



ARTE CULINARIO

Júlia Lopes de Almeida

Traducción de Julia Knop y Ana Martín Garrido

Coordinación y revisión de la traducción: Rebeca Hernández

Para saber comer, es necesario no tener hambre. Quien tiene hambre no saborea, engulle. Ahora bien, desde que el fastidioso oficio de condimentar cazuelas se adornó con el nombre de *arte culinario*, tenemos una cierta obligación de cortesía hacia él. Y reconozcamos que es un arte pródigo y fértil. Cada día surge un plato nuevo con mil composiciones extravagantes, que sorprenden a las *menagères* pobres y deleitan a los cocineros de raza. Se les dan nombres literarios, designaciones delicadas, buscadas con esfuerzo, para que combinen con lo singular del aperitivo. Los condimentos banales, de las

viejas cocinas burguesas, se van perdiendo en la sombra de los tiempos. Hablar de ajos, perejil, vinagre, cebolla verde, hierbabuena, o cilantro, estremece la sensibilidad de los maestros de los fogones actuales. Ahora en todas las despensas deben brillar rótulos extranjeros de conservas asesinas, y alcaparras, truchas, mantequilla danesa (el tocino pasó a ser ignominioso), vino de Madeira para el adobo del *filet*, en fin todo lo que haya de más selecto, oloroso y... ¡caro!

Las exigencias crecen, nos amenazan y, sin paradoja alguna, somos comidos por lo que comemos. Esto viene a propósito de una exposición de arte culinario que se hizo, hace poco tiempo, en París. Imaginen lo encantador y apetitoso que debe de ser aquello.

Quien alguna vez ha visto los escaparates de las *charcuteries*, de las *crémeries*, de las confiterías, etc., y sabe con cuánto mimo y elegancia están expuestos los quesos, los *paños* y los pasteles, entre *bouquets* de lilas y bonitos cajones de papel de seda bien combinados, rizados y leves como plumas, imagina qué de novedades graciosas se juntarán en el Palacio de la Industria.

Naturalmente, cada expositor es un arquitecto y un artista en la combinación de los colores. Se hacen castillos de galletas, torres ingeniosas de chocolate, de nata, de fresas, donde tiemblan, en cristalizaciones policromadas, las gelatinas de frutas o de aves, y reflejan luces entre lazos de cinta y flores frescas, porque el francés tiene la gentilísima preocupación de deleitar siempre los ojos ajenos.

¡Bendita manía!

Lo que yo envidio no son las truchas, ni los *champignons*, ni su *foie-gras*, porque todo eso lo tenemos nosotros aquí y muchas más cosas que ellos allí desconocen. Lo que yo

envidio es esa facilidad, esa gracia de las exposiciones que se suceden y se multiplican y que no pueden dejar de ser útiles, porque abren la curiosidad y enseñan mucho.

La cocina francesa se está entrometiendo en todas partes.

Inglaterra le opone una fuerte resistencia con sus patatas cocidas y jamón crudo; pero la nuestra, por ejemplo, está muy modificada por ella. Mientras tanto, tenemos platos característicos, solo nuestros y que yo insisto en encontrar sabrosos. Infelizmente les falta lo *chic*, el lado donde se pueda atar ese lazo o colocar el *bouquet* de violetas de invierno o de *muguets* de primavera. El *feijão* negro con su respectivo y fúnebre acompañamiento no se ajusta a la *coquetterie* de un adorno mimoso, pero no por eso deja de ser de primera línea. Después tenemos los platos bahianos, el famoso *vatapá* y otros, calientes y succulentos, y el churrasco de Río Grande, y el cuscús de São Paulo, y tantos que yo ignoro y que descubren, demuestran, por así decirlo, las tendencias, el temperamento del pueblo.

Un país como Brasil tan vasto y variado ¿no tendría platos más curiosos para realizar una exposición en este ámbito?

Solo de frutas, que, expuestas en una sola mesa, ocupan todo el espacio, y de dulces... imagínense: ¡haríamos un monumento! Generalmente las frutas brasileñas se difaman y creo que es hora de que les vayamos dando su merecida importancia. No hay ningún brasileño que conozca todas las frutas de su país. El europeo nos desdeña en este sentido; se olvida de que en muchos lugares de Paraná, Minas y Río Grande, se cultivan peras magníficas, albaricoques, cerezas, nueces, etc. ¿Y las frutas y las hortalizas indígenas? ¡Innumerables! Lo que le falta a nuestra *gourmandise* es poder agruparlas, poder escoger, en la misma tierra, estas o aquellas, y eso solo se podrá hacer si hubiera aquí, algún día, como ahora en París, quien dé importancia a la mesa, y busque, por medio de exposiciones,

promover esta rama del comercio, educar al pueblo, y darle un elemento nuevo de placer y de salud.

La exposición parisina tiene aún un objetivo, y es su recomendación principal y la más elevada: la de enseñar, por medio del ejemplo, a cocinar bien. Una de sus secciones está ocupada por *M. Charles Driessens*, que según leo, lucha desde hace diez años con desesperada energía para introducir la enseñanza de la cocina en el programa del Estado. Este tal *M. Driessens* tiene varias escuelas de cocina, y allí trabajan unas cincuenta discípulas, mostrando a toda la gente cómo se debe hacer nata, estirar masa, aliñar una ensalada, asar un filete o adornar unas patas de cordero en papillote y rosetas.

Las señoras no nacieron para hablar de gambas, carne o *palmito* en público; pero, señores románticos, recuerden que no siempre nos bastan el brillo de las estrellas ni el murmullo de las olas para conversar con las amigas.

El texto original "Arte Culinária", de Júlia Lopes de Almeida se encuentra publicado en

Livro das Donas e Donzelas (1906)

Disponible en <http://www.dominiopublico.gov.br/>

Imagen: "A Feira II " (1925), de Tarsila do Amaral

En <http://www.base7.com.br/tarsila/>