



LECCIONES DE COCINA

MARTIN SCORSESE: ¿Cómo aprendiste a hacer la salsa?

CATHERINE SCORSESE (madre): Cuando una se casa no suele ser una buena cocinera. Así que me fijaba en cómo preparaba la salsa mi madre. Y también en cómo la hacía mi suegra. Aprendí un montón de mi suegra y también de mi familia.

CHARLES SCORSESE (padre): Aprendió más de mi madre que de la suya.

CATHERINE SCORSESE: Ya está con lo de siempre, poniendo a su madre por encima.

CHARLES SCORSESE: Eran cocineras distintas. Su madre tenía nueve hijos. Como a cada niño le gustaban cosas diferentes, ella se las apañaba para contentar a todos. Mi suegra era una buena cocinera, pero no podía cocinar del modo en que le hubiera gustado. Para empezar por culpa de su marido, mi suegro. A él le gustaba cocinar solo lo que gustaba, un mal ejemplo para todos.

CATHERINE SCORSESE (mientras elabora la salsa de la pasta): Mi madre me enseñó una manera de cocinar muy distinta a la que usaba mi suegra. Ella era muy buena cocinera.



Acabé por cocinar como lo hacía mi suegra para complacerlo a él. Esa es la verdad.

Así es como me enseñó mi suegra: Echa unas pocas cucharadas de tomate [en el cazo] porque las albóndigas tienen que estar muy tiernas. No como esas albóndigas que a uno le dan cuando lo invitan por ahí. Más duras no pueden ser. Si las arrojas contra una pared esta se resquebraja. Esto es algo que no tendría que haber dicho porque tengo un montón de amigos que se van a sentir señalados y van a empezar a telefonarme sin parar.

(Italoamericano)



SALSA DE TOMATE CON CARNE

1 cebolla grande picada
2 cucharadas soperas de aceite de oliva
3 latas (de 800 gramos cada una) de tomates enteros triturados
2 latas (de 450 gramos cada una) de salsa de tomate
2 tazas de agua
1 lata (de 170 gramos) de pasta de tomate
3 dientes de ajo grandes pelados
2 zanahorias peladas
1 patata pelada
3 cucharadas soperas de hojas de albahaca y perejil frescas y picadas cada una, o, si son secas, una cucharada soperas de cada, desmenuzadas
Sal al gusto
Pimentón al gusto
 $\frac{1}{4}$ de taza de miga de pan fresco
 $\frac{1}{4}$ de taza de leche
170 gramos de carne picada de cerdo, ternera y buey respectivamente
1 huevo grande ligeramente batido
 $\frac{1}{4}$ de taza de queso parmesano recién rallado
2 cucharadas soperas de hojas de albahaca y perejil frescas y picadas cada una, o, si son secas, una cucharadita y media de cada, desmenuzadas

En una sartén o una cacerola grande puesta a fuego medio, dorar la cebolla en el aceite, removiéndola de vez en cuando, durante 5 minutos.

En una batidora o pasapuré triturar los tomates y la salsa. Añadir la mezcla de tomate a la sartén junto con el agua, la pasta de tomate, el ajo, las zanahorias, la patata, la albahaca, el perejil, la sal y el pimentón. Llevar a ebullición y hervir a fuego lento, removiéndola de vez en cuando, tapada parcialmente, durante 30 minutos.

En un bol pequeño, empapar la miga de pan en la leche hasta que se reblandezca.

En un bol grande, mezclar la miga de pan ya remojada con la carne, el huevo, el parmesano, la sal, el pimentón y ½ taza de la salsa. Añadir la carne al resto de la salsa, desmenuzando la carne y añadiéndola poco a poco en cantidades pequeñas. Hervir la salsa a fuego lento, tapada parcialmente y removiéndola de vez en cuando, durante 1 hora. Antes de servirla, quitar los dientes de ajo, las zanahorias y la patata.

Salen unas doce tazas.

Receta de Catherine Scorsese



SICILIA

Recetas familiares



«Mi madre nunca usaba recetas. Antes todos lo hacían así. Jamás medían las cantidades. Si salía bueno, salía bueno.»

Catherine Scorsese



POLIZZI GENEROSA

(Ciudad siciliana de la que procede la familia Scorsese).

Los historiadores defienden distintas teorías acerca del nombre de Polizzi, pero ninguna de ellas hace referencia a la generosidad de la policía:

1) Al principio de la Edad Media era una ciudad real, una «basileopolis», palabra de la que procedería «Polizzi».

2) Polizzi era otra manera de referirse a Castor y Polux, a los que se conocía como los dioses «Palaci».

