60

L'APOLLO BONGUSTAIO PER IL 1960

L'APOLLO BONGUSTAIO

ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1960

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

« IL NUOVO BELLI », ROMA

L'APOLLO BONGUSTAIO

disegni di Angelo Urbani del Fabbretto

APOLLO BONGUSTAIO

ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1960

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

« IL NUOVO BELLI », ROMA

« IL NUOVO BELLI, DEI DIALETTI ITALIANI »
ROMA, VIALE CARSO 35

FERRI, STAMPATORE ALLE COPPELLE 16A



UNA ONESTA BISTECCA

La cucina francese è grandissima cosa, ma pecca d'un eccesso d'arte. A dar le vivande col loro sapore naturale il cuoco parigino si sentirebbe diminuito. Eccelle negli intingoli capziosi, nelle misture indecifrabili, negli accordi languidi, nelle combinazioni d'una estrema sottigliezza. Sul principio uno si lecca i baffi e grida entusiasmato: *hic manebimus*; ma viene il momento che tutto questo alessandrinismo viene a noia e si chiede di riaprire i poemi omerici. Voglio dire che giunto a gustare le cipolline alla crema ho sentito il bisogno impellente di fare marcia indietro e di riaccostarmi alla onesta bistecca alta tre dita senz'altro aroma e condimento che del proprio sangue e dove il coltello s'affonda voluttuoso come una lama di rasoio.'

ANTONIO BALDINI

IL « MORSELLO »

Appena l'emigrante dopo trent'anni rimise piede a Catanzaro, si sottrasse alla vista di parenti e amici per infilare senza esitare la bottega di Dunate o di Gnazu o di Pocu-Sangu, e lì ora ordinava morselli su morselli, da far spavento. E come una volta li ingiuriava, li detestava a parole, li malediva in slang, e gli lacrimavano gli occhi, sudava, tossiva, si premeva le mani sullo stomaco, ansava, ma poi ne ordinava altri ancora, zac, zac, un boccone sotto e uno sopra, prima da un lato e poi dall'altro, e, intanto, tracannava litri di vino per smorzare il bruciore della bocca divenuta una fornace, era già mezzo andato, finché nel più puro dialetto d'origine disse che non gl'importava più nulla, poteva anche morire. Il morsello si prepara all'alba. Nei grandi calderoni gli osti gettano assieme interiora di vitello o di porco, milza, fegato, polmoni, trippa, eccetera, ben tagliati a strisce e puliti. Condiscon col sego affiorato al sommo della pègola dopo averlo rappreso in gialle lune. Lasciano un po' soffriggere a lento fuoco, aggiungono abbondantissima salsa di rosso pepe alla paprika, basilico, origano, tre foglie di alloro. Mescolano, assaggiano, s'inebriano a quel forte odore che li fa lacrimare e starnutire, e dopo una oretta la pietanza è bell'e pronta. Allora arriva il fornaio con le pizze di pane molle, appena cotto, odoroso di lievito. Gli osti le tagliano, le aprono per traverso, vi versano un mestolo

dell'intruglio e tanto tanto sugo, allineano poscia i bicchieri sul banco, staccano una collana di peperoncini a ciliegia scoppiettanti come petardi, salutano per primi il nuovo giorno con un morsello in mano. Tutti a Catanzaro ogni dì e in ogni stagione, ricchi o poveri, vescovi o cerusici, devono mangiare almeno un morsello; chi non può farlo si sente male; chi se ne dimentica — ma come? — è un traditore. L'episodio dell'americano non è una favola, ché, se Parigi valeva una messa, a ben ragione un morsello val tutta una vita.

DOMENICO ZAPPONE

POMI COTI

O pomi coti beli e sgiozzoloni,
sfornà da poco, lustri e co' la scorza
che la se taca, solo un fià, par forza,
ala scartà che pur la xe ben onta:
o pomi coti che piasì ai putini
che va a scuola, ale serve co' la sporta,
ai veci senza denti, ai veturini
che i ve sgagna su in serpa a son de scuria:
o pomi coti che a ve vendo in furia
ala matina caldi de broon
nele bròseme frede de genaro:
o pomi coti, a sì la me passion.

LIVIO RIZZI

MELE COTTE (*dialetto rovigotto*). O mele cotte belle e gocciolanti, sfornate da poco, lustre e con la buccia che si attacca, solo un fiato, per forza, alla latta che pure è ben unta: o mele cotte che piacete ai bambini che vanno a scuola, alle serve con la sporta, ai vecchi senza denti, ai vetturini, che vi addentano su in serpa a suon di frusta: o mele cotte che vi vendo in fretta alla mattina calde bollenti nelle brinate fredde di gennaio: o mele cotte, siete la mia passione.

LA VERA PASTA CON LE SARDE

La scena è la quotidiana partita a carte in casa di don Popò, parroco di un piccolo paese di tonnare, e vede a contrasto, intorno al solito tavolo, i soliti giocatori: che sono il farmacista, il maresciallo e il rais. Il rais è un brusco capo-tonnara.

MARESCIALLO (*annusando dalla parte della cucina*) Ohè! ma qua sta arrivando un profumino... che fa risuscitare i morti...

DON POPÒ (*sorridendo*) Se indovinate che è, v'invito a colazione!

FARMACISTA (*con una smorfia di disgusto da arcigno malato di stomaco*) È la cosa più indigesta che...

MARESCIALLO (*scandalizzato*) Indigesta la pasta con le sarde? Ma io me ne mangio cinquecento grammi da solo... mezzo chilo a crudo... a parte il condimento!

DON POPÒ (*cordiale, al farmacista*) Don Crispino, voi dite male della pasta con le sarde perché non avete mai mangiato quella che fa mia sorella... la *vera* pasta con le sarde. Sarebbe, in un certo senso, quella bianca... ma...

FARMACISTA A me non mi piace di nessuna maniera. Comunque, la *vera* pasta con le sarde non è quella bianca: è quella rossa. (*tumultuose proteste di don Popò e del maresciallo*).

IL RAIS (*uscendo dal suo silenzio con impeto sproporzionato*) E che n'avete a sapere, voi, di pasta con le sarde? quella che si fanno i pescatori, lì sulla barca, con la sarda viva viva, appena sortita dal mare...

FARMACISTA (*sgarbato, con voce acutissima*) Che me ne fotto, io, dei pescatori, e di quello che fanno e di quello che non fanno!

IL RAIS (*di rimbalzo*) I pescatori se ne fottono di voi e di tutti i farmacisti tipo vostro...

FARMACISTA Io vi dico che la *vera* pasta con le sarde... ripeto: io non la mangio manco se mi sparano... ma la *vera* pasta con...

DON POPÒ (*con forza*) Sst! Un momento, signori! Qui abbiamo un'autorità riconosciuta in materia... da tutto il paese... (*gridando*) Agatina! Agatina!

VOCE DI AGATINA (*dalla cucina*) Che vuoi, Popò?

DON POPÒ Vieni qua un minuto, per cortesia... C'è bisogno dei tuoi lumi...

