

PACIFICO

Febres 1918

PUBLICADO EN PERU

MAGAZINE



El arte de trinchar en la mesa

LAMA la atención que el arte de trinchar se halle tan descuidado en este país. Es esto un hecho curioso si se considera en relación con el gran desarrollo que ha tenido la cocina en Inglaterra en los últimos años, a pesar de que el consciente historiador de las costumbres de nuestro tiempo está obligado a no hacer la menor admisión de ella.

Lo que realmente apena, es que el inglés no tome el asunto suficientemente en serio, y lo mire sólo como un deseurtizamiento mecánico y considerable que acompaña a la comida. Esto constituye un grave error. Trinchar bien es una graciosa combinación de ciencia y arte, y el verdadero trinchar debe trinchar tan simétrica como económicamente aun cuando se encuentre en la situación de dividir un lechoncillo entre dos personas. Al considerar la importancia y el uso que esto tiene, uno se queda pasmado que la mayoría de la gente no haga el menor esfuerzo para trinchar a lo menos de una manera aceptable. La explicación quizás estriba en el hecho que el trinchar ocupa un lugar entre aquellas artes que cada hombre cree poder practicar mejor y más científicamente que nadie en el mundo.

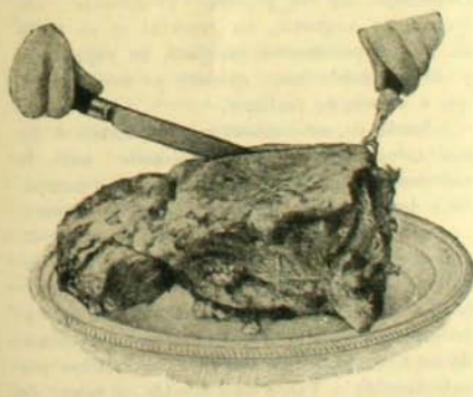
Ahora, sucede a menudo que cuando sobreviene un impedimento, el hombre murmura

del cocinero cuando en realidad la falta no recae sino sobre quien corta la vianda.

La mayoría de los que comen en los restaurantes elegantes y que se las dan de buenos gastrónomos, nunca trata de aprender por medio de la experiencia o del ejemplo; antes bien cada cual habla a su vecino de las últimas novedades, del tiempo y de sus asuntos personales, mientras el "maitre d'hotel" está dando ejemplos de un arte cuya adquisición le ha costado un largo estudio y que contiene quizás el secreto de un gran suceso gastronómico.

Sin duda, el primer trinchar del mundo es hoy Joseph, propietario del Restaurant Marivaux, de París, y en otros tiempos director del Savoy Restaurant de Londres. El ver a Joseph trinchar un ave, merece ser descrito como la octava maravilla del mundo.

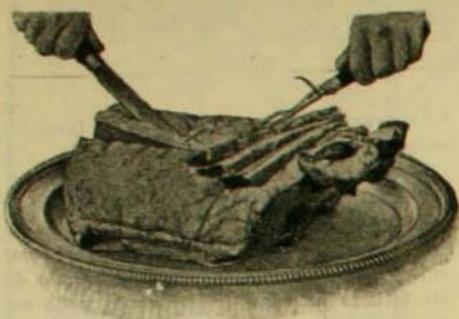
En su propio restaurant se presta toda ayuda a este *tour de force*: la orquesta calla, y tomando su puesto, el maestro rebana los pedazos uno después de otro con golpes sencillos y vigorosos manteniendo el ave en el tenedor que sujeta con la mano izquierda. El Teniente-Coronel Newnham Davis en sus "Dinners and Dinners", da una admirable idea del efecto producido por Joseph al trinchar, cuando dice: "En un momento irreverente recordé la tortura china del Ling Chi en la cual el ejecutor da cincuenta cuchilla-



I. Lomo de buey.

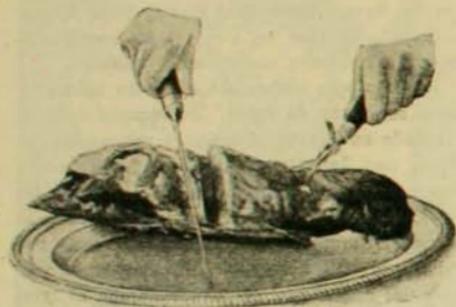


II. Lomo de buey.



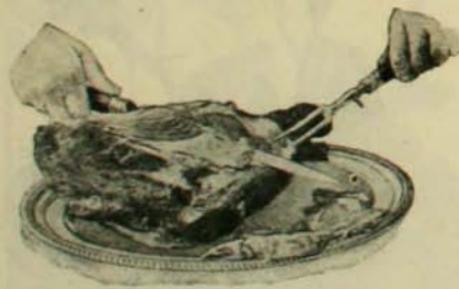
III. Lomo de cordero.

das a su víctima, sin golpearla en una parte vital, cuando vi a Joseph calmada y solemnemente, con absoluta exactitud despedazar un ánade con un cuchillo largo y delgado."



