

aventuras culinarias de un experto en la buena mesa

'Chef' belga elogia las uchuvas

Arthur Demol aprendió de su abuela los secretos gastronómicos. Por eso admira la sazón flamenca. Según él, la gran reforma en la cocina actual está en la rapidez de la cocción, la sencillez de las salsas y el retorno a la naturaleza.

Por BERNARDO HOYOS
 ■ Especial para EL TIEMPO

Arthur Demol es uno de los pocos chefs no franceses que pertenecen a la Academia Culinaria de Francia. Es belga y es preciso recordar que para los amantes de la buena mesa, la mejor cocina del mundo podría ser la francesa que se sirve en Bélgica. "Exageran —dice el chef—. Hay una comida típicamente belga excelente y que nada envidia a la mejor de nuestros vecinos".

El chef Demol es corpulento y macizo. Bien alimentado, por supuesto. Habla su lengua materna flamenca, francés —claro— e inglés. Y por el amor que le ha tomado a Colombia ya comienza a hablar español. Ha venido al país varias veces y conoce y admira la cocina típica nuestra. Además le sobran ocasiones de probarla y variarla. Es tío de la esposa, una belga muy colombianizada, de Pablo Jaramillo, cofundador con su primo Horacio y gerente de las Casas Viejas, que son cuatro ya en Bogotá y se precian de cultivar la buena mesa criolla.

Demol advierte que "en Europa ya nadie cocina como en Colombia, en grandes ollas que se toman montones de tiempo en la cocción. Es un tipo de mesa que está desapareciendo. Simplemente, no hay tiempo para tanta elaboración". Le encantan a Demol las variedades de frutas y extraña que no se consuman más y de manera más imaginativa. Las hortalizas que los colombianos están aprendiendo a preparar, frías y cocidas, sin que



Archivo/EL TIEMPO

LAS FRUTAS COLOMBIANAS hacen furor en Europa. Las uchuvas son de las más apetecidas. Además, en el Viejo Continente ya nadie cocina con el cuidado que se hace en Colombia.

que estaba en parte en la Bélgica de hoy, los mejores vinos de Francia se tomaban en estas tierras".

A Demol le viene la tradición de la buena mesa desde su abuela. Aprendió de ella los viejos secretos de la huerta borgoñona. "Las mujeres son excelentes cocineras", anota. "Desde la Edad Media llevaban ese oficio en las manos. El varón se iba toda la vida para la guerra y las mujeres quedaban entre las ollas. Claro, los famosos son siempre los cocineros, pero es una injusticia", dice mientras una dama que pasa por la mesa le pregunta qué piensa del Cordon Bleu. Para sorpresa de todos, no había oído hablar de esa institución, cuyo nombre circula por aquí como símbolo de la más alta sofisticación culinaria. El nombre resulta ser el de una academia privada de París que forma por lo general mujeres forasteras que pasan unos meses en las aulas del Cordon en París.

El *sancta sanctorum* del oficio culinario...



EL CHEF BELGA Arthur Demol y el periodista Bernardo Hoyos deleitan con un libro que compendia los secretos culinarios.