

RELATOS EN LA COCINA

Lucía Ana Florio

Universidad Nacional de La Plata
Facultad de Periodismo y Comunicación Social
Tesis de Grado



Primera edición La Plata Octubre 2015
Impreso en Ganga Libros

Textos: Lucía Ana Florio
Corrección: Ana Carolina Arias y Daniel Badenes
Ilustraciones: Pilar Platzack
Diseño: Florencia Vendramin

PALABRAS PRELIMINARES



Este libro está registrado bajo la Licencia Creative Commons. Por lo tanto, sos libre de compartir, copiar, distribuir, ejecutar y comunicar públicamente esta obra; inclusive podés hacer obras derivadas. Es necesario que cuando reproduzcas de manera parcial o total este trabajo, hagás referencia a los créditos de la obra de la manera especificada por el autor o el licenciante; sin que esto suponga que contás con su apoyo o que compartimos el uso que hacés de la obra.
El modelo de licencia prohíbe el uso comercial de la obra o sus derivados. A su vez, si modificás o transformás esta obra, sólo podés distribuirla bajo una licencia idéntica a esta. Construye, comparte y difunde.

“ Si el sabor y el olor de la comida tienen la capacidad de hacernos evocar momentos pasados, podríamos intentar, a través de las palabras, recorrer el mismo camino. ”

ANA POMAR, SABORES DE LA MEMORIA

Relatos en la cocina es un libro de historias y recetas de cocina de inmigrantes e hijos e hijas de inmigrantes italianos, en el que los personajes se encuentran atravesados por el acto mismo de cocinar.

Marta; Ermes y Franco; Federico; Rosario y Francesco son los protagonistas. A través de sus voces, busqué compartir aquello que para la cultura italiana es tan importante: la comida. Transmitir todos los procesos, vivencias y experiencias que llevaron a estas seis personas a elegir la preparación de un plato de determinada manera, compartir su historia y abrir las puertas de sus casas para conocerles. Porque detrás de todo lo que cocinamos hay historias, hay cosas que nos circundan y nos constituyen como seres sociales, tanto en la elección de qué hacer como en la forma de hacerlo. Nunca lo que preparamos va a ser igual: los tiempos en la cocina no son los mismos y a su vez, nosotros no somos los mismos.

* * *

Decidí escribir este libro porque desde que tengo uso de razón la cocina ocupó un lugar sumamente importante en mi vida. Además, soy nieta de italianos: toda mi infancia está teñida de recuerdos que con el correr del tiempo se despiertan y reviven a través de los sabores y la cultura italiana.

El primer recuerdo de cocinar es en la casa de mi abuelo. La cocina tenía azulejos celestes. Yo no tenía más de seis años y, como no llegaba a la mesada, estaba parada arriba de una silla de mimbre. Recuerdo mis manos adentro de un *bowl* mezclando harina, huevos, azúcar y cacao, tirando cada vez más para que la masa quede marrón como el chocolate. Mis manos cocinando galletas para merendarlas.

* * *

Nací en La Plata el 10 de diciembre de 1986 y hasta abril de 2015 viví en el mismo barrio. Desde 2012 empecé a mudarme de una casa a otra una vez por año, pero siempre en la misma cuadra. Hija de Rita y Osvaldo, hermana de Pablo y nieta de Salvador y Margarita, inmigrantes italianos que luego de la Segunda Guerra Mundial, como gran parte de nuestros abuelos y abuelas, migraron a la Argentina en diferentes búsquedas.

Los dos vinieron en el 48; él escapando de lo que quedó de Italia después de la guerra y ella porque una de sus hermanas, Carolina, que llegó unos cuantos años antes a La Plata, se sentía sola y *la mandó a llamar*. Margarita agarró sus cosas, se subió a un barco y vino para acá.

Salvador era de Corigliano, Calabria, al sur de Italia y participó activamente en la Segunda Guerra. Era cartero. Su destino fue directo, La Plata, a trabajar en la fábrica de mosaicos de un primo. Ese fue su primer empleo, con el que pudo ahorrar y comprarse un camión, para seguir trabajando, pero ya no en la fábrica, sino con su propio puesto de frutas en la feria itinerante de la ciudad. Mientras trataba de encontrar una mujer, italiana también, para casarse y formar una familia.

Margarita era de Frazzanò, un pueblo mínimo arriba de una montaña en Sicilia. Era ama de casa, y mujer, devota de San Lorenzo de Frazzanò. En su familia eran todas mujeres, salvo su padre. Carolina, mi tía abuela, casada con José, también italiano y carpintero, presentó a Margarita y Salvador. Se vieron un par de veces e inmediatamente se casaron, casi sin conocerse, sin historia romántica de por medio, sin

flechazo, sin lugar a la retracción. Derecho al casamiento. Tuvieron dos hijas y un hijo. Antonio, el más grande; mi mamá, Rita, la del medio, y Graciela, la más chica. Mi abuelo hizo una especie de pacto con sus cuatro hermanos y su hermana: que a todos los primeros hijos varones iban a llamarlos Antonio y a todas las primeras hijas mujeres, Rita. En memoria de sus abuelos, que llevaron los mismos nombres.

Unos cuantos años después de casados y de haber nacido sus tres hijos, mi abuelo compró una casa, un local, y tres departamentos, cada uno al lado del otro. Todo lo fue arreglando pensando en el futuro de sus hijos: quiso dejarles un lugar donde vivir cuando formaran su familia.

Antonio y Rita se recibieron de médicos; Graciela, de bacterióloga. Antonio se fue a vivir a un pueblo de la provincia de Buenos Aires, Moquehuá. Y las dos mujeres se quedaron viviendo siempre en la misma cuadra, en las casas que su padre pensó para ellas. En esa casa nací y mantuve el legado hasta este año, cuando me mudé a otro barrio. Mi abuelo se murió cuando yo tenía 18 años y mi abuela dos meses antes de que nazca.

La casa del abuelo estaba conectada con la casa de mi tía y la nuestra hasta que tuve 10 años; entre los patios habían puertas internas por las que pasábamos libremente. En el del abuelo había plantas de tomate, alcaparras, hortensias, jazmines, naranjos y limoneros que él plantó. En lo de mamá y la tía también hay limoneros, que él nos regaló.

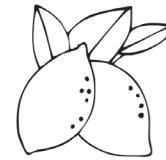
Salvador estaba haciendo cosas todo el tiempo: siempre tenía algo para arreglar, algo para plantar, algo para cocinar. Los miércoles empezaba a comprar la materia prima para preparar las pastas del domingo. En todos los recuerdos familiares de mi infancia está la mesa larga, las fiestas eternas, repletas de gente y comida. Los raviolos caseros los domingos y la sopa de verdura durante la semana, el té con limón y miel y las galletas zapatillas por las tardes. Las aceitunas, el olor a café y el queso.

* * *

Durante el encuentro con las seis personas que cocinaron platos y narraron sus historias para este libro, todos esos recuerdos de mi infancia se hicieron carne, volvieron y me atravesaron.

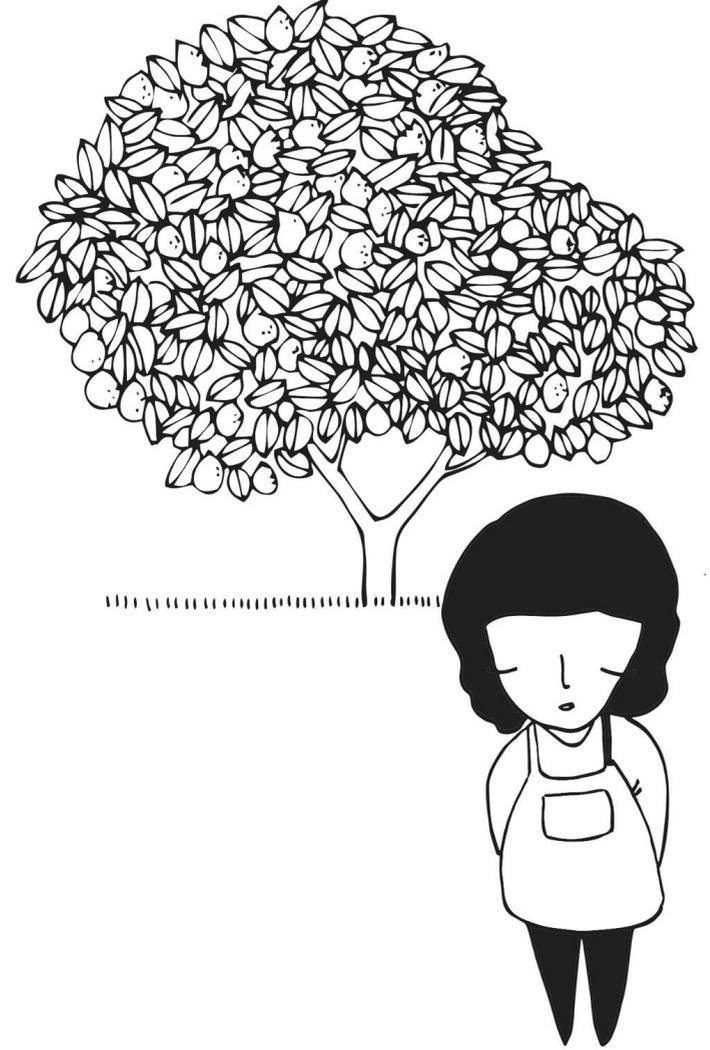
Los limoneros, las huertas, el café, el queso, las olivas, las formas de hablar, las cosas que habitan las casas, el cocoliche, las manos, la guerra, las fotos viejas de personas desconocidas, el amor por la comida y las cocinas son las imágenes compartidas y conectadas entre sus historias y la mía. Por eso estos *Relatos en la cocina*.

El libro como lugar para que los relatos vivan. Para que las recetas y las historias se transmitan a las generaciones futuras. Como los limoneros y las casas que plantó y construyó mi abuelo pensando en las generaciones futuras.



PIZZELLE

Marta



DENTRO DE LOS DULCES ITALIANOS, LAS PIZZELLE SON UNO DE LOS MÁS SENCILLOS Y ANTIGUOS. SUELEN PREPARARSE PARA DIFERENTES FESTEJOS RELIGIOSOS, MÁS USUALMENTE PARA NAVIDAD Y SEMANA SANTA. Y SE ACOMPAÑAN CON DULCE CASERO DE UVA O PASTA DE AVELLANAS. LA RECETA ES ORIGINARIA DE LA ZONA DEL CENTRO SUR DE ITALIA.

EL TÉRMINO PIZZE, QUE FORMA SU NOMBRE, ETIMOLÓGICAMENTE REMITE A LO REDONDO Y PLANO, QUE ES EL FORMATO QUE TIENEN ESTOS DULCES. TAMBIÉN SON LLAMADOS FERRATELLE YA QUE SE COCINAN DENTRO DE UNAS PLANCHAS DE HIERRO.



Es uno de los últimos sábados que nos tiene el verano, el color de las hojas de los árboles todavía no empezó a mudar. El sol poco a poco va subiendo y pega cada vez más fuerte. Caminar por las calles del centro de la ciudad requiere buscar veredas con sombra y esperar a que la parada del colectivo tenga algún reparo y que el bondi pase rápido.

Marta vive donde empieza el General Belgrano, en una casa sobre ese camino. Quedamos para vernos cerca del mediodía. Conozco su casa porque de chica fui alguna vez al cumpleaños de su hija, que es amiga de una de mis hermanas de la vida.

La sombra y el reparo son solo deseos. Los minutos pasan, el sol pega cada vez más fuerte y el colectivo se demora bastante. Hace mucho calor, pienso en otras posibilidades de llegar a su casa, divago mentalmente entre precios de taxi, llamar a alguien con auto, ir a la parada

de otro colectivo y no sé cuántas variables más. Cuando decido tomar el primer taxi que pase veo al 273 doblando en la esquina. Me subo, y en menos de media hora estoy parada frente a las rejas verdes de la casa. No hay timbre; abro la reja, bajo los escalones y golpeo la puerta.

Sale Marta a recibirme, me abraza y comenta que estoy grande, que ahora uso anteojos, que hace años que no me veía. Que ya todas crecimos y que se entera de que ando bien por Maga, mi amiga, y Florencia, su hija.

Marta aún vive junto a ella, y desde hace un tiempo su hermana también se queda allí. Son tres mujeres que habitan la casa que supo ser de sus padres italianos.

La casa tiene una cocina gigante desde la que se ve un limonero que plantó su madre cuando vivía y era ella la que se ocupaba de la tierra. Inmediatamente recuerdo el limonero que hay en casa de mamá, el limonero que vi todas las mañanas desde mi ventana por 22 años, con sus flores blancas y rosas que después de perfumar todo se transformaban en fruta.

Marta también tiene un hijo que le dio dos nietos, y tuvo un marido, del que enviudó hace algunos años. Los dos siempre trabajaron en el rubro de la gastronomía, en diferentes restaurantes y desde su casa, cocinando para afuera. Ella me cuenta que como tiene un horno pizzeria, los fines de semana suelen encargarle pizza y empanadas, y que durante la semana tiene algunos clientes a los que les hace viandas que llevan a sus trabajos o comen en sus casas.

Cerca de la puerta que da al patio hay un ventilador de pie que hace mucho ruido, va y viene llevándose consigo cualquier papel que haya sobre las mesas. Marta me pregunta si me molesta, si prefiero que lo apague, le digo que no hace falta, que esperando el micro pasé tanto calor, que el vientito me está refrescando. Me ofrece agua fresca y le agrega un chorrito de limón. Me va a refrescar aún más, comenta: el limón es bueno para todo.

Con sus manos obradoras, Marta recolecta los ingredientes para empezar a cocinar. Lo hace a ojo, mecánicamente, sin repasar ninguna

receta. Se la ve ansiosa y hasta un poco nerviosa. Me pregunta si ya me junté con otros hijos de inmigrantes; le cuento que sólo a charlar con algunas, pero que con ella es con la primera que me junto a cocinar. Sonríe. Tiene una boca grande y hermosa.