IV. Paletilla de cordero.

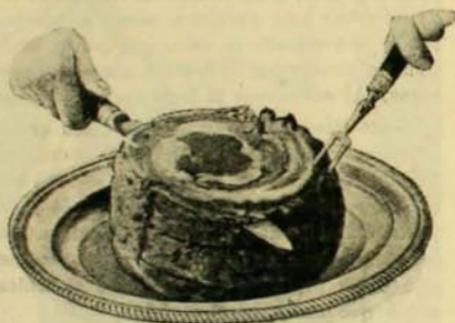
Es necesario llamar la atención a que el aficionado ordinario no podrá llegar a alcanzar la preminencia de un Joseph o de un Ritz, pero todo hombre está obligado a aprend



V. Paletilla de cordero.

der a lo menos a trinchar algunos de los platos simples que aparecen todos los días en el servicio de la casa británica.

En verdad, el caso de un hombre que es enteramente ignorante en el arte de trinchar es digno de comentarios. Todos hemos tenido ocasión de verlo, atendiendo a sus huéspedes y tratando por medio de la fuerza de reemplazar su falta de conocimientos; con el rostro enrojecido y traspirando de vergüenza, hace esfuerzos y tartamudea ante el plato colocado ante él y a cada tentativa sus venas se señalan en la frente, mientras que la curiosidad aumenta en el rostro de sus huéspedes, y aumenta a cada instante, ante el presentimiento que el plato terminará por rodar al suelo. Sin esperanza al fin, estropea y corta vergonzosamente y termina por servir rebanadas trapientas, aun cuando este resultado tan demoroso haya causado ya el en-

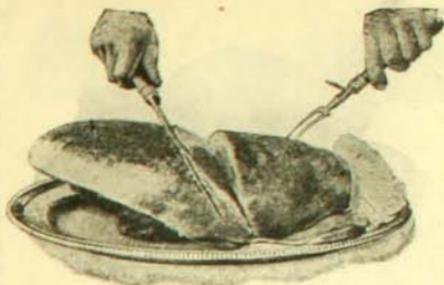


VI. Lundrecilla de buey.

friamiento de los platos. Y durante ese tiempo su angustia, en especial si se trata de un temperamento nervioso, es espantosa, y desagradable para quienes se ven obligados a servir de testigos.

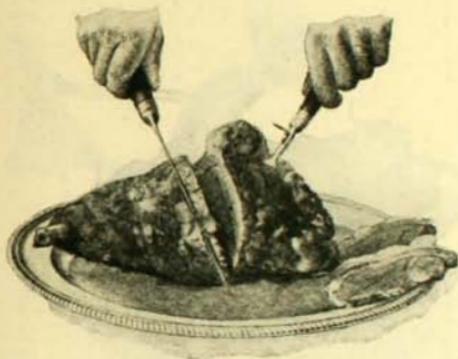
Además de este inconveniente material, un mal trinchar se halla incómodo ante la conversación en la mesa, en la cual desempeña o desempeñaría un importante papel, pues, el puesto de trinchar ha llegado a envolver considerables obligaciones sociales e implica a su poseedor el presidir la fiesta. Carlos Lamb, en su Capitán Jackson, nos ha dado un ejemplo del trinchar que aun cuando no tiene nada que trinchar, contribuye por entretención a hacer una comida, a pesar de la escasez.

“Déjenos vivir mientras podamos”, me parece que oigo exclamar a la sencilla criatura; “mientras tengamos, déjenos necesitar; aquí hay permiso de sobra; desear sin ningún fin”, y muchos otros proverbios, estimulantes del apetito y viejos compañeros del salón de fumar y de los encargados de fiestas. Después, deslizando una pequeña ración de Single Gloucester sobre los platos de su mujer y de su hija, vacía el resto en el suyo con una alegre alusión al “Cereza del hueso, etc.”, y declarando que por sobre todo prefiere la parte de encima. Y aunque de todo no existen más que los gestos ante una soberbia comida imaginada, agrega que “los pedazos son sagrados para los huéspedes”. Pero de uno u otro modo se procura-

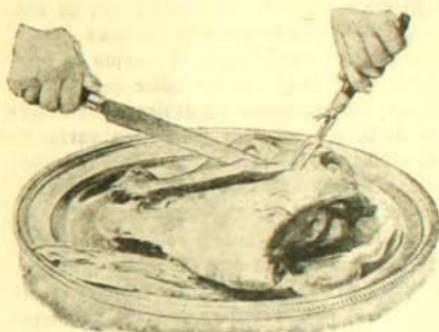


VIII. Corvejón.

pedazos olvidando el verdadero valer de cada uno. Esto tiene mucha importancia, y debe ser tomado en cuenta para evitar dar a una sola persona diferentes trozos suculentos



VII. Pierna de cordero.



IX. Cabeza de ternera.

ba un buen almuerzo y al terminarlo manifestaba que no había nada que desperdiciar”.

