dar una entrevista de gastronomía? Estilo loco.

-No, no esas cosas que tengo nada de mala.

-No, no tiene nexo de mala, pero no me corresponde. Yo soy peorero en gastronomía ni todo de eso. Y además, pensando bien, yo no soy un tipo que viva de gourmet por la vida. No me corresponde ni lo soy.

-Bueno, pero te gusta cocinar. De hecho, sabes cocinar. ¿Cuáles son los que te gustan más de cocinar?

El ideólogo de la izquierda extraparlamentaria y rector de la Universidad Arcis come bien cuando hay, y cuando no hay no le da ni frío ni calor. De hecho, ni se termina la mermelada con que desayuna en el café Betania un día cualquiera.

de los tres. Que paseo sobre una cosa bien hecha, una berenjena cocinada y comer con una rica conversación que hagan bonito. Para comer bien no es necesario ni grandeza, ya sea que estoy bien o no. Además comer bien se come caliente y yo plato no tengo.

-Pero entre comernos y comer bien qué te queda?

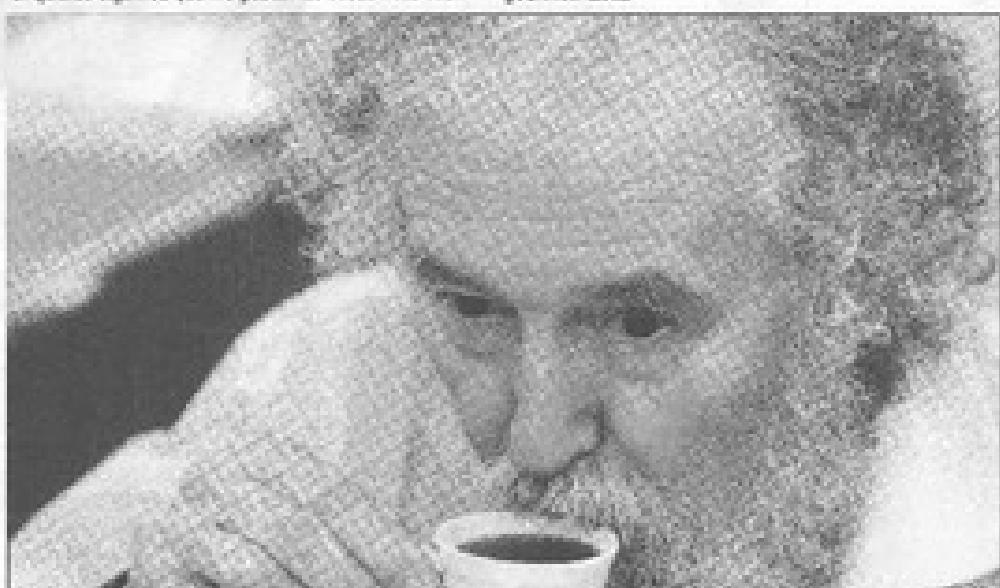
-Con comer rico, obvio, si no lo soy. ¿A qué te refieres con algo rico? A mí me gusta lo que pasa en casa a mí no me molesta. Yo vivo de mi misma modestia y no cocino. Me represento como pugilista cansado, salgo a comer porque a mis amigos amigos. De hecho mis mejores comidas fueron durante un par de años, los de Hacienda, una sola ocasión a la 1.01. A la noche, con Martín Lachau. Pero esa comedia, y Lachau se me olvidaron y no se puede comparar, por supuesto.

-Con Martín Lachau pasabas por gourmet, entonces.

-Con Martín Lachau, porque él lo era, él sí cocinó y tenía gusto por la cocina. Y además era un rico. Todos los jueves iba comiendo, una botella de vino y después al trago al trago, un sándwich, iba a dormir en una fiesta. Quedó al punto donde la imaginación y la buena voluntad permitió aceptar que han sido las pocas ocasiones de mi vida en que por primera vez soy gourmet, cosa que nunca le pedíndole.

-Pero ayer me dijiste que tenías una comida con los hijos.

-Ah, pero eso se oíra poco. Comer con los hijos es cocinar con ellos. Allí se come lo que haya. Eso no tiene nada de gourmet. **LHD**



Tomás Moulian, gourmet antigourmet [entrevista] [artículo]

César Fredes.

Libros y documentos

AUTORÍA

Autor secundario: Fredes, César

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Tomás Moulian, gourmet antigourmet [entrevista] [artículo] César Fredes. retr.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

[Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile](#)