VOCE DI AGATINA (*c.s.*) Un momento solo, Popò! Ci ho la salsa sul fuoco...

DON POPÒ (*diplomatico*) Un momento solo, signori... Sospese le ostilità...

DONNA AGATINA (*fa il suo ingresso: grossa, accaldata in volto, finendo di asciugarsi le mani nel grembiale, ascolta, aggrottata, i termini del dibattito e, dopo un attimo di concen-*

trata riflessione, sentènzia) Ecco... bisogna sapere... La pasta con le sarde... sono due: quella bianca e quella rossa.

FARMACISTA, RAIS e MARESCIALLO (*in coro*) Ma quella vera? la veravera?

DONNA AGATINA (*alzando la voce*) Vere tutt'e due sono. Secondo i gusti. Però la veravera...

MARESCIALLO (*sbigottito*) Ma come?! Pure un'altra ce n'è, donn'Agatina?

DONNA AGATINA (*definitiva*) Sissignori! ce n'è un'altra! E appunto stavo dicendo che la veraveravera è quella che sto facendo io, di là, in questo momento...

Ebbene, sì, o signori: in verità io vi dico che la pasta con le sarde, mistero potente e gaudioso, unà e trina, è sempre e mai sempre e tutta e comunque, la *vera*: o sia bianca come le nevi dell'Etna, o sia rossa come il fiore dei melograni, o verde come il metallo degli esperii giardini. Laonde io innalzo al vertice della mia nostalgia i cinquecento grammi, *a crudo*, del valoroso maresciallo. Ah se fossi poeta!

GIUSEPPE ZUCCA

IL « CASTRATO » DI LAVEZZOLA

Lavezzola è una lunga fila di case ai due lati della strada che va dal ponte della Bastia a Lugo. Un cartello dice: altezza, sette metri sul livello del mare. I campi dànno barbabietole, frumento, mele dolci e pere squisite; e pesche, tante pesche e pregiate. All'osteria dell'Angelo si fermano, alle sette di sera, le automobili di tutta la Romagna. Ne discendono mediatori di frutta, mercanti di bestiame, autisti bene informati. E qualche donna, fresca se pur tondeggiante, di quelle che non temono l'ingrasso. Vanno all'Angelo per mangiare il castrato di pecora, sgozzato nel Casentino e nei pascoli veneti, dove la carne è grassa e magra in parti uguali. Una graticola, vasta come un letto, è ricoperta di carne che sfrigola sulla carbonella. La cuoca vigila perché il grasso che cola non spenga le braci: lo recupera con un cucchiaino, prima che cada e lo riversa sulla parte magra delle bistecche, così da rendere la carne sempre più morbida. Quando « è cotto », le comitive accolgono i piattoni ricolmi con volti pensosi e privi d'entusiasmo, quasi fossero ad un mortorio: tagliano e mangiano, senza toccare il pane e bagnando le labbra, appena, con avari sorsi di Sangiovese. Il volume dello stomaco è riservato alla ciccia. Lenti, silenziosi, inesorabili i clienti vuotano i piatti, che sono riempiti con altre bistecche. Media: un chilo e mezzo per persona. I donnoni si slacciano la cintura, senza sbuffare o

dimenarsi, e riprendono il divorare. Solo alla fine, pagato il conto e usciti sulla strada, i mangiatori sorridono, con facce paffute che non rivelano sazietà penosa, ma soddisfatta beatitudine. E intorno, col fresco di settembre, sembra uno sfrigolio anche la voce dei pioppi.

GINO TIBALDUCCI

AMORE DELLE « PANELLE »

Me le avevano presentate molti anni fa (contavo metà degli anni d'oggi) durante una delle mie scapigliate fughe senza capo né coda. E da quella lontana prima volta non ero riuscito più a non pensarle o a rinunciarvi. Poi, quando a Palermo mi ci mandarono per forza, in grigiazzurro con le stellette sul bavero e in petto un'ansia di cieli e di *panelle,* le rividi ancora. Erano là, sempre là, in qualsiasi ora del giorno: più belle, più gialle, più fritte che mai. Le consideravo già un'attrazione, una qualche cosa bella a vedersi, come il Duomo di Monreale. E non era soltanto piacere visivo. Le amavo per la loro forma strana di cerchietti impazziti, per il loro colore caratteristico di oro falso, per quel sapore indistinto che non somigliava a niente ma che poteva stare tra quello della frittata d'uova e la polenta cucinata male dietro i consigli di un manuale. Erano entrate lentamente ma prepotentemente nella mia vita, quasi fossero state articolate da una misteriosa forza incantatrice. Erano divenute il mio pasto più ricorrente. Aeroporto e *panelle,* giardino inglese e *panelle,* cinema e *panelle.* Ma venne il trasferimento e dovetti d'improvviso rinunciare a vivere di loro. Finché non ebbi occasione di tornarci, a Palermo. Vi arrivai di sera. Avevo tanto freddo quella volta, ma in petto sempre quell'ansia antica non mai repressa. Le cercai, domandai di loro a dritta e a manca, nei luoghi usati e nei posti dove pen-

savo avrei potuto rivederle ancora. Nulla: sembrava non fossero mai state inventate. E ciò che maggiormente rendeva più cruda e più disperata la mia ricerca era il sorriso, sardonico e miserando, con cui mi accennavano di no quelli ai quali non vidi vendere mai altro che *panelle!* Attraversai la città in lungo e in largo fino alla più remota periferia, mi stancai, imprecai: ma di *panelle* soltanto il ricordo di averle conosciute e l'angoscia di non averle potute ritrovare. Quando tornai indietro le strade erano deserte e la luna, grosso cerchio impazzito, s'alzava gialla e assurda come una *panella*. E mi guardava. Forse sorrideva beffarda anch'essa e non mi diceva che di sera a Palermo non si fanno *panelle!* Trascinandomi dietro un'ombra smisurata e stanca, la sola che mi aveva seguito suo malgrado in questa inconsueta passeggiata sentimentale, salii in albergo e vi trascorsi una delle più tremende notti d'insonnia della mia vita e furono proprio le *panelle* a non farmi chiudere occhio. La ricetta? Facile e sconcertante: farina di ceci impastata, acconciata a mo' di cerchietti o di poligoni irregolari, buttata in olio fritto di infima qualità in un padellone unto dall'uso e dall'abuso. E poi amore, tanto amore per questo caratteristico, affascinante, misterioso mestiere di *panellaro*. Quello stesso amore (chiedo perdono al poeta) « che move il sole e... le *panelle* »!

