

TURNO A UN CLÁSICO

por Guillermo Luis Mengoni Goñalons

Las pastas son un clásico de nuestra actual cultura culinaria. Salvo excepción dominan y se destacan aquéllas hechas de harina de trigo con gluten, un complejo proteico también presente en otros cereales. Cortas y largas, frescas y secas, con y sin huevo son algunas de las categorías que sirven para clasificar sus innumerables variantes.

Por costumbre las asociamos con el domingo pero también solemos comerlas cualquier otro día de la semana. La salsa a base de tomate también es tradicional. Pero como ustedes bien saben el tomate es de origen americano. Por lo que la dupla pasta y tomate no puede remontarse más allá del intercambio postcolombino. Más aún, las pastas se llevan generalmente de maravillas con otros aderezos, aliños, o acompañamientos.

Persiste aún cierto misterio alrededor de la ruta seguida por la pasta. Si bien su llegada a Europa se la vincula con los viajes de Marco Polo al Oriente, también se registran antecedentes de productos similares en la antigua Roma y Grecia (por ejemplo, la lasaña). Algo que ahora es tan común, no lo era tal hace unos siglos atrás, por ejemplo, en Italia que es de donde nosotros la recibimos. Durante los primeros siglos después de su presunta llegada a Europa la pasta hecha con harina de trigo era un alimento de lujo en comparación con el pan. Su popularización data recién del siglo XVIII cuando se inventa la máquina de amasar y la prensa mecánica.

Llega a nuestro país con los inmigrantes venidos de Italia, en el saber culinario de aquéllos que provienen de la zona mediterránea. *Maccheroni* es uno de los términos en italiano más antiguos para llamar a la pasta, que parece derivar del dialecto napolitano. No resulta una pura coincidencia que la única receta de pasta que contiene el libro "Cocina Ecléctica" de la emblemática escritora salteña Juana Manuela Gorriti (1890) es de macarrones a la calabresa, receta brindada por una cocinera napolitana residente de Buenos Aires.

En general, las pastas están ausentes en las recetas tradicionales de la cocina criolla de nuestro país, salvo en algunas variantes del guiso carrero de la Argentina, o en el ensopado campero, su equivalente del Uruguay y sur del Brasil.

Sin embargo, otras masas eran conocidas en América. Granos molidos de maíz y otros cereales, a veces, en forma de harinas, se funden con agua en atoles, tortillas, api, sancó y otras preparaciones de consistencia variable que califican como bebida o como masa, según los casos.

Aquí va una receta simple que requiere un mínimo de parafernalia, tan sólo una olla, por lo que es adecuada para estadias en el terreno. No implica tener que lidiar, luego, con trastos que limpiar más allá de los inevitables. Se llaman fideos de colorado. Cualquier similitud con otra receta no es una mera coincidencia sino una natural (o cultural) inspiración.

Ingredientes

Pasta corta (un paquete de 400 gramos alcanza para 4 personas)
Huevos (uno por persona)
Chorizo colorado, tipo cantimpalo. Uno de esos que perfuman el ambiente y colorean todo lo que tocan, cortado en tajadas bien finas.
Aceite y manteca
Ajos (enteros y pelados). Cantidad a gusto
Queso rallado
Sal gruesa
Pimienta negra

Preparación

Pongan abundante agua a hervir. Cuando alcance el punto de ebullición agreguen un puñado de sal gruesa. ¡No se asusten! El instantáneo y generoso burbujeo es parte de la alquimia del proceso. Echen los fideos al agua y esperen los minutos necesarios para su cocción. Pasado un tiempo prudencial de 10-15 minutos, según el tipo de pasta, conviene probarlos para que no se pasen. Cuando estén listos hay que colarlos, rápidamente. Mientras, que algún voluntario unte el recipiente con ajo para que aromatice lo que vendrá. Sin que pierda temperatura volver la pasta a la olla que debe estar cerca pero retirada del fuego. Hechar un chorro de aceite para que la pasta se sienta más cómoda y algo de manteca (si tienen a mano). Agregar los huevos previamente batidos y las tajadas finas de chorizo. Mezclar todo suavemente con una cuchara de madera. El huevo debería cocerse con el calor de la pasta. Si la salsa aún está algo líquida poner el recipiente sobre el fuego unos pocos segundos, no más, cuidando que no se pegue el fondo. El resultado es algo maravilloso. Los fideos se verán cubiertos de una salsa untuosa, coloreada por el pimentón del chorizo, perfumada por el ajo y alegrada por el queso que se espolvoreará al final, al igual que la pimienta recién molida en un mortero improvisado.

¡Qué disfruten la receta y con quién la compartan! Será, entonces, hasta la próxima.