



Doctor BRILLAT SAVARIN,

# Sinónimo de la “*Haute Cuisine*”

*Abogado y Juez. No se destacó por resolver ningún caso resonante, ni por sus sentencias ni por sus construcciones jurídicas. Pero pasó a la historia como el creador de la Cocina Francesa y por haber inventado la budinera.*

**J**ean Anselmo Brillat-Savarin (1755-1826) ha inmortalizado su apellido al haber dejado para la posteridad los fundamentos de lo que los auténticos “gourmand” reconocen en todo el mundo como el sello típico de la comida francesa.

Su personalidad, atractiva desde el punto de vista de los investigadores históricos, sin embargo parece ser que fue motivo de observaciones entre sus contemporáneos, por sus costumbres personales, entre las que se destacaba, por ejemplo, el llevar habitualmente en los amplios bolsillos de los chaquetones en uso en aquellas épocas, distintas piezas de caza (perdices, tordos, palomas, etc.) en pleno proceso de “maduración” con los naturales e imaginables olores que ellas despedían...

(Agreguemos que la cuestión de la “maduración” de la carne no sólo es un sello característico de la haute cuisine gala, sino que ya está sentando plaza entre las más cotizadas parrillas argentinas, donde han comenzado a apreciarse las ventajas de un buen lomo o cuadril con semanas de cámara y varios días de “fiambreira” en forma previa a ser asado).

La figura del Abogado y Juez Brillat Savarin era compatible con esas “rarezas”; todavía se lo recuerda por “su conversación, que era tarda, indiferente y monótona. Hablaba poco y comía mucho”. Como gourmet solía invitar a personalidades de la época (era ferviente admirador de su prima Madame Recamier y amigo íntimo del Príncipe de Teyllerand, entre otras celebridades) a participar de ceremoniosos festines ejecutados bajo su diestra maestría en el “savoir fair”.

Poco tiempo antes de fallecer (1826) vio la luz su tratado “Fisiología del Gusto”, primer obra escrita sobre este tan capital tema que hoy tiene una actualidad indudable según puede comprobarse recorriendo los suplementos ad hoc de los diarios, la abundante bibliografía, y hasta los canales de TV especializados en gastronomía.

Se trata de una obra escrita con estilo científico-filosófico, en la que metódicamente aborda y examina cuestiones tales como la “Teoría de la Fritura”, “Del influjo del régimen alimenticio respecto al descansar, dormir y soñar”, “de la Obesidad”, “de la muerte” o “de la historia filosófica de la cocina”, todo ello y muchos temas más en distintos capítulos que denominó “Meditaciones”.

## UN BON VIVANT

Era Brillat Savarin un “bon vivant” en toda la extensión de la palabra: Conspicuo cortejador de las damas más bonitas de París de los siglos XVII y XVIII (sin mayor preocupación por sus virtudes o costumbres), fue un soltero empedernido que hasta después de muerto fue blanco de distintas críticas que en numerosas ocasiones pusieron en duda sus calidades de gourmet, debido probablemente a que algunas de sus recetas ya en esos años eran muy difíciles de realizar por la complejidad de los procedimientos o la variedad y exactitud de las cantidades de ingredientes de las que se solían componer.

Una prueba de ello, resulta, por ejemplo la receta de su famoso “Budin Brillat Savarin” que ha llegado hasta nuestros días en una receta (adaptada) incluida en el no menos famoso (entre nosotros) “Libro de Doña Petrona”.-(ver. Pág. 441, ed.1969, Bs.As. Ed. Fabril Financiera).

La receta original -por si alguno de nuestros lectores quiere probarla es la siguiente:

Ingredientes 350 grs. de harina, 3 huevos, 2 dcl. de leche, 100grs. de manteca, 100 grs. de levadura prensada, 25 grs. de azúcar, 3 grs. de sal, crema batida, cerezas confitadas. Para el almíbar 250 grs. de azúcar, 2 copas de cognac, 5 grs. de canela.

En un recipiente se colocan 100 grs. de harina y la levadura desleída en 3 cucharadas de agua tibia. Amasada una bola, se coloca la misma en un recipiente con agua tibia y se deja hasta que flote.