3) Era la «Polis Iside», la ciudad de Isis. Una estatua de mármol de esta diosa egipcia fue hallada en 1650 entre las ruinas de un templo antiguo. Un monje capuchino del siglo XVIII la machacó hasta convertirla en polvo. Una reproducción pintada de la misma se conserva todavía en los archivos de la ciudad.

Pero fue Federico II, el emperador europeo que hizo de Sicilia su capital, quien le añadió el calificativo de «Generosa» en 1234 debido a la generosidad que esta ciudad había demostrado tanto con él como con su ejército. Cuando él se encontraba guerreando en el norte de Italia y en el centro de Europa, Polizzi le suministró armas, hombres, caballos y grano.

(Theresa Maggio)



LA FAMILIA SCORSESE

CHARLES SCORSESE: Tanto mi padre como mi madre proceden de Palermo, Sicilia, y concretamente de una localidad llamada Polizzi Generosa. Cuando mi padre era apenas un muchacho de seis o siete años, su madre murió, su padre volvió a casarse y, por una razón o por otra (no sé qué ocurrió exactamente), él no quiso quedarse allí y un hombre lo tomó a su cargo. Este tenía una granja con cabras y otros animales, y mi padre se puso a trabajar para él. Cuando cumplió los diecinueve mi padre manifestó su deseo de venirse a este país, pero ese hombre no quería que lo hiciera. Él quería que se casara con una de sus hijas. Mi padre, sin embargo, dijo: «No. Me voy a marchar a América».

Esto fue, más o menos, hacia 1901. Comenzó a trabajar como peón. Cuando cumplió los veintiuno decidió que quería casarse y conoció a mi madre y se casó con ella. Eso fue aquí al lado, en la vieja iglesia de San Patricio.

Durante la Primera Guerra Mundial comenzó a trabajar en barcos. Lo tenían confinado en el casco y la mayor parte de las veces a los que estaban allí no les dejaban salir a cubierta porque pensaban que entonces ya no querrían volver a trabajar en esas condiciones. Incluso tenían que comer allá abajo. Al cabo del tiempo decidió que quería trabajar para

la Compañía de Vapores de Nueva York. Sin tener ninguna clase de estudios consiguió hacerlo y terminó teniendo a cien personas a sus órdenes.

Entonces se dedicó a los negocios. Diría que llegó a tener ocho, nueve o diez negocios. Todos de frutas y verduras. Con todos ellos perdió dinero. Pero continuó intentándolo. Un día dijo: «He comprado la tienda de comestibles de abajo». Todos nos enfadamos mucho. No queríamos que siguiera dedicándose a los negocios. La Compañía de Vapores de Nueva York le propuso que volviera con ellos. Pero él se negó. Les contestó: «Tengo un negocio y no quiero nada más». Mi padre me dijo una vez que cuando uno tiene un negocio puede deber todo el dinero del mundo pero siempre tendrá los bolsillos llenos. Así no es difícil mantener a una familia. Uno paga las facturas en cuanto llegan. Al final, después de muchos años, perdió su negocio. Sucedió cuando comenzó la Segunda Guerra Mundial.

En lo que a mi madre se refiere, era una mujer fuerte. Si mi padre tenía algún problema con alguien era ella la que se enfrentaba. Era una mujer muy fuerte, algo que también demostraba con sus hijos. Cuando ella decía algo tenía que hacerse. No podías llevarle la contraria. Era muy severa. Cuando vino aquí el viaje casi la mata. Los barcos entonces eran pequeños, bastante pequeños. Tardó casi un mes en llegar hasta aquí. Pensaron que no lo lograrían.

Cuando yo era pequeño teníamos dos inquilinos que vivían con nosotros. Mi madre se encargaba de cocinar para ellos y

lavarles la ropa a cambio de dinero. Éramos nueve personas viviendo en cuatro habitaciones, contando la cocina. Habitaciones pequeñas en las que no había sitio para adornos de ninguna clase. No teníamos muebles. Solo camas que, cuando se hacía de día, se recogían para hacer espacio. Por la noche se volvían a colocar en su sitio y nos poníamos a dormir en ellas.

(Italoamericano)



UNA GRAN FAMILIA EN NUEVA YORK

CHARLES SCORSESE: Era como una gran casa. La gente solía dejar las puertas abiertas. Uno podía entrar en cualquiera... Si no te gustaba lo que tu madre había cocinado, bajabas las escaleras y comías en otro sitio. Subía a nuestra casa y preguntaba: «Mamá, ¿qué estás cocinando?», y, si no me apetecía, entonces volvía a bajar al piso de abajo. Éramos una gran familia. Ahora es diferente.

