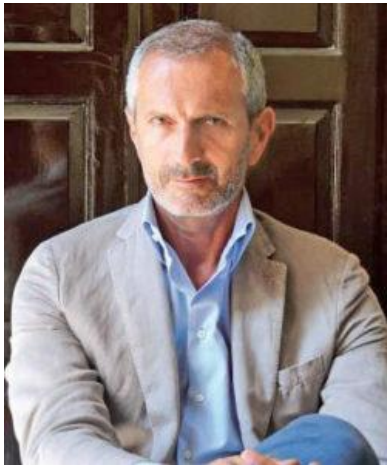


Street food

LAS «SCAGLIOZZE» DE BARI

A. EL TEXTO LITERARIO

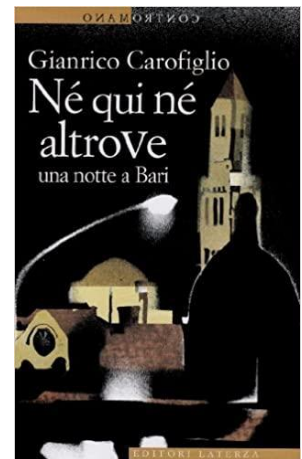
Gianrico Carofiglio, *Ni aquí ni en ningún otro lado, una noche en Bari*, Laterza, 2008.



Gianrico Carofiglio, nacido en Bari en el año 1961, es magistrado desde 1986, ha trabajado como juez de primera instancia en Prato, como fiscal en Foggia y como procurador sustituto en la Dirección distrital antimafia de Bari. En 2008 fue electo senador por el Partido Democrático. Su primera novela es del año 2002, *Testigo ignorante*, editada por Sellerio. Con esta obra, Carofiglio inauguró el thriller legal italiano. De muchas de sus obras se han extraído películas, como *El pasado es una tierra extranjera* basada en la homónima novela que ha ganado el Premio Bancarella en el año 2005. Carofiglio ha ganado en 2007 el Premio Viadana y el Premio Fregene con su obra *Dudas razonables*, y en el año 2008 el Premio Tropea, el prestigioso Bremen Prize y el Premio Grinzane Cavour Noir. Ésta es su quinta novela.

Dos palabras sobre el libro

Giampiero, Paolo y el narrador de la historia (Yo) se convierten en amigos inseparables durante los años vividos en la Facultad de Derecho, en Bari. Juntos comparten las experiencias y los sueños típicos de su edad: desde la incursión en la búsqueda de aventuras y diversión en los pocos locales nocturnos que la capital pugliese ofrecía en aquella época, a los primeros amores, al sueño de evadir una realidad demasiado provinciana para poder reinventarse la vida en una gran metrópolis. Luego de la graduación, los tres recorren caminos diferentes y se pierden de vista. Giampiero Lanave, pudiente y conformista, sigue el camino de su padre y se convierte en escribano, se casa, y se pasea con un auto de lujo. Paolo Morelli, brillante e inteligente estudiante, se muda a Chicago donde se convierte en docente universitario. El narrador – de quién jamás se revela el nombre – que en los viejos tiempos parecía el más decidido de ellos, casi destinado a «escapar» de Bari, en cambio, se queda en la ciudad y trabaja como escritor.



Después de más de veinte años, los tres amigos se reencuentran inesperadamente y pasan una noche juntos en Bari; probablemente sea la última vez que se encuentren. Con respecto a Paolo, regresa a la ciudad por la muerte de su madre, pero expresa su deseo de no querer volver nunca más.

Incomodidad, tensión, rencor, pero también afecto y nostalgia por los años pasados, son los sentimientos contradictorios que caracterizan el reencuentro: el autor se deja llevar por los recuerdos y recorre algunos episodios de su propia existencia, reflexiona sobre su manera de afrontar la vida, descubre que las palabras de un amigo a veces pueden ser como un haz de un reflector que ilumina los rincones inexplorados de nuestra consciencia.

En segundo plano, la ciudad de Bari: la otra gran protagonista de la historia. El barrio muratiano, las calles, los callejones y los vecindarios, el cine y los negocios, las librerías, la basílica de San Nicolás y la zona vieja, la costanera, la Feria de Levante y el puerto que mira hacia el Oriente, el variado mundo de sus habitantes, los sabores de su cocina y las panaderías invadidas del perfume de la focaccia: todo se describe con tanta precisión y abundancia en los detalles que a uno casi le parecería estar allí. En la oscuridad de aquella excepcional noche, Bari parece nueva a los ojos de nuestro autor, que la observa con aquel asombro y aquella curiosidad de la que la convivencia cotidiana se ha apoderado.

El texto

Paolo rompe el silencio.

«¿Existen todavía los que fríen las “scagliozze”?»

Me generó un efecto extraño escuchar a Paolo pronunciar aquellas antiguas palabras. Las *scagliozze* son rebanadas finas de polenta, fritas en aceite para frenos de camiones TIR (o algo parecido) y vendidas en la calle, en la zona antigua de la ciudad de Bari.

