

Por Cecilia Portella



Rojos, verdes, deliciosamente caseros

Los tallarines

Todos los hogares los han incluido como parte de su carta familiar. Pertenecen a la intimidad de nuestras mesas y aunque no tienen cuna peruana, han sido los que mejor se han adaptado a los gustos del Perú.

→ **A**compañados con salsas de variados sabores, gozan de las preferencias de grandes y chicos. Jugosos y ruidosos, desde la Italia lejana, ahora con visa peruana, un buen plato de tallarines para compartir con ustedes.

Hablar de la historia de los tallarines es sumergirnos en la historia del viejo mundo, pues si bien es cierto que se le

atribuye a Italia, ser la cuna de estas maravillosas pastas, que en formas y tamaños diversos, son la materia prima de platos vistosos en tonalidades y sabores. Son varias las salsas, cremas y combinaciones que pueden bañar estos fideos y que permiten elaborar cartas enteras con solo este insumo. Se conoce que la palabra "tallarín" o "tallarines" deriva del término italiano "tagliarini" y esta del verbo "tagliare", que significa tallar o cortar.

Sin embargo, a pesar de la presencia de Italia en la vida y mantenimiento de los tallarines en la culinaria universal, se considera que un milenio atrás, China ya preparaba fideos muy semejantes a los espaguetis, la principal diferencia radicaba en que la harina de los "tallarines" chinos se elaboraba de arroz

“ Son la materia prima de platos vistosos en tonalidades y sabores, son varias las salsas, cremas y combinaciones que pueden bañar estos fideos ”



otro en un antojo cualquiera. Pueden ser llamados con nombres extranjeros, pero los peruanos preferimos llamarlos como en familia, con su nombre habitual, sin más finura que la de su propio gusto... Para nosotros, en confianza, son tallarines rojos o verdes, los identificamos de acuerdo al insumo del cual están hechos, a base de tomate o de albahaca y espinaca, según sea el caso. Hemos castellanizado el nombre y hemos peruanizado su sazón.

EN LA VARIEDAD ESTÁ EL GUSTO

Fideos y tallarines, hay para todos los gustos, pero estos, los que comúnmente llamamos "rojos" o "verdes", son los más comunes, los más emparentados con nuestra mesa. Pueden ser presentados en fettuccinis, espaguetis, pappardelles,

tagliatelles, tortellini, macarrones; solo los diferencia las formas y en alguno de los casos, el tipo de cocción.

Las pastas tienen, en su mayoría, la misma base. Aunque de las formas pintorescas que se creen, también se determinarán sus nombres. Fideos planos, en forma de cintas, algunos más angostos que otros, otros más redondeados y hasta los hay, en una suerte de tubos grandes o pequeños, los mismos que en un festival de salsas, han dado color a una carta diaria de deleites. ¿Quién no gusta de estas pastas con alguna salsa bien elaborada? Probablemente la respuesta negativa sea escasa ante esta provocativa pregunta.

Puede haber hablado de las pastas en salsa blanca o A lo Alfredo, que son, en-

tre otras, las que más disfruto, sin embargo quise volver a tocar las puertas de la sencillez, del almuerzo diario, de la mesa familiar; que por lo menos en Lima, una vez a la semana, le rinde culto a las pastas que los peruanos hemos adoptado como nuestras. Quizá en muestra de gratitud hacia Italia, diré que los colores de los tallarines al Pesto, a lo Alfredo o a la Boloñesa, grafican las tonalidades de una bandera italiana, que recibe el reconocimiento de nuestros cocineros, de nuestras amas de casa y de nosotros, los favorecidos comensales.

“Otras costumbres de la Lima provinciana han incurrido en acompañar los tallarines rojos con papa a la huancaína”

“Hay que destacar que la diversidad de fideos que existe en China no existe en ningún otro país, incluso en la misma Italia”

o soja, mientras que la de los tallarines de origen italiano se hace de trigo. En la actualidad se pueden encontrar fideos de todos los tamaños y sabores. Hay fideos gruesos, fideos finos, largos o cortos, pero hay que destacar que la diversidad que existe en China no existe en ningún otro país, incluso en la misma Italia.

Aquí en el Perú, es un potaje que nos acompaña desde la añorada infancia. Se presenta como plato sencillo o como lo hacen en Europa, montado de un buen bife o lomo de res. Son pocos quienes desechan los sabores de uno u



La variedad de hábitos de nuestra Lima multicolor, la demanda de un plato que sea lo suficientemente generoso como para ese trabajador que requiere de energías para sus labores de esfuerzo físico, han hecho que el ingenio produzca estas combinaciones poco ortodoxas. Así los fettuccinis a la bolognesa, han dado paso a los deliciosos tallarines rojos, que en nuestro medio están considerados como un plato fundamentalmente casero.