—Qué honor ser la primera, ojalá te sirva lo que vamos a hacer. Antes de que me llames charlaba con Flor qué podíamos preparar y ella me dijo: “mã, hacé las *pizzelle* que te salen re ricas y es algo que está bueno para la tarde. Así que le hice caso. ¿Vos sabes qué son, comiste alguna vez?

Contesto que no: nunca comí ni sabía de su existencia. Me explica que son unas galletas dulces, finitas, y se compenetra en buscar y sacar sus ingredientes de diferentes lugares. De la heladera, los huevos. De un cajón, una bolsa que contiene un paquete de harina. Rompe los huevos y los deja dentro de un *bowl*. Y ahora, mecánicamente, igual que con la receta, relata la historia de cuando su padre vino a la Argentina:

—Papá llegó de muy joven, tenía 17 años, vino después de la guerra porque allá eran muy humildes, venían a probar suerte en la América y le fue bien. Él siempre fue agricultor, trabajó en quinta, cosechaba verduras y las vendía en la feria. Era de Nereto, Provincia de Teramo. Primero se casó con una señora y tuvo cinco hijos pero quedó viudo, después conoció a mi mamá se casó con ella y tuvo dos hijas más, en total tuvo siete hijos. Mi mamá también hacía el trabajo que hacía mi papá, los dos trabajaban en la quinta y vendían la verdura.

Pienso que quizás su papá y mi abuelo se hayan conocido en la feria, vendiendo verduras; quizás sus puestos eran vecinos. Sólo lo pienso. Marta me mira y comenta que a los huevos los dejó a un costado mientras charlábamos porque estaban muy fríos, casi congelados y tenían que templarse. Quiere seguir con la preparación pero duda de las cantidades. Pega un grito y le pregunta a su hermana cuánta azúcar y cuánto aceite lleva la receta. Ella contesta desde su cuarto: dos por cada huevo. Marta parece no escucharla y agrega tres por cada uno, toma la batidora eléctrica, la enchufa y comienza a batir. El ruido tapa su voz y ella la apaga.

—Mi mamá se vino para acá a los 38 años, vino con mi abuela y una prima de ella. En el 75 volvió a Italia, fue sola a pasear, a ver a los familiares que quedaban allá. Mi mamá era muy salidora, era una persona que tenía un espíritu que más de uno quisiera tener. Cuando vino para acá empezó a trabajar de cocinera en un vivero que tenía mi tío, ella les cocinaba a todos los trabajadores. Cuando yo tenía 4 años tuvimos un accidente, veníamos de una fiesta y en la parada del micro tuvimos un accidente de auto, y mamá se rompió la cadera. Estuvo nueve meses sin caminar, pero después poco a poco se mejoró. Ella era un ejemplo, sobre todo en su forma de ser.

La voz de Marta se quiebra, se le hace un nudo en la garganta, me pide disculpas por la pausa. La receta la acerca a su madre, la trae de vuelta. Con sus manos grandes se seca las lágrimas de la cara y continúa cocinando.

Saca el paquete de harina de la bolsa y empieza a espolvorearla sobre la mezcla que antes batía. Va a la heladera y toma del freezer un limón; lo raya, así congelado como está, sobre la preparación. Me cuenta que guarda a algunos de los limones en el congelador porque los usa para ponérselos a todas las comidas y que como el limonero es de las cuatro estaciones siempre da tantos que para que no se echen a perder los *friza*. Que los raya así enteros y de esa forma no se desperdicia nada. Vuelve a agregar un poco de harina:

—Se tira a ojo porque te tiene que quedar una masa un poquito pesada. —Me muestra la consistencia levantando con el tenedor un poco y dejándola escurrirse espesamente, luego continúa mezclando. Las *pizzellas* se cocinan en unas planchas de hierro, similares a una sandwichera o a una máquina para hacer waffles. Marta saca su plancha de un costado de la cocina y se da cuenta que está sucia; dice que es por el poco uso. Se acerca a la bacha y la lava mientras relata la historia de aquel utensilio que trajo su madre cuando en el 75 volvió por única vez a Italia:

—Se la hicieron con las iniciales de ella; bah, con las de casada. Mi mamá era Adelina Marchetti y papá era Dipietro. Pero en el hierro talla-

ron AD por su apellido de casada. —Hace una pausa y sigue— De papá no tenemos mucho porque nunca nos contó demasiado.

La masa ya está lista, Marta deja de lado la plancha de hierro y saca de la alacena otra máquina:

—Esta es más moderna, la otra hay que usarla sobre el fuego. Parece una waflera pero no es, esta se la dio a mi hermana una prima en Italia, allá cuando ella fue.

Su madre y su hermana fueron; a Marta, en cambio, le queda pendiente viajar para conocer la tierra de su familia. Ansía y sueña con llevar a su hija y sus nietos.

Le pasa una servilleta a la máquina eléctrica para limpiarla y la enchufa, mientras esperamos que tome temperatura. Marta piensa en voz alta de qué manera recuperar la historia de su padre:

—Lo que nosotros los argentinos llamamos Municipalidad, allá en Italia es la Comuna, por ahí podría acercarme a averiguar un poco al Círculo Italiano, a ver si hay algún registro o algo. También busqué por internet, y me metí a esos grupos de Facebook, rastree el apellido pero la verdad es que mucho no encontré.

La máquina ya está caliente, levanta con una cuchara un poco de masa y la coloca en el centro, le baja la tapa y espera. Volvemos a la historia de la madre: Marta hace mucho énfasis en que ella estuvo allá, en Italia, hasta los 38 años, y que vino con una de sus sobrinas que había quedado huérfana porque sus padres murieron en la guerra. Estaba en un orfanato.

La primera *pizzelle* está lista, tiene un color apenas dorado, parece un waffle pero el aroma a limón impregna toda la cocina. La retira de la máquina y la deja enfriar sobre la mesada. Mientras sigue colocando cucharadas de masa, intercambiamos historias de nuestras familias: le cuento de mis abuelos y cómo ellos se conocieron. La historia deviene en cómo y dónde se conocieron sus padres:

—Se conocieron en una fiesta, porque acá en frente de casa hay un señor que tiene un vivero, una vez organizó una fiesta y ahí se conocieron. Fue un flechazo. Mi mamá vivía en Moreno con sus hermanos, su

madre y su prima. Después se casaron y ella se vino a vivir a La Plata y tuvo que adaptarse al idioma porque los hijos de papá eran argentinos. Ella todos los domingos se iba de visita a Moreno.

Hace una pausa, toma con su mano una *pizzella* y me la da a probar. Es una masa suave, ni blanda ni crocante, apenas esponjosa y dulce. El limón se súper siente. Ella también prueba una y comenta que con la plancha de hierro que va al fuego quedan más chatas. Seguimos cocinando el resto de la masa y Marta me cuenta sobre las tradiciones que tenían en su familia y el rol que para ella ocupaba la mujer durante la Guerra.

—Mi padrino tenía viñedo en Mendoza. Preparaban vino, aceitunas y vinagre. Y acá todos los años mataban un chanco y mi mamá hacía hasta jabón. Desde la salsa, los quesos y todos los derivados que se podían hacer del cerdo. En Italia, la mujer tenía un rol muy importante. Hacían todas las cosas, porque en la época de la guerra el hombre tenía que salir a trabajar afuera porque sino no tenían plata. Ellos hacían de todo, criar animales, cultivar, coser, todo lo que consumían lo hacían ellos. Aunque había cosas que tenían que comprarlas, por ejemplo sal o aceite. Yo tenía una foto de cómo trabajaban las mujeres. Mi mamá con cubiertas de auto hacía sandalias, porque eran muy humildes. Ellas también trabajaban en el campo, ellas hacían trueque, fabricaban la *mozzarella* y lo intercambiaban por sal. La verdad que la vida para ellos fue dura, no sé si se adaptarían a la modernidad ésta que hay ahora.

La preparación se termina y las *pizzellas* aguardan una al lado de la otra sobre la mesada. Marta queda en silencio durante unos instantes, pensando en lo último que dijo. Después me ofrece mate, y me cuenta que hace poco probó el *tereré*: un día que su hija estaba con amigas en la casa, las chicas le convidaron, y le encantó. Me pregunta si a me gusta. Contesto que sí y le propongo que tomemos *tereré* en vez de mate.

Con una jarra con jugo, un vaso con yerba y unas *pizzelles* dentro de un plato, nos sentamos en la barra, una larga mesada de madera que ella construyó en la cocina. Me cuenta que su familia preparaba esta receta para los casamientos, comuniones, cumpleaños de 15 y otros festejos.

—Antes se estilaba que cada familia lleve algo dulce y así se armaba la mesa de postres —Marta recuerda otras delicias que hacía su madre cuando ella de niña—. Hacían una masa de tarta, era una masa uniforme que estiraban y rellenaban con dulce casero de uva, lo enrollaban y cocinaban en el horno, cuando lo sacaban se le ponía glasé y le tiraban confites de colores chiquitos y los cortaban como si fueran ñoquis. También hacía la *cicerchiata* que son unas pelotitas de masa que se fríen y pasan por miel, mi mamá armaba con ellas como un pino.

Ahora nos movemos a la mesa redonda, que está en el comedor, y relata los diferentes trabajos que tuvo a lo largo de su vida: los enumera en relación a los rubros gastronómicos por los que pasó. Marta, que con mucho esfuerzo logró terminar el secundario, tuvo que rebuscárselas para darle de comer a su familia, para sentir que hacía algo con su vida además de criar a sus hijos, además de ser esposa, además de cuidar a su madre.

Se levanta de la mesa y me pide que la siga, volvemos a cruzar toda la cocina y salimos al patio del limonero que antes veíamos por la ventana. Me pasea por su huerta, vuelve a contarme la historia del limonero y lo importante que ella cree que es esa fruta; nos alejamos de él, vamos para el fondo en donde hay una construcción en ruinas, parada a la mitad, vieja, de cemento con pedazos pintados de blanco, con las aberturas hechas pero sin las ventanas ni puertas. Pasadizos de cemento que dejaron crecer una enorme planta de calabaza que todo lo copa.

—La calabaza a veces se vuelve plaga, se expande, no le alcanza con estar sólo en un lugar.

Me va mostrando cómo su planta que nació entre los escombros se expandió y habitó diferentes espacios del patio. Nos acercamos a la que creció entre las ramas de un árbol de naranjas, trepando alto, muy alto. Naranjas y calabazas verdes aún esperan a que Marta las coseche cuando se acerquen los primeros fríos.

El sol empezó a bajar. Suena mi teléfono, es mi mamá, me pregunta por dónde ando. Le cuento y se ofrece en pasar a buscarme. Marta me prepara una vianda de romero, limones, milanesas de soja

congeladas y algunas *pizzelle* envueltas en una servilleta para que se las dé a probar a mi mamá.

Escucho la bocina del auto, saludo a Marta, salgo con las manos cargadas. Me subo al auto y le cuento que en la casa de Marta también hay un limonero igual al de ella.



Ingredientes para las
PIZZELLES

2 HUEVOS
4 CUCHARADAS DE AZÚCAR
250 GR DE HARINA 000
1 PIZCA DE SAL
RALLADURA DE LIMÓN A GUSTO
DULCE DE UVA PARA ACOMPAÑAR A GUSTO

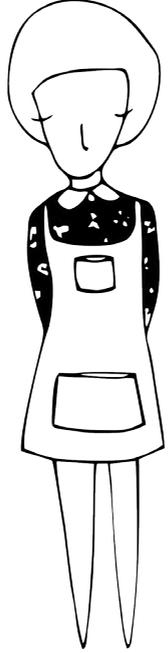
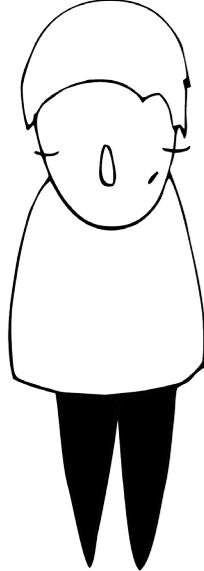
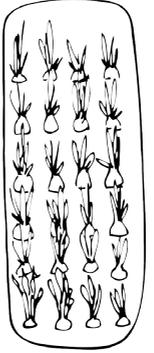
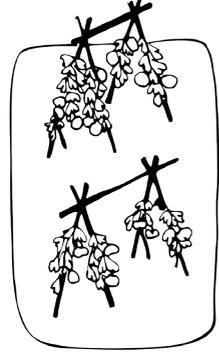
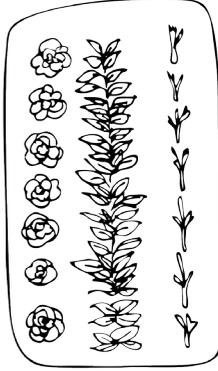
* RINDE 20 PIZZELLES APROX.





MELENZANE ALLA PARMIGIANA

Ernes y Franco



UNO DE LOS RASGOS QUE TIENE LA COCINA ITALIANA ES QUE UNA MISMA PREPARACIÓN SE ADAPTA A DIFERENTES PLATOS. TAL ES EL CASO DE LAS BERENJENAS CORTADAS EN RODAJAS Y DESHIDRATADAS CON SAL, PARA QUE LARGUEN EL AMARGOR, SE REBOZAN CON HARINA Y LUEGO SE LAS FRÍEN. SE PUEDEN HACER A LA PARMESANA: UNA TORRE CON SALSA DE TOMATE, BERENJENAS Y QUESO. Y TAMBIÉN CON FIDEOS: SE CORTAN EN TIRITAS UNA VEZ FRITAS SE PREPARAN CON FIDEOS AL HORNO. LA PASTA SE SACA APENAS COCIDA Y SE COLOCA EN UNA FUENTE: UNA CAPA DE FIDEOS MACARRONES, QUESO, SALSA, BERENJENAS CORTADAS EN BASTONCITOS SE VA REPITIENDO UNA Y OTRA VEZ: QUESO, SALSA, FIDEOS, EL QUESO DE NUEVO Y LA SALSA MEDIA CHIRLA. DESPUÉS SE PONEN UNO O DOS HUEVOS BATIDOS, PERO ANTES ACEITE DE OLIVA. LUEGO SE GRATINA AL HORNO HASTA QUE ESTÉ DORADA LA PARTE DE ARRIBA.



