

de gusto d'Ungar.

Dicen que quienes hacen comen son los que hacen de comer, y lo niego y no lo niego, porque yo mismo saboreo como el que más lo que a mi gusto aderezó.

El caso de la silueta que voy a animar en esta crónica, cuyo saboreo tan se pone los dientes largos y donde voy a disertar en artista, es decir: a hablar, como cocinero, sobre las bellas artes del gusto, nuestro cuarto sentido, el más difamado y menos cultivado. Aquellos que lo entregaron o lo refinaron (los disipáticos y los estrofiados) no me debían leer, y sin embargo estoy seguro ^{de que lo harán}, aunque sea para contaminarme mejor. Habló a gente sana, no intoxicada por la curatillería social ni por la literaria.

Verearé sobre un hombre que no fué sabio, guerrero, estadista, ni artífice, pero en cuya obra se unen tan diversas cualidades, pues en cuanto a provecho no le va en zaga a las de Pasteur; como inevitable pueda equipararse con ^{las} de Napoleón y es junto a gloria compite con ^{las} de poetas y filósofos: el autor de la "Filosofía del gusto", Anselmo Brillat-Savarin, consejero de la corte de casación, nacido en Nîmes, capital del Languedoc, en 1755.

El gran siglo se había transpuesto con su Rey-sol (por un día del cual nació la pena de muerte y se suicidó aquel cocinero fatal que recibió demasiado tarde el pescado para la regia mesa). Anselmo, en su juventud, disfrutó con los postreros rayos de la revolución que se eclipsaba en Francia y que no debía reaparecer sino con austeridad, después de la noche roja de la revolución. Y era este Anselmo Brillat-Savarin uno de los predestinados para transmitirle al municipal y espeso siglo XIX una de las mayores tradiciones de distinción y gracia del dieciocho, a saber: el culto por la mesa y cuanto pueda realzarla, desde el buen apetito de los comensales hasta su buen humor y su "esprit".

Quisiere reunir estos tres dones para celebrar al ilustre benefactor del jamón. El Postagrual de Sabaleis y el doctor de la fábula de la Fontaine vinieron a completarse y degustarse en este burgués destinado a la magistratura, pero que debía de pasar a la posteridad antes que con el birrete y la toga de la alta judicatura, con el gorro y el mandil de los "maîtres- coq".

Yeo a este espiritual y abocorrón buen francés tratando de salvar del determinismo Lulú XV y Roussseau, primero, y después de la vulgaridad republicana ese liberto fondo, colado de fuego, aparece el fondo de una marmita y que ha de guisar a los mejores soldados de la Humanidad hacia su pacífica perfección. El que infundirá inspiraciones al genio, sumado al héroe, le al apóstol, harmoniza a la propia belleza y jovialidad a la misma asneidad. Brillat-Savarin, repitiendo con Cervantes " que el estómago es la fábrica de la salud del cuerpo", indicó la cocina como el laboratorio de donde puede y debe salir la verdadera cultura humana y como la felicidad positiva.

Laureles para aderezar la comida [manuscrito] Augusto D'Halmar.

Libros y documentos

AUTORÍA

D'Halmar, Augusto, 1880-1950

FORMATO

Manuscrito

DATOS DE PUBLICACIÓN

Laureles para aderezar la comida [manuscrito] Augusto D'Halmar. 3 h. ; 33 x 21,5 cm.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

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