

Los sorrentinos



Los sorrentinos

Virginia Higa

LAUREL

A mi familia

Esas frases son nuestro latín.

NATALIA GINZBURG, *Léxico familiar*

El Chiche Vespolini era el menor de cinco hermanos, dos varones y dos mujeres. Su verdadero nombre era Argentino, pero le decían así porque de chico era tan lindo y simpático que se había convertido en «el chiche de sus hermanas». Los Vespolini se habían instalado en Mar del Plata a principios del 1900 y siempre habían tenido hoteles y restaurantes. De su familia el Chiche había heredado la Trattoria Napolitana: el primer restaurante en el mundo en servir sorrentinos.

Los sorrentinos eran una pasta redonda, rellena, que había inventado Umberto, el hermano mayor del Chiche, bautizada en homenaje a la ciudad de sus padres. El sorrentino no tenía el borde de masa de los pansotti, ni el relleno de carne de los agnolotti, ni llevaba ricota como los cappelletti. Era una media esfera con cuerpo, hecha con una masa secreta, suave como una nube, rellena de queso y jamón.

De vez en cuando aparecía alguien en la trattoria que tenía el mal gusto de preguntar, con cierto aire superado: «¿El sorrentino no es lo mismo que un raviol pero redondo?». Ante esto, las mujeres de la familia ponían los ojos en blanco y los hombres se reclinaban en sus sillas y resoplaban.

Para el Chiche, la persona que hiciera esa pregunta, además de ser ignorante, carecía de sensibilidad. Es sabido que el raviol se come de un bocado, y que en un plato entran incontables raviolos. El raviol no es una entidad definida, existe en la acumulación. Decir «comí un raviol» es una cosa absurda, un sinsentido. Un sorrentino, en cambio, es un ente en sí mismo. Un niño o una mujer que se alimentara como un pajarito pueden comer un solo sorrentino con total dignidad. El sorrentino se puede cortar tres o cuatro veces, y el pedacito resultante sería un bocado tan decente como cualquier raviol. «Cada pasta tiene su personalidad», decía el Chiche, que también corregía a quienes confundían agnolotti con tortellini, o tagliatelle con pappardelle.

En la trattoria, la porción traía seis sorrentinos; ni uno más, ni uno menos. Era fundamental que el sorrentino se cortara solo con el tenedor; al que le clavara un cuchillo se lo calificaba inmediatamente de forastero. Si lo hacía alguien de la familia se lo corregía en el acto. Cuando algún sobrinito aprendía a comer con cubiertos y se le enseñaba la importancia de no cortar ninguna pasta blanda con cuchillo, la lección era aceptada como un dogma. Tampoco estaba bien visto pinchar los sorrentinos con los dientes del tenedor: había que cortarlos con el borde y acompañar el pedacito suavemente, como con una pala muy delgada. Si el que incurría en la falta era un extraño, el Chiche lo miraba como diciendo: «No tiene arreglo». Si un miembro de la familia presentaba a un nuevo novio

o novia en el restaurante, antes de que el recién llegado se sentara a la mesa –y en lo posible antes de que entrara en el local– había que instruirlo en la etiqueta del sorrentino. La familia consideraba que los buenos modales en la mesa eran la manifestación externa de un alma noble. Los modales más elegantes eran también los más simples: el cuchillo, al comer las pastas, resultaba innecesario. También les disgustaba que la gente acompañara los fideos con una cuchara, porque eso quería decir que no tenían la destreza de hilar una madeja de spaghetti que pudiera entrar en la boca con gracia y precisión.

La trattoria funcionaba en un salón muy grande con más de cincuenta mesas y un enorme farol de vidrio rojo y amarillo colgando del techo. Todas las paredes estaban cubiertas de fotos de Italia, sobre todo de lugares del sur, con su correspondiente nombre: *Amalfi, Sant’Agnello, Ischia, Museo Correale di Terranova, Castellammare di Stabia, Pompeii, Ercolano*. En las paredes, además, había platos conmemorativos de celebraciones en las que el Chiche había participado; platos con ilustraciones de aves argentinas; fotos de sus viajes por el mundo; una foto del papa Francisco visto desde lejos en la plaza San Pedro; fotos del Chiche con figuras internacionales que habían cenado en la trattoria; varios cuadros de deportistas famosos autografiados (Gabriela Sabatini, Maradona y Guillermo Vilas); fotos familiares de todas las épocas; fotos de cuando el Chiche había recibido la Llave de Mar del Plata; fotos