¿Y quién se hubiese atrevido a decir que éste no era un excelente trinchar, el verdadero y perfecto sentido de la palabra?

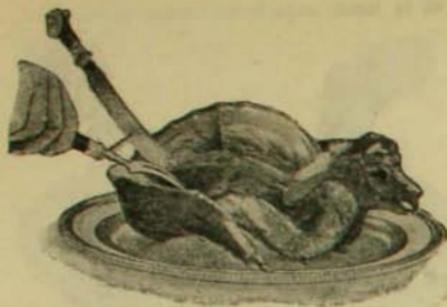
Son muchas las ventajas que acarrea el arte de trinchar, siendo la principal, cortar el mejor pedazo para cada plato y disponerlo al mismo tiempo en forma económica. El verdadero artista corta de tal manera que cada pedazo que sirve se ve proporcionado, sin que llame la atención por lo ancho o por lo delgado. Posee un conocimiento de la construcción de las articulaciones, conocimiento indispensable a toda persona que desee progresar en este arte.

El gastrónomo de hoy día es demasiado complejo en sus gustos y mezcla diversos

arcanos de la misma articulación. Por ejemplo, no es nada agradable la mezcla del corte superior y posterior de un lomo de buey.



X. Liebre.



XI. Llebre.

En un corto artículo no se pueden dar instrucciones para trincar toda clase de aves y articulaciones, pero algunos apuntes para el tratamiento de varios platos corrientes pueden quizás servir de guía a los novicios.

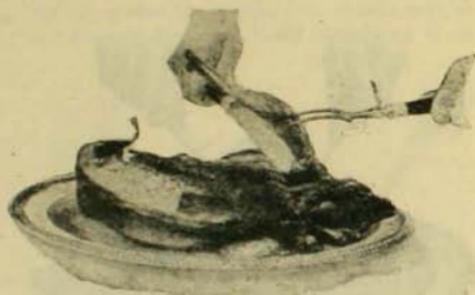
El filo del cuchillo es, desde luego, de una importante consideración y conviene tener una idea del uso de la lima aunque la operación sea más propia del taller que del comedor; o del sirviente que debiera hacerla antes de la comida. Pero como gran parte de los criados es olvidadiza, el trincharador deberá hallarse prevenido para estos casos.

Para afilar el cuchillo, manténgase la lima en la mano izquierda y colóquese al nivel del codo, de manera que la punta quede en dirección al hombro derecho, y sujétese el cuchillo, casi perpendicular, con la mano derecha. Colóquese la parte de la hoja del cu-

llo cercana al mango en el extremo de la lima y arrástrese la hoja inclinada de manera que toda la longitud del cuchillo roce la lima primero en un sentido y luego en otro, de tal modo que la punta del cuchillo termine siempre en el extremo del afilador. La hoja deberá estar siempre de plano sobre la lima.

Cuando se trincha un trozo de carne, después de la primera incisión no debe alterarse el ángulo en que se mantiene el cuchillo, si no se quiere obtener un pedazo desigual. Cuando se conoce el medio de controlar este manejo, se posee ya la clave del arte de trinchar.

El corte debe ser directo y firme. Nunca debe entrar en el corte la apariencia de algo que se está aserrando.



XII. Llebre.

El jamón y la carne vacuna deben ser trinchados en trozos finos, y el cordero y el cerdo en hermosos pedazos. Las articulaciones que deben ser trinchadas deberán servirse en platos sin ninguna salsa o aderezo.

Lomo de buey

Para trincar la parte superior. (Fig. I): Hágase una incisión de más o menos tres pulgadas de profundidad justamente encima del hueso que se halla en el centro, y arrástrese el cuchillo a lo largo, de manera que cuando se trinche como indica la ilustración, los pedazos sean fácilmente arrancados del hueso.

Dése vuelta el trozo para hacer el corte posterior y trinches perpendicularmente al hueso como en la Fig. II.

La gordura se encontrará justamente en la



XI-A. Llebre.

parte donde está puesto el tenedor en la Fig. 2.

Lomo de cordero

Trínchese, como en la Fig. III, a cualquier lado de la espina dorsal, separándola del resto. Este trozo es trinchado de diversas maneras, pero la mencionada es la generalmente admitida. Otro camino bueno es cortar en tiras estrechas, perpendicularmente a la espina dorsal.