ALDO GRIENTI

« VERZA NAPOFRIK » E « FRITOLE »

Alla vigilia di Natale a Visinada, nell'interno dell'Istria, in casa della nonna Eufrasia e delle zie Antonietta e Carmela, titolari dell'ufficio postale, non potevano mancare il minestrone di verze col soffritto di calamari, le sogliole e le frittelle. Io ero ragazzo e la nonna, affaccendata in cucina, mi mandava volentieri fuori dei piedi: « Va' in chiesa a vedere il presepio; va' a fare un giro per la campagna! ». Ma io tornavo presto a casa e m'annidavo in cucina. In quei giorni di Natale arrivava il ben di Dio in casa delle zie, perché la gente del contado desiderava tenersi buone le sorelle dell'ufficio postale: selvaggina, carne di maiale, salsicce, salami, *sopressade* e *pan conzà*, di cui io mi facevo delle scorpacciate, inzuppandolo nella enorme tazza di caffellatte fumante, che zia Carmela mi metteva davanti ogni mattina. Il minestrone di verze era una specialità della nonna lussiniana. « *El xe un magnar de orbi!* » diceva la nonna, e mio padre non lasciava passar Natale senza farsi portare in tavola la *verza napofrìk*, come la si chiamava a Lussino; nome che per noi bambini aveva uno strano suono esotico e nello stesso tempo familiare. Per farla, erano necessarie cinque o sei qualità di verze, dalle più scure alle più chiare, ed altra verdura fra cui un finocchio; ma ciò che dava un sapore speciale al minestrone era un soffritto di calamari, e, dei calamari, soprattutto quella vescichetta contenente un liquido chiaro, che non

è facile separare dall'altra, vicina, che contiene il nero. La nonna ci metteva tutta la cura a staccarla, in modo che non si rompesse. « *Te vedi* » diceva a me, che assistevo curioso a quelle sue operazioni, mostrandomi una borsettina in cui galleggiava un liquido paglierino, « *te vedi, questo xe el segreto!* ». Ma ancor più chè la *verza napofrìk,* attiravano la mia golosa curiosità i preparativi per le *frìtole.* Dopo aver mescolato ben bene il pastone, la nonna metteva sul fuoco una fonda padella colma d'olio d'oliva (di quel buon olio istriano, di cui le zie avevano dovizia); nel bollore ella col cucchiaio versava piccoli bioccoli di quella pasta, che si gonfiavano all'istante e prendevano il color dell'oro, spandendo una deliziosa fragranza per la cucina e per tutta la casa. Le *frìtole,* per esser buone, dovevano, secondo la nonna, essere di pasta semplice, piccole e soffici. *Verza napofrìk* e *frìtole* sono, nei miei ricordi di ragazzo, inseparabili dal Natale, e i Natali passati in Istria furono i più belli della mia fanciullezza.

GIANI STUPARICH

LA « JOTA » TRIESTINA

È una minestra greve, di consumo e gusto in prevalenza popolani: cappucci agri, fagioli, patate; soffritto con olio aglio e farina; un pizzico di *kümmel,* due foglie di lauro e una manciata di polenta. Ma se per caso, sbadatamente, vi scivola dentro in più qualche morbida cotica o una doppietta di salsicce, lasciate stare, fate finta di nulla: sarà tanto di guadagnato. Deve bollire a lungo (tre ore almeno), e una volta pronta è bene lasciarla riposare, rassodare; c'è addirittura chi la preferisce del giorno prima, riscaldata. La *jota* si differenzia dai minestroni fatti coi medesimi legumi, soprattutto per il gradevole apporto del suo fondo acidulo e degli aromatici correttivi che lo mitigano e insieme lo integrano. Dunque una minestra solida, convincente, di quelle che danno soddisfazione in anticipo: a sentirne l'odore, a vedersele davanti, a cacciarvi dentro il cucchiaio. Sembra poi d'obbligo ingollarla a cucchiaiate colme, scavate nel denso, senza fretta ma anche senza interruzioni, con attento piacere alla mescolanza d'incontri e sapori che vi si alternano e confondono. Non direi invece che consenta margini d'interpretazione poetica, di evasione lirica: è una pietanza irrimediabilmente prosaica, proletaria, riservata a gente che fatica sodo e che sodo deve mangiare. L'ideale — poniamo — per chi ha trascorso una lunga mattina sulle calate del porto, a scaricare navi,

gobbo per somma di quintali: in osteria, dopo quel primo piatto, il pover'uomo ricomincia a ragionare, riprende a vederci chiaro. E qui, per associazione d'idee, il pensiero subito imbocca, tra case alte, le malinconiche strade che menano al Puntofranco di Trieste: in cerca proprio di quelle osterie, un tempo numerose nel quartiere, ma che adesso tendono a sparire, o si trasformano. Facile figurarsi uno scaricatore qualsiasi che vi giunga in quel momento. Dalla gelida strada, sventagliata di nevischio e bora, l'uomo entra nel soffoco dell'osteria con frettolosa pesantezza; e di colpo gli par di sentire, fra odori commisti, un odorino acidulo, tutto speciale. In mezzo ai tavoli, ancora annusando, grida verso la cucina: « Jota? », e pesta i piedi, e si stropiccia le mani intirizzite. « Jota! » lo rassicura, dietro il tramezzo, una squillante voce di donna grassa. L'uomo siede di schianto, ed è come se già avesse davanti, sulla tovaglia, la calda minestra saporosa: dentro vi affonderà il cucchiaio, e insieme vi affonderà la fame, la fatica, le sei ore di duri sacchi sul collo, il freddo di neve e bora della mattina d'inverno; forse vi affonderà anche la sua scontentezza, un po' della sua pena di vivere. Ma intanto sta dicendosi che ci vorranno almeno due piatti.

OLIVIERO HONORÉ BIANCHI

LA CURA DEL VERDICCHIO

caro Dell'Arco,

questa volta non ho proprio nulla da scrivere anche se, ironia, sono a tavola per parecchi mesi dell'anno in un albergo rinomatissimo in questa costa (e chiedilo agli amici che ci son stati se si mangia bene; e vienilo a constatare); poi Tombari ha, coi *Ghiottoni*, rastrellato tutte le ricette nostrane. Se può interessarti un'abitudine personale ti dirò che curo ogni sorta di « influenze » con il Verdicchio (e bada, di solito ne bevo pochissimo). Con i primi sintomi, subito mi metto a letto e nel giro di una mezz'ora, sorso a sorso, vuoto, o quasi, uno di quei cordiali fiaschetti di Cupramontana di cui tengo sempre qualche scorta. Non dolce, non forte (il colore non c'entra nel vino, e, chi lo vuol chiaro sbaglia!), senti che rinfresca tutta la gola, e la febbre non insiste. Quando mi risveglio sono guarito; resta un po' la bocca amara. Provaci, Dell'Arco, e mi ringrazierai. Il metodo è stato un miracoloso preventivo anche per l'Asiatica e l'Australiana. Credimi coi più cari saluti il tuo

VALERIO VOLPINI

Fano, settembre 1959

GRATINI E VERZE, LA VITA DE L'OMO

Da putela mi no gaveva
el garbato formà del bongustaio,
a gavarìa magnà
pan col formaio.

Pasta gratà e verze sucarine,
'na minestra da Dio.

Gavaria fame — mi provava dire —
solo de pomi, solo de confeti.

Me papà capo tola
con n'ocià el me gaveva
bela e imbalsmà.