de cuando había sido nombrado Ciudadano Ilustre del municipio de Sorrento; espejos; cucharones de bronce; imágenes de santos y vírgenes; palos de amasar; pingüinos de cerámica; una pintura de la fragata *Sarmiento*; calendarios de marcas de pastas; plantas en macetas de terracota; una colección de botellas de Chianti en canastas de mimbre; doce muñequitos que representaban a los monjes de la abundancia; pequeñas copas y odres de vino; un póster gigante de la selección argentina de fútbol de 1986; una colección de elefantitos de cerámica; tres teteras de porcelana; platos decorativos con los distintos bailes folclóricos italianos y un mapa con los panes y las pastas originarios de cada región de Italia en el que, naturalmente, no figuraba la especialidad de la casa.

Al mediodía y a la noche, sin excepción, el Chiche recorría la trattoria con los pulgares enganchados en los tiradores, supervisando el trabajo de las cocineras y dando órdenes a los mozos. A muchos de sus empleados les cambiaba el nombre o les ponía uno que creía que iba bien con su cara: a Susana, la cajera, la había rebautizado Marta; a una cocinera la había apodado «Facha Farina». Al mozo Mario lo llamaba «Carpi».

–Carpi, leeme el diario –le decía los días en que no había mucha gente en el salón.

Y Mario se sentaba a la mesa reservada para el Chiche y su familia y le leía *La Capital*, deslizando de vez en cuando su nombre en alguna noticia. Leía, por ejemplo, un

titular: «Asesinan a travesti en una playa de La Perla». Y agregaba: «Se cree que era amante de Chiche Vespolini». El Chiche resoplaba una carcajada y seguía tomando la sopa. «Carpi» no era un apodo único, sino un estatus que el Chiche usaba para nombrar a ciertas personas, aunque nunca había aclarado qué implicaba ser «Carpi» ni qué había que hacer para llegar a serlo. La familia tenía una vaga idea de lo que significaba, pero solo se aproximaban a ella por los indicios que él les iba dando.

–¿Yo soy Carpi? –le preguntaba algún sobrino en la mesa, y el Chiche respondía:

–No, vos no.

–¿Y el tío Honorio es Carpi?

–Sí, claro –respondía el Chiche sin vacilar.

Y así podían seguir nombrando personas durante una comida entera; para el Chiche, algunos eran «Carpi» y otros no, pero los motivos nunca quedaban claros.

Los viejos clientes, los que volvían cada verano a comer al restaurante, saludaban al Chiche con un abrazo y le acercaban a sus hijos para que les tocara la cabeza y viera cómo habían crecido. El Chiche les preguntaba si la pasta estaba a punto y les deseaba buen provecho con un gesto mudo de asentimiento. Si un cliente se quejaba porque la salsa estaba muy agria o el relleno demasiado salado, el Chiche probaba del plato y hacía una mueca de disgusto, dándoles la razón. Entonces el plato volvía enseguida a la cocina, donde lo reemplazaban por otro lo más rápidamente posible.

Una señora que trabajaba en la trattoria también se ocupaba del Chiche, le preparaba la sopa especial del mediodía y le limpiaba la casa. Se llamaba Adela y nadie sabía adivinar su edad porque era baja y huesuda como una anciana, pero tenía la piel lisa y luminosa que solo tienen las mujeres muy jóvenes y algunas monjas. Como el restaurante siempre estaba lleno con los sobrinos del Chiche, que iban a comer gratis cada vez que podían, ella también lo llamaba «tío».

–Adela, no tenés ni pies ni cabeza –le decía el Chiche.

–Ay, tío, ¿entonces cómo vine a trabajar? –respondía ella con vocecita infantil.

El Chiche vivía en un departamento de dos habitaciones, arriba del restaurante, al que se llegaba por una escalera angosta, cubierta de alfombra verde. Después del turno del mediodía, cuando el salón estaba en silencio, con las luces apagadas y las mesas sin manteles, subía a dormir la siesta. Antes de volver a sus tareas, Adela tenía que quedarse sentada al lado de su cama y mirar con él el noticiero de la RAI hasta que el Chiche empezara a roncar. Si a ella se le cerraban los ojos o la cabeza le pesaba sobre el pecho, él le gritaba:

–¡Adela, no te duermas!