Ermes y Franco viven en una casa en Gonnet. El encuentro fue pautado para las 7 de la tarde y a esa hora todavía hace calor: ese calor del marzo húmedo en la ciudad donde los cuerpos se pegan a los asientos de los colectivos y las ropas a los cuerpos. No reconozco muy bien la zona y me bajo del micro dos paradas antes, lo que hace que mi andar pesado demore unos minutos la llegada. Paso por un descampado, un perro corre y ladra muy fuerte; me asusto y pienso que me va a comer. Por suerte, un alambrado lo frena. Me alejo, apresuro el paso y encuentro en la esquina la casa de ellos, toda blanca.

Cuando toco timbre ambos salen a recibirme. Franco es encorvado, tiene la nariz regordeta, el pelo blanco y una cicatriz del lado izquierdo de su rostro. Vino de Italia a los 9 años, después de la Segunda Guerra Mundial, pero aún hay resabios del primer idioma en su acento. Allá vivía en un pueblito que está a 18 kilómetros de Bari, en la región de la Apulia.

Los padres de Hermes vinieron en 1935; eran de Nápoles. Ella nació en La Plata y es la del medio de doce hermanos. Es delgada y alta, lleva puesta una solera floreada con un delantal encima y tiene una voz lenta, apagada. Habla con cautela, cuidando cada palabra y redondeando las vocales, salvo cuando se dirige a Franco, que lo hace de un modo imperativo, como si retara a un niño que metió las manos donde no debía. Son casi 50 años de matrimonio y la paciencia pareciera mudar a otras formas.

Entramos a la casa: tiene bastante madera, lo que veo es una especie de gran comedor con una mesa larga de algarrobo rodeada por ocho sillas, de la misma madera, algunas con almohadones y otras no. Cuelgo la mochila en una de ellas. Franco se queda parado mirando y Hermes, un poco apurada, me lleva para la cocina, que está integrada al comedor: apenas la divide una arcada donde cuelga un reloj de plástico negro con los bordes y los números dorados. En la bacha me esperan las berenjenas peladas y cortadas en rebanadas, escurriéndose. Todo empieza muy rápido; todo está casi listo esperándome. Ella comenta, apurada y ansiosa:

—Antes de que vengas ya preparé las berenjenas, las tuve que curar, se pelan, se cortan en rodajas y se ponen en un recipiente con sal gruesa por unas horas, después se enjuagan para que se les vaya todo el amargor, y las dejás escurriéndose en el colador.

Las toma con su mano y las separa una a una, mientras le da indicaciones a Franco. Él tiene modos tranquilos y divertidos, se lo nota jovial y paciente.

—Agarrá del mueble la *minipimmer* para rallar queso y traé de la heladera tres huevos —le indica ella. Él hace oídos sordos, se mueve lento,

va a un placard enorme que está en el comedor, se pierde detrás de la puerta, se escucha ruido de bolsas, después ruido de papel. Vuelve con un pedazo de queso gigante entre sus manos regordetas y arrugadas.

—Este queso es tipo romanito, es el que usamos para todo, siempre compro un pedazo grande y lo dejo estacionar —Toma una cuchilla y corta un cachito—. Tomá, probá, ojo no te vas a cortar con el filo. —Franco acentúa o la primera o la última vocal de cada palabra cada vez que habla.

Lo pruebo e instantáneamente me acuerdo de mi abuelo y las sopas de verdura que hacía, del queso rallado que usaba: es ése, el mismo sabor en mi boca que cuando era chica. Sonríó.

Franco le acerca a Hermes los tres huevos y los deja sobre la mesa. Ella agarra un *bowl*, los rompe y empieza a batir; le pide a Franco que se ponga a rallar el queso, pero que trate de hacerlo rápido. Mientras tanto, ambos me cuentan que las salsas de tomate las hacen ellos.

—Yo esta mañana me fui a la feria, compré tomates, los herví, los tamicé y los reduje. Nosotros le decimos salsa fresca porque la hacemos en el día. Se corta el tomate, se pone el agua con toda la salsa, se le mete aceite y se hace hervir... Cuando la consistencia te gusta la apagás. También le ponemos albahaca, perejil y cebolla —comenta él.

Hermes me dice como en secreto que todo lo que es salsas es territorio de Franco, que él es un fundamentalista de la salsa. Pero igual discuten si es mejor usar el tamiz eléctrico o el manual para hacerla.

Suena el teléfono, atiende Franco. Es para ella; le pasa el tubo. Hermes va a buscar la agenda, la agarra y sigue hablando: coordina con alguien para el sábado a las 15.30. Hermes es peluquera.

Cuando cuelga el teléfono vuelve a la cocina, se repasa las manos con el borde del delantal y toma del bajomesada un paquete de harina que vuelca en un plato hondo. Enciende el fuego, saca de un cajón unas páginas de un diario, lo dobla y lo pone encima de los hierros del lado de la cocina apagada. Después toma una fuente de aluminio, que pone sobre el papel y un sartén con aceite que coloca sobre la hornalla encendida.

Mientras se va calentando el aceite, empieza a pasar las berenjenas por el huevo y le pide a Franco que vaya al supermercado a comprar unas bandejas descartables así puedo llevarme una porción de berenjenas a la parmesana. Él le dice que no va a conseguir, que en el *Wall Mart* no venden sueltas, que hay de a 50 y que para qué va a comprar tantas, que me de un tupper y después se los hago llegar. Ella insiste; ahora pasa a las berenjenas por la harina y las va friendo, le dice que se apure que se va a hacer muy de noche, él suspira, agarra las llaves, la bicicleta y se va.

Nos quedamos solas. Seguimos friendo: berenjena, harina, huevo, sartén con aceite, se doran de un lado, se inflan, las da vuelta con un tenedor, se doran del otro, las pincha, las saca y las pone en la fuente de aluminio con servilletas una al lado de la otra, sin que se aplasten ni se superpongan.

—Con estas berenjenas también se hacen fideos al horno, las preparás igual, pones a hervir fideos, los sacás apenas cocidos. Ponés en una fuente una capa de fideos macarrones, queso, salsa, berenjenas cortadas en bastoncitos y lo vas repitiendo una y otra vez: queso, salsa, fideos, el queso de nuevo y le tiras la salsa media chirla. Después le pones uno o dos huevos batidos, pero antes aceite de oliva. Luego lo gratinas al horno hasta que esté dorada la parte de arriba.

Se la vé más suelta, más abierta, disfrutando de la cocina. Entonces comienza a contarme sobre su historia con Franco.

—Nosotros nos conocimos en una tertulia, él venía de un divorcio. Después cuando nos enteramos que estaba viudo nos casamos por iglesia porque soy muy católica. Tuvimos dos hijos, María Rosa y Rafael y tenemos 6 nietos.

Se detiene. Me da a probar una berenjena frita. Sabe rica, sin gusto a aceite. La textura es apenas gomosa, un poco seca porque la deshidrató, y no tiene ese picante que le da la cáscara. El haberla pasado por la harina la hace esponjosa por fuera. Ermes me sigue contando su historia, su vida. El origen de su nombre.

—Mi papá le ponía a cada una de sus hijas el nombre de sus her-

manas y cuando se quedó sin nombres de hermanas empezó con el de mis tías, yo me llamo Ermelina Rosa, no le alcanzó con el largo que me tuvo que poner Rosa —comenta de manera burlona, como si su padre estuviera enfrente a ella—. Es el nombre de una tía abuela de papá, que ahora tendría 200 años porque mi papá ya era viejo cuando era joven.

Franco todavía no vuelve y las berenjenas ya están todas cocidas, sobre la bandeja y el papel, una al lado de la otra. Apaga el fuego y hace a un lado el sartén. Prende el horno y me cuenta que por su operación del corazón no puede comer casi nada. Que este plato frito sólo lo hace para sus nietos que son chicos y sí pueden comer estas cosas.

Toma los diferentes recipientes en los que están la salsa, el queso y ahora las berenjenas. Agarra una fuente redonda, de aluminio, un cucharón, y pone una capa de salsa, arriba una de berenjenas, después el queso que ralló Franco, mucho queso hasta tapar todo de blanco, y vuelve a repetir el proceso hasta que no queda más nada dentro de las fuentes. Una vez que está hecha la torre de berenjenas, queso y salsa, le tira encima los tres huevos batidos y lleva toda la preparación al horno.

—El horno tiene que estar bien fuerte, porque sino, no se hace la costrita arriba.

Termina de cocinar y me ofrece algo para tomar: pido un poco de agua. Vamos al comedor y nos sentamos. Todavía con su delantal puesto, me sigue contando su historia:

—Mi abuelo era exportador de frutas y con la guerra tuvo que cerrar todo, mis papás se vinieron casados a los 21 años. Llegaron el 10 de junio del 35, se casaron en diciembre, partieron en mayo y llegaron en junio. Se vinieron a La Plata porque mi mamá tenía una tía que la mandó a llamar. Estuvieron viviendo con ella seis meses y después se alquilaron un galpón, que les permitió más adelante comprar un terreno en Los Hornos y ahí empezaron a construir la casa —Se la escucha embalada, recordando a sus padres, a sus hermanos, a los que no murieron y a veces visita—. Mi hermana mayor nació en enero del 36, mamá vino embarazada de allá y las mellizas que son las últimas nacieron en diciembre del 49. Tuvo casi un hijo por año, los más espaciados fueron

el segundo con el tercero, porque le agarró la fiebre tífus. Ella nos decía a mis hermanas y a mí que no nos llenemos de hijos porque se sufre mucho. A ella la daba vergüenza preguntarle a la partera cómo hacer para no tener más hijos.

Interrumpe la charla, levanta la vista al reloj negro y dorado: son las 20.15, pasó muy poco tiempo desde que llegué y el plato ya está adentro del horno. Ella se para y va a controlar cómo viene la cocción. Toma un repasador, saca la fuente y comenta que aún le falta, que tiene que dorarse bien la parte de arriba y a los costados la salsa debe burbujear, hervir. Vuelve a sentarse y retoma el rol de la mujer madre, y cómo la suya en aquella época no sabía de qué manera cuidarse para no tener más hijos.

Ella la escuchó y sólo tuvo dos. Cuando sus hijos crecieron, Ermes estudió peluquería y decidió abrir su negocio en el garaje.

Se escucha ruido de llaves y la puerta que se abre y cierra. Es Franco, que la mira y le dice que no había bandejas, que no encontró por ningún lado. Ella le pregunta si se fijó bien en la parte de cotillón, de bazar, de plásticos, al lado de las góndolas. Él la mira con ternura, le dice que sí, que se fijó, pero que no encontró. Sonríe, estira la mano y le da un frasco de aceite en aerosol. Ella también sonrío y le agradece. Ahora él pregunta cómo viene la cocina, si ya está listo. Y se sienta en la mesa, en la cabecera. Ella se levanta y va al horno.

—Uy sí ya está listo, casi si nos pasa. Es que estábamos entretenidas charlando —le dice a Franco, de manera alegre y distendida.

Saca la fuente.

—Lo vamos a dejar enfriar un poquito antes de cortarlo.

—Vos que sos la periodista, andá y mirá cómo quedó, sacale un foto —me dice él.

Yo también me levanto y voy a la cocina, la preparación está dorada, la salsa burbujea. El aroma a tomate empezó a impregnar toda la casa. Desde la punta de la mesa, él sigue hablando, me pregunta si probé la salsa que hacen ellos, le contesto que no.

—Érme, no te parece si le damos a la chica para que se lleve unas botellitas, después le decimos que nos las haga llegar, así las volvemos a usar —Franco habla como si yo no estuviera allí.

—Sí, Franco, andá a la despensa y agarralas.

—Una vez que pruebes esta salsa, no vas a querer comer otra nunca más. Después me vas a contar. Nosotros en vez de comprar salsa o puré de tomate, en la época del año donde el tomate es bueno, compramos kilos, y antes juntamos botellitas de vidrio. Entonces nos abastecemos con salsa para todo el año. De tomate natural —Franco es dueño del relato, tiene toda una técnica de la salsa; como dijo Ermes, es un fundamentalista de la salsa—. Yo me ocupo de hacer todo, desinfecto las botellas, pelo los tomates, los corto en cuadrados, los hiervo, los dejo enfriar, los meto en las botellas, las cierro y las estibo en la alacena. Así nos abastecemos para todo el invierno.

Ermes interrumpe:

—Franco, traeme un *tupper* también por favor. Así esta chica se lleva un poco de las berenjenas.

Él pone las botellas de salsa sobre la mesa y le alcanza el recipiente; ella coloca un poco de la preparación y lo trae.

—No le pongo la tapa porque todavía está muy caliente y se va a poner baboso sino.

Ahora estamos los tres sentados en la mesa: Franco en la cabecera, Ermes de un lado y yo de otro. Ella habla por él:

—Franco vino de Italia en el 49, con su mamá y dos hermanos. El padre vino un año antes. A la mamá no le gustaba la Argentina. Franco a los 16 años, tuvo que empezar a trabajar porque el padre estaba enfermo, él mantenía a su familia. A los 49 años Franco volvió a Italia, a su casa, a su pueblo, porque allá le quedaron hermanos, tíos y otros parientes. Después de esa vez fue cuatro veces más. En cambio yo, fui sólo tres —hace una pausa—. Bueno, nena, esa es un poco nuestra historia. Espero que te haya servido.

Él me mira y me dice:

—Añorando Italia estuve 40 años, la primera vez cuando fui con mis hijos me calmé y me resigné un poco más. Pero todos los días la añoro y pienso en allá.

Casi cincuenta años de matrimonio y las historias son compartidas, la vida es compartida.

Con los frascos de tomate, la ropa y el pelo llenos de olor a salsa, emprendo la vuelta. Ellos me acompañan a la puerta, me despiden y me piden que cuando pueda les haga llegar el *tupper*. Llego a casa, me saco las zapatillas, veo la mesa tendida y a mi compañero esperándome para comer juntos. Pongo el recipiente con las *melenzane alla parmigiana* sobre la mesa, veo que tiene escrito “Erme” en la tapa, me río.