Po', co 'na vose senza remission:
« Magna e tasi, gratini e verze
xe la vita de l'omo ».

NERINA NORO

GRATTARELLI E VERZE, LA VITA DELL'UOMO (*dialetto vicentino*). Da bambina non avevo la gola formata del bongustaio, avrei mangiato pane e formaggio. Pasta grattata e verze zuccherine, una minestra da Dio. Avrei fame — io proyavo a dire — solo di mele, solo di confetti. Mio padre capotavola con una occhiata mi aveva bella e zittìta. Poi... con una voce senza remissione: « Mangia e taci, grattarelli e verze è la vita dell'uomo ».

LA ROBUSTA CUCINA PAVULLESE

Le torte, al mio paese, sono in stretta relazione con i piatti base, minestre e primi in genere, della cucina. Alle tagliatelle corrisponde la torta di tagliatelle; al risotto, la torta di riso; e ricotta e bietole, o spinaci, concorrono nell'erbazzone come nei classici tortelli. Espressioni, tutte, di una cucina robusta, creata per stomachi capaci, stuzzicati dall'aria frizzante che scende dal Cimone. Si amano le cose saporite, insomma, ma si vogliono anche, in esse, doti di fondo. In campagna domina la più schietta semplicità. Elemento fondamentale dell'alimentazione è, troppo logico, la farina. Bastano farina ed acqua, con un po' di sale, per fare le «crescenti»: rotonde, soffici, gustose, grazie al sistema di cottura antico di secoli, almeno un paio di millenni. La pasta viene cotta tra le tigelle, che sono di creta umida e calcare, di forma rotonda, facili ad arroventarsi. Nelle scampagnate, che nessuno concepirebbe senza un buon pranzo finale campagnolo, le «crescenti» si alleano con i polli alla cacciatora e con il vino rosso, favorendo una conversazione, nel dialetto largo e strascicato, sfottitoria e cordiale. Le prodezze gastronomiche, le prove di resistenza, sono altamente apprezzate. Ho sempre pensato che mio zio, se diventò sindaco, fu più per la possanza del suo stomaco che per la sua fama di avvocato. Lo ricordano ancora come una forchetta impareggiabile. Ma non si creda che i miei compaesani

siano succubi e schiavi della gola. Bongustai, certo, e dotati di ottimo appetito; ma i giovani non esitarono, dopo l'otto settembre, a stringere la cinghia arruolandosi in massa nelle brigate partigiane.

VICO FAGGI

IL « ZEPPOLAIUOLO »

Quando a Napoli mi reco da solo, sfuggendo le strade del centro, i luoghi ricchi e brillanti, nascondendomi con eccessiva e quasi maniaca cura a chi possa riconoscermi, ritorno come un assassino alle strade della mia infanzia. Sono strade tristi, di quartieri poveri, dalle parti fuori mano, verso occidente, dove la Città — una volta — confinava con le paludi ai piedi del Vesuvio e della collina di Poggioreale. È ancora oggi periferia, ma quando ero ragazzo le fosse bianche per la calce dei nuovi edifici si aprivano tra i campi di insalate e le cavolaie degli orti. Ritorno, dico, su quelle strade e le trovo, adesso, logore e nerastre in confronto del mio ricordo, nel quale esse si allineano ancora chiare, dritte, nuove e perché troppo nuove ancora più tristi. Strade di grandi blocchi di case operaie, di piccole comunità di ferrovieri, meccanici, minimi impiegati del genio civile, strade tra antichi fondachi cavernosi in fondo ai quali s'aprivano le bocche fiammeggianti dei forni, o gli antri delle tintorie e dei produttori di soda caustica. Dico di quella parte di Napoli trascurata anche dagli scrittori comunisti, che la conoscono poco o niente perché essi, da ragazzi, erano borghesi e abitavano nei quartieri signorili. Dico di quella Napoli al confine delle piccole vetrerie, delle officinette meccaniche per la riparazione di macchine da cucire e di biciclette, delle filature e opifici di carte valori chiusi nei loro tetri finestroni pol-

verosi, tutti uguali. In questa parte di Napoli dove io sono nato ed ho vissuto da ragazzo si trova un luogo detto « Il Tredici » ch'è corruzione di Lautrec, il generale francese che vi condusse milizie d'assedio e vi morì di peste. Allora, quando ero bambino, scavando le fondamenta dei palazzi nuovi affioravano le fosse dei soldati di Lautrec, morti di peste. Molte ossa furono impastate nella calcina di quei tristi quartieri nuovi. Tutto questo ho detto per situare al crocicchio d'una via ancora adesso chiamata Venti Metri, il carretto coperto di lamiera, chiuso come una casettina zingara da sacchi di juta, entro il quale ardeva il focone con la padella d'olio perenne d'un friggitore notturno: un « zeppolaiuolo », cioè un cuciniere di « zeppole », le frittelle gonfie d'aria che i poveri di Napoli mangiano ancora come una rara delizia della loro aleatoria cucina. La mia immaginazione di ragazzo è dominata dal carretto e dal focone ardente di quel « zeppolaiuolo ». Nelle notti di pioggia e di vento — da dicembre a febbraio — era la sola isola calda e viva, nella gelida strada. La sua « grida » distesa e malinconica richiamava misteriose ombre, rapidi fantasmi nelle prospettive rotte e biancheggianti dei muri e delle facciate abbandonate dai muratori.

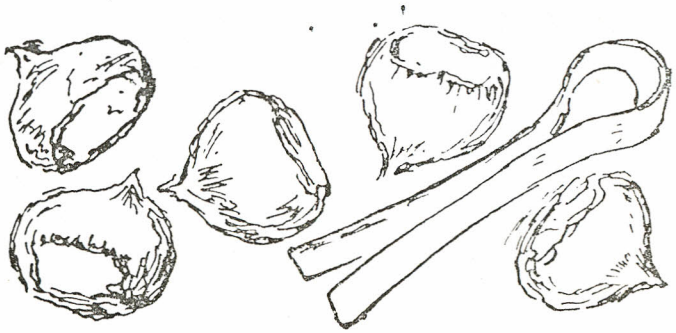
GIOVANNI ARTIERI

LA PAGLIATA

La pagliata è un piatto tradizionale, antichissimo, della cucina romana. È l'intestino tenue secondo del manzo, detto la digiuna o il digiuno perché sempre vuoto, se non del chimo, e cioè di quella pasta omogenea, viscosa, lattiginosa, che è come il sugo ultimo della digestione, il vero e puro elemento nutritivo. La pagliata va mangiata soltanto il giovedì sera, e cioè soltanto la sera dello stesso giorno in cui si macella. Va accuratamente liberata dal grasso in cui è immersa, e dalla sottile pelle che l'avvolge. Poi tagliata a ciambelle, e legata da un capo e dall'altro, così che, cuocendo, il chimo non esca. Può essere cucinata in vari modi. Ma soprattutto in umido o al forno. Meglio al forno, o sulla gratella, con brace di carbone di legna. È un sapore straordinario: come se un formaggio, invece di esservi sparso sopra per condimento, fosse naturalmente racchiuso nel cibo stesso: quel chimo gustato di sorpresa, nella sua vita fermentante. Sale, pepe, olio e un goccio di vino completano la preparazione della pagliata arrosto: che, se freschissima, è tenera, croccante, profumata: un piatto prelibato, una delicatezza, o, per dirla con Apicio, una « *polytéleia* », una sontuosità, un lusso. Chiudo gli occhi mentre assaporo, e penso al mio vecchio maestro Ettore Stampini, alle lezioni su Persio, al *calidum sumen,* mammella di scrofa ripiena del suo latte. Riapro gli occhi: ciò che vedo, il colore rosso delle mura,