“ El licuado, que lleva como crema determinante, es una mezcla de espinaca, albahaca, queso fresco, leche evaporada, algunas nueces, aceite, cebolla y sal ”

Otra forma de degustar tallarines “en salsa roja”, es acompañando la mezcla con atún. Este resultado además de tener un sabor sin igual, es también un plato exquisito en nutrientes, que en mezcla con las proteínas naturales de la pasta, reciben la dosis ideal de una grasa rica en Omega 3, además de vitaminas y minerales, un plato que tiene la facultad de alimentar organismos disminuidos en hemoglobina, recomendado de manera especial para los niños.

CON BISTEC O HÍGADO MONTADO

Los tallarines por si solos, se constituyen ya en un plato fuerte. Los peruanos, sin embargo, hemos adoptado costumbres que complementan la contundencia de este potaje. Y en este caso particular de los llamados “tallarines verdes”, la costumbre nos dicta que para estar completo el plato, puede llevar montado desde un huevo frito hasta un corte de buen lomo fino. Al margen de ello, es la albahaca, el sabor que por si solo caracteriza este delicioso plato.

Puedo, a manera de anécdota, comentar que, cuando alguien se me acerca a preguntar la clásica interrogante sobre lo que escribiré esta semana, y respondo, como en el que caso de hoy, ¡tallarines!... las exclamaciones de una sola sílaba, las relamidas y la expresión en los ojos, me dan la certeza que acerté con el tema. Podríamos hacer un censo de los platos que se preparan en esos lugares donde se venden menús y tendríamos como resultado que por lo menos dos veces por semana, los tallarines se hacen presente, gracias a la demanda de los comensales.

TOMATES Y ZANAHORIAS, COLOR Y SABOR

Nada más delicioso que ver las caras de nuestros niños después de disfrutar unos tallarines rojos. El color de sus mejillas y las marcas sonrosadas alrededor de sus bocas, describen de la mejor manera, la

“ Hemos castellanizado el nombre y hemos peruanizado su sazón ”

naturalidad de los insumos que se utilizan en su preparación. Es indiferente si fue pollo o carne a lo que se recurrió para obtener el producto final.

En Lima tenemos ambas costumbres, si es pollo, una presa estará bien y el color de la salsa tenderá a ser más anaranjada que en el caso del uso de la carne molida. Otras costumbres de la Lima provinciana han incurrido en acompañar los tallarines rojos con papa a la huancaína. Todo es válido cuando de saborear nuestros platos se trata. En algunos huariques de Lima, hemos encontrado también la mezcla colorida y contundente de una porción de chanfainita y tallarines rojos en el mismo plato.



El licuado, que lleva como crema determinante, es una mezcla de espinaca, albahaca, queso fresco, leche evaporada, algunas nueces, aceite, cebolla y sal. Su naturaleza vegetal, hace de él, un plato totalmente suave para el estómago, ya que la albahaca fresca tiene entre sus propiedades, ser una hierba digestiva, que recompone los males intestinales, asimismo, estimula la producción de leche en las mujeres lactantes y refuerza además el sistema nervioso. Si a ello sumamos que como acompañante perfecto puede llevar un filete de hígado frito, tendremos frente a nosotros, un plato, reconstituyente, rico también en vitaminas A y B, proteínas y hierro.

Por ello, estos platos que acompañan nuestras mesas y costumbres son un aporte cultural, por su origen; una forma de transculturación por los elementos que lo acompañan y sobretodo una interminable fuente de proteínas, vitaminas y hierro, que potencializan la importancia de su consumo. Demás está mencionar que el sabor que de



ellos se desprende, constituye por sí sola, la razón fundamental de haberlos incluido en nuestra dieta casera.

Las costumbres familiares, son una vez más, el principal elemento que permite que este día, en esta oportunidad, tomemos en cuenta la importancia de los tallarines en nuestras mesas. Y aunque no interese al lector amigo, las particularidades de lo que un buen plato de tallarines significa, para esta subjetiva periodista que funge de croniquera, debo decir que recuerdo con especial cariño las preferencias de mis pequeñas hermanas, que hace más de 15 años dejaron de serlo.

Y había que asignar para cada una, un color de salsa que acompañe los tallarines, cocidos al dente. Así, Patty, en medio de sus travesuras, gustaba de la salsa roja, con la que solía ensuciar más de un polo, al finalizar cada almuerzo. Anita, por su parte, no cambiaba por nada sus sustanciosos tallarines verdes, con hígado o bistec, después de los cuales quedaba más que satisfecha; mientras que esta servidora, prefería



los llamados a lo Alfredo, con una importante dosis de leche, mantequilla y queso... todos las formas de lácteos en un solo plato.

Años después, las preferencias por este potaje están allí latentes, por ello disfruto mucho de comer estas pastas, bañadas en salsa de atún, que convierten a nuestro plato en una delicia sensible a los sentidos y receptora de sus beneficios. A ustedes que me leen, los invito a nombrar las salsas y acompañamientos que prefieran; están también los tallarines al olivo, a la carbonara, sencillos y en mantequilla como le gustan a mi pequeña Gabriela. Un sinfín de combinaciones, para un interminable abanico de gustos y colores. Y si por oficios de un mejor comer, osaron absorberlos en lugar de tragarlos, permítanse esa licencia: los placeres y los antojos nunca tienen reglas. ■