Ella daba un salto en la silla y respondía:

–¡Tío, si estoy mirando el *telegiornale*!

Adela usaba un delantal de cocinera y una cofia gris y blanca que no se sacaba nunca. El Chiche dependía de

ella para todo, no dejaba que nadie más le trajera el plato de sopa o le lavara las camisas.

–Adela, si serás reventada –le decía–. Vos sos fácil, te dejás.

–Tío, las cosas que dice –se reía ella.

Adela se parecía físicamente a Leonor, una mujer que había trabajado en la casa del Chiche cuando él era chico y que tenía siempre el pelo pegado a la cara y las manos callosas de lavandera. En la mesa familiar del restaurante, las hermanas mayores del Chiche contaban que un día, mientras lavaba la ropa, Leonor había tocado una dureza metálica dentro del pan de jabón. Exaltada de emoción, se había puesto a gritar: «¡La casa! ¡Me gané la casa!».

Por esa época, la marca Jabón Federal regalaba un chalet en la provincia de Buenos Aires al que encontraba una llave dorada escondida en uno de sus productos, y ganarse el «chalet Manuelita» era el gran tema de conversación en todas las cocinas y el sueño de cualquier empleada doméstica. Al oír los gritos de Leonor, sus compañeras –la cocinera y la chica que limpiaba– corrieron a abrazarla y gritaron con ella de alegría hasta que una notó, con una punzada de sospecha, que la llave no era dorada, como la de la publicidad, sino que se parecía mucho a la de la puerta de la despensa. Cuando salieron de la cocina vieron al Chiche, en el centro del salón, tirado en el piso retorciéndose de risa. Era obvio que el Chiche había calentado la llave en la hornalla para meterla en el pan de jabón. Entonces Leonor agarró un

cuchillo y lo persiguió por toda una cuadra gritando: «¡Lo reviento!». Después de ese episodio, los padres del Chiche lo pusieron en penitencia durante un mes entero y a la pobre Leonor la despidieron.

Por esa misma época, el Chiche había convencido a otra empleada, Marita, para que le tiñera el pelo de negro con la misma tintura que usaba ella. Quería parecerse a Rodolfo Valentino y le insistió tanto mientras la seguía por la casa que ella, para sacárselo de encima, dijo que sí. Él, encantado con el resultado, se presentó ante sus padres con el pelo negro azabache y un turbante de la madre en la cabeza.

–¿Quién soy? –les preguntó.

A la pobre Marita también la despidieron.

Durante el tiempo que duró la tintura, el Chiche tuvo prohibido ir al colegio y salir de la casa porque los padres tenían miedo de que hablaran mal de la familia o de que su hijo los pusiera en ridículo. Se pasó esas semanas escuchando radionovelas, leyendo policiales y comiendo aceitunas.

De Adela nadie sabía demasiado, salvo que vivía muy lejos de La Perla, el barrio donde estaba ubicada la trattoria, porque a veces mencionaba haber tomado dos colectivos para llegar. También que tenía hijos. «Los chicos», decía, aunque no se sabía qué edades tenían, ni si eran dos o muchos más. De marido nunca hablaba. Era amable y solícita con los sobrinos más chicos del Chiche, que todavía no habían empezado la escuela

y que, copiando el modo en que él se dirigía a ella, le pedían cosas caprichosas:

–Adela, traeme un pedazo de queso cortado.

Y cuando ella se los traía, le decían:

–No, Adela, si serás boluda, este queso no, el otro, el de rallar.

O le decían:

–Adela, servime un postre con mucho dulce de leche.

Y no le agradecían cuando ella les traía el plato.

Adela nunca se quejaba, siempre sonreía.

El Chiche le decía *catrosha*.

–¡Adela, si serás catrosha!

Catrosha era una palabra que existía solo en esa familia y que venía del napolitano.

–Claro que estás cansada –le decía el Chiche cuando a Adela se le escapaba un bostezo–. Seguro que anoche anduviste catrosheando por ahí.