Alimento típico y riquísimo proveniente de las calles de Bari. Saludable como el crack. Cuando explico qué son las *scagliozze*, la pregunta inmediata (y del todo legítima) de siempre es: ¿qué tiene que ver la polenta con Bari? Es decir: ¿creerías que la polenta frita sea el típico plato *street food* de Ponte di Legno y de Pergine Valsugana? En Bari, ajustándose a razones un poco más obvias, en los conos de papel de panadería que se ven por la calle, deberían vender los mejillones fritos. Es un hecho que en la ciudad antigua de Bari están desde siempre estos personajes pintorescos, que fríen rebanadas de polenta y las venden, delante del ente nacional de protección del hígado.

«Todavía están» respondí, «están debajo de la Muralla, cerca de San Nicolás y en la Plaza Mercantil».

Las *scagliozze*. ¡Qué absurdo! No pronunciaba esta palabra desde hace veinticinco años y ahora que la he dicho me vienen a la mente tantas cosas de las que me había olvidado. Comenzando por el tremendo olor que emanaba de aquel aceite. Había una anciana que vendía las más ricas de todas.

Se calló y comenzó a perderse con la mirada, a recuperar recuerdos desvanecidos. Realmente se distrajo solo en aquel momento y vio que sus labios se curvaban en forma de una sonrisa, definitivamente no forzada. Luego la sonrisa se transformó en una risita.

«¿Por qué te ríes?» le preguntó Giampiero.

En ese momento, Paolo se rio más fuerte, como si un pensamiento o un recuerdo irresistiblemente cómico se hubiera apoderado de él. Se reía sin ningún sentido, y entonces también nosotros, sin saber cuál era el motivo, comenzamos a reírnos.

«En fin, ¿por qué cuernos te ríes así?» insistió Giampiero.

«He recordado la última vez que pasé por lo de aquella anciana, y de por qué luego no volví más».

«¿Y por qué no has vuelto más?» pregunté yo.

«Porque la vieja maldita, antes de enrollar mi cono de papel, se rascó con ganas el trasero poniéndose la mano debajo de la pollera y no puedo descartar que lo haya hecho también por debajo de su ropa interior».

«¿Pero estabas solo?» pregunté.

«No, estaba contigo».

«¿Y no me has dicho nada, imbécil?»

«No, es más, creo que te ofrecí mis *scaglioze*. Tú, como de costumbre, ya habías terminado de comer las tuyas y, además, comías con tantas ganas que, ¿por qué debería haberte arruinado semejante placer?»

Le dije que viví siempre convencido de que era un verdadero imbécil y que le agradecía haberme finalmente ofrecido un argumento más que válido para sostener mi tesis.

B. LA RECETA

Las «scaglioze» de Bari

Eran un tipo de desayuno que se solía consumir en una época en Bari y consistía en buñuelos de maíz fritos que se vendían a los jovencitos que iban a la escuela. El nacimiento de las «scaglioze» en Bari se remonta a los orígenes de la ciudad, estrechamente vinculada con la disponibilidad de grandes cantidades de aceite de oliva y sémola de grano duro.

Seguidamente de la Polenta de grano duro, que no es un plato típico y tradicional de la ciudad, endurecido e inmerso en aceite hirviendo, es posible conseguir frituras que se deben consumir obligatoriamente calientes. Es una antigua costumbre. Los ancianos recuerdan cuando, a principios de siglo XX, un hombre llamado «zu fiete de le scaglioze» vendía su mercadería en una esquina de la Plaza Prefectura. Actualmente, todavía existen personas, en la ciudad antigua, que las preparan especialmente para venderlas por la mañana del seis de diciembre al finalizar la primera misa en honor al Santo Patrono.

Ingredientes:

250g de harina para polenta
1 litro de agua
sal cantidad necesaria
aceite para freír

Preparación:

Verter el agua en una olla, agregar sal y dejar que hierva. Mientras el agua hierve, verter lentamente la harina de grano duro mezclando constantemente con una cuchara de madera.



Dejar que se cocine hasta obtener una polenta densa. Verter la preparación en una tabla de amasar y extender la masa hasta que quede aproximadamente de ½ centímetro de espesor.

Dejar enfriar y cortar en cuadrados de aproximadamente 10 cm. Freír los cuadrados en una sartén con abundante aceite hirviendo. Una vez que estén fritos de ambos lados, escurrirlos y salarlos.

C. EL INGREDIENTE PRINCIPAL

La polenta

Moler entre dos piedras grandes un poco de cereales y cocinar todo en agua hirviendo. Con una receta tan simple y genuina, es difícil no imaginar que verdaderamente la historia de la polenta esté vinculada, al mismo tiempo, a la historia del ser humano. Es más, según algunos expertos, desde los tiempos de los babilonios y de los asirios, este plato, que se convirtió en un plato típico a lo largo de la historia de las regiones del Norte de Italia, ya estaba presente en las primitivas mesas puestas para el almuerzo o la cena.

