



Lafourcadeana

Después de leer el artículo de Enrique Lafourcade "Los Caracoles" siento que la aureola pantagruélica tiembla sobre mi cabeza. Con qué fruición y sapiencia este escritor nos lleva por fondeas lejanas y nos da magistral lección en lo que a condumios atañe. Se nota que Lafourcade, amén de ser buen novelista, une a sus cualidades una sabiduría gastronómica que ya la quisiera para sí el supeditante Gargantúa. Rumores han llegado a mis oídos de que tiene excelente mano y prepara exquisitas viandas dignas de una cofradía rabelesiana. Aquel asadero de pollos, que describe sito en una esquina de la calle Escudillera, me sigue picoteando el olfato, y la curiosidad por conocerlo me llevará a embarcarme de polizón en la primera carabela que parta a Palos desde Chile.

"Así se hace patria, don Enrique", le diría. "Aparte de la erudición que aportan sus enseñanzas le calo sus intenciones de "incentivar" nuestra cocina y que ésta cese ya de seguir las anticuadas recetas de la tía Pepa. Somos poco innovadores en materia culinaria y la imaginación criolla no da para ir más lejos del charquicán, los perotos con chicharrones y el pescado frito. En cuanto el paladar se nos pone exigente nos asalta la terminología foránea y así nuestras humildes gustitas, para gustar, deben convertirse en callos a la madrileña, y al arroz con marisco y longanizas hay que darle el rimbombante nombre de arroz a la valenciana. Estoy seguro de que ya hay figones al alíbo de sus revelaciones y que platos preparados con charqui de merluza figurarán en las listas de menú como "Moru", "Codfish" o "Stockfish". Así somos de monos y poco acurrentes".

Y, además, ignorantes. Disponemos de una extensa costa y ni siquiera sabemos lo que albergan nuestros roqueríos ni nos imaginamos los cientos de especies que nos brindan nuestras docientas millas marítimas. ¿Cuántos chilenos no tienen idea de lo que es el ulito? Me parece genial lo que propone el autor de "El Principe y las Ovejas" de oponer a la parrillada de carne de vacuno la de "Frutos del mar".

Nuestro paladar de huesos felizmente dejó atrás la barrera del poroto y la harina tostada y los adictos al marisco van en ascenso, a pesar de que a muchos todavía le asquian esas

Lafourcadeana [artículo] Pantagrue.

Libros y documentos

AUTORÍA

Pantagrue

FECHA DE PUBLICACIÓN

1974

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Lafourcadeana [artículo] Pantagrue.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

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