El resto de la harina se coloca en un recipiente agregándose poco a poco el azúcar, la sal, los huevos batidos y la leche. Cuando la bola de levadura y harina flote, se suma a este amasijo. La masa debe quedar como una crema espesa. Se cubre con un paño y se deja reposar en un lugar templado sin corrientes de aire hasta que aumente su volumen al doble. Entonces, se le agrega la manteca en pequeños trozos y se amasa.

Esta masa se coloca en un molde savarin y se deja nuevamente levar en un lugar caliente, hasta que llene todo el molde. Finalmente se hornea durante 40 minutos, y desmoldado, se baña en el almíbar. El hueco central se rellena con la crema batida, y se adorna con las cerezas.

... “Los que tienen indigestiones o se emborrachan, no saben comer ni beber.”



### EL INVENTO DE LA BUDINERA Y SUS AFORISMOS

En su continuo afán por obtener los mejores resultados gastronómicos para halagar el paladar, experimentando en la cocina con rigurosidad cuasi científica (ver en el recuadro el relato de las pruebas de café) llegó a otra obra cumbre de su ingenio: Inventó el llamado desde entonces “*Molde Savarin*”, popularmente conocido como “*budinera*” (En algunos países se lo denomina también “*flanera*” por su evidente empleo para la cocción de flanes).

La particular forma de este molde, permite una cocción pareja de afuera hacia adentro y de adentro hacia fuera del compuesto que lo rellena.

El cocimiento de un flan (salvo que se trate de porciones individuales, y por lo tanto pequeñas) resulta prácticamente imposible sin la utilización del molde creado por el Abogado Brillat Savarin a fines del siglo XVIII.

Obviamente, la “*budinera*” (y no “*flanera*”) ha permitido también ejecutar con la misma innumerables joyas del paladar, dejando su aplicación disponibles para las más originales propuestas de los chefs de todas las latitudes.

Acotemos que el célebre “*Budin Savarin*” fue el primer producto salido de tan ingenioso invento.

Pero su cultura y altura intelectual también le permitió la acuñación de numerosos aforismos de índole filosófico-gastronómico, algunos de los cuales ruedan en el lenguaje coloquial sin conocerse su paternidad.

Veamos algunos:

- Dime lo que comes y te diré quien eres.
- Más contribuye a la felicidad del género humano la invención de un nuevo plato, que el descubrimiento de un astro.
- Los que tienen indigestiones o se emborrachan, no saben comer ni beber.
- Postre sin queso es como una dama hermosa, pero tuerta.
- A cocinero se puede llegar, empero con el don de asar bien es preciso nacer.

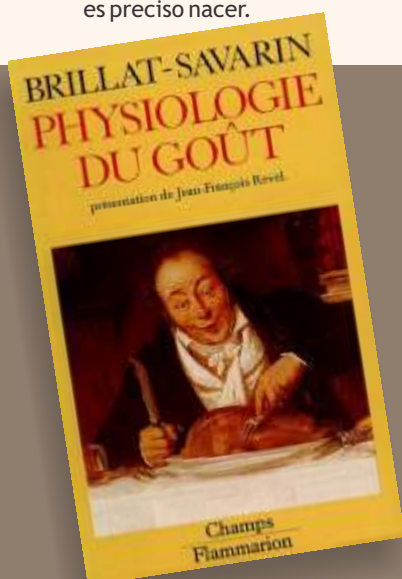


### EL OCASO

Siendo ya Juez de la Corte de Casación, nuestro colega Brillat Savarin fue invitado por el Presidente de la Corte a una cena a celebrarse en la abadía de Saint Denis. Al día siguiente Brillat Savarin se despertó resfriado debido al frío tomado durante la cena, y en pocos días el resfriado se trocó en una pulmonía que resultó incurable para la ciencia médica de la época.

Y así concluyó la vida de este paradójico Abogado que ejerció como Juez, y elevó su apellido al parnaso de los gourmand, rodeado de la admiración de sus contemporáneos y de las sucesivas generaciones, justamente por sus virtudes gastronómicas y no por su sapiencia jurídica.

