



Ed. Mensajero 27-VI-86 1.468

Gastronomía y Turismo

VIENE DESDE ARGENTINA, POR UNOS DIAS:

Las Ocurrencias de Un "Gato" en la Cocina

● "Cocina de los perfumes" y "cocina de los olores" son las divisiones que Carlos Alberto "Gato" Dumas hace para sus preparaciones.

✕ Este gato, que en estos días anda de paseo por Santiago —cocinará hoy en el restaurant "Martin Carrera" y mañana en el Sheraton— tiene biografía muy condimentada y que aparece en su propia lista de recetas:

"Mis padres salían bastante y entonces yo hacía mis menús con Pilar, la cocinera. A los ocho años comencé a hacer salsas y recuerdo una con cebolla y calampas. Sin duda, la sangre de la familia Lagros y el contacto con mi abuelo —él era Alberto "Turco" Lagros, famoso escultor y gourmet— influyó. Tengo una foto con mi abuelo, cuando yo tenía dos años y medio y ya estoy disfrazado de cocinero, con bigotes pintados y un cuchillo en la mano".

Otro hijo, biográfico-gastronómico.

"En 1965 abrí mi primer restaurant en Buenos Aires. Era "La Chimera", en la calle Junín. Allí me di cuenta de que no es necesario atarse a lo convencional para hacer un restaurant exitoso. Luego, abrí el "Drugstore de la Recoleta", hasta el 76. Ese año cerré "La Chimera" y en el mismo lugar inauguré el primer "Clark's". En 1978 nació "Clark's" de Sarmiento. Finalmente, en 1982 abrí "Gato Dumas". Y me me acuerdo por qué me llamo "Gato", pero creo que surge en la época en que ja-



Dumas, en pleno proceso de decoración.

gaba al rugby y era joven, flaco y ágil. Me gusta la vida, toda, la triste y la alegre. Y ejerzo la cocina como parte de mi vida, pero profesionalmente, no como hobby".

Así, con todo el profesionalismo del mundo, Dumas entra de lleno en la cocina, rondando en cada detalle. Pero ya es mentado en el mundo gastronómico bonaerense e internacional como un hombre de recetas culinarias muy simples y, como

dice el prólogo del libro "basadas en la sutil combinación de elementos —incluso aparentemente incompatibles— y que se unen en un todo armonioso". Y ya conocido este ciudadano argentino en la cocina también por la división que hace de sus preparaciones: "cocina de los perfumes" y "cocina de los olores". La primera es resultado de hierbas, de especias, de vinagres, de aceites, de vinos y que debe prepararse casi en el momento mismo de servirse; la segunda es más rústica, más sabrosa, más tradicional, con uso de frituras y hornos. Aún más, la "cocina de los perfumes" es la que está a la entrada de su restaurant en Buenos Aires, con cocineros de cobre y cocineros trabajando a la vista del público; a su vez, la "cocina de los olores" está en el lugar tradicional.

¿Alguna receta?

Básicamente, Dumas no considera que, obligadamente, un plato central deba ser caliente, ni que necesariamente por qué esté en segundo término sea más importante que el primero: según él, el orden del menú responde al paladar de cada comensal, "a su fantasía".

En la página 151 del libro, está la receta del "Chanchito Luis", con miel y cervecita y "dedicado a mi querido y gran amigo Luis Rosconi".

Un "carro" —parte superior y mediana del pecho de los animales de carnicería— de dos kilos, 200 gramos de azúcar, medio litro de cerveza, una copa de miel de abejas, tres copas de vino blanco y dos cucharadas soperas de macedonia. Se deshuesa el chanchito, se espolvorea con azúcar y se dora en grasa en horno moderado. Mientras la carne se va dorando, hacer un puré de papas y otro con manzanas, vino blanco y 50 gramos de azúcar. Se hace una salsa con la miel y la cerveza (sacando su espuma con hervor suave); ligar con la fécula disuelta en vino blanco, agregar vino blanco y cocinar por cinco minutos. Moldear el puré de papas, crema, vino blanco en croquetas del tamaño de un damasco, hacerles una cavidad en la parte superior poniendo allí dentro 50 gramos de azúcar y un poco de crema. Hornear a calor moderado hasta que gratine y glasee. Finalmente, cortar el chanchito en tajadas bien grandes, "napar" —cubrir— con toda la salsa y decorar con las croquetas por un lado y, por el otro, el puré de manzanas sobre hojas de lechuga bien verdes y frescas.

El libro tiene otros aportes. Habla sobre despensa básica, sobre medidas, equipamiento de la cocina, la frescura de los alimentos y detalla toda la existencia de hierbas y especias. Sobre puntos de cocción, Dumas señala que "este asunto es muy delicado y subjetivo, puesto que cada uno tiene su gusto personal"; para él, la carne de vaca debe ser poco cocida, con el centro rojo; la carne de cordero, igual pero con el centro rosado; la de chanchito, igual pero con centro menos rosado que el cordero; las aves, bien cocidas; las entrañas, igual; los pescados, a punto, para que no queden secos; los mariscos, igual que los pescados "pero es mejor comerlos crudos siempre que sea posible".

Ceremonio, decía, a los dos años y medio, disfrazado de cocinero, con bigotes pintados y un cuchillo en la mano. Hoy, a los 48 años de edad, Dumas es un "gato" con muchas vidas en la cocina.

F.G.

Las ocurrencias de un "Gato" en la cocina [artículo] F.G.

Libros y documentos

AUTORÍA

F.G.

FECHA DE PUBLICACIÓN

1986

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Las ocurrencias de un "Gato" en la cocina [artículo] F.G. retr.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

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