questo scenario di pietra e di mattoni, si accorda perfettamente con ciò che assaporo: qualcosa di fermentato, di forte, di bruciante e tuttavia piacevolissimo: come una eccitante eppur ferma familiarità con le potenze infernali della corruzione e del fermento, della morte e della vita, un sorriso pio verso ogni male, anche il proprio.

MARIO SOLDATI





PAPINI E IL PANFORTE

Aborro la menzogna, ma lasciar credere, senza smentirla, cosa non vera, è pure peccato? Se così è, ne faccio ammenda con pubblica confessione. Molti anni fa, quando io ero preside del Magistrale di Siena e Papini aveva allora pubblicato la *Storia di Cristo*, Papini m'invitò a colazione. Arrivato a Firenze, entrai nella pasticceria più vicina e comprai un panforte, naturalmente venuto lì da Siena come risultava dal nome della ditta scritto sull'orlo. A fine di tavola il panforte vien tagliato e assaggiato fra esclamazioni di meraviglia: « Eccellente! Squisito! ». La signora Giacinta osserva che i panforti bisogna comprarli a Siena: quelli di Firenze non valgono nulla. Il marito insinua ridendo: « Tentativo di corruzione. Il fabbricante deve essere padre di una tua alunna e ti ha fatto un dono eccezionale. Io di panforti così buoni non ne ho mangiati mai ». Le bambine tacevano estasiate. Volevo dire che avevo comprato il panforte a Firenze, ma... non so perché tacqui: forse per non togliere la fede a Papini proprio nel tempo della sua conversione. Un mese dopo, Papini pregava il comune amico Arcangelo Di Staso di comprargli un panforte, lui che stava a Siena, perché quelli che vendono a Firenze sono molto diversi...

DINO PROVENZAL

IL CARCIOFO ARROSTITO

Sono scomparse le grandi e affumicate cucine della nostra infanzia con le mattonelle di maiolica sempre traballanti e le foglie di lattuga irrorate di fosforo contro gli scarafaggi disseminate negli angoli. Adesso trionfano i mobili componibili « all'americana », di ferro smaltato, e se non siamo ancora arrivati alla sterilizzata sala anatomica di *Mon oncle*, certo non possiamo più cucinare determinati cibi. Per esempio: i carciofi arrostiti: che richiedono il vecchio focolare con la cucina a carboni (e devono essere carboni di legna); pazienza e tempo a disposizione (la preparazione è semplicissima ma la cottura è lunga e laboriosa); indifferenza verso il fumo che annerisce le pareti (poi verrà l'imbianchino, a fine stagione, a dare una ripassata). Il carciofo arrostito infatti si prepara nel seguente modo: mozzato a metà del gambo, lo si batte sul marmo perché le foglie si allarghino e si squamino meglio (devono essere del tipo senza spine), poi si riempie al centro, lavorando di pollici per intasarlo meglio, di prezzemolo e aglio tritato, e un pizzico di sale, e si mette sui carboni. Si lascia cuocere versando l'olio, sino ad imberlo, goccia a goccia dall'oliera (col fazzoletto asciugarsi le lacrime provocate dal fumo perché cadendo non bagnino la pietanza). Le foglie esterne, bruciate, vanno eliminate. Si mangia come il carciofo lesso, staccandone le foglie una alla volta e mordendone la punta: sino al

cuore, tenero, profumato, bianco, il sancta sanctorum delle delizie. Vecchi sapori della nostra infanzia ormai sopraffatti e sperduti — che io ritrovo ogni anno miracolosamente perché dalla provincia una zia che mi conosce ghiotto di essi mi manda ad ogni stagione una decina di carciofi arrostiti: e il sacchetto di cellofane che li chiude è la sola concessione alla modernità, ma evita, al tempo stesso, la restituzione del « vuoto ».

MICHELE PRISCO

« STRANGOLAPRETI » E ALTRO

Peltri con il marchio di San Marco, il rame alle pareti e un *vecio fogoler;* intorno alla cappa, un telo bianco inamidato a dimostrare le particolari attenzioni della massaia per un luogo riconsacrato ogni giorno dalla fiamma, ch'essa alimentava con gesto da officiante. Ora, non più. Nelle case istriane abbandonate, deserte, s'estinguono finanche i ricordi e le pareti esalano il penetrato calore. Tra rimpianto e memoria, mi ridico le vecchie usanze, come i bambini quando si raccontano da soli una favola piena d'incantesimi. E favoloso mi sembra, nel rievocarlo, il suono delle campane che si chiamavano l'una con l'altra dalle torri, nell'aria mossa da un allegro *borin*. Pasqua, la Madonna grande, la Madonna piccola; oltre alla campana, a solennizzare feste, c'era sempre *el vecio fogoler*. Arrivava il Vescovo e giù spianatoie di « strangolapreti » nell'acqua in bollore; ne mangiassero fin che volevano anche il parroco e il pievano, che di ravioli ce n'erano a non finire perché, è tranquillizzante dirlo, non si trattava che d'innocenti agnelotti impinzati di spinaci, maltrattati sul tagliere e subito racconsolati da uova, burro, parmigiano e... (vedi ricettario di Nonna Gigia) da un'idea di noce moscata. Nel battuto di spinaci, un pensierino di cipolla, tritata tra macerazioni e lagrime, ci stava molto bene. Alle volte, al posto degli « strangolapreti », nome irriverente, ma generoso e cordiale, si opta-

va per i « maccheroni fusi ». Dicono gli untuosi, genuini codici: « Fatta la sfoglia, si taglia a losanghe e, dopo essersi provveduti di una asticciola leggermente affusata, si prende delicatamente per un angolo la losanga, si arrotola intorno all'asticciola, si sfila con dolcezza e si ricavano delle penne o pennette ». La ripiegatura intorno all'asticciola ispessisce la sfoglia che, dopo cotta, risulta sempre al dente e riesce più gradita. Si corona la meticolosa fatica con un sugo vaporante profumi propiziatori.