F.J.J.V.



### SOBRE EL MOKA Y EL CAFÉ

Brillat Savarin se extiende en su “*Fisiología del Gusto*” sobre los más variados temas y con precisa minucia- vinculados con el arte del bien comer. Naturalmente, no podía faltar la referencia al café, tradicional modo de culminar una comida. Transcribimos a seguido alguno de los párrafos que dedica al tema, los que muestran sus calidades de investigador, experimentador y buscador de las mejores condiciones de cada producto ofrecible en su mesa. Dice al respecto “El cocimiento del café crudo es bebida insignificante, pero la carbonización desarrolla aroma y produce aceites volátiles, ambos distintivos del café según lo tomamos, y cuyas propiedades y efectos se desconocerían eternamente sin la acción del calórico. Los turcos, que son en este asunto nuestros maestros, no usan molinos pues lo machacan en almireces con manos de madera; y cuando estos utensilios han servido mucho para tal objeto, adquieren mérito extraordinario y se venden carísimos. Por varios conceptos era incumbencia mía practicar el examen necesario para deducir si había alguna diferencia y determinar el más preferible de ambos métodos.

En consecuencia procedí a tostar cuidadosamente una libra de buen moka, la cual dividí en dos partes, moliendo enseguida una de éstas y machacando la otra a estilo turco.

Con ambos polvos hice café, tomé de cada uno pesos iguales y eché la misma cantidad de agua hirviendo, sin dejar de seguir en todo una marcha perfectamente idéntica. He probado este café y lo he dado a probar a algunos entendidísimos. Según opinión unánime, el que resultaba del polvo machacado era evidentemente superior al que provenía del molido”.

# cinco soles

EMPRESA DE VIAJES Y TURISMO Leg. Nro. 11601

GROUP

**SALIDAS GRUPALES**

Plazas limitadas

## PLAYA DEL CARMEN AL SOL 7 NOCHES

POR PERSONA **USD 1.362.-**

**Incluye:** Aéreos a Cancún directos con Aerolíneas Argentinas. Traslados

+ USD 1.323 IMP.  
(incl. Imp atip aprox.)

**Salida:** 16 de Sep 2013

Hotel Sandos Playacar 5\* Resort & Spa hab. dbl. Jr. Suite. Con All Inclusive. Asistencia Médica

## IMBASSAI (BRASIL-SALVADOR) FAMILY PLAN-7 NOCHES

POR PERSONA **USD 1.047.-**

**Incluye:** Aéreos Directos a Salvador de Bahía con Aerolíneas Argentinas. Traslados

+ USD 624 IMP.  
(incl. Imp atip aprox.)

**Salida:** 14 de Sep 2013. Hotel Gran Palladium

Imbassai 5\* hab. **cuadruple**. Jr. Suite. Con All Inclusive. Family plan base 2 adultos y 2 chd hasta 12 años compartiendo habitación. Asistencia Médica

## ITALIA Y FRANCIA (EUROPA) EN CRUCERO -2X1- 7 NOCHES

**USD 1.740.-**

**Incluye:** Barco: Grand Holiday

**Salida:** 07 de Sep 2013

**Recorrido:** Barcelona, Marsella, Villefranche, Savona, La Spezia, Roma y Barcelona. **Cabina Externa Superior**

POR EL 1º PASAJERO  
+ USD 560 IMP.  
(incl. Imp atip aprox.)

POR EL 2º PASAJERO  
+ USD 288 IMP.  
(incl. Imp atip aprox.)

## BRASIL EN CRUCERO -2X1- 8 NOCHES

**USD 1.349.-**

**Incluye:** Barco: Grand Holiday

**Salida:** 22 Noviembre de 2013

**Recorrido:** Bue, Montevideo, Itajai, Rio, Bue

**Cabina:** Categoría Garantizada

POR EL 1º PASAJERO  
+ USD 820 IMP.  
(incl. Imp atip aprox.)

POR EL 2º PASAJERO  
+ USD 452 IMP.  
(incl. Imp atip aprox.)