Ingredientes para las
BERENJENAS A LA PARMESANA

DOS BERENJENAS

SAL Y PIMIENTA A GUSTO

DOS HUEVOS

HARINA CANTIDAD NECESARIA

QUESO DE RALLAR

(PUEDE SER ROMANITO O PARMESANO)

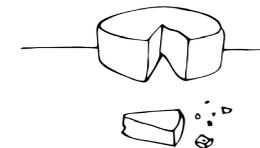
PARA LA SALSA

TOMATES FRESCOS 1 KG

AJO

ALBAHACA

CEBOLLA





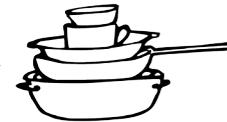
MOSTACCIOLI

Rosario



LOS MOSTACCIOLI SON UNAS GALLETAS DULCES ITALIANAS TÍPICAS DEL PERÍODO NAVIDEÑO EN ITALIA, INVERNAL, YA QUE POR LOS INGREDIENTES QUE LLEVAN, SON IDEALES PARA EL CLIMA FRÍO. EN ALGUNOS MODOS DE PREPARACIÓN SE CONTEMPLA QUE EL ELEMENTO PARA LIGAR LA MASA SEA EL HUEVO, PERO LA RECETA TRADICIONAL NO LLEVA, YA QUE SE UTILIZA CAFÉ Y VINO BLANCO PARA ESE FIN.

SU NOMBRE PROVIENE DE LA PALABRA MOSTO, INGREDIENTE QUE LE PROPORCIONA JUNTO AL CAFÉ Y LAS ESPECIAS EL SABOR PARTICULAR A LAS GALLETAS. LA FORMA QUE POSEEN SE ASIMILA A UN ROMBO Y CUENTAN LAS HISTORIAS QUE EN LA ANTIGÜEDAD ERAN LAS MUJERES MÁS ANCIANAS LAS ENCARGADAS DE PREPARARLAS EN HOGUERAS EN LA CALLE.



Es domingo, el otoño empezó hace varias semanas, las calles de la ciudad están vacías y muestran su mejor versión. La Plata es todo silencio y el verde de los árboles mudó a amarillo, rojo y marrón. Rosario vive cerca de Los Hornos, en una casa pasillo al fondo. Al lado de ella vivían sus padres. Rosario es médica, hija de italianos, rescatista de perros y madre soltera de un adolescente de 17 años.

Toco timbre; una vez, dos, tres veces. Nadie atiende. Espero. Vuelvo a tocar, nada. Busco en el bolsillo el celular y marco el número de teléfono de su casa, un tono, dos, tres, seis. Nadie. Espero. Vuelvo a tocar timbre, esta vez lo mantengo apretado con fuerza durante varios segundos. Tampoco pasa nada. Recuerdo que también agendé su número de

celular, lo busco entre los contactos y llamo. Atiende, le digo que estoy en la puerta. Salen ella y tres perros a recibirme.

—Hola, ¿vos sos Lucía, la hija de Rita?

—Sí

—¿Hacía mucho esperabas?

—Unos minutos, creo que el timbre no funciona.

—Ah puede ser, porque se corta la luz todo el tiempo y las cosas dejan de sonar y funcionar. ¿Vos llamaste al teléfono fijo de casa? Porque no sonó. Bueno, no importa, pasá, ¿le tenes miedo a los perros? —Los perros no paran de saltar, de oler, de ladrar, de jugar entre ellos, de empujar; todavía no los conté pero son más de cinco seguro—. Son buenísimos, no hacen nada. Yo los amo, cuatro años después que nació mi nene me hice proteccionista y cada vez que veo uno en la calle lastimado o abandonado me lo traigo para casa. —En el pasillo hasta llegar a la casa, las paredes tienen murales con venecitas—. A algunos les consigo dueño, otros me los quedo y vivimos todos juntos. Ahora somos dos personas viviendo acá y siete perros. Somos una familia numerosa. Yo amo a los animales. ¿Cómo andas, bien? Estoy aprovechando el sol, y puse ahí en el patio unas ropas a secarse.

La casa es grande y caótica; ropa tirada por todos lados, papeles, libros, adornos ubicados desordenadamente en diferentes superficies: mesas, mesitas, cómodas, repisas. Almohadas y almohadones juegan una suerte de cucha en cada esquina. Algunos de los perros, los más viejos, sólo duermen. El más activo se llama Sándwich: es todo blanco y le falta una pata, pero se las ingenia para saltar y treparse a cuanto cosa haya.

La cocina está integrada al living comedor, y sólo separa a ambos espacios un mueble de madera con puertas y cajones de ambos lados. Rosario me convida una copa de vino blanco y se pone a preparar café —en una típica cafetera italiana— porque las galletas que vamos a hacer, que se llaman *mostaccioli*, llevan ambas cosas. Rosario habla mucho y muy rápido, dice todo junto y superpuesto. Comienza una idea, la deja por la mitad y se interrumpe con otra.

Sobre la mesa de madera de algarrobo cubierta por un mantel de cuerina que alguna vez supo ser verde, hay unas hojas escritas y al lado una notebook prendida con la tapa levantada. Rosario deja de preparar café, agarra una de las hojas y me la muestra:

—Mi primo me mandó la receta. Mi familia, bah, mi papá, es de una familia que tuvo muchos chicos. La mamá murió cuando él tenía 11 y su hermano menor, 9. Fue un drama porque murió con una gangrena en el brazo. Y su papá, o sea mi abuelo, se casó de nuevo con otra mujer. Y tuvieron tres hijos. Pero bueno, mi papá decía que quería más a la madrastra que a la madre, porque era muy buena. Y mi primo ahora me mandó la receta, me dijo: te mando la receta de la libreta de la abuela. Que en realidad sería mi abuelastra, yo la conocí porque fui a verla hace muchos años. Esto lo comí allá. Y cuando vi la receta le dije a mi primo: *¡¡¡pero esta receta no tiene ni huevos ni manteca!!!*. Parece que las mezclan con el café y con el vino.

Rosario no para de hablar. Yo me limito a escucharla.

—Mi papá se vino de Italia cuando tenía 30 años, después de la Segunda Guerra Mundial, bah, en realidad, cinco años después de que terminó. El padre de mi papá había hecho la Primera Guerra, y era un lesionado de guerra. Ellos eran *contadini* (agricultores) pero por ser lesionado, cuando volvió de la Guerra le dieron el puesto de carcelero del pueblo. Y la familia se mudó a una casa que estaba arriba de la cárcel.

Pausa el relato, vuelve a la cocina, agarra un fósforo, enciende el fuego y termina de cerrar la cafetera. Mientras me comenta que se acordó de las galletas cuando la llamé para que nos juntemos, y como ella nunca las había hecho ni comido acá, le pareció una buena oportunidad. Todo el tiempo remarca que nunca cocina, que no sabe cocinar muy bien. Que a su hijo no suele prepararle la comida.

—A Miguel nunca le cocino; por lo general voy a la carnicería compro bifés y milanesas, eso lo meto en el freezer y se lo prepara él. Bueno, ayer que estaba con la novia, les hice papas fritas. Yo soy de la Basilicata, bah, me siento más de la Basilicata, que es de donde era mi papá, me siento más de la familia de papá que de la de mamá. Las comidas

que se hacían allá, mis viejos no las hacían acá. Salvo algunas cosas con verdura, por ejemplo la flor del zapallo es algo que comían allá y mis viejos acá la hacían también porque aunque no cocinaran, tenían una huerta en el fondo de su casa. Había pocas verduras, había más bien frutales, y el zapallo que se nota que alguna vez tiraron alguna semilla, creció y bueno, después todos los años volvía a dar.

Rosario lleva la hoja con la receta en la mano y la traslada de un lado al otro, la lee y repite atentamente. Está vestida con un jogging negro, una remera de *Animal Print* en tonos de grises y una campera de polar azul, que de a ratos se la saca y de a ratos se la pone. La ropa está casi cubierta de pelos de perro, que cada vez que alguno le salta ella se los sacude, pero inmediatamente vuelven.

—Acá dice que es para tres kilos de galletas, pero yo no voy a hacer tres kilos, así que le bajo la cantidad. Se llaman *mostaccioli*, son unas galletitas marrones y hay que mezclar primero una taza de harina, va le voy a poner un poco más. Esto se mezcla con el cacao amargo.

Cada uno de los ingredientes están en bolsitas de nylon transparentes cerradas, adentro de una bolsa blanca, tal cual como se los vendieron. Ahora retoma el por qué no cocina:

—Nosotras, con mi hermana, nos criamos con mi mamá y mi papá. Salíamos a las 8 y media de la mañana porque mi abuelo paterno tenía una panadería. Entonces nos íbamos a laburar desde chiquitas, no es que teníamos oportunidad de quedarnos en la casa, nunca en mi casa no se laburó. Laburábamos todos. O sea que mi mamá no tenía incorporado hacer cosas de la casa. Ella desde chiquita tuvo que laburar, se vino a los cinco años, la que sí se quedaba a trabajar era su hermana. Mamá no era una mujer de la casa, era una mujer de laburo. Pobre... —lo dice como si estuviera viéndola, con pena—. Cuando era chica, cosía para afuera. De hecho muchas cosas de cocinar se las enseñaba papá. Un poco también gracias a esas formas, nosotras pudimos estudiar, recibirnos y no dedicarnos a la casa.

Interrumpe abruptamente, asustada y corre hacia un horno eléctrico que hay sobre la mesada.

— ¡¡Ay ay ay!! ¡¡¡Se me quemaron las almendras!!!!

Saca la asadera y, efectivamente, las almendras están negras.

—No me digas que no sirven...

—Sí, quedate tranquila que sirve —comento.

—Bueno, no importa, había que tostarlas, me dijo mi primo.

Apoya la asadera sobre la mesada y retoma la historia sobre su abuelo. Rosario va y vuelve de un tema a otro; va y vuelve de la cocina al comedor; se saca el abrigo y se lo vuelve a poner.

—Bueno, te decía que mi abuelo después de la guerra no podía trabajar en la tierra. Y le dieron en el pueblo un puesto de carcelero. La casa de ellos ahora es un museo. Una de las veces que fui mi familia me contaba que el abuelo, a algunos de los que estaban presos y tenían familia, a la noche les dejaba la llave puesta en la celda, entonces se iban, hacían sus cosas y a la mañana volvían. —Mientras recuerda ríe fuerte, con la boca toda abierta mostrando los dientes—. Imaginate en esa época, mi abuelo era un revolucionario. Además a dónde se iban a ir los presos, era un confiado el tipo.

Su rostro cambia, las facciones se endurecen, el ceño se baja y la boca deja de sonreír.

—La verdad que mucha plata no ganaba el abuelo, y tenía muchos hijos, y la guerra había arrasado con todo, era todo pobreza. Que en esa época los chicos puedan terminar el secundario era todo un privilegio. Y a mi papá como tenía facilidad en las ciencias duras, en matemáticas sobre todo, era un tipo re inteligente, desde el pueblo le dieron una beca para que haga el secundario en un pueblo de al lado que se llama Melfi, le pagaban los estudios y el pasaje, pero no le daban comida, ni útiles, ni nada de esas cosas.

Rosario se limita a contar, está parada frente a la mesada, en el *bow* está la harina y arriba el cacao que le tiró unos minutos atrás.

—Bueno, entonces mi papá tenía el drama del compás, es muy triste esta historia. Él siempre contaba que la escuela duraba ocho horas, y cuando le hacían hacer las cosas de matemáticas no tenían elementos, no tenía nada. Y nadie le prestaba tampoco, entonces no podía

hacer los ejercicios. Y el tipo de lo astuto que era inventó uno y así pudo pasar los exámenes.

Interrumpe, se da cuenta que tiene que seguir con la preparación. Vuelve a la receta y la lee nuevamente pero esta vez en voz alta. Repite cada uno de los ingredientes: almendras, harina, cacao, azúcar, vino, café, canela y chocolate para bañar. Agarra el azúcar y la tira sobre lo que ya estaba en el *bowl*. Lo deja sobre la cocina, mientras tanto dos perros están parados en dos patas sobre la mesada y miran atentamente lo que ella hace. Agarra la fuente con las almendras, una tabla de madera, un cuchillo, va hacia la mesa y se sienta. Yo la sigo.

Rosario intenta con un cuchillo serrucho picar las almendras de a una; desiste de la tarea, le pregunto si quiere que lo haga yo. Me agradece y me dice que va a ir a buscar un martillo que tiene, que va a ser mejor y más rápido. Se para, va a la cocina, y busca entre los cajones. Vuelve con el martillo y sentada retoma la historia de su padre.

Me cuenta que a los 14 años, lo mandaron a una Escuela Pupilo en Venecia, que era la Escuela de Mecánica de la Armada, donde entrenaba con fusiles y usaba la camisa negra. La orientación que siguió en el secundario fue de Maquinista de Barco y cuando terminó, a los 18, comenzó la Segunda Guerra. Rosario sigue relatando y alza la voz con cada golpe seco del martillo sobre las almendras:

—Él terminó la secundaria y lo mandaron de una a la Guerra, lo subieron a un barco, y chau. Estuvo en varios, y hundieron tres de los que estuvo, pero sobrevivió. Cuando el barco se hundía les daban unas agarraderas, que eran unas tablitas de madera. Y él siempre contaba que cuando estaba en el medio mar flotando, día y noche, pensaba: si esta madera no se hunde, yo tampoco me voy a hundir... Había compañeros que de la incertidumbre de estar ahí flotando se dejaban morir, se hundían ellos, se soltaban para ahogarse... —Mientras habla, está mirando algo en la computadora, buscando algo—. Después a los tres o cuatro días de estar flotando en el mar, los ingleses que eran los que los hundían, iban a buscarlos para ver qué había quedado y los llevaban a puertos neutrales. Eso a mi viejo le pasó tres veces, y las tres veces se

mantuvo agarrado de la tabla. Él tenía la manera de reírse de lo que sucedía. Toda la pobreza y la desgracia la contaba así, riéndose... —interrumpe nuevamente— *Perá* que estoy buscando la mezcla cómo se hace, porque yo no lo hice nunca.