AUREA TIMEUS

UN'INSALATINA DI POMODORI

Prendiamo questo viottolo: al di là c'è una siepe; ecco, sul terreno si apre, come un tenero ombrellino verde, una pianticella graziosa e, vicino, ancora un'altra e poi un'altra. Guarda che frutti leggiadri: tutti brillanti di riflessi verdi e rossi; son proprio i bei pomodori delle nostre terre meridionali. Uno, due, tre, quattro... aiutami a coglierli. Ne abbiamo subito le mani piene: è tutto un profumo di polpa fresca. Torniamo ora al nostro tavolo di legno grezzo, alla nostra oasi. Eccoci: è il riposo. Sorridendo, taglio in quattro ogni pomodoro: mi cade a spicchi dalla mano nel rustico piatto di ceramica. Ancora un profumo? È qui la piantina di basilico, alle mie spalle, tutta densa di foglie vive. Ne trito qualche fogliolina garbatamente, tanto da non disperderne il verde lucido; uno spicchietto d'aglio, che si veda e non si veda. Un soffio d'origano a volo sugli spicchi accesi, e che tutto navighi in un fondo di oro liquido. Forse, se ti piace, vi metterò ancora una civetteria di aceto. Il pane scuro di grano accompagnerà la nostra incantevole insalata. Basta per la nostra felicità questo piatto fatto alla svelta, senza ricette difficili, che è tutto un riflesso, una freschura, un profumo. Siamo al tramonto: il cielo è quanto mai carico di luci. Ma tra poco, sul sogno della nostra insalatina, sorriderà la luna.

EMMA GIANTURCO

MAE CRUSTULETTI

Da faìna gianca: s'azzunze apprêuvu
un russu d'êuvu e d'âegua poca.
E poi s'impasta adoxiu adoxiu:
nu propriu u coxiu l'è de fò prestu.
E poi se tïa a crusta biunda:
ne nasce riunda luna che a rïe.
Ma l'astru duçe tostu a têucchetti
se taggia, netti, da mette a-u fêugu.
U pensa l'êuju a föli d'öu
i cuscinetti mâe crustuletti.

LUIGI PANERO

I MIEI CROSTOLETTI (*dialetto di «Leûa», Loano di Liguria*). Della bianca farina: s'aggiunge appresso un rosso d'uovo e acqua poca. E poi s'impasta adagio adagio: non è proprio il caso di far presto. E poi si tira la sfoglia bionda: ne nasce una rotonda luna che ride. Ma l'astro dolce tosto a tocchetti si taglia, netti, da mettere al fuoco. Ci pensa l'olio a farli d'oro i cuscinetti miei crostoletti.

DEL CARCIOFO

Dovendo tessere l'elogio, da figlio adottivo di Roma e da modesto bongustaio, di qualcosa che faccia parte indissolubile del paesaggio gastronomico romano, non esiterei a volgermi al carciofo. È a lui che la fantasia, sollecitata da ricordi antichi e da profumi attuali, si volge non appena la primavera verzica timidamente. Attraverso di lui ci si ricongiunge agli dèi dell'Agro, ci si purifica dalla pratica delle carni, si riacquisisce il senso dell'unità dell'umana famiglia nell'interrogazione delle foglie misticamente congiunte per la vita e per la morte intorno all'asse vegetale. Esso sorge nelle colline di tra il groviglio di foglie irsute come Venere Anadiomene dalla spuma di mare turbato, accoglie nelle sue foglie il colore glauco e ferroso appunto di mare su cui incomba un cielo carico di tempesta ancora non esplosa, ma va chiarendosi e ingentilendosi via via che si procede verso l'intimo suo sino a conoscere la dolcezza di un verde liquido come l'epidermide di un bambino addormentato all'ombra di un cespuglio mosso dal vento. Il gusto amaro e dolce in lui armoniosamente si congiunge con una prevalenza sapiente del primo sul secondo quasi che volesse significarci essere questo, nello sfogliarsi dei giorni, il sapore della vita, ma che, accrescendosi l'amaro, man mano che ci si approssima alla consumazione, si accresce anche l'amore di ciò che sfugge e insapora sempre più a fondo e

a lungo i sensi dell'uomo. La morte, in genere, distrugge la creatura vegetale — come del resto l'animale, fatta eccezione per certi capi di selvaggina nobile — le toglie ogni integrità e bellezza, ma il carciofo, anche dopo morto, tradisce la sua nobiltà nella pudica contenutezza delle sue membra, nella gentile rilassatezza del suo corpo che saluta, di là dalla cottura, la vita col fiato soave della sua natura generosa. Se c'è creatura vegetale cui sia legittima la fierezza questa è proprio il carciofo ché alcuni esemplari hanno proporzioni, compattezza loricata, poetico sboccio, da essere degni di fornire ad una Venere d'Arcimboldi i seni e ad un Bacco barocco la corona. Alcuni idolatri, estetizzanti ne custodiscono il fondo, il ricettacolo, per anni, servandolo alle date memorande ma esso preferisce immolarsi per intero e donarsi anziché all'appetito prezioso dei singoli alla fame sana delle masse, nel paesaggio gioioso delle primavere. Dei furbi alchimisti moderni ne hanno strizzato gusto e virtù per certi loro elisiri a pro dei fegatosi ma è gloria artefatta cui il carciofo, schietto e naturale, tien poco, per non dire che dispregia. Né è da tacere che il carciofo, in attesa della profetizzata conversione degli ebrei, costituisce uno dei più sensibili punti d'incontro di questi con i cristiani, in riparazione probabilmente di quella famosa carne di maiale che li divide.

MARCELLO CAMILUCCI

I BISCOTTI DI SCARPETTA

Molti anni fa, ero ammalato. Mi riempivano di medicine scure e amare. Sognavo insalatine verdi, torte gelate, creme alla vainiglia; ma il dottore aveva prescritto latte bollito e brodini vegetali ch'io sorbivo di mala voglia e che non bastavano a ridarmi le forze. Mia madre disponeva invano sul letto i giocattoli e i libri pieni di figure. Non li toccavo nemmeno. Un pomeriggio, udii mio padre e mia madre parlare nella stanza accanto. Mi batteva forte il cuore ogni volta che sentivo pronunciare il mio nome. A un tratto, la voce di mio padre s'animò: « Continuiamo la cura. Di fame non morrà ». La sera, vi fu un po' di trambusto. S'era fatto tardi e mio padre era atteso al teatro per la prima d'un suo nuovo lavoro. Nel radersi, s'era ferito leggermente a una guancia e pareva non trovasse nessuna cosa a posto. Intanto, mia madre gli aveva annunciato: « Rocco, Scarpetta ha mandato il cupè ». Nella fretta, mia madre poggiò sul mio letto un pacchettino e al babbo, venuto a baciarmi al momento d'uscire, disse: « L'ha portato il cocchiere di Scarpetta ». Rimasto solo, non seppi resistere alla tentazione e aprii il pacchetto. In una scatola di metallo lucido, allineati con ordine su tre file compatte, c'erano dei biscotti. Tremando, assaggiai il primo. Gustai il secondo. Mandai giù il terzo e alla fine non li contai più. Quando mia madre se ne accorse, ne fu desolata. Però (nella sor-

presa svanì il suo dolore), la notte migliorai e non passò una settimana che già sedevo a tavola tra i miei genitori, felici della mia guarigione. Alla frutta, mio padre esclamò: « A proposito, Maria, ho ringraziato Scarpetta; ma sostiene di averti inviato dei fiori e non dei biscotti ». Mia madre si strinse nelle spalle e, come parlando a se stessa, in un filo di voce aggiunse: « Eppure, qualcuno deve averli portati quei miracolosi biscotti ».