El Chiche sufría cuando ella se tomaba vacaciones, una vez cada dos o tres años. Otras empleadas del restaurante se encargaban entonces de él, pero, por más empeño que pusieran en las tareas, el Chiche resoplaba y bufaba, porque ninguna era tan dócil y tan diligente, y todas le parecían mucho más *catroshas* que Adela.

La palabra *catrosho*, en masculino, también existía, aunque no significaba exactamente lo mismo que *catrosha*, ni era despectiva.

Además de observar si sabían comer las pastas, el Chiche interrogaba a cada novio o novia de sus sobrinos

que aparecía por el restaurante y les sacaba información privada de mentira a verdad. Al novio de su sobrina Verito le preguntó:

–¿Y para cuándo la moto?

–No –dijo el novio–, no me gustan las motos.

–Ah, muy bien, muy bien –asintió el Chiche, como diciendo: «Prueba superada».

Las preguntas iban cambiando con el tiempo.

–¿Vuelve Perón?

A la novia de Rolo, su sobrino favorito, le preguntó al poco tiempo de conocerla:

–¿Te molestaría que Rolo fuera catrosho como su tío?

Ella se rio, porque Rolo ya le había explicado lo que significaba ser catrosho.

–¿Qué hacían tus padres durante la dictadura? –le preguntó al novio de una prima la primera vez que él se sentó a la mesa familiar.

–¿Los judíos tienen infierno? –le preguntaba siempre al novio judío de otra sobrina.

El cielo y el infierno eran temas que le preocupaban.

A veces las preguntas no buscaban respuestas nuevas, sino siempre la misma. En la época en que el hombre llegó a la Luna, el Chiche, que consideraba a los norteamericanos el pueblo más simplón del mundo, empezó a repetir:

–*Our boys! Our boys to the moon!*

Y cada vez que se mencionaba un asunto relacionado con los Estados Unidos, el Chiche exclamaba en tono

burlón: «*Our boys!*». Tanto lo repetía que, si lo hacía en la mesa familiar, eran los otros los que terminaban la frase: «*To the moon!*».

–¿Te acordás de cuando éramos imperio? –le preguntaba siempre el Chiche a alguno de sus sobrinos.

El sobrino tenía que responder que sí, que se acordaba.

–¡Qué grande era el emperador Augusto! ¡Qué inteligente! –seguía–. ¿Te acordás de cuando conquistamos la Galia? –Y agregaba, con una mueca de asco–: ¡Qué brutos eran los franceses!

A toda la familia le desagradaban en general los franceses. Decían que se mandaban la parte, que no sabían cocinar y que eran sucios. Carmela, una de las hermanas del Chiche, afirmaba que cuando escuchaba pronunciar el francés, incluso en una película, le daban ataques de náusea. Contaba que cuando era chica y la familia pasaba largas temporadas en Italia sus padres habían contratado a un profesor francés para que les enseñara la lengua a todos los hermanos (menos al Chiche, que todavía no había nacido). El profesor era serio y un poco catrosho, y los obligaba a memorizar frases de Molière. Los chicos lo hacían enojar porque tenían un juego que consistía en intentar no reírse y en el que, por supuesto, terminaban riéndose a carcajadas cada vez que él se daba vuelta para anotar una frase de Molière en el pizarrón. Cuando el profesor se cansaba y los retaba, ellos se reían aún más. Estaban acostumbrados a los insultos en napolitano, con vocales muy abiertas, y los

insultos en francés les sonaban ridículos e inofensivos como los ladridos de un perrito.

–Además –decía el Chiche–, Napoleón era prácticamente italiano. Si hubiera nacido un año antes, habría sido italiano. *Napoleone di Buonaparte!*

Para Carmela tanto como para Electra, la otra hermana del Chiche, las mujeres francesas eran todas catroshas. Decían que tenían cara y, sobre todo, boca de catroshas, y eso les venía de hablar con la lengua afuera frunciendo los labios y también de hacer otras cosas de catroshas con la boca. Sin embargo, aunque no lo admitieran, consideraban que las francesas eran contradictorias, un verdadero misterio, porque a muchas les gustaba parecer catroshas cuando en realidad no lo eran.

–A las francesas les gusta calentar la pava y después no se toman el té –solía decir Carmela.