Comienza a leerme lo que dice en una página de internet sobre la historia de las galletas:

—Esto lo encontré yo, buscando sobre la receta. Esperate que veo cómo se mezclan —agarra nuevamente la hoja—. Acá dice: encienda el horno; uh, me olvidé, espera que lo prendo. Sabes qué, le voy a poner un poco de manteca y harina a la fuente así no se pegan.

La mesada atestada de cosas, Rosario hace lugar, apilando, moviendo de un lado para el otro, jugando al tetrís pero con ollas, sartenes, asaderas, planchas de acero, vasos, platos, cubiertos, tazas. Mientras trata de encontrar una especie de fósforo largo para prender el horno. Lo encuentra y lo enciende.

—Mi papá era pelirrojo y de ojos celestes, la zona de él es el norte de la Basilicata, es una zona invadida por normandos, hay un montón, porque los normandos pasaban por ahí para irse a las cruzadas, se iban a Sicilia, porque viste que después hicieron un reino. Allá hay como cotos de casas, de esos castillos gigantes. Hay por todos lados cerca del pueblito donde vivía él, que se llama Rionero In Vulture, está arriba de un volcán apagado que se llama Vulture. Ellos eran de ahí, una vida muy dura, todos eran *contadini*, tenemos origen de labradores de tierra.

Termina de picar las almendras. Usa las menos quemadas, y deja bastantes afuera. Las agrega a la preparación, también lo hace con la canela. Primero pone todos los ingredientes secos. Los mezcla, después le tira el café y luego el vino. Repite que no llevan ni huevo, ni agua, ni aceite. Me pide que me fije en la receta a ver si se le pasa algo, y va a agarrar el clavo de olor. Intenta amasarlo dentro del *bowl* y no puede, así que vuelca toda la preparación sobre la mesada. Como queda muy seca y no se une, le agrega un poco más de café y entonces obtiene una masa unificada. Después toma de a pedacitos, y los estira aplastándolos sobre las asaderas, para que queden de una forma circular. Las mete al

horno y volvemos a sentarnos en la mesa.

Mientras esperamos a que las galletas se hagan, habla sobre sus estudios y su profesión. Cuenta que antes de ser madre estuvo unos años en París haciendo una especialización en pediatría. Ella siempre trabajó en el Hospital de Niños de La Plata, en diferentes áreas. Es ahí donde la conoció a mi mamá, Rita, que también es pediatra y trabajó toda la vida en ese hospital. Las dos hijas de italianos, las dos médicas. Con sus hermanos y hermanas también profesionales. La idea de muchos inmigrantes italianos, de que los hijos puedan estudiar y ser profesionales, se hace carne en la historia de Rosario y mi vieja.

—Yo era soltera y muy trabajadora, soy como una labradora de la tierra, pero en el hospital. Para mí hay un grupo de gente en el mundo que especula y otro grupo que labura, para mí es así. Y yo soy de las que labura. Cuando un compañero hacía una historia clínica, yo hacía 17. Porque lo único que sabía hacer era laburar, es lo único que había entendido que se podía hacer en la vida. En mi casa no existía la posibilidad de la diversión, sino del sobrevivir, porque la vida era eso. —Hace una pausa, me mira, abre muy grande sus ojos entre verdes y marrones, se sacude, nuevamente los pelos de los perros, y sigue— Nosotras fuimos criadas en un ambiente que había que laburar y estar vivo, nada más. Entonces el disfrute fue una forma muy vedada en nuestras vidas. Esta idea de deber ser, que estuvo tan presente toda mi infancia y mientras vivía con mis padres me hizo sobrevivir. Porque soy madre soltera, aunque a mi hijo lo mantenga económicamente su padre, yo siempre estuve sola con él. Creo que nuestra profesión nos hace así también, más duras. Más desconfiadas, estar más atenta al síntoma, al detalle, a lo que el otro dice, a la perversidad del otro. Bueno, vos debes saberlo, porque tu mamá me parece que es bastante parecida, ¿no?

Sigue contándome cómo fue su infancia y adolescencia, cómo fue su crianza. Se ríe y comienza a relatar que su casa estaba toda pintada de gris:

—Vivíamos como si estuviéramos en un barco, la vida en el medio del mar, pero acá en casa. Papá no hablaba de otra cosa que no sea de

Italia. Yo hasta que no fui allá, no sabía si era argentina o italiana, nosotros acá vivíamos inmersos en la vida de mi papá de cuando era chico. Con risa, pero era dramático. Era muy risueño, pero te cagaba la vida. Yo fui la primera que fue a Italia, por esta beca que me dieron en París, pude ir y conocer a la familia que está allá, y me enteré, vi y descubrí muchas cosas.

Rosario se va a la cocina, agarra un jarrito y pone a derretir el chocolate a baño maría. Abre la puerta del horno y controla cómo vienen las galletas, me pregunta si tiene que darlas vuelta. Le digo que me parece que no, que las deje cocinarse de un solo lado.

—Mi abuelo se casó allá, él vivía arriba de la montaña y estuvo caminando descalzo, en la nieve en invierno cosechando lo que podía hasta los 12. En cambio mi abuela era del pueblo. Él nació en 1900 y ella en 1899. Mi abuela ya era grande, tenía 19 años cuando se casó, se le había muerto el novio en la guerra, entonces fue la madre de mi abuelo a buscarla y a hablar con los padres de mi abuela, y ahí arreglaron el matrimonio. Es terrible la historia. Ella me contaba que la noche de bodas fue terrible, porque era pobre pero delicada, y él era rico, porque tenía tierras pero era muy bruto, no era malo, pero era una piedra, un tipo muy frío, muy duro. Mi abuela quedó embarazada de mi mamá allá.

Rosario mientras cuenta la historia de su abuela se emociona, su voz se quiebra, pero sigue.

—Mi abuelo se vino para acá y después las mandó a llamar, y acá tuvieron dos hijos más. Y mi vieja siempre cuenta que cuando era chica y lo veía a su papá, se hacía pis encima del miedo que le tenía. Mi abuela acá sufrió mucho. Ella era mi compañera, vivía acá en la esquina y siempre que podía me iba para allá. Porque dentro de toda la dureza de su marido y lo que tuvo que pasar, nos divertíamos, creo que era el único momento y lugar donde a la diversión no la veía como algo malo.

Las galletas ya están listas y el chocolate derretido. Rosario agarra un plato, las coloca encima y empieza a bañarlas con chocolate semiamargo negro. Pone sobre la hornalla la pava, le saca la yerba vieja al mate, lo carga con nueva, espera a que el agua se caliente. Con los

mostaccioli listos y el mate nos vamos a sentar en la mesa. Ella prueba primero: comenta que no le quedaron parecidos a los que comió allá, pero que están buenos. Que cuando llegue su hijo del partido que está jugando va a estar chocho y no va a poder creer que además de las papas fritas de la noche anterior, hoy tenga galletas.

Espero a que el chocolate se endurezca un poco, y pruebo una. Tienen un sabor extraño y una textura medio gomosa, son un poco pesadas, quizás porque aún están tibias, pero saben ricas. Ella me ceba un mate y se levanta de la mesa.

Va a buscar una foto que tiene sobre un estante; empieza a contarme quién es cada uno. Son todos los integrantes de su familia, los de acá y los de allá. Es una foto en blanco y negro; hay unas treinta personas. Me dice quién es cada uno detalladamente. Ahora va a otra repisa y me muestra una foto de sus padres. Otra en la que está su papá con el traje de marino, otra de él en el barco. En otra están los cuatro, su mamá, su papá, su hermana y ella en Mar del Plata. La mayoría de las fotos que me muestra son de su padre y de la familia de él. Agarra otra, de una señora que está sola con un vestido de época, con volados y cola: es de su tía Rosa, que vino a la Argentina a casarse con un hombre por poder, y su padre intentó mandarla de vuelta pero ella no quiso volver a Italia, entonces encontró otro argentino y se casó. El hombre la maltrataba, quedó embarazada y se murió un mes después del parto.

La foto está en un portarretratos ovalado. La veo e inmediatamente recuerdo las fotos que tenía mi abuelo en su cuarto, algunas colgando sobre la pared de empapelado floreado en los tonos de marrones y anaranjados. Otras que compartían el espacio en la mesita de luz, con estatuillas de alguna virgen, o como él les decía Madonna. Eran de personas que no conocí: de su madre, padre, hermanos. Las que más me acuerdo son una de mi bisabuela, con pinta de italiana campesina, con un rostro de rasgos duros y unas manos que yo imaginaba con uñas largas y sucias. Cuarteadas. En la foto no sonreía, estaba seria, no se veían sus dientes. Recuerdo, otra foto de él y mi abuela Margarita cuando se casaron. A ella tampoco la conocí; se murió dos meses antes de que naciera.

Todos en mi familia me dicen que heredé su frente y nariz. Yo siempre me río y les digo que en realidad su no frente, porque no llega a tener ni dos dedos.

Los perros empiezan a impacientarse, llegó la hora de salir a pasear. Rosario se levanta, agarra las correas, ellos ladran y saltan, ladran y saltan. Yo tomo mis cosas, sacudo la ropa para que se vayan los pelos y emprendo la vuelta a casa. Camino unas cuantas cuadras, con la imagen de mi bisabuela en la cabeza. Imaginándome cómo era su voz, cómo eran sus movimientos.



Ingredientes para los
MOSTACCIOLI

500 GR DE HARINA

300 DE AZÚCAR

50 GRS DE CANELA

1 CLAVO DE OLOR

ALMENDRAS PICADAS Y TOSTADAS A GUSTO

1 TAZA Y MEDIA DE CAFÉ

1 VASO DE VINO BLANCO DUCLE

2 CUCHARADAS DE CACAO AMARGO

CHOCOLATE AMARGO O SEMIAMARGO PARA COBERTURA





PIZZOCCHERI

Federico



LOS PIZZOCCHERI SON TÍPICOS DEL NORTE DE ITALIA, DE LA ZONA DE LA VALTELINA REGIÓN DE ALPES QUE LIMITA CON SUIZA. SON UNA PASTA FRESCA QUE SE HACE CON UN TIPO DE HARINA ESPECÍFICA: DE TRIGO SARRACENO. ESTE TIPO DE TRIGO SE CULTIVABA PRINCIPALMENTE EN LAS ZONAS DEL SUR DE SIBERIA; ALREDEDOR DE LOS SIGLOS XII Y XIII EMPEZÓ A LLEGAR AL RESTO DE EUROPA A PARTIR DE LAS CAMPAÑAS DEL EMPERADOR ENRIQUE VI . PRIMERO LLEGÓ A ALEMANIA Y LUEGO A SUIZA. LA VALTELINA, AL SER LIMÍTROFE CON ESTE PAÍS Y POSEER UN CLIMA PARTICULAR DEBIDO A QUE SE ENCUENTRA EN UN GRAN VALLE QUE DESEMBOCA EN EL RÍO ANDA, SE TRANSFORMÓ EN UNA REGIÓN MUY PROPICIA PARA EL CULTIVO DE ESTE CEREAL.



Federico nació en 1985 en Tolosa, tenemos casi la misma edad. En plena debacle de fines de los 80, su papá se quedó sin trabajo y se mudó a Italia. Primero se fue el padre a probar suerte en una empresa láctea, y él se quedó junto a su madre y su hermano viviendo con sus abuelos. Pero la separación duró poco: al tiempo toda la familia se mudó al Norte italiano. Allí estuvo hasta los 19 años, cuando terminó la secundaria y decidió volver a la Argentina, volver a vivir a la ciudad donde nació.

Su casa está pocas cuadras antes de cruzar la 32. El encuentro es a las 20. Miro la hora, son las 19.30. Me abrigo y salgo de casa. Llevo las manos metidas en los bolsillos, en este invierno que nos muda en cebollas. Las noches en la ciudad de La Plata son desoladas.

Llego a la puerta de su casa, es de chapa vieja y tiene rejas. Busco en el bolsillo el papel con el número y toco timbre. Se escucha ruido de llaves y se prende la luz, es un pasillo largo y él vive entre los últimos departamentos. Lo veo venir lento, con un cigarrillo prendido en su mano.

Nos saludamos y mientras vamos caminando por el pasillo, comentamos sobre el frío. El clima siempre es un buen tema para empezar a entrar en confianza. Me desabrigo, adentro está cálido. Dejo las cosas sobre un sillón de algarrobo que hay frente a la puerta de entrada. Él inmediatamente va para la cocina, lo sigo. Es chiquita, tiene una mesa con cuatro sillas, una alacena, y una mesada de piedra entre amarilla y blanca con los bordes plateados, amurada a una pared con una ventana que da a un pequeño patio de baldosas y paredes altas. Sobre una de las hornallas hay una gran olla de aluminio con agua hirviendo.

Federico me mira, apaga el cigarrillo sobre un cenicero que está en la ventana. Inspira y comienza a contarme qué es lo que vamos a preparar:

—Bueno, la receta se llama *pizzoccheri* —pisóqueri, pronuncia bien—, es típica de la zona de la Valtelina del norte de Italia. Es una región que coincide con dos provincias, una es la de Como que es donde yo viví y la otra es Sondrio que es la que está al norte. Es la zona que limita con Suiza, zona de Alpes. —Escucho y observo muy atenta, es la primera vez que alguien me da una introducción geográfica tan detallada antes de empezar a cocinar, él continúa: —Las comidas típicas del norte muchas veces son pesadas. Esto que vamos a preparar es un plato muy gordo, son como fideos pero más anchos, se comen con acelga, papa y mucho queso, arriba se les tira una manteca que se derrite con salvia. El gran problema es que la harina que se usa para hacerlos es de trigo sarraceno y no la conseguí acá. Busqué y en Buenos Aires sí la venden, entonces la pedí por *MercadoLibre*. Pero *Oca* colgó y no llegó para hoy, entonces tuve que adaptar la receta. Compré una de centeno, que no es lo mismo porque el sabor es diferente, pero va al color de la cuestión.

Federico relata el episodio con *Oca* enojado; no sabe si la receta va a quedar igual, porque no es la misma harina. Querer cocinar algunos

platos cientos de siglos después de la primera vez que alguien los preparó y a miles de kilómetros, muchas veces se vuelve una prueba de ingenio.

—Nosotros con mi familia, cuando éramos chicos y después con mis amigos, nos íbamos sobre el lago por unas rutas que van bordeándolo, a comer este plato porque es muy rico y muy llenador y tiene una bocha de historia.

Hace una pausa, mira arriba de la mesa, se acerca y se sirve en una de las dos copas un poco de vino, luego continúa con su relato.

—No hay forma de comerlo si no es con mucho vino tinto, allá se toma con el *diávolo* que acá no existe, por eso lo reemplacé con un Malbec neuquino.

Federico es alto y corpulento, usa anteojos rectangulares, que no tienen marcos, sólo vidrio y patilla. Su voz es grave y cada tanto se olvida de cómo se dice en castellano alguna que otra palabra, en su habla casi no hay vestigios del italiano, aunque alguna que otra erre le patina.

La masa para la pasta ya está hecha y reposa en la heladera, el agua hierve en la olla, la acelga está dentro de una bolsa de plástico verde sobre la mesada y las papas todavía negras adentro de la bacha. Federico sigue hablando sobre la comida y las recetas que pensó en preparar si no eran los *pizzoccheri*. Mientras tanto abre la canilla y comienza a pelar las papas con cuchillo. Las mete abajo del agua para que se les vaya un poco la tierra, después cierra la canilla, y empieza a pelarlas, primero una, después otra y después otra, las deja dentro de la bacha, abre la canilla de nuevo y las enjuaga. Las pone sobre una tabla y las corta en cuadraditos, ni chicos ni enormes. Cuando ya están todas las tira adentro de la olla, que tiene un colador encastrado.

—A mi me encanta cocinar. La otra posibilidad era hacer un ragú como se hace allá, pero el gran problema que tenía es que este plato que vamos a hacer sí es de donde viví, el ragú no. Otro problema es que acá no me hacen la carne de cerdo picada.

Se lo escucha apasionado por la comida, buscando por todos lados cada ingrediente, para hacer las recetas lo más parecidas posibles a las que comió durante 14 años de su vida allá.

—Si hay algo que define a los tanos, es la comida; es algo increíble, vos vas allá y hasta un nene desde muy chiquito sabe cocinar, es como si aprendiera a distinguir implícitamente cuáles son las materias primas buenas y cuáles son las malas.

Empieza a lavar la acelga, lo hace con ademanes lentos y calculados: quita la bolsa, desata el paquete, elige una hoja, le corta la penca, la deja adentro de la bacha y así con casi medio paquete, después enjuaga hoja por hoja. Mientras tanto, sin que pregunte nada, comienza a relatar su vida, lo hace de la misma manera en que lava cada acelga:

—Nací en Tolosa en 1985, en diciembre. Mi viejo es ingeniero agrónomo que se especializa en lácteos, mi vieja en ese momento estaba estudiando Bellas Artes, actualmente es profesora de música. Ella es de Olavarría y se recibió en el Conservatorio de allá cuando era chica. Nosotros vivíamos en una casa que había sido de mi abuela paterna y mi viejo trabajaba en una cátedra en la Facultad de Agronomía. A finales de los 80, por la hiperinflación y todo el revuelo, le dicen que la cátedra se cierra, y que no va poder seguir con su trabajo. Como también era becario del CONICET, conoce a un hombre que hacía investigación sobre estafilococos y todo lo que tiene que ver con estafilococos en la comida, él era italiano y había venido a la Argentina a presentar investigaciones —Hace una pausa, agarra la copa de vino, toma un trago largo, y sigue—. Entonces cuando mi viejo se queda sin trabajo, este hombre le ofrece una beca para que vaya a trabajar un año, a la ciudad de Piacenza que está en el centro norte en la región de Emilia-Romaña, de la provincia de Bologna. Es una ciudad que tiene niebla permanentemente.

No deja de sorprenderme el detalle con el que Federico cuenta su historia y describe la geografía de cada pueblo y ciudad de Italia.

—Mi viejo se va y mi mamá queda sola con nosotros acá, y ahí empieza el bardo porque ella no tenía laburo y él nos mandaba guita de allá. Entonces mis abuelos maternos, nos dicen que nos vayamos y nos pagan los pasajes a los tres. Cuando estábamos en Italia, la cuestión en Argentina estaba bastante pesada, era el contexto de los levantamientos de los carapintadas, paralelamente en la casa de Tolosa

donde vivíamos estaban mis tíos, las opciones no eran las mejores: si volvíamos íbamos a tener que vivir todos juntos o ver qué hacíamos. Además desde acá todo el mundo nos decía que nos quedáramos que no volviéramos. Es ahí en donde a mi viejo lo contrata una empresa de lácteos en la Provincia de Como, y arranca a trabajar como encargado de Seguridad Alimentaria. Así que nos mudamos a un pueblito que se llama Villa Guardia, todo en el norte, en el que estuvimos dos años. —Vuelve a hacer una pausa, toma otro trago de vino, apoya el vaso y —agarra un cigarrillo, se va hasta la puerta que da al patio y lo prende—. En Villa Guardia estuvimos hasta que tuve ocho años. Yo me fui cuando tenía cuatro, estuve un año en Piacenza, y antes de llegar a los ocho nos fuimos a Ogliate Comasco, que es otro pueblito de la Provincia de Como, ahí es donde mis viejos decidieron comprar una casa.

Da una pitada larga y profunda, guarda el humo en los pulmones unos segundos y luego lo larga de una gran bocanada.

—La verdad que al principio los recuerdos no son muy felices. Nosotros éramos extracomunitarios, en los 90, donde no había Unión Europea, no había nada, sumada a la situación media de mierda económica, porque no teníamos un mango —otra pitada, esta vez es más corta—. Mi acuerdo de mi viejo laburando y mi vieja trabajando en los veranos, en la misma empresa de papá, como empaquetadora y el resto del año limpiando casas, y nosotros íbamos con ella. Ahí en Ogliate viví desde los ocho años hasta los casi veinte, ahí hice todo.

Lo interrumpo y le pregunto si volvieron alguna vez a visitar a familia y amigos. Me dice que sí que volvieron en el 94 y que a sus viejos les picó el bicho de volver, pero que la situación laboral no ayudó porque allá para ese entonces estaban un poco más acomodados. Que después de eso volvieron en 2002, y no daba para quedarse porque todo lo que pasaba era terrible.

De toda su familia, él fue el primero que se volvió, en 2005; la segunda fue su mamá en 2011. Después su papá porque se enamoró de una argentina y consiguió que la multinacional danesa en donde trabaja, que resultó también tener una sede en Buenos Aires, lo trasladó.

El único que todavía vive en Ogliastra es su hermano.

Va a la heladera y saca la masa que había dejado hecha un gran bollo envuelta en papel film. La mira y comenta que hizo para un batallón, que comerían seis personas con toda esa masa. Así que separa un pedazo y vuelve a guardar el otro. Agarra el palo de amasar y empieza a mostrarme cómo tienen que ser las tiras, hace las primeras cinco y me deja hacer el resto a mí. La pasta está hecha sólo con agua y harina; no tiene sal ni huevo, sólo agua y harina.

Tomo un poco de masa, la estiro bastante finita, agarro un cuchillo y corto las tiras de dos centímetros de ancho y cinco de largo, mientras tanto Federico se para al lado de la cocina y controla cómo viene la cocción de las papas y la acelga, sigue contando cómo era su vida allá:

—Nosotros en casa siempre mantuvimos esa cuestión del lugar de donde veníamos, del idioma. Hacíamos empanadas, dulce de leche casero. Lo mismo que ahora nosotros acá, tratando de encontrar la forma de hacer cocina tana en Argentina, bueno mis viejos lo hacían allá. Entre nosotros hablábamos en castellano —empieza a reírse—. La anécdota es que en casa en vez de decirle cuchillo, le decíamos coltello, que es a mitad de camino entre coltello, como se dice en italiano, y cuchillo. Nuevas formas del cocolicho pero en lo doméstico.

Yo sigo enharinando la mesada, estirando la masa, cortando tiras, colocándolas sobre el plato, uniendo los restos que sobran, volviendo a estirar. Así hasta que la masa se acaba.

—Cuando estaba por terminar la secundaria me empecé a agarrar esa idea de volver, también un poco, uno pasados los años lo piensa como esa rebeldía adolescente. Me voy lo más lejos que pueda, al otro lado del mundo, para crecer, hacer cosas, moverme, sin saber si ese iba a ser mi destino final. Entonces me vine a la Argentina, y acá me reencontré con un montón de cosas, y no me quiero ir más.

Las tiras ya están todas cortadas, él prende el horno, después agarra el plato y tira la pasta dentro de la olla con las papas y la acelga ya cocidas.

Ahora no hablamos, él sólo cocina y yo desde la mesa con un

vaso de vino en la mano lo observo. Toma de la mesada una fuente de vidrio, va a la heladera, saca un *tupper* con queso rallado. Lo abre y pone un poco dentro de la fuente, vuelve al lado de la cocina, está atento a la olla y ve cómo la pasta empieza a subir; cuando está al dente, saca el colador y tira la mezcla en el recipiente, después lo cubre todo con queso, mucho pero mucho queso. Me mira y comenta que el queso original que lleva la receta acá no hay, pero que él lo reemplazó por un Pategrás y un Reggianito.

Ahora Federico va a buscar al patio unas hojas de salvia, las corta de la planta y las trae. Saca de la heladera un poco de manteca, agarra un jarrito, y pone a derretirla con la salvia.

Ya está la manteca derretida, las verduras y la pasta con el queso dentro de la fuente, le tira arriba la manteca perfumada con la salvia. Después mete la fuente al horno. Saca la olla de arriba de la hornalla y la pone dentro de la bacha. Agarra dos platos y cubiertos, los pone sobre la mesa, nos sentamos, llenamos las copas con vino y esperamos a que la comida esté lista, mientras él recuerda cosas de su adolescencia allá.

—A mí quedó esa cosa de cocinar para compartir. Puedo hacerme un asado para mí solo, pero recetas así o un ragú no me las hago para mí. La receta tana la saco para compartir. Allá cuando salíamos con mis amigos y volvíamos, preparábamos una pasta al olio peperoncino, fideos, aceite de oliva, ajo y peperoncino italiano.

En la cocina empieza a sentirse el aroma a queso y salvia. El olor a comida casera de invierno. Federico ama la comida, cuenta con pasión cada receta que recuerda, cada cosa que cocinó.

—La teca está en poder interiorizar la cocina a tal punto que no sea algo organizado el juntarse a comer. Hacemos lo que sea con lo que tenemos. Allá la improvisación con la comida se da mucho. Acá la comida tiene mucha previa, de que vos compras esto, yo esto, vos haces esto otro, vos tal cosa.

Interrumpe, se levanta, va al horno y saca la fuente. Comenta que ya está listo, que el queso está dorado y derretido. Me pide que le pase los platos, se los alcanzo y sirve. Los trae a la mesa a los dos juntos. Sale

mucho vapor con olor a queso, y el verde de la acelga le da un toque de color vivo. Él agarra el tenedor, lo carga, lo sopla y se lo lleva a la boca, lo saborea, no dice nada. Vuelve a repetir la acción, luego toma un gran trago de vino. Yo lo sigo, imito cada acción. Me mira y dice que está bueno, que quedó mejor de lo que esperaba. Que la harina de centeno que usó, lo sorprendió, y podría ser un buen reemplazo.

La comida es rica y sabrosa, las diferentes texturas de cada ingrediente le dan una particularidad. La mezcla del queso con la salvia, es algo maravilloso. Federico come rápido, no quiere que el queso se enfríe y se endurezca. Termina el plato antes, espera que termine el mío y me pregunta si quiero otro. Le agradezco, le digo que de verdad estaba riquísimo, pero que siento que cuando toda la comida baje, voy a estar mil años para digerirla. Él se ríe.

—Y sí, es un plato gordo, gordo este. Sólo da para comerlo cuando hace frío, y tiene que estar así, bien caliente. Yo sí me voy a servir otro.

Los dos ya terminamos de comer, la botella de vino está vacía. Levantamos la mesa, lavamos los platos y él prepara café.

Federico da clases de Literatura e Historia Italiana, en la Escuela Italiana, además trabaja como periodista haciendo columnas en algunas radios de afuera y escribe notas para medios locales. Mientras tomamos el café, me cuenta sobre su trabajo como docente y cómo tuvo que volver a leer cosas que había olvidado, de la historia de Italia, y volver a estudiarlas con otra perspectiva.

—Doy clases en sexto año, y me toca ver toda la parte de la unificación italiana hasta la Segunda Guerra Mundial. A algunos de los pibes hay cosas que les fascinan, yo intento comparar periodos históricos y hechos, de acá con allá, para que a ellos no les sea tan distante y que a su vez puedan conocer y ver cosas que quizás otros con otra formación no las sepan. La otra vez, fui a Capital y en Plaza Italia hay un monumento a Garibaldi, que fue uno de los principales patriotas que combatió en las tres guerras de unificación de Italia entre 1848 y 1871. Ese monumento lo construyeron acá en la década del 40, bajo las órdenes de la parte germanófila del Ejército argentino. —Federico está en su salsa,

compenetrado en el relato, contándome sobre el monumento como si fuera una de sus estudiantes—. La parte más ligada al fascismo italiano, a tal punto de que está el monumento en el medio y todo alrededor son pilares unidos por cadenas. Tiene la particularidad que en la punta y en varias de las cosas que pusieron está tallado el *fascio littorio*, que es un símbolo de la antigua Roma, que retoma Mussolini para el fascismo. La filosofía es muy simple: si vos agarras una rama sola la puedes romper, pero si vos juntás muchas no las puedes romper. De ahí el fascismo, el nombre viene del *fascio littorio* y todos los pilares del monumento tienen ese símbolo, que es el símbolo del fascismo. Mussolini decía se dobla pero no se rompe.

Termina su café y se prende un cigarrillo, esta vez lo hace sentado en la mesa.

—En pleno centro de Buenos Aires, está eso que es terrible y nadie se da cuenta. Yo esto se lo digo a los pibes, así por lo menos ellos cuando lo ven saben de qué se trata.

Hablamos sobre la Segunda Guerra y todo lo que a Italia le dejó, él me cuenta que la ciudad más metropolitana más cercana a donde vivía era Milán, y que cuando eran adolescentes, a los 13 o 14 años, los padres ya los dejaban ir solos hasta allá:

—Las cosas pasaban ahí. Había subte, me acuerdo que cerca del 99, 2000 todavía quedaban varios sobrevivientes de los campos de concentración y tengo varias imágenes de viejitos en el subte que cuando se agarraban del pasamano se le bajaba la manga, se le veían los números tatuados en la piel.

La historia me trae a mi abuelo y sus cicatrices de esquirlas en los brazos y las piernas, de las pocas historias que me contó de la guerra. Del frío que siempre sentía en sus pies, de las camisetas que usaba en verano y en invierno. Del hambre que pasó y de cómo no tiraba nada de lo que sobraba. Lo escucho contándome cómo cuando estaba en África y los ingleses desde aviones disparaban; él reproducía con una voz sumamente aguda el ruido que las balas hacían sobre el agua.



Ingredientes para los
PIZZOCCHERI

PARA LA MASA:

HARINA DE TRIGO SARRACENO 400 GR
HARINA 000 100 GR
AGUA 250 CM3
SAL UNA PIZCA

PARA EL CONDIMENTO:

PAPA 350 GR
ACELGA (SÓLO LAS HOJAS) $\frac{3}{4}$ DEL PAQUETE
MANTECA UNA CUCHARADA
SALVIA 6 HOJAS
QUESO PATEGRASS 350 GR
QUESO REGGIANITO 350 GR





RISOTTO ALL OSOBUCO

Francesco



EL RISOTTO ES UN PLATO TÍPICO ITALIANO; EXISTE UNA DISPUTA SOBRE SU ORIGEN ENTRE NÁPOLES Y MILÁN. LA HISTORIA CUENTA QUE UN DISCÍPULO DEL PINTOR VALERIO DE FLANDES, PINTOR FLAMENCO DE ALGUNAS DE LAS GALERÍAS DEL DE MILÁN, SE ENAMORÓ DE UNA DE SUS HIJAS, CON LA CUAL SE CASÓ. ESTE HOMBRE DE QUIEN SE DESCONOCE SU NOMBRE, ADEMÁS DE AFICIONADO A LA PINTURA LO ERA TAMBIÉN POR LA COCINA. PARA SU BODA DECIDIÓ PREPARAR UN PLATO NOVEDOSO Y COLORIDO. PARA ELLO UTILIZÓ EL AZAFRÁN, ELEMENTO QUE EN EL SIGLO XVI SOLÍA USARSE DENTRO DE LOS ELEMENTOS PARA COLOREAR LA PINTURA. A PARTIR DE ESA INVENCIÓN, EL TÍPICO RISOTTO ALLA MILANESE LLEVA AZAFRÁN ENTRE SUS INGREDIENTES.



Es un jueves; me voy antes de la oficina porque quedamos con Francesco encontramos al mediodía. Es de esos días de invierno en los que salimos extremadamente abrigados a la mañana desde nuestras casas y a la mitad del día terminamos con bufanda, campera y guantes colgados de los bolsos. Caminando por las veredas del sol, para no tener que volvernos a abrigar y para que nuestro cuerpo haga un poco de fotosíntesis entre tantos días grises.

Francesco vive en una casa por zona norte, el único dato que me dio cuando nos comunicamos por teléfono fue que la casa tiene un portón con rejas negras y que a las 13 le quedaba bárbaro porque los jueves sale más temprano de la escuela Italiana donde da clases, como

Federico. Además prefería ese día porque su hogar ya estaría un poco más acomodado de unos arreglos que estaba haciendo.

Hablamos dos o tres veces antes de coordinar juntarnos; su acento italiano y cómo pronuncia algunas palabras fue algo que me llamó la atención y me hizo pensar que probablemente no viviera en la Argentina hace mucho tiempo, o quizás, que como mi abuelo hay algunas palabras que jamás incorporarán su correcta pronunciación, formas propias del cocoliche.

Busco en la cuadra el número de su casa y las rejas, toco timbre y sale un labrador amarillo a recibirme; no ladra, sólo se para en dos patas sobre el portón. Luego se asoma Francesco. Es alto y delgado, con ojos y boca grandes, de piel muy blanca y calvo. Tiene la espalda muy derecha y los hombros alineados. Sonríe, me saluda y me hace pasar. El perro queda del otro lado de la puerta. La casa es silenciosa y amplia. Entre moderna y campestre.

Atravesamos una especie de estar que está a desnivel del resto de la casa, al igual que el living, y vamos para la cocina. Tiene un ventanal de lado a lado sobre la mesada que da al jardín, repleto de plantas, exquisitamente elegidas y plantadas. Adentro todo es muy luminoso y blanco. Hay pocas cosas de color, entre ellas una heladera roja. La mesa está al costado de la cocina, al lado de una pared que da al living con vista a un hogar a leña.

Francesco es de Milán y se vino a vivir a la Argentina en 2003, junto a su hija de tres meses y la madre de la nena que para aquel entonces era su mujer. Ella es Argentina. Francesco emigró sin escapar de ninguna guerra, sin querer hacer su camino solo. Emigró por amor, y buscando un país que tuviera políticas diferentes a las de Silvio Berlusconi.

—Bueno Lucía, te parece si empezamos. Lo que vamos a preparar se llama *Risotto con lo osobuco*, variante regional italiana milanesa, variante familiar, a la cual yo agregué variante mía. —Francesco relata lo que vamos a cocinar como si estuviera filmándolo para un programa de cocina—. No hay una receta unívoca en Italia, hay muy pocas recetas unificadas, por ejemplo la pizza margarita que tiene un sello típico de

Nápoles, pero sino cada lugar tiene su variante, cada familia tiene su variante. Cada inmigrante tiene su variante porque los ingredientes a veces no se consiguen. Yo de hecho no me até nunca a la cocina italiana viviendo acá, renuncié enseguida. Tampoco me até a la cocina argentina, me invento absolutamente todo.

Está parado frente a la mesada, sobre la que hay puesta una tabla de color verde y una cuchilla. Arriba del horno hay una olla a presión. Y cerca de la esquina de la mesada, cuelga del techo una especie de canasto de metal que tiene cebollas y ajos.

—Yo preparé el osobuco, de una manera absolutamente personal, porque el risotto va con caldo de carne, en este caso lo que yo hice, fue usar el caldo y la médula que es lo que está adentro del hueso, la carne del osobuco la uso a la noche.

Francesco en este momento se limita a relatar, lo hace de una manera lenta. Su acento sigue llamándome la atención. A algunas palabras les agrega letras, a otras se las cambia. Usa el yo, siempre que se está refiriendo a él.

—Además yo estoy acostumbrado a comer un plato único, la primera cosa que hice cuando me fui de mis viejos fue abandonar la tradición de comer *antipasto, primo piatto y secondo*. Por eso adopté un plato único llenador. El caldo tiene diferentes variantes, yo hago una clásica pero hay más ancianas —Francesco usa palabras que nosotros habitualmente no usamos en el cotidiano para adjetivar—. La variable anciana es que vos al caldo lo dejás enfriar la noche anterior, entonces se forma una capa de grasa que vos sacas, y volvés a repetir el proceso. Ese es el caldo magro. Que es el más sano. Yo no tengo problemas de colesterol ni nada, así que lo hago de esta manera. Que es meter todo junto a cocinarse y no sacarle la grasa ni nada. Además es típico de invierno este plato.

No deja de usar los pronombres, todos juntos. Recuerdo a mi abuelo Salvador, diciendo todo junto: usted, vos y che para referirse a alguien. Me pregunta si hago *risotto*; si suelo cocinar; de dónde eran mis abuelos. Le cuento que sí, que cocino, que de hecho antes de estudiar

Comunicación hice medio año de Chef en Capital y que mis abuelos eran del sur de Italia. Él comenta que las comidas son muy diferentes y que su lucha acá fue conseguir un buen aceite de oliva. Cuando vino en 2003 en el mercado había muy pocos y caros, que además no era buena la calidad. Recién ahora está encontrando alguno que lo banque. Francesco va de un extremo a otro de la cocina, toma de la canasta que cuelga dos cebollas, las lleva a la tabla para partirlas al medio. La primera está fea, la tira, continúa con la segunda. Mientras la pica comenta que no hay peor cosa que una cebolla fea. Ahora empieza a relatar sobre los pasos para preparar el risotto.

—Lo primero que se hace, es un refrito de cebolla con aceite de oliva y lo que yo uso siempre es el laurel. Cosa que la receta no prevé.

Agarra un *wok* de una estantería que está detrás de él, tira aceite, coloca el laurel y lo pone sobre el fuego. La cocina empieza a perfumarse. Francesco comenta que se enamoró del sabor al laurel y ahora no puede dejar de usarlo, que lo bueno es que en su casa tiene una planta.

—El gusto es algo, que vos sabrás perfectamente, personal. Son recuerdos. Yo por suerte tengo *arbole* de laurel. El otro día ví en internet un japonés que cocina y justo estaba cortando la cebolla, lo hacía muy rápido, lamentablemente a mi así no me sale y si lo intento por ahí me corto un dedo —Francesco se ríe de sus propios chistes—. La cebolla ideal sería la totalmente blanca, pero acá no se consigue, va se consigue de a periodo. La cebolla blanca tiene menos aroma fuerte. En Italia hay quince o veinte variedades de cebollas reconocidas, patentadas. Lo mismo con el zucchini, y acá hay dos o tres.

El aroma a oliva y laurel siguen impregnando toda la cocina, que cada vez se vuelve más blanca, cada vez más clara porque el sol se está moviendo y de contra el vidrio. Comenta que hay que estar atento a que la cebolla no se pase, y que él suele comer cualquier cosa, pero se da cuenta qué es de buena calidad y qué no. Francesco es meticuloso en cada movimiento, en cada elección de ingrediente, con cada corte. Sube y baja la presión de la hormalla. Controla la comida con el mismo amor que habla de su hija:

—Elena, ya tiene casi doce años. La semana pasada se hizo señorita, me emociono. Le pregunté qué íbamos a hacer ahora, si tenía que tirar todos los osos de peluche que tenía en su pieza. Me la paso todo el día cocinando. Antes de que vengas vos, cociné otra cosa, la fui a buscar a piano y en el camino mientras la llevaba a la escuela iba en el auto comiéndose una vianda que le preparé.

Cuando la cebolla se pone transparente, sin llegar a dorarse, ya está lista; si se pasa, amarga toda la comida. Francesco cree que ya se transparentó y aleja el *wok* del fuego. Toma del bajomesada una especie de plato hondo y destapa la olla a presión. Agarra una espumadera y empieza a sacar los huesos que están flotando en el caldo. Les extrae lo de adentro, lo hace con una cucharita de café, y luego lo agrega a las cebollas. A los huesos con la carne los deja en el plato hondo.

—Cuando viene gente a comer este tipos de platos no los hago, primero porque hay un tema de ritual, el *risotto* se hace y se come. No puede esperar ni diez minutos. Y viste que acá hay un problema de puntualidad, entonces lo que yo hice cuando hago invitaciones, es no preparar cocina italiana, para mi la pasta es al dente. Los primeros años lo hacía, pero me ponía tan nervioso y me agarraba tanto malestar que dejé. Entonces ahora me especialicé en parrilla, soy muy buen parrillero y hago felices a todos. El secreto es siempre el mismo, tener un *óttimo* proveedor de materia prima y amor, pasión, no podés cocinar algo rico si no te gusta.

Ni bien dice *óttimo* recuerdo, otra vez a mi abuelo, que lo decía de la misma manera y mentalmente empiezo a repetir todas las palabras que se me vienen a la cabeza que decía de otra manera, que a mi hermano y a mí nos causaban gracia:

sofla il vento, en vez de sopla el viento

calore, en vez de calor

arverjas, en vez de arvejas

nonoé, en vez de no es

vero en vez de verdadero

naranca, en vez de naranjas

peddiito, en vez de picitos...

Mientras, miro el orden y la prolijidad de cada cosa en la cocina. El mantel que está tendido sobre la mesa parece de una *trattoria* italiana. Rojo y blanco a cuadros. Dos platos platos blancos que encima tienen un plato hondo, también blanco con relieve de flores en los bordes. Dos vasos y una botella de vidrio transparente con agua.

Él comenta la historia del plato y de su preparación:

—Este es un plato humilde, pero toda la cocina italiana nace de ahí, de la pobreza. Uno de los temas lindos de la cocina es que siempre te sale diferente. Ninguno de los italianos que conozco y cocinan bien, son chef. Ninguno te hace un *prodotto* idéntico —Francesco se limita a contar, en el wok están el osobuco, el laurel y la cebolla—. Yo vengo de una familia numerosa, seis hermanos, la abuela y el abuelo que también vivían con nosotros. La casa era un caos, propiamente —Otra vez, igual que el abuelo, haciendo énfasis en la pe y en la erre, usando propiamente para darle énfasis a lo que quieren decir—. Entonces la comida muchas veces eran las sobras, e inventábamos con eso. Los inventos a veces eran buenísimos, otras veces no y querías matar a tu mamá y decirles que te lleven a un restaurante. La primera vez que fui a comer a uno creo que fue a los 16 años estando de viaje. De hecho a mi viejo no le gustaba ir a los restaurantes porque decía que se come mal y se paga mucho. Yo odiaba eso cuando era chico. Pero ahora soy igual: no voy nunca a un restaurante, me tienen que llevar por la fuerza, porque me siento tomado por el pelo. Entonces en esta casa cocino siempre yo, no se pide nunca nada, creo que la última pizza que se pidió fue hace un año y medio porque vino un amigo.

Francesco se ríe un poco de él, cuando cuenta sobre sus gustos; se siente a sí mismo como un personaje de un libro, maniático, neurótico, saliendo poco de su casa. Y vuelve a cocinar:

—Paso número dos, transparentar el arroz para que se cierre a sí mismo y no pierda la cocción. El tema es que el arroz no quede una papa. Hay un truco con el *risotto* que para mi es quedarse con las ganas. Hacer una cuchara menos de la que vos querés comer. Y es genial, por-

que uno se queda con un recuerdo hermoso. Para mi es mentira que la gente te enseña a cocinar, este plato lo hice cientos de veces y cada vez me sale diferente. El punto de cocción de cada elemento que le pones es tuyo. Son tus tiempos en la cocina. Y el arroz, en quince o veinte minutos de cocción tiene que estar listo.

Coloca el *wok* de nuevo sobre el fuego, le tira una taza generosa de arroz, espera a que se selle y le tira un poco de vino blanco. Comenta que la calidad de vino tiene que ser baja, que pueda tomarse pero baja. Deja que se evapore el alcohol, después baja el fuego y le echa el caldo que ya tiene sal. Me cuenta que la receta suele llevar queso, pero que él desde que vive acá suspendió el queso en las comidas, porque al igual que con el café y el aceite no da con uno bueno.

Revuelve la preparación, deja el fuego en mínimo y le pone una tapa. Me pregunta si fumo, le contesto que no. Se aleja de la cocina, abre la ventana y se prende un cigarrillo. Me cuenta que fuma desde los ocho años, que hacía atletismo y que ni ahí renunció al cigarrillo. Eso lo lleva a asociar la idea de no renunciar a algo, con su condición de inmigrante.

—Fumaba un cigarrillo después del almuerzo y otro después de la cena. Por dos años reduje del atado y medio que fumo ahora. Pero no podía abandonarlo. También sigo bastante conectado a mi condición de inmigrante, yo nunca pude renunciar a mis principios. O sea, pude renunciar a comer un jamón crudo como se debe, pero a mis principios no. Y este país me hace calentar demasiado —Se ríe enojado y hace mucho énfasis en el demasiado, agrega que lo hace calentar a 360°—. No es bueno para mi salud pacífica. Hoy volvía de la escuela y un tipo tiró un atado de cigarrillos vacíos al piso, y yo pensé no puede ser así. Entonces me frustró porque lo ideal sería ir a pelear, pero no tiene sentido pelearse en la calle. Veo demasiadas cosas así todo el tiempo. Y no hablo solamente de política, sino de ciudadano. Porque en realidad la política es hija de los ciudadanos. Por eso me construí este paraíso verde, yo no salgo nunca, pero nunca. La escuela queda acá a dos cuadras, voy caminando. Si me quieren llevar a los cumpleaños voy, y estoy bien, la paso bien pero a mi salir me cuesta horrores. Vivo en un mundo diferente, no vivo en el recuerdo, para nada.

Ahora la velocidad en que habla está acelerada, al igual que su enojo.

—Soy absolutamente moderno en ese sentido, como diría Voltaire. Sobre todo ahora que soy adulto. Hace 10 años, cuando estudiaba arquitectura acá en la universidad de La Plata, estaba mucho tiempo en la Facultad. Me encantaba. Cuando terminó esa etapa, me di cuenta que la salida de los estudiantes no me interesaban más. Era otra etapa de mi vida. Me cruzaba con mis alumnos. Y no era lo que quería. Además me hace mal el sol —Se ríe y vuelve a comentar que es medio personaje literario—. Porque tengo el síndrome de Horton y el calor me lo desata. Y eso me llevó despacito, despacito a encerrarme en mi pequeño mundo, que es enorme, yo lo disfruto muchísimo.

Va a ver cómo viene la cocción del arroz. Destapa el *wok*, sale mucho vapor y el aroma es exquisito.

—Volviendo a la cocina, el tema es dejar absorber cada cucharón de caldo, antes de tirar otro. Yo compré esta casa hace 8 años, estaba destrozada. Yo amo las plantas, mi sueño es tener un vivero allá. Pero lo que pienso es que hasta que esté acá, la voy a pasar bien. Disfrutar lo más posible las amistades lindas que se dieron. Pero prefiero morir allá. Quiero ser como la película, el viejo amargo quiere volverse a su país.

Revuelve nuevamente el arroz:

—Ahora el punto es más complicado, porque el punto de cocción es al límite. Cuando vos apagás el fuego le tenés que poner una nuez de manteca. Se la tirás y revolvés rápidamente. Lo tapás y lo esperás cinco minutos. Le dejás una parte líquida y apagás la cocción antes que termine. La duda está siempre en la sal.

Apaga el fuego, comenta que tenemos cinco minutos, que vayamos a fumar un cigarrillo afuera y a que conozca el jardín. Mientras Francesco fuma, yo recorro las plantas. Hay muchísimas: diferentes aromáticas, limoneros, frutales, todas plantas jóvenes. Cuando volvemos el arroz ya está listo. Francesco me pregunta qué quiero tomar, le contesto que agua para mí está bien. Agarra los dos platos hondos que están sobre la mesa, destapa el *wok* y sirve el arroz. Mientras comenta que la

ventaja de ser arquitecto, es que tiene otra visión de las cosas y que toda la casa así, como está ahora, la pensó él.

Viene a la mesa con los dos platos en la mano, se sienta y me cuenta que el por lo general no almuerza, que de hecho come cada vez menos y que así se siente mejor. El *risotto* larga vapor, está muy caliente; el sabor al laurel le da un toque que nunca había probado, y la textura es cremosa sin ser un puré. Francesco come rápido y de a grandes bocados.

—Yo tengo rituales, odio la gente que corta el pan mal. El pan o lo rompes con la mano o lo cortas derecho con el cuchillo. En el centro de Italia el pan se puede cortar contra el pecho, como ritual de apreciar la comida. El pan, en un espacio bíblico, es el alimento. Entonces cuando comes pan, acordate que es eso.

El *risotto* ya se acabó. Francesco aleja su plato, lo corre hacia el costado izquierdo. Se sirve agua en su vaso y la toma casi de un único trago; luego vuelve a servirse. Después agarra un cigarrillo del atado, y se va nuevamente a la ventana. Mientras tanto observa su cocina, como si fuese nueva. Sonríe.

—No salgo de acá. Ahora soy tan feliz con haberla pintado, igualmente dejé todas las marcas del crecimiento de mi hija. Porque en la casa de mi abuelo estaban en una pared todas las marcas de los nietos. Y ahí está la familia creciendo. En lo del abuelo arrancaba desde el 52 hasta el 87. Yo amo estas tradiciones familiares, porque sino no te queda nada. Yo me vine en avión, pero antes mandé mi auto en un barco en el que me traje varias cosas de mi mundo. Entre ellas los baúles que usaban mis abuelos cuando emigraban, mi abuelo era en ejército. Y entonces lo mudaban a cada rato, y yo me traje estos baúles llenos de cosas absurdas, ollas de la abuela, traje cinco mil cartas de guerra entre el abuelo y la abuela. Cuando me jubile, voy a pasar todo. Porque es un patrimonio italiano que va desde 1912 hasta el 46, es un periodo monstruoso.

Francesco fuma con pitadas largas y profundas. El cigarrillo se consume rápido.

—Cuando tenía veintilargos estaba en Italia en casa con unos amigos y abrimos un par de cartas. Terminamos los tres llorando mal. Te

descerebrada, eran cartas de lo cotidiano, de la abuela al abuelo y del abuelo a la abuela. Y me sentí mal porque no tenía la capacidad de aguantar eso. El abuelo terminó como Jubilado General. Pero fue un Héroe de Batalla en la Primera Guerra.

Francesco se levanta, va al living a buscar alguna cosa. Trae algo de metal. Me lo acerca y es la gaveta (lonchera) que usaba su abuelo para comer durante la guerra. La parte de abajo está tallada por él estando en un campo de concentración. Escribió el día de la captura y después el día de la liberación.

—Los relatos de guerra del abuelo eran monstruosos. Él dice que se salvó porque era muy parco y porque sabía hablar en muchos idiomas, que eso le salvó la vida. Porque podía hablar con todos los guardias. Y no fumaba, entonces cuando conseguía tabaco lo intercambiaba por otras cosas. Eso lo llevó a sobrevivir. Yo me quedé con estas cosas, y no se la cuento a nadie. Bah, hablo con mi hermana que le llevé los álbumes fotográficos de la Primera Guerra en junio de 2014. Porque es fotografía, entonces se los dejé. Mi otra hermana está transcribiendo el diario de guerra del abuelo. Porque él siempre llevaba en el calzoncillo un lápiz. Entonces lo iba escribiendo en pedazos de papeles que encontraba. Las hojas son tipo papel biblia, y en una letra muy chica. Me acuerdo que mi mamá había empezado a transcribirlo porque entendía la letra del abuelo, pero ella lo escribió rápido pensando en pasarlo a máquina. Pero falleció antes de poder pasarlo. Y bueno ahora tenemos dos diarios que no se pueden leer. Es kármico —se ríe como apenado—. Somos muchos hermanos, y cada uno se apasiona por una cosa.

Francesco vuelve a la mesa, se sienta y estira las piernas de costado. Es un estado de sobremesa total.

—Hay cosas que mi abuelo me contaba de chiquito, que a nivel histórico saltaron a fines del 90. Por ejemplo, que los nazis habían sacado el oro de la banca de Italia, que sabían por dónde había pasado el tren y que sabían dónde habían estado cargándolo. Y esta historia del tren fantasma que transportó todo el oro, saltó en el 94, 95. Él sí era un inmigrante interesante.

Francesco se levanta, saca los platos de la mesa. Me pregunta si tomo café y va a prepararlo. Mientras espera que el agua que puso en la parte de abajo de la cafetera pase por el filtro y suba transformada en café, lava los platos. Cuando ya está listo, pone las dos tazas sobre la mesa, y empieza a contarme por qué él decidió venirse a la Argentina y lo difícil que fue al principio.

—Mi inmigración fue la fuga de la decadencia. Pero el problema de la fuga es que no funcionó. Por un rato funcionó. Y estoy orgulloso. Pero cuando yo vine acá no sabía que la mujer, la madre de mi hija, porque vivíamos allá, iba a ser lo que fue. Ella es de acá. Bueno cuando vinimos ella volvió a estar en su mundo y eso desató demonios que yo no conocía, anduvo malísimo a los seis meses y ella me dijo: me quiero separar. Le pregunté por qué, me dijo que no quería hablar. Traté de remontarla un año pero no funcionó. Me tuve que separar. Me quedé solo acá. Y por eso también me anoté en arquitectura, aunque ya la había hecho allá. Me anoté acá. Elena tenía un año y medio, cuando vinimos tenía tres meses. Yo me volvía loco, pensaba qué hago. Entonces estaba trabajando para una empresa que no me estaba pagando, hacía desarrollo en la web.

El café es de los más ricos que probé en mi vida.

Francesco relata esos años con un tono trágico.

—Me fui a la escuela primaria de la Escuela Italiana, yo no sabía nada. Entonces, me llamó la Directora y me pidieron una cita para el día siguiente, ahí conocí a todo el *management*. Yo me había presentado para hacer una suplencia de dos horas y me dijeron si podía empezar al día siguiente a dar cinco materias. Ocho cursos y treinta y dos horas semanales. Yo casi me muero. Necesitaba todos los libros, porque tenía que ponerme a tono, me dieron derecho, geografía, literatura. Después me cambiaron y me dieron informática. Empecé el 5 de julio de 2005, después de haberme leído veintiséis mil páginas en veinte días, una cosa muy delirante. Estuve veinte días leyendo día y noche. Y ahí empecé en la Escuela Italiana, mientras estaba estudiando arquitectura. Hubo varios años que esas dos cosas más Elena se hacían pesadísimas.

Me acuerdo de un momento en que estaba en el piso haciendo una maqueta en una casa que alquilaba con Elena arriba mío como si fuese un caballo, mientras cortaba con la trincheta cartones para hacer la maqueta. Un día me desperté pensando qué estoy haciendo... —Francesco hace una pausa, se levanta y vuelve a la ventana a fumar otro cigarrillo—. Me vine con mi auto, viajó primero en un barco, y llegó después. Con todas mis cosas y me acuerdo la primera vez que estaba en la autopista La Plata - Buenos Aires, manejando el auto que usaba en Italia acá, y pensaba qué estoy haciendo. Ahora a veces me pasa lo mismo, cuando vuelvo de Buenos Aires y es de día, me hago la misma pregunta.

Mira la hora y me comenta que ya tiene que sacar a pasear el perro e ir a buscar a su hija al colegio. Tomo todos mis abrigos y emprendo la vuelta a casa. El sol bajó un poco pero aún se siente, todavía no refrescó. Son varias cuadras hasta que encuentre el colectivo que me deja en casa. Mientras camino, sigo comparando mentalmente las formas de hablar de Francesco y mi abuelo Salvador. Fueron dos generaciones muy diferentes y elecciones distintas de por qué vivir acá. Pero las formas de hablar son tan parecidas...



Ingredientes para preparar el
RISOTTO ALL OSSOBUCCO

PARA EL CALDO:

- 4 Ó 5 OSOBUCCOS
- 1 ZANAHORIA
- 1 CEBOLLA DE VERDEO
- 1 PUERRO
- PEREJIL
- MANTECA
- LAUREL
- SAL





ÍNDICE

5

PALABRAS PRELIMINARES

13

PIZZELLE

Marta

27

MELENZANE ALLA PARMIGIANA

Ernes y Franco

41

MOSTACCIOLI

Rosario

59

PIZZOCCHERI

Federico

75

RISOTTO ALL OSOBUCCO

Francesco

Esta edición se terminó de imprimir
en Octubre de 2015 en Ganga Libros.
La Plata | Buenos Aires | Argentina