Paletilla de cordero

Levántese la parte más alejada de la vianda y córtese en trozos como lo indica la Fig. IV.

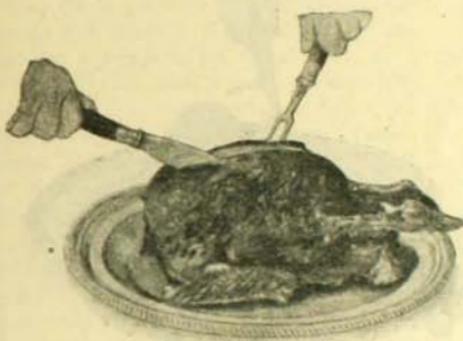


XIV. Pavo.

tríncha dirigiéndose en el primer corte al nudillo y siempre oblicuamente al medio.

Corvejón

Se trinchará en la forma indicada en la Fig. VIII. También se trincha dirigiendo el primer corte al nudillo, gradualmente oblicuo al medio.



XIII. Pavo.

Cuando se trincha de esta manera sólo sirve el primer corte, pues, el resto disminuye considerablemente. El medio más económico es trinchar la parte baja cortando alrededor como está señalado en la Fig. V. De esta manera se aprovechan todos los cortes.

Landrecilla de buey

Hágase primero el corte exterior y trinchése entonces en trozos delgados como en la Fig. VI.

Pierna de cordero

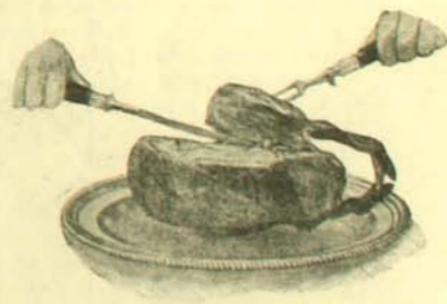
Trínchese como indica la Fig. VII. La gordura se encontrará en el rincón interior del extremo grueso. Este trozo también se

Cabeza de ternero

Se trincha en tajadas estrechas dirigidas de la oreja al hocico como en la Fig. IX. Córtese medio a medio del hueso, y cada pedazo será arrancado fácilmente.

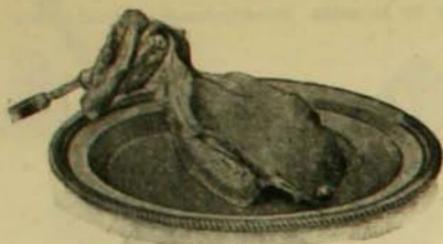
Liebre

Colóquese la liebre en un plato, con la cabeza dirigida hacia la izquierda. Hágase una incisión y córtese a lo largo de la espina dorsal desde más o menos el centro del lomo



XV. Anade.

mente fina. Las Figs. XV (ánade), XVI y XVII (pollo) indican diversas maneras de arrancar las piernas y las alas.



XVI. Pollo cocido.

hasta el extremo. Entonces córtese entre el costado y el centro y arránquese la parte indicada en la Fig. X. La parte que se ha arrancado se ve más claramente en la Fig. XI. Córtese entonces la pierna posterior de la manera que señalan las ilustraciones XI y XI A. y en seguida la pierna anterior como en la Fig. XII.

Pavo

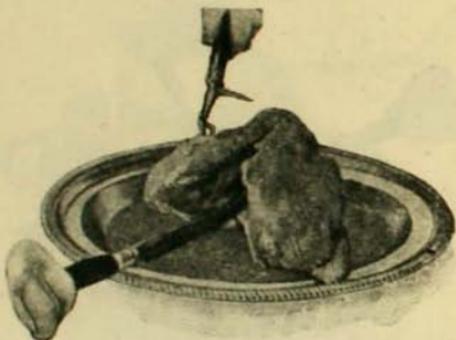
Hágase una incisión de más o menos una pulgada en el hueso de la pechuga, córtese directamente por el medio, como en la Fig. XIII, y arránquese el ala que caerá naturalmente fuera como en la Fig. XIV; rómpanse las ligaduras que unen el hueso de la pierna al resto del esqueleto y ésta será arrancada de la misma manera. Trínchese entonces la pechuga en pequeños trozos. Las piernas y las alas no se sirven a menudo en la mesa, pues sólo la pechuga es considerada real-

Anade

El ala y la pierna se arrancan del mismo modo que las del pavo, y el ave es trinchada en la misma forma (Fig. XV).

Pollo cocido

Primero se arranca el ala como en la Fig. XVI y luego la pierna como en la Fig. XVII. El cuchillo se hundirá entre el centro del ave y el punto de donde ha sido arrancada el ala y se hará un corte que llegue hasta el extremo del ave. La vianda podrá así ser servida fácilmente.



XVII. Pollo cocido.