### Grupal Acompañado

## U.S.A. COSTA OESTE TOTAL 9 NOCHES - 13 DÍAS

POR PERSONA HAB. DOBLE **USD 3.199.-**

+ USD 1.696 IMP.  
(incl. Imp atip aprox.)

**Salida:** 10 de Octubre de 2013

**Programa:** LOS ANGELES (2 noches) / GRAND CANYON (1 Noche) / LAS VEGAS (2 Noches) / FRESNO (1 noche) / SAN FRANCISCO (2 noches) / SANTA MARIA (1 noche) / LOS ANGELES (1 noche) / **SERVICIOS INCLUIDOS** Aéreo a Los Ángeles desde Buenos Aires. 10 noches de alojamiento con desayuno, 9 Americanos y 1 Continental. Admisiones para entrar a los parques nacionales. Traslado de llegada y salida. Asistencia al viajero. Assist Card Classic. Acompañamiento desde Argentina.

### Grupal Acompañado

## TAILANDIA & VIETNAM 17 NOCHES - 20 DÍAS

POR PERSONA HAB. DOBLE **USD 4.725.-**

+ USD 2.207 IMP.  
(incl. Imp atip aprox.)

**Salida:** 11 de Octubre de 2013

**Programa:** BUENOS AIRES - DOHA (1 noche) / PHUKET (4 noches) / BANGKOK (3 noches) / HANOI (2 noches) / HALONG BAY (1 noche) / DANANG (1 noche) / HOI AN (3 noches) / HO CHI MINH CITY (3 noches) / DOHA- BUENOS AIRES **Incluye:** Pasaje aéreo con Qatar Airways: Buenos Aires - Phuket // Bangkok- Hanoi // Ho Chi Minh City - Buenos Aires en clase económica. Vuelos domésticos Phuket-Bangkok en Tailandia y Hanoi-Danang-Ho Chi Minh City. Alojamiento con desayuno en los hoteles mencionados en el itinerario o similares. 08 almuerzos y 1 cena. Traslados de llegada/salida y excursiones con guía de habla hispana local. Seguro de Asistencia en Viaje Universal Assistance (Value) hasta 75 años. Coordinador acompañando desde Buenos Aires con un mínimo de 15 pasajeros

### Grupal Acompañado

## DUBAI & JORDANIA 11 NOCHES - 12 DÍAS

POR PERSONA HAB. DOBLE **USD 3.217.-**

+ USD 1.696 IMP.  
(incl. Imp atip aprox.)

**Salida:** 19 Septiembre 2013

**Programa:** DUBAI (1 noche) / AMMAN (2 noches) / PETRA (1 noche) / CAMPAMENTO REY ARETAS LUXURY CAM / 1 (noche) / AQABA (1 noche) / MAR MUERTO (1 noche) / DUBAI (4 noches) / **Incluye:** AEREO INTERNACIONAL de Emiratos Bs AS., Dubai, Amman, Dubai, Bs AS. en clase económica, Todos los traslados en un privado /vehículos de turismo con conductor de habla Inglesa. Alojamiento por 6 noches con desayuno incluido, Entradas a todos los sitios mencionados en el programa, Porteos en hoteles y aeropuertos, Cabalgata en Petra de la entrada principal a la Sig, 4x4 Jeep Safari en Wadi Rum en el itinerario mencionado por alrededor de 2 horas por un viejo abierto, 1 Cena en el campamento de Wadi Rum. Hoteles: Cat 4\*



MÁS DE 160MIL HOTELES POR TODO EL MUNDO. CRUCEROS, AUTOS Y MÁS DE 900 PAQUETES PUBLICADOS ¡CON LAS MEJORES TARIFAS DEL MERCADO!

Consulte descuentos y planes de 12 cuotas sin interés c/ Master Card y Visa / Favor consultar cambio del día

**CONSULTAS Y RESERVAS AL: TEL/FAX 5032-1598 / 99**

**info@cincosolesgroup.com.ar | www.cincosolesgroup.com**

Visite nuestra web y desde allí ¡Podrá reservar online!!

**cinco soles**

EMPRESA DE VIAJES Y TURISMO Leg. Nro. 11601 GROUP