

¡Qué salsa!

La inteligencia produce belleza
Proverbio siciliano

Papá me contó muchas veces esta historia. Y yo aquí la repito para que por fin quede por escrito.

Corrían los años 50 del siglo XX en la Sicilia de la postguerra.

Mi *nonno*, Calogero Centofanti, hombre noble de buen proceder, era sin embargo muy caprichoso a la hora de comer. Y cada vez que mi *nonna* Leonarda le servía un plato de lasaña, surgían de boca del *nonno* comentarios de la más triste calaña, criticando por distintas razones la sazón de su salsa.

–Le falta sal –decía el lunes.

–Le falta orégano –decía el martes.

–Le falta aceite. ¡La pasta no se mancha, no se impregna de la salsa! –decía el miércoles.

–Le falta consistencia. Está muy aguada –decía el jueves.

–Le faltan especias –decía el viernes.

El sábado, Calogero le daba dinero a Leonarda y le decía:

–Ve a casa de Donna Ciccina y, por favor, compra dos frascos de salsa.

Humillada –porque para una mujer siciliana de esa época era humillante que el marido repudiara su *sugo*– mi *nonna* iba a casa Donna Ciccina y compraba lo que mi *nonno* le había encargado.

Cuando Leonarda servía la lasaña aderezada con el preparado de Donna Ciccina, los comentarios de Calogero –quien compartía la mesa con su esposa y sus siete hijos– eran muy distintos.

–¡Qué *sugo*! ¡Qué salsa! –decía el sábado.

–Esta sí es una verdadera salsa –decía el domingo.

Día tras día, semana tras semana, este ritual odioso se repetía. Una mañana, Leonarda fue a casa de Donna Ciccina –que en esa época tenía poco más de 80 años. Le contó la situación. Y pidió consejo para hallar una solución.

–Tráeme una muestra de tu salsa para ver qué le falta. Para precisar dónde está la falla –le pidió la venerable abuela.

Leonarda le llevó a Donna Ciccina un frasco con su *sugo*. Donna Ciccina lo probó. Y luego dictaminó:

–No está mal. Tiene suficiente ajo y cebolla. La albahaca está bien equilibrada. El *peperoncino* está en el punto justo. Pero para mi gusto, le faltan tres cosas: un poquito más de sal; un poquito más de aceite de oliva; y lo más importante: el ingrediente secreto...

–¿El ingrediente secreto?

–Sí, querida Leonarda. El ingrediente que le da el toque especial a mi salsa.

–¿Y cuál es?

–Un poco de vino *marsala*...

Para un siciliano la comida es cosa sacra. Las tradiciones milenarias de su gastronomía son cuestiones serias, sagradas. Y por eso, esta revelación de Donna Ciccina tuvo el efecto de una epifanía para mi *nonna* Leonarda.

–¿Y cómo y cuándo le añado el vino a la salsa, Donna Ciccina?

–Sencillo. Después de sofreír bien la cebolla y el ajo, agregas el *marsala*. Debes reducir el vino hasta que casi tenga la consistencia de un jarabe. Luego, agregas el tomate y lo demás ingredientes como sueles hacer siempre.

Durante tres días Leonarda y Donna Ciccina practicaron juntas la elaboración de la receta, hasta que mi *nonna* le tomó el punto justo.

–Te voy a hacer una recomendación, amiga –le dijo Donna Ciccina a Leonarda–. Por el momento no le digas a Calogero que sabes hacer la salsa. Es muy caprichoso con la comida y muy voluble con sus opiniones. Dile que me la estás comprando a mí y que te estoy haciendo un precio especial.

–¿Y cuándo le diré la verdad?

–Tú eres inteligente. Cuando llegue el momento apropiado lo sabrás.

Al probar la lasaña aderezada con el *sugo* de Leonarda, pero falsamente atribuido a Donna Ciccina, los comentarios de Calogero no se hacían esperar.

–¡Qué salsa tan extraordinaria! –decía el lunes.

–Esta es la *vera* salsa siciliana –decía el martes.

–Este *sugo* no tiene comparación –decía el miércoles.

–Donna Ciccina cada día cocina mejor... *Lu geniu fa biddizza*: “la inteligencia produce belleza”. –decía el jueves.

–Qué maravilla... me deja sin palabras –decía el viernes.

–Hoy Donna Ciccina se superó a sí misma –decía el sábado.

–Esta salsa parece hecha por Dios... –decía el domingo.

Durante dos años se prolongó esta situación. Y una templada madrugada de invierno, la buena Donna Ciccina murió de un suave ataque al corazón. La familia Centofanti fue al entierro y presentó su pésame en tan triste ocasión.

Un mes después, los Centofanti cenaban lasaña. Y mientras la saboreaba, mi *nonno* Calogero dijo con admiración:

–¡Qué salsa! Es como si estuviera viva nuestra amiga... Leonarda, ¿cuántos frascos del *sugo* de Donna Ciccina nos quedan?

–Ninguno –respondió mi *nonna*.

–¿Ninguno? –preguntó incrédulo mi *nonno*.

–Ninguno, Calogero. Desde hace dos años no tenemos ningún frasco de salsa de Donna Ciccina en la casa. Desde hace dos años te he preparado todas las salsas de todas las lasañas con las que has llenado tu gran panza.

El primero que lanzó una risita fue mi tío Leonardo, el mayor de los siete hermanos, que tenía 22 años. Luego mi tío Mateo comenzó a reírse y mi tío Vito soltó una gran carcajada. La algazara se hizo generalizada. Hasta mi padre, Domenico, el menor de todos, estuvo riéndose hasta que le salieron lágrimas.

Humillado, mi *nonno* Calogero se retiró de la mesa y se encerró en su cuarto. Desde entonces, nunca más hizo comentarios en la mesa acerca de la calidad de la comida; aunque deglutía hasta el último gramo de lo que se le servía.

Y mientras mi *nonno* callaba, de cuando en cuando mis tíos ironizaban:

–¡Qué salsa tan extraordinaria! –clamaba Vito.

–Esta es la *vera* salsa siciliana –expresaba Domenico.

–Este *sugo* no tiene comparación –decía Leonardo.

Y hasta la propia *nonna* Leonarda manifestaba sin un ápice de modestia:

–Es que cada día cocino mejor, ¿verdad queridos míos?... Porque *lu geni fa biddizza*: “la inteligencia produce belleza”.

Carmelo Urso