Si a una mujer se le deslizaba un bretel del vestido pero seguía hablando como si nada, sin darle importancia y con el hombro al desnudo, para Electra esa mujer era bastante catrosha. Para Carmela, teñirse el pelo era de catrosha, y también lo era dejar que se transparentaran las líneas de la ropa interior en una pollera o un pantalón, tocar con familiaridad a hombres que no fueran el propio marido o reírse a carcajadas dejando caer el pelo teñido hacia atrás.

Como además de perfeccionar las recetas familiares al Chiche le gustaba inventar postres, había creado para el menú de la trattoria el «postre catrosho», que más tarde,

en un gesto de autohomenaje secreto, pasó a llamarse «postre Don Chiche». Consistía en una copa con los siguientes ingredientes, dispuestos como capas geológicas: helado de crema americana, mousse de chocolate, dulce de leche repostero, crema chantilly, nueces enteras e hilos de chocolate caliente al que llamaban *charlotte*, que se servía al final, con una jarrita metálica, y que se congelaba enseguida sobre el helado formando una red. El postre catrosho era un éxito, el cierre perfecto para una comida, y venía servido en un copón rebosante que podía ser compartido entre dos o tres personas. Después de las comidas, y por más «llenos» que estuvieran, los clientes siempre cedían a la tentación y terminaban pidiendo un catrosho.

Otro postre que el Chiche había inventado se llamaba «suspiro marplatense» y era, como él decía, un postre minimalista. Consistía en una tira de dulce de leche junto a una de crema chantilly en medio de un plato playo. Se comía con cuchara pero estaba prohibido acompañarlo con otra cosa, por ejemplo un flan. El Chiche se sentaba a veces a la mesa de alguna familia de clientes habituales y charlaba con ellos de todo un poco hasta que terminaban de comer. Entonces llamaba a Mario, su mozo de confianza, y le decía:

–Carpi, un suspiro marplatense para la familia.

Los comensales se acomodaban en la silla y sonreían, e incluso había alguno que no podía evitar frotarse las manos. Pero cuando Mario volvía con cuatro o cinco

platos playos con las dos tiras en el centro, una blanca y otra marrón, la familia cruzaba una mirada furtiva de desconcierto. Y nadie lo decía, pero era obvio que en lugar del suspiro marplatense esperaban un catrosho o algún otro postre donde la cuchara pudiera hundirse sin tocar el fondo, y no ese puro tintineo del cubierto contra el plato.

La Trattoria Napolitana, también conocida como «la primera sorrentinería del país», abría de martes a domingo, al mediodía y a la noche. El trabajo del Chiche suponía una responsabilidad parecida a la de un capitán de barco: todos los empleados tenían una función y él supervisaba que la cumplieran en el momento justo y de la mejor manera.

A diferencia de lo que sucedía en otros establecimientos gastronómicos, las cocineras y los mozos de la trattoria comían antes de que las puertas se abrieran al público, porque el Chiche sostenía que tener un empleado con hambre en un restaurante era un peligro que debía evitarse.

Por la mañana, no antes de las diez, el Chiche llegaba sonriente a desayunar. Solía estar de buen humor durante las primeras horas del día y, antes de sentarse a tomar el desayuno en la mesa reservada para la familia, bajaba las escaleras estirando los brazos y diciendo: «¡Qué lindo que es pishar!». Adela le preparaba las tostadas y el café en una cafeterita plateada que colocaba directamente sobre el fuego.

A las once de la mañana empezaban a llegar los empleados y los proveedores, y el Chiche supervisaba

personalmente cada lote de productos que traían. Nunca parecía del todo conforme con la calidad de la materia prima, y si lo estaba, no lo demostraba. Aunque fueran excelentes y siempre terminara comprándolos, hacía una mueca de disgusto al probar el queso o el pan. El panadero se llamaba Rivetta, y traía el pan francés y las galletas en grandes bolsas de papel madera de color celeste en las que cabía un niño parado, y que al abrirse soltaban el perfume inconfundible de la corteza tostada. El Chiche abría una de las bolsas, probaba un pedacito de pan, fruncía la nariz y decía:

–Rivetta, sos berreta.

Rivetta se reía, porque sabía que al Chiche le gustaba jugar con los nombres. Y, con la seguridad de saber que su pan era el mejor de la ciudad, pasaba a dejar la factura por la caja.

–¿Le estás vendiendo a Montecarlini también? –le preguntaba el Chiche, sabiendo la respuesta.

Montecarlini era un restaurante céntrico que pertenecía a otra familia italiana, pero, según el Chiche, la calidad de su comida era mucho menor que la de la trattoria. Las dos familias tenían una relación distante y, aunque nunca habían llegado a enfrentarse abiertamente, existía una especie de duelo secreto entre la trattoria y Montecarlini. El Chiche lo consideraba un falso restaurante italiano, un lugar que había traicionado por completo sus raíces al ofrecer, además de los platos típicos, un rimbombante «menú de cocina

internacional». Era cierto que la trattoria también había tenido que adecuar su oferta al gusto argentino sirviendo comidas que no eran estrictamente italianas, como milanesas a la napolitana, papas fritas y bifés de chorizo, pero Montecarlini había ido más lejos: su menú incluía platos extravagantes –y para el Chiche, ridículos– como alitas de pollo al estilo texano, ensalada César y hamburguesas con queso. Cada vez que sus sobrinos le decían «A Montecarlini le va bien... ¡ya abrió dos sucursales!», el Chiche resoplaba y exclamaba:

–¡Boh!

Cuando los dueños de Montecarlini salieron en la tapa del diario marplatense por haber ganado el codiciado Tenedor de Bronce de la asociación gastronómica local con su plato «paquetitos María Mabel», los sobrinos del Chiche volvieron a la carga: había que seguir el ejemplo de Montecarlini, poner otro local, incluso considerar la posibilidad de abrir una sucursal de la Trattoria Napolitana en Buenos Aires. Pero el Chiche odiaba la idea de poner el nombre de la familia en un lugar manejado por un desconocido, no saber quiénes eran sus clientes ni poder conversar con ellos, y dejar en manos extrañas la supervisión diaria de la salsa y la masa de los sorrentinos.

También le disgustaba que sus proveedores les vendieran a otros, aunque compartir a Rivetta, que era insuperable, en el fondo resultaba un beneficio. En las noches de verano, cuando el restaurante rebosaba de gente y se acababa el pan para rellenar las paneras,

Susana –la cajera a la que el Chiche llamaba Marta– levantaba el teléfono y discaba desesperada el número de Montecarlini:

–Te hablo de la trattoria. ¿Tenés pan de Rivetta?

Del otro lado de la línea una mujer que cumplía su misma función en la competencia le respondía secamente:

–Tenemos.

Entonces un cadete de la trattoria salía corriendo hasta el local de la calle Corrientes y volvía, para el alivio general, con una gran bolsa celeste bajo el brazo.

Lo mismo sucedía cuando era Montecarlini el que se quedaba sin pan. Susana atendía el teléfono y luego de unos segundos calculados, con tono despectivo, decía:

–Tenemos.

A los pocos minutos, un cadete con la casaca verde de Montecarlini entraba corriendo a la trattoria para llevarse la bolsa de papel celeste.

El pan crujiente y suave de Rivetta era la única vía de comunicación entre los dos territorios enemigos, la única prenda de paz en una guerra jamás declarada.

Electra también vivía en el piso de arriba del negocio, en una habitación contigua a la de su hermano, y su función principal era supervisar a las cocineras y, sobre todo, que no escatimaran ni derrocharan harina, tomates o mozzarella. Hacía muchos años Electra se había casado con un hombre bastante mayor que ella que se llamaba Simonelli. Era ferroviario, y como muchos ferroviarios,

se había jubilado joven, a los cuarenta, y por ese motivo la familia lo criticaba. Cuando se casó con Electra ya había dejado el ferrocarril y, sin ocupación ni pasatiempos, se dedicaba a señalar los errores y los problemas que veía en la administración del restaurante. Al Chiche lo irritaba profundamente y cuando hablaba de él lo llamaba *verme*, que quiere decir gusano.

Después de que Simonelli murió, Electra se fue a vivir con su hermano para ayudarlo en la supervisión de la trattoria. Ella no tenía hijos y, como muchas mujeres sin hijos, se había convertido en la guardiana de la memoria familiar: sabía las recetas de todos los platos italianos que se servían en el restaurante, como los panzerotti de queso o la torta pastiera, y de muchas otras comidas tradicionales que no estaban incluidas en el menú pero que ella cocinaba para la familia en ocasiones especiales.

En la trattoria había cocineras, como Facha Farina, que formaban parte del personal desde los comienzos, cuando la sorrentinería no era más que un pequeño emprendimiento que funcionaba dentro del hotel que los padres del Chiche habían puesto apenas llegaron a la Argentina. Con el paso del tiempo, la mujer se había convertido en la cocinera más antigua, y por esa razón ocupaba la mesada central de la cocina y tenía la importantísima tarea de preparar a diario los sorrentinos. El Chiche confiaba en ella por completo, y le gustaba que fuera una mujer eficiente y de pocas palabras, con la que nunca era necesario discutir.

La encargada de la isla de los postres era una santiagueña que vivía en Mar del Plata desde hacía muchos años. Usaba anteojos grandes y una cofia verde y cada vez que preparaba la crema chantilly para el postre catrosho cantaba alguna chacarera de los Hermanos Ábalos al ritmo de la batidora eléctrica.

Los mozos usaban una casaca blanca con el nombre *Trattoria Napolitana* bordado en letras verdes y rojas en el bolsillo. Todos, cocineras y camareros, se cambiaban en un entrepiso que había arriba del salón y que funcionaba también como depósito y despensa. Ahí se guardaban vinos, cajas y los comestibles que no necesitaban refrigeración. Poco antes de abrir las puertas al público, cuando los empleados ya habían terminado de comer y se habían vestido con su ropa de trabajo, la trattoria se ponía en marcha. Facha Farina hacía una rosca de harina sobre la gran mesada de mármol a la vista de todo el mundo y poco a poco la iba deshaciendo con las manos para preparar los sorrentinos del día. Cuando la masa estaba lista y estirada, colocaba sobre ella una larga hilera de montoncitos de relleno, que cubría con más masa y luego cortaba con un vaso de metal, haciendo movimientos rápidos y precisos de la muñeca. Después, los sorrentinos esperaban prolijamente acomodados en grandes fuentes metálicas superpuestas hasta que llegaba el momento de echarlos al agua hirviendo.

Mientras tanto, otra de las cocineras encendía la parrilla y el horno y una tercera se encargaba de la freidora,

una enorme olla de hierro llena de aceite que debía ser manipulada con extremo cuidado. La cocina tenía dos grandes máquinas picadoras: una se usaba para la carne, y la otra, exclusivamente para triturar los tomates de la salsa que acompañaba a los sorrentinos. Electra siempre estaba cerca cuando se preparaba la salsa. La probaba en cada una de sus etapas de cocción y sabía la cantidad exacta de sal, aceite de oliva, ajo y laurel que había que usar para lograr el equilibrio justo. También supervisaba los cajones de tomates que traían los proveedores para que fueran lo más parecidos posible a los tomates San Marzano, rectangulares y puntiagudos, que se cultivaban cerca de Nápoles.

Cuando el Chiche la escuchaba hablar de los tomates San Marzano, decía, para molestarla:

–Boh, los tomates son de América, regalo de los aztecas. –Y luego agregaba–: ¿Te acordás cuando éramos príncipes y princesas y nos reuníamos alrededor del fuego, antes de la llegada de los españoles?

Electra no respondía, solo ponía los ojos en blanco, pero los sobrinos que estaban cerca respondían que sí, que se acordaban.

Mientras no tuvieran mesas que atender, los mozos eran los encargados de rallar el queso, rellenar las paneras con pan de Rivetta, fajinar las copas y disponer la vajilla sobre las mesas.

A cargo de la caja no solo estaba Susana («Marta») sino también algún sobrino o sobrina de turno que

tomaba las comandas de los mozos cuando empezaban a llegar los clientes y atendía el teléfono diciendo: «Trattoriííí». Muchos clientes solían hacer pedidos telefónicos y se aparecían un rato después con su propia fuente enlozada bajo el brazo.