ONOFRIO GALDIERI

UNA MINESTRA GENOVESE

Augusto Vittorio Vecchj pubblicò nel 1880, da Nicola Zanichelli, con il pseudonimo di *Jack La Bolina* una nuova raccolta delle sue fortunate "leggende di mare". Questo volume uscì col titolo di *Preboggion*. Il titolo giunse un po' strano agli stampatori modenesi (la Zanichelli ancora stampava nella città fragrante di mortadelle, zamponi e lambrusco). In un primo tempo il Vecchj desiderava questo titolo: *Boullabaisse*. Poi ci ripensò: e alla fine pregò il signor Nicola di porre definitivamente sul suo manoscritto che sapeva di vento e di vele il titolo definitivo di *Preboggion*. Il nome, ripetiamo, suonava strano, all'editore e ai tipografi. Chiesero all'autore cosa significasse. Rispose: « È il nome d'una minestra genovese alle Crociate dei marinai di Caffaro ». Il signor Nicola pregò *Jack La Bolina* di chiarire meglio la cosa ai lettori. L'autore rispose con una lunga lettera. Spiegò il titolo sotto le dimensioni della *leggenda* e della *realtà*. La *leggenda*: « Anton Giulio Barrili narra che i marinai genovesi crociati all'assedio di Cesarea, la fame straziando le viscere ai pii guerrieri, non esitassero e raccoglier le erbe de' campi, e che componessero una zuppa condita d'olio e di sale. Magro mangiare invero, che non per tanto destò la cupidigia dei catafratti compagni dell'esercito. I quali non disdegnarono l'offerta d'una scodella per sé ed esitarono un tantino ad accettarla per il buon Goffredo, chiedendo-

si l'un l'altro se quella minestra rozza e silvestre era degna del *preux Bouillon*. D'onde l'origine del nome che attualmente porta la zuppa d'erbe e che in vernacolo ligure suona: *preboggion* ». La *realtà*: « Raffaele, mio carissimo amico, rafferma i miei scrupoli etimologici colla seguente lettera: " Carissimo collega, sento che volete occuparvi del *preboggion,* e temo che, non essendo genovese, non siate abbastanza bene informato di questo *pot-pourrì* botanoide. Quindi, nell'interesse tanto del sullodato *preboggion,* come delle cose Ligustiche, vi dirò che cos'è. Il *preboggion,* è un mazzo di ortaglia, cioè uno o due cavoli ancor giovani e di qualche foglia di bietola. Alle volte si aggiunge qualche ramoscello di prezzemolo (*petrocillo* degli antichi genovesi). Queste diverse erbe si mettono nella minestra e si fa riso co' *preboggion* "». Fu interrogata anche Agostina; che era la vecchia cuoca dello scrittore. Rispose: « Alcune erbe aromatiche non guastano il *preboggion,* come anche non guastano alcune insalate campestri: tali sono la pimpinella, la cicerbita, la terra-crepoli e simili. Al mio paese [Cesarano] lo si fa senza mescolarvi né pasta né riso: è minestra di quaresima ».

CARLO MARTINI

L'ACQUA-SALE

Pigghie tre-quatte stòzzere
de pane toste e nire;
mìttele a spunze; sprìscele

nda nu piattédde spase;
spetacce na cepodde;
mìttece sale, rìfene,

nu file d'ogghie e cite;
e senze c'u ccumpagne
p'u cucchiare o p'a vròcche,

ma sckitte pe duie dite,
'stu paste de campagne
lèste ze squagghie 'n mmocche.

GIACOMO STRIZZI

L'ACQUA-SALE (*dialetto pugliese*). Piglia tre quattro tozzerelli di pane tosto e nero; mettili ad ammollire; spremili in un piattello spaso; spezzetta una cipolla; mettici sale, origano, un filo d'olio e aceto; e senza servirti di cucchiaio o forchetta, ma soltanto con due dita, questo pasto di campagna lesto si squaglia in bocca.

1
LEZZI ED OLEZZI GASTRONOMICI

Girando il mondo in lungo e in largo, il più canonico degli appetiti si trova, molto spesso, di fronte ad ostacoli difficilmente espugnabili. Non parlo della solita nostalgia per le tagliatelle cotte come Dio comanda (nostalgia ch'è comune a tutti gli italiani bennati, lo ammettano o no): anche a parte le tagliatelle, ci sono in tutte le cucine piatti commendevolissimi cui ci si accosta non con rassegnazione ma con godimento. Gli ostacoli vengono invece da alcuni condimenti esiziali o per la natura o per la quantità, i quali diffondono intorno a sé tale acerrima costanza del loro essere da togliere l'appetito non dico a una caserma di reclute, ma addirittura a un convento di frati. Cominciamo proprio dalla Francia, e soffermiamoci, per un istante, sugli intimi e totalitari rapporti tra la Provenza e l'aglio. Da Arles a Lione, ad Aix-en-Provence a Orange (e un pochino, magari, più in là) il sentore dell'antico ingrediente, nemico dei vermi, ed eziandio degli uomini, impera sovrano. Non dico che un tantinello, un soffio d'aglio guasti sull'abbacchio arrosto e sugli spaghetti alla marinara nonché su altri semplici e gustosi manicaretti, anzi, più di una volta quel piccolissimo cenno vivificante ci vuole. Ma « di Provenza il bel suolo » odora d'aglio infaticabilmente, con costanza degna di miglior causa, infestando ogni bocca ed ogni ritrovo, insistendo su tutti i palati, mortificando gli atterriti olfatti. Giaufré Rudello, dunque (che non par vero), cantava nel mezzo di questo gravoso sentore gli incanti lontani di Melisenda la quale «sulla spiaggia asïana» sgranava gli occhi e discioglica le chiome nel fetore del grasso di montone, delizia onnipresente dei satrapi dell'Asia spaziosa, croce degli affranti europei... Al di là dei Pirenei, nella Spagna dai piatti vigorosi e sapidi (non abbastanza apprezzata, forse, la sua cucina dagli schizzinosissimi intenditori che le cibarie le vogliono piuttosto « faisandées », nel delicato punto di rottura tra il maturo e il putrido), nella Spagna della « paella a la valenciana » e del « cochinillo asado », imperversa l'odor grosso e virulento dell'olio non raffinato, a sguazzo nella morchia rancida... E andando più oltre, al di là dell'oceano, gli innumerevoli sapori del Messico sono straziati dall'onnipresente «chile », un prepotentissimo peperone che si offre all'unanime amore dei messicani in una sessantina di varietà, taluna coltivata, le più selvatiche: micidiali tutte. C'è persino un apprezzatissimo piatto nel quale tale aggressivo vegetale si mescola a mansalva con la cioccolata. Si dirà che esagero, che per me soltanto da noi tutto va bene: né sapori invadenti né ingredienti aggressivi. Debbo però aggiungere qualcosa sia pure alla chetichella, sottovoce, passibile, come divento, in Italia, con tale dichiarazione, quasi quasi d'arresto se non proprio di scomunica. Pur nato nelle contrade che furon del papa non sopporto il formaggio che ha ammorbato e tuttora ammorba tante ore della mia vita. Dicono che i cinesi non ne man-

