

APUNTES GASTRONÓMICOS | Por Miguel Á. Almodóvar

De terrazas y gastronomía puttanesca

En agosto, las ciudades españolas se llenan de terrazas en su mayoría ubicadas en los lugares más insólitos y de menor acomodamiento; rodeadas de coches malhumeantes; de obras destinadas al parcheado con infectos alquitrantes; de rugientes cláxones que expresan el furor del atrapado por la inmisericorde y españolísima doble fila; de camareros desaliñados, torpes y pasotas, a los que todo lo humano les es ajeno y a los que tanto da anudar un huevo o freír una corbata; de niños que corren cual pollos sin cabeza, como consecuencia de los profundas dobleces inferidos entre su sueño y su vigilia. En estricta consonancia esperpéntica, la cerveza llega a la mesa cual barroco orín de rocines y a precio de ambrosía, mientras que los platos van saliendo en siempre imprevisto escalado y rebosantes de mediocridad nutricia y coquinaria



■ De notables y napolitanas excepciones

Después de todo lo dicho y alejándonos de tan desalentador paisaje, hay que decir que en el terraceo estival, como en todo, hay excepciones y éstas, en justa correspondencia, suelen ser notables y de todo aprecio. Es el caso, pongamos por caso, de Amalfi (www.amalficafabar.com), café, bar y restaurante sito en Madrid, antigua Costa Fleming (donde en un antaño no tan antaño florecieron los novedosos "bares americanos", para solaz ve-

néreo de la soldadesca norteamericana que venían del conflicto librado en torno al paralelo 38 entre la Corea del norte y la del sur), donde, además de seguir el mandamiento de tratar al prójimo casi como a sí mismo, se aporta la grata originalidad de plantear a la parroquia algo muy distante al habitual estándar. Porque Amalfi ofrece *vera cucina* italiana y sobre todo y por encima de todo, especialidades caseiras napolitanas.

Notable e insólita especialidad en este

campo es la *Fritada napolitana de espagueti*, que es tortilla inventada en las hambrunas de la posguerra del segundo desastre bélico mundial, y preparada como una exquisita ropa vieja o salpicón quijotesco con los espaguetis que sobraron de la comida.

Otra monería gastronómica es el *Antipasto napolitano*, con calabacín frito y macerado en vinagre albahaca y ajo; pimiento rojo asado, con aceitunas, alcaparras, anchoa y ajo; berenjena frita con salsa de ragout y albahaca; y au-

téntica mozzarella de buffala al centro. Y a más a más, unos *Penne a la puttanesca*, que merecen capítulo aparte.

■ De un plato entre lenocinio y buen yantar

Una de las estrellas de esta cocina napolitana, ya se apuntaba un par de líneas más arriba, son los *Penne a la puttanesca*, plato elaborado con macarrones cocidos al dente y aliñados con una salsa, *sugo alla puttanesca*, a base de buen aceite de oliva virgen, tomates de buen tamaño, ajos, alcaparras, aceitunas negras y anchoas, con decoración de perejil picado y hojitas de albahaca. Aunque el origen preciso del plato no está del todo claro, es más que evidente su íntima relación con el comercio carnal, ya que “a la puttanesca” significa al estilo de las prostitutas, porque, en italiano, a la entregada al oficio que teóricamente se considera como el más antiguo del mundo, se la suele llamar *putanna*, aunque también *troia*, *passera* o *mignota*). Una primera hipótesis evoca preparación culinaria energética y reconfortante, que las susodichas se preparaban para manducar entre cliente y cliente; otra se refiere a una en su momento famosa profesional del le-



nocinio, Yvette la Francese, quien además de regentar un burdel, tenía un local de comidas en el que el plato hizo fortuna; y la última se remite a una denominación que haría referencia al olor, mezcla de los predominantes en la salsa, a anchoa y alcaparra, que se correspondería con el que desprendían los aparatos genitourinarios de las “izas, rabizas y colipoterras” de un tiempo en el que

todavía no se había generalizado el uso de desodorantes íntimos y salva slips. A España y a los españoles nada de lo napolitano debería serle ajeno, que no en vano antes, durante y después del Cinquecento allí se hablaba un castellano digno de elogio hasta para el propio Cervantes, quien vivió más de un año en la capital de la Italia española “de castillos y torres rodeada”. Allí también pasó sus días el rufián Castrucho del que nos habla Lope de Vega, acompañado de su joven hetaira Fortuna y de la bravísima celestina Teodora, y de allí eran los dos chulos y guapos que intentaron embucar sin éxito a la Lozana andaluza, para ponerla a servir y “por ganar la romana perdonanza”. De manera que a pasar y a gozar el verano en Amalfi napolitano y a la vez madrileño, como fueron Lope y sus rufianes, que de menos nos hizo Dios, porque, además de lo dicho en antedicho, las posibilidades se extienden a *Lasagna napolitana*, *Penne al vino bianco de Toscana*, *Burrata de bufala* (a base del pretérito del queso mozzarella con aceite extra virgen de oliva, tomate raft triturado y albahaca fresca), *Espagueti con cigalas*, *Penne al vodka*, y eso, que de menos nos hizo Dios. ①