El Chiche los recibía a todos –jóvenes y viejos, conocidos y extraños, famosos o anónimos– con gran cordialidad. Recordaba el nombre o alguna característica de cada persona que hubiera pasado alguna vez por el local. Le gustaba sentarse a la mesa de la gente y charlar un rato, y los clientes se sorprendían de lo variada que era su conversación y de lo mucho que sabía de una gran cantidad de temas. Sus temas de conversación favoritos eran Italia, el cine italiano y el de Hollywood, la historia de la antigua Roma –sobre todo los reyes etruscos–, la mitología griega, la historia judía y el psicoanálisis de Freud, pero podían variar de acuerdo con los libros que estuviera leyendo en ese momento y llegaban a incluir: los grupos étnicos minoritarios en el mundo, la guerra ruso-japonesa, el espiritismo, el rey Enrique VIII de Inglaterra y la creación de la iglesia anglicana, los viajes de Darwin o la decadencia del imperio inca.

A veces llegaba a comer un matrimonio solo y el Chiche, que se sabía los nombres de toda la familia, preguntaba por cada uno de los ausentes: «¿Y Martín? ¿Y Claudia? ¿Y Federico? ¿Y tus padres? ¿Y el doctor Magnoli?». Lo hacía para lucirse, porque no bien le respondían, preguntaba en seguida por algún otro.

Cuando la misma gente volvía, tiempo después, el Chiche metía en la conversación como al pasar, también para lucirse, lo que habían contado la última vez.

El turno del mediodía terminaba alrededor de las tres de la tarde. Entonces el Chiche se retiraba a su habitación en el piso de arriba a dormir la siesta acompañado de Adela y los empleados se iban unas horas a descansar. Algunos, como Facha Farina, que vivían lejos de La Perla y les resultaba imposible ir y volver a sus casas en esas horas libres, subían al entresuelo donde estaban los vestidores y las cajas de vino y se armaban unas camas improvisadas con bolsas de lavandería en las que se echaban a dormir hasta que el sol empezaba a bajar.

A eso de las seis de la tarde todo volvía a empezar. El turno de la noche podía terminar a la una o a las cuatro de la mañana, dependiendo del momento del año, y entonces había que lavar la vajilla, limpiar la cocina, subir las sillas a las mesas, barrer los pisos, meter manteles y servilletas sucios en bolsas de tela y dejar enfriando el aceite de la freidora para poder descartarlo por la mañana. Cuando se retiraba el último de los comensales, una de las cocineras agarraba la enorme olla de aceite hirviendo con dos repasadores y cruzaba la cocina como un rey que va a la guerra al grito de «¡Voy quemando!». Todos daban un paso atrás y le hacían espacio hasta que la mujer desaparecía por la puerta del patio.

También había que hacer el conteo de caja, limpiar los baños, apagar los artefactos eléctricos y dejar el lugar

en condiciones para que todo se repitiera de la misma manera en el despacho del día siguiente.

Después de despedir a todos y echarle una última mirada al salón desierto, el Chiche cerraba con llave la trattoria desde adentro y subía la angosta escalera verde hacia su habitación recitando: «*Casa mia, casa mia, per piccina che tu sia, tu mi sembri una badia*», que en italiano quería decir que, por más pequeña que fuera su casa, a él le parecía grande como una abadía.

Los padres del Chiche, dos italianos de Sorrento, venían de una familia que se había enriquecido poniendo hoteles en la costa amalfitana en la época en que los viajeros ingleses hacían su *grand tour* por el Mediterráneo. Los ingleses llegaban, pálidos y cargados de valijas con sus damas de compañía, y se instalaban durante meses en habitaciones frente al mar, embelesados con el azul del cielo. Con el correr de los días empezaban a tomar color y perdían el tono grisáceo y gelatinoso que traían de su isla. Se sentían originales y aventureros, como muchos otros ingleses antes que ellos; Italia los hacía revivir.

En uno de esos contingentes había llegado una vez una inglesa que se fascinó con los acantilados y los jardines de limoneros. De tanto bajar a la cocina del hotel para probar los dulces y los pastelitos *babá*, terminó enamorándose del cocinero, un joven enérgico que cantaba canciones en napolitano y que a las pocas semanas le pidió casamiento. Juntos compraron una gran casa amarilla frente al mar y la convirtieron en hospedaje. Esos eran los abuelos del Chiche.

Los padres del Chiche habían heredado ese hotel y lo administraban durante los meses de verano. En invierno viajaban por el mundo. En uno de esos viajes llegaron a