De Egipto a Roma

Nada menos que en una tumba egipcia de Tebe, fueron encontrados granos de maíz, mientras que, en épocas romanas, existía un plato muy similar a la polenta llamado, «ironía de la suerte», el *pultem*. Estaba hecho con farro de trigo sarraceno (pero también con mijo, sorgo o panizo) molido y cocido con un resultado blando definitivamente similar a la polenta y servido con queso y carne. Permaneciendo en la época romana, para demostrar su trayectoria milenaria, sobre los libros de historia culinaria han quedado bien impresas las recetas de Plinio y Apicio, mientras que aquellas con polenta de castañas, de mijo o de escanda fueron dejadas como herencia por el maestro Martino de Como, cocinero del Patriarca de Aquileia (siglo XV). Los legionarios romanos, se comenta, llevaban consigo una bolsa de harina de farro que cocinaban como si fuera polenta. Siempre ella, la polenta, tan amada desde tiempos remotos.

El giro: Colón llega a América

Con el descubrimiento de América, de este lado del mundo llegaron con ímpetu nuevos alimentos y productos como el maíz. La historia de este plato ha tomado entonces otro rumbo. En efecto, luego con la gesta de Cristóbal Colón, el maíz fue introducido en Europa y cultivado sobre todo en España y Portugal inicialmente, cambiando muchísimas costumbres alimenticias de los europeos. Pero en América, era ya conocido y trabajado en los países centrales como Guatemala, México y Honduras por las poblaciones indígenas, mayormente por los Mayas y los Aztecas, que incluso articulaban sus propios ritmos de vida según los cultivos de los campos de maíz.

Desde la región del Véneto hacia el resto del Norte de Italia

A mitad del siglo XVI, el maíz llega a Francia y al norte de Europa. Venecia parece haber tenido un rol fundamental en esta historia. Inicialmente, el maíz en la Serenísima era cultivado en huertas y jardines de botánicos apasionados con el fin de ser estudiado, convirtiéndose muy pronto en un producto para el campo que podía ser muy tentador para los campesinos que lo cultivaban, o también para alimentar a sus propias familias. En cuestión de algunas décadas, desde el Véneto, el maíz se difunde en Friuli, donde su presencia se encuentra documentada ya desde 1580. Desde aquí, poco tiempo después, pasó hacia Lombardía, especialmente en la zona de Bérgamo, con un paso breve. Pero no antes de haber recordado que los friulianos, ya acostumbrados a las antiguas *pultes julianae*, precedieron las otras poblaciones en el uso del cereal; mientras que en el Véneto, donde en el lenguaje común se llamaba «turco» a todo lo que era extranjero (de aquí deriva «granturco»), eran confectionados mucho antes de que Colón descubriera los dulces muy rústicos llamados «zaleti», hechos con harina amarilla de maíz, y que, probablemente, hayan contagiado a la cocina vecina friuliana, en donde primaba la polenta de nuestra bota (Italia).

Polenta padana

Los primeros cultivos italianos de maíz, denominado en aquellos tiempos también como «trigo de granos grandes y amarillos», fueron introducidos en los pantanos de Polesine y en Friuli. Según algunos expertos, la fecha exacta de la primera siembra fue en el año 1554, con la población que terminó comiendo solamente polenta, y la que percibió un repentino y grande éxito, que resolvió notables problemas alimenticios de muchas poblaciones pobres. Un plato simple que, combinado con otros alimentos, no le hace faltar nada al organismo del ser humano. Aunque actualmente, en época de mayores conocimientos nutricionales, suele ser impensable no comer otra cosa.

¿Un Plato pobre?

Volviendo a su historia, data del año 1649 la primera apertura pública del maíz, en Milán, luego de un terrible período para la obtención de granos. En Piamonte, en cambio, el maíz llega a mitad del siglo XVIII e inmediatamente gana un importante rol en las costumbres culinarias locales. No

obstante, luego de haber intrigado tanto a las poblaciones de aquel período, la polenta, en tiempos de revolución industrial, llega en poco tiempo a ser expulsada y relegada como plato típico de la trinchera, tal es así que, a comienzos del siglo XIX, gran período de guerras y escasez, fue el plato más consumido, aunque sin condimento alguno, para ahorrar. Pero ésta, era a menudo la causa de enfermedades y carencias nutricionales, provocando epidemias de pelagra, una enfermedad causada por la carencia o por la falta de absorción de vitaminas del tipo B. Hechos notables se realizaron gracias a avances médicos, y luego la polenta pasó a ser un plato típico sobre todo en el norte de Italia, donde actualmente se disfruta en cualquier estación del año. Frita, y en sus numerosas variantes, también consumida como acompañamiento. Muchas poblaciones extranjeras la disfrutaban, sobre todo las africanas, si bien la historia de su polenta sea seguramente mucho más difícil de reconstruir.

Sitios consultados:

ilpanepomodoro.altervista.org

italica.rai.it

lacucinaitaliana.it

wuz.it