

El reinado de las tortas: deliciosa receta milenaria

Degustamos unas irremplazables invitadas a la mesa. Su origen, desarrollo y evolución tienen un estrecho vínculo con la cultura occidental.



TORTA CURICANA, TODA UNA TRADICIÓN.

Yvain Eltit
 Presidente Sociedad de Fodder Chileno.

Desde el antiguo Egipto se prepararon los primeros pasteles con productos como harina, miel, dátiles (de la palmera datilera, son dulces y nutritivos), frutas y especias a elección (sustancia vegetal aromática, empleada para condimentar y sazonar los alimentos). Sus primeros registros son de hace 7.000 años.

Tras la Tercera Guerra Macedonia (171-168 a.C.) entre romanos y griegos, de estos últimos muchos maestros panaderos y pasteleros se trasladaron a la Península Itálica y alrededores, contribuyeron a un nuevo impulso. En Roma las tortas eran parte de su cotidianidad, en ofrendas religiosas (paganas inicialmente), en matrimonios y cumpleaños. Dos tipos son de interés: la "Mola salsa", de sabor salado, fabricada con farro (trigo antiguísimo, conocido por su sabor a nuez y textura masticable), era protagonista en ceremonias eclesiásticas; y en la fiesta de "Las Saturnales", cuyo propósito era honrar al dios Saturno, gobernador de la agricultura, el tiempo y las cosechas, se realizó desde el 17 al 23 de diciembre; a los trabajadores se les daban

bizcochos conservando la fórmula egipcia.

Sin embargo, fue en Inglaterra cuando se hizo referencia a una versión moderna de tortas de 13 kg de harina, mantequilla, crema, huevos, especias y miel en textos de Geoffrey Chaucer, escritor y diplomático. Posteriormente Isabel I ordenó sustituir carne y pescado por cerezas deshuesadas y confitadas.

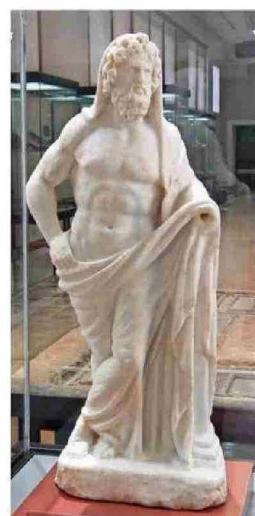
En Chile, el paladar del pueblo está unido a estos dulces. Diversa literatura ha abordado la temática, por ejemplo "Novísimo manual del cocinero práctico chileno: colección escojida de guisos y postres de las cocinas francesa, española, alemana, italiana y chilena: arreglada especialmente para el uso de las dueñas de casa chilenas" (1900). Se trató de un volumen que describió como elaborar variedades de almendras, arroz, mora, papas al vapor, sémola, u otras regionales.

Eugenio Pereira Salas, Premio Nacional de Historia (1974) e historiador, en "Apuntes para la historia de la cocina chilena" (1943), hace un completo estudio, comprobando la presencia culinaria colonial de esta área repoblada. En esta obra se insinúa que nuestra soberana es la torta de mil hojas (hojarasca), favorita de Domin-



TORTA DE MIL HOJAS, UNA SOBERANA EN EL DISFRUTE DE LOS CHILENOS.

ESCRULTURA DE SATURNO, MUSEO NUMANTINO (ESPAÑA).



go Santa Cruz Wilson, ilustre compositor de Isla Negra.

En espacios de sociabi-



ISABEL I DE INGLATERRA (1589).

tortas, pasteles y flanes como postres, lo cual se detalló por Oreste Plath, folclorólogo y escritor, en revistas especializadas, libros y folletines. En "Geografía Gastronómica de Chile" (2018), p. 289 señaló: "Convento afuera y convento adentro se prepararon dulces que se llamaron chilenos, con nombres arábigos e hispánicos. Y en las cocí-

nas coloniales estaban las especias como el almizcle, el jenjibre, el sen, la canela, la vainilla y la nuez moscada".

Parte de la familia del país, indispensable en casas de Santiago y San Antonio ayer y hoy son: "Tortas curicanas", provenientes de la Región del Maule; o las famosas "Selva negra".