gino: però la Cina — la feudale e la riformata — non è mai entrata né credo entrerà mai nei miei itinerari. Sopporteremo, dunque, non (salvo dolorosi casi eccezionali) il sapore, ch'è troppo, ma, tappandoci il naso, il lezzo o l'olezzo di ingrediente da noi divenuto quasi un elemento, poiché sbuca da tutte le parti, ovunque si insinua, amico antichissimo degli italiani ma, per mia disgrazia e mortificazione, nientissimo affatto amico mio. Confessione certo da vergognarsene, fatta fra gente che, spaghetti, cannerotti, taglierini li sommerge, da sempre, nella millenaria spuma del cacio, come pontifica, estatico, il solito Stecchetti, celebrando il ricordo di un suo luculliano fasto ferrarese, con lo scampanio festoso e ghiotto di due versi che compendiano — ahimé — la gastronomia romagnola: « Oh al parpadell cun e' ragù che gronda - e infurmaiëdi come queli d'Frëra ». Per il primo verso d'accordo, per il secondo... Sarà meglio lasciar lì, ogni paese e ogni persona con le sue croci e con le sue delizie.

GIUSEPPE VALENTINI

TRE RICETTE MONTANARE

caro Dell' Arco,

eccoti tre ricette, purtroppo « nude e crude ». Le ho infatti raccolte direttamente da montanari biellesi, dell' alta valle dell'Elvo, che me le hanno dettate. Riflettono un'economia chiaramente montanara: riso, polenta, castagne, toma. Il primo piatto, stando al sarcastico commento finale, non deve essere troppo amato, trattandosi di qualcosa che riempie molto ma nutre poco. La seconda ricetta è curiosa, in quanto non mi risulta che altrove, fuori dal Piemonte, si preparino minestre con la malva che, se non erro, serve più ai decotti che ad accompagnarsi con il riso. L'ultima è una merenda appetitosa, che ho gustato più volte io pure, da ragazzino, quando, tra partigiani e « repubblichini », giocavo nelle baite coi figli dei pastori. Tutto qui: tre piccole, curiose ricette di gente all'antica. Se ti servono, bene. « Cucinale » come meglio credi. Se no, fa niente: ti resterà la curiosità (forse) di assaggiarle.

GUSTAVO BURATTI

Biella, settembre 1959

EL MACH. Pié dëj castëgne frësche e gavéje la prima pèll; sboientéje e gavéje ël piàsc. Venta féje boj fin-a ch'a sio pròpi disfàce: ai va 'n duj óre. Dòp, giontéje ël ris, con lacc, buro e la sal par condimènt e roié

ben. El disné a l'è bèle prontà. « Mach macà, vèntri pièn e mal mangià! »

(Prendere delle castagne fresche e sbucciarle, togliendo, dopo averle scottate con l'acqua bollente, anche la buccia interna sottile [il « piasc »]. Si deve farle bollire molto, sino a che siano proprio sfatte: occorrono circa due ore. Dopo, aggiungere il riso, con latte, burro e sale per condimento e mescolare bene. La cena è pronta. « *Mach macà*, pancia piena e mangiato male! »).

RIS E RIONDELE. Pié djë riondèle e ciapuléje, bèn, con na mèsa sciola e na caròta: campé tut ant l'eoa frëgia: as condìs con ëd l'euli e con dël buro cru e 's fa cósi na mesóra: dòp as campa dinta 'l ris e la mnèstra a l'è bèle fàcia. Butéje sóra 'n póch ëd gruera raspà.

(Prendere della malva e tagliarla bene con la mezzaluna, unitamente a mezza cipolla e ad una carota; buttare il tutto in acqua fredda e condire con olio e burro crudo: cuocere poi una mezzoretta, dopodiché si aggiunge il riso. Ecco fatta la minestra. Mettere sopra un po' di parmigiano grattugiato).

EL FRICC. Fé frigi ël buro con na frësca d'ai; tajé duj fëtte dla toma da cartoné e giontéje ël buro fricc; quant che 'l formacc a fila bèn, as mangia bèle parëcc con la polenta dura.

(Friggere il burro con uno spicchio d'aglio; tagliare due fette di toma molto vecchia [« toma da carrettiere »] e aggiungervi ancora del burro fritto; quando il formaggio si fonde bene, si mangia così, con della polenta dura [scondita]).

IL CUOCO D'ARPINO

Un tipetto così di cuoco cispadano, come quello descritto da Adolfo Giaquinto in un sonetto dell' '87, sarebbe piaciuto a Gadda, per quel suo modo di presentar la lista delle vivande agli avventori dell'osteria « Alle Belle Arti ». Era un cocarello di Arpino trapiantato a Roma e Giaquinto, ascoltandone le frasi, ricavò gli « estremi plurilinguistici » (come si direbbe oggi) per questo gustoso monologo:

Si lei, signore, dichi cosa vole,
abbiamo cappelline e cappellette,
pastine in brote, baccalà 'n guazzette,
e ùmmete de manzo cuffaciòle.

Vulete pescie 'n ùmmete, sceriòle?
Te facce 'un bel piattine de spaette?
Pummatòre arrepiene nu l'ho dette
ca c'è remaste un pummatore sole.

Vulisse spezzatini de vitelle?
Cutalett'appannate, marz'allosse,
frittate co' bresciutt'alle padelle?

Rignone? è tremmenate stammatine.
T'arròste 'na bistecca belle grosse?
Parecchie a lu signore, Sarrafine!

Il cuoco di Arpino potrebbe essere l'antenato ideale di quel personaggio del *Pasticciaccio* che al secondo capitolo sale a Marino con tutto

un « programma » che rimette a nuovo una vita. Questo andava *a la grotta del sor Pippo* a cercare *un bianco malvagio* (« un vigliacchetto de quattr'anni »), io girerei volentieri mezza Roma per trovare un cocarello come quello. È già un pranzo a sentillo parlà. E pensa se lo trovassi sotto l'Arco dell'Acetari, in fondo alla piazzetta defilata alle finestre della Cancelleria... Solo un tipo così dovrebbe aprirci un grottino.

ELIO FILIPPO ACCROCCA

IL PONCE « ALLA BARCAROLA »

Gli « omeni de sestiér », che abitano la vecchia periferia veneziana ingombra di stendardi di lenzuola e carrettini di frutta chiusi tra due ponti, rifiutano sdegnosamente beveraggi moderni. Per loro, il principe dei dissetanti resta sