

Primer plato: la pasta

TIMBAL DE MACARRONES

A. EL TEXTO LITERARIO:

Giuseppe Tomasi di Lampedusa, *Il Gattopardo*, Mondadori, 1950.



Giuseppe Tomasi di Lampedusa, escritor italiano nacido en Palermo, Sicilia, en el año 1896 y muerto en Roma en el año 1957. De familia aristocrática, transcurre su infancia en Sicilia, realizando, posteriormente, numerosos viajes al exterior. Combatió en la primera y en la segunda guerra mundial. Desde entonces, fue un estudioso de la literatura extranjera y de los libros de historia, y en sus últimos años de vida se dedicó a la narrativa. La fama le llegó después de su muerte, con la publicación de *El Gattopardo* (1958), que suscitó inmediatamente un notable interés. Aunque se lo vincula con la visión pesimista de la inmovilidad de la sociedad siciliana narrada por los veristas, Tomasi di Lampedusa se revela como un escritor principalmente proyectado hacia el Siglo XX y el decadentismo. Luego, la novela fue adaptada al

cine por Visconti en 1963, con la interpretación de Burt Lancaster como el príncipe de Salina, de Claudia Cardinale como Angélica y de Alain Delon como Tancredi. Más tarde, también fueron publicadas otras obras que atestiguan su compromiso creativo y cultural: *Los relatos* (1961), *Stendhal* (1971), *Conversaciones literarias* (1979).

Dos palabras sobre el libro

El Gattopardo se encuentra ambientado en la Sicilia de 1860, en el momento de transición entre el dominio borbónico y el Reino de Italia, en el interior de una de las familias aristocráticas más importantes de la isla, los príncipes de Salina. El protagonista es el príncipe Fabrizio, jefe de familia, una persona muy escéptica frente a los nuevos tiempos y, sin embargo, consciente del inevitable final de las antiguas instituciones y de la sociedad de la cual forma parte. Un presagio de muerte recorre toda la novela reflejándose en la solitaria campiña siciliana, en los palacios feudales, y en los pobres, para culminar con la bellísima escena del baile de la sociedad aristócrata. La cuestión de la muerte se une con la de la decadencia, las ruinas de una clase social, y la típica incredulidad de los sicilianos frente a la transformación y a la renovación de las instituciones ya existentes, incapaces de reaccionar y de luchar, de renovarse y de creer, para culminar en la descripción de las reliquias y del cuerpo embalsamado de Bendicò, a través de los cuales, de manera simbólica, se marca el fin de la familia y del mundo del príncipe Salina.



El texto

El príncipe requería que la primera comida en Donnafugata, ciudad a la que acudía con su familia a pasar los meses de verano, estuviera siempre recubierta de un carácter solemne: excluían de la mesa a los hijos menores de quince años, se servían vinos franceses, y antes de la carne asada estaba el ponche a la romana; los sirvientes, vestidos con sus uniformes de gala. Solamente transigía

en un detalle: no se ponía el traje de etiqueta, para no avergonzar a los invitados que, evidentemente, no lo poseían. Aquella noche, en el salón llamado «de Leopoldo» la familia Salina esperaba a los últimos invitados [...]

El príncipe tenía demasiada experiencia para ofrecer a los invitados sicilianos, en un pueblo del interior, un almuerzo que comenzase con un *potage*, e infringía tanto más fácilmente las reglas de la alta cocina en cuanto a lo que correspondía a sus propios gustos. Pero las informaciones sobre la costumbre bárbara forastera de servir un calducho como primer plato habían llegado con demasiada insistencia a las personas más notables de Donnafugata para que un residual temor no estuviera latente en ellos al comenzar cada uno de aquellos almuerzos solemnes. Por lo tanto, cuando los tres sirvientes vestidos de verde, oro y sus uniformes de gala entraron llevando cada uno una desmesurada bandeja de plata que contenía un imponente timbal de macarrones, solamente cuatro de veinte invitados se abstuvieron de expresar una alegre sorpresa: el Príncipe y la Princesa porque lo esperaban, Angélica por afectación y Concetta por la falta de apetito. Todos los demás (Tancredi incluido) manifestaron su alivio de diferentes maneras, que iban desde los aflautados gruñidos extasiados del escribano hasta el chillido agudo de Francesco Paolo. La mirada circular y amenazante del dueño de casa truncó, repentinamente, las manifestaciones indecorosas.

Dejando de lado las buenas costumbres, el aspecto de aquellos monumentales pasteles era bien digno de evocar un murmullo de admiración. El oro bruñido de la costra tostada, la fragancia del azúcar y de la canela que emanaba, no era más que el prelude de la sensación de placer que despedía desde el interior cuando el cuchillo rasgaba la costra; desde un primer momento irrumpía un vapor cargado de aromas y luego se vislumbraban los hígados de pollo, los huevos duros, las fetas de jamón cocido, los trozos de pollo y de las trufas, en la masa untuosa y muy caliente de los macarrones cortados, cuyo extracto de carne daba un precioso color gamuza.

El principio de la cena fue, como sucede siempre en las provincias, de recogimiento. El arcipreste se hizo el signo de la cruz, y se zambulló de cabeza sin decir una palabra. El organista absorbía la succulencia del alimento con los ojos cerrados: estaba agradecido al Creador por su capacidad de fulminar liebres y becardas que le proporcionaba de vez en cuando semejantes éxtasis, y pensaba que con solamente el valor de uno de aquellos timbales, él y Teresina habrían vivido un mes; Angélica, la bella Angélica, olvidó la cursilería toscana y parte de las buenas maneras y devoró con el apetito de sus diecisiete años y con el vigor que le confería el tenedor agarrado por el medio. Tancredi, intentando unir la galantería con las ganas de comer, procuraba imaginarse el sabor de los besos de Angélica, su vecina, en el gusto de los bocados aromáticos, pero se dio cuenta de que el experimento no era agradable y lo suspendió, reservándose de resucitar estas fantasías para el momento del postre; el príncipe, si bien se encontraba extasiado en la contemplación de Angélica, que estaba sentada frente a él, tuvo la manera de percatarse, el único en la mesa, que la *demi-glacé* estaba demasiado cargada, y se propuso decírselo al cocinero al día siguiente; los otros comían sin pensar en nada, y no sabían que la cena les parecía tan exquisita porque un aura sensual había penetrado en la casa.

B. LA RECETA

Timbal de macarrones

La cocina de la nobleza y de la alta burguesía siciliana del Siglo XIX, así como la describe abundantemente Tomasi di Lampedusa, era el resultado del refinamiento de la cocina francesa importada. En las familias nobles sicilianas era signo de distinción tener en la cocina un monsù, palabra extraída de la lengua dialectal, que significaba monsieur-cocinero francés.

En realidad, regresaba de Francia la reelaboración de la cultura y la cocina importadas por Catalina De Medici cuando se casó en el año 1533 con Enrique De Valois, futuro rey Enrique II. Catalina, era la hija de

Lorenzo II De Medici, bisnieta de Lorenzo el Magnífico y sobrina nieta del papa León X y había crecido en una de las cortes más cultas y más ricas de Italia. En su viaje a París, con apenas catorce años, llevó consigo, además de su ama de llaves, algunos pasteleros y cocineros de Mugello, un heladero de Urbino y mucho más todavía, incluidas recetas, variedad de cepas, aromas y perfumes, saberes y sabores de su cocina toscana.

Esta antigua receta siciliana es de 1860 y es la que más se acerca a la descripción hecha por Tomasi di Lampedusa.

Ingredientes:

Para 6 comensales

400 ml de caldo de carne, puede ser extracto
 1/2 pollo hervido
 100 grs de hongos frescos o congelados
 100 grs de hígado de pollo
 200 grs de jamón cocido, cortado en tiras
 100 grs de chorizo
 120 grs de arvejas, hervidas al dente
 manteca
 500 grs. de macarrones
 queso parmesano rallado
 3 huevos duros cortados en rodajas
 sal y pimienta
 1 trufa negra

Para la masa de la pastafrola

400 grs. de harina
 200 grs. de azúcar
 200 grs. de manteca, a temperatura ambiente
 una pizca de sal y canela
 4 yemas de huevo

Para la crema pastelera

3 cucharadas de azúcar
 3 yemas de huevo
 2 cucharadas de harina
 una pizca de sal y de canela
 1/2 litro de leche



Preparación

Como primer paso, realizar la preparación de la pastafrola, mezclando con las manos velozmente todo los ingredientes, hasta obtener un masa homogénea. Luego, cubrirla con un paño y dejarla reposar durante 1 hora en la heladera. Proceder luego con la preparación de la crema pastelera, la cual deberá ser cubierta con un papel film hasta el momento de su uso. Después, preparar las albóndigas, del tamaño de una avellana, mezclar 200 grs. de carne picada de pollo hervido con 1 huevo, 100 grs. de jamón cocido, 2 cucharadas de queso parmesano rallado, perejil

picado y una pizca de sal. Freírlas en abundante aceite y conservar. Adobar con un poco de manteca, el pollo y el jamón cocido restantes, cortados en tiras; añadir los hígados, los chorizos, los hongos, las albóndigas, las arvejas y cocinarlos por un par de minutos. Luego, pasarlos a una cacerola agregándoles unas cucharadas de caldo de carne y cocinar por unos minutos más de manera tal que los sabores se mezclen bien. Mientras tanto, hervir los macarrones bien al dente, colarlos y condimentar con el caldo de la carne, la manteca, abundante queso parmesano rallado y dejarlos enfriar. Enmantecar un molde para torta de 30 cm. de diámetro y recubrir el fondo y los bordes con un tercio de la masa para pastafrola, la cual previamente debe ser estirada hasta quedar fina, aproximadamente de 1/2 cm. Es importante que la masa sobresalga un poco por los bordes de manera tal que con facilidad puedan cerrar el timbal con el otro disco de masa. Colocar encima la mitad de los macarrones, distribuir por arriba el caldo de carne, los huevos, y espolvorear con queso parmesano rallado y con la trufa negra cortada en láminas, hasta cubrir finalmente con el resto de los macarrones, a los que les darán una leve forma de cúpula sobre la cual verterán la crema pastelera que deberá penetrar bien toda la preparación. Recubrir el timbal de macarrones con la masa de pastafrola restante, presionando bien sus bordes para que se adhiera a la primera masa. Pincelar la superficie con huevo batido y cocinar en el horno a 180° por aproximadamente 45 minutos. Antes de quitar la parte desmontable del molde, dejarlo reposar 5 minutos y luego servir.

C. EL INGREDIENTE PRINCIPAL

La pasta

Breve historia de la pasta

La pasta tiene sus orígenes en la Edad Antigua, mucho antes de los *spaghetti* chinos que Marco Polo, al volver de Oriente en 1295, había podido conocer. Ya los etruscos y los romanos, dados los estudios arqueológicos, preparaban y comían la *lagana*, antecesora de la lasaña moderna, compuesta por láminas de pasta rellenas de carne cocida al horno. En una tumba etrusca en Cerveteri se hallaron una tabla y un palo de amasar, un cuchillo, una bolsita para espolvorear la harina, e inclusive un rodillo que probablemente servía para hacer los bordes ondulados.

Pero la historia de la pasta seca, como hoy la conocemos, está vinculada, según diferentes historiadores, a la dominación árabe en Sicilia. Por el año 1154, ya el geógrafo árabe Edrisi mencionaba «un alimento hecho a base de harina y con forma de hilos», la *triyah*, hecha en Trabia (la actual ciudad de Palermo). Desde Sicilia, la pasta preparada de tal manera, luego se exportaba hacia el continente. Según el geógrafo árabe ya a mediados del año 1100 en Sicilia, y especialmente en la zona de Trabia, se producía «muchas pasta» que se exportaba «hacia todos lados, a Calabria y hacia otros pueblos musulmanes y cristianos, enviando muchísimos cargamentos por medio de barcos».

En los recetarios árabes del Siglo IX ya se habla de la pasta, con manufacturas características de la cultura mora por su producción: la pasta seca estaba adaptada para su conservación por un largo período y también para atravesar los largos viajes por el desierto. Con el pasar de los años, la pasta seca se convertirá en «prerrogativa», productiva para las regiones del sur de Italia y de Liguria: ya que el clima seco y ventilado de estas tierras era el ideal para la desecación al aire libre.

La pasta se convertirá en alimento masivo únicamente en el Siglo XVII y por necesidad: la gravísima escasez que estalló en el Reino de Nápoles, por una mala administración de los españoles, unida a la aglomeración demográfica, llevaron a los partenopeos (actuales napolitanos) a la hambruna: ya no se podía comprar carne y ni siquiera el pan. Así, la población comenzó a saciarse con la pasta que, mientras tanto, se había convertido en más económica, gracias a la invención de

nuevos instrumentos que hicieron más fácil y más veloz su producción, como la máquina amasadora y la prensa.

Sitios consultados:

artimondo.it

dissapore.com

giallozafferano.it

almabooks.com

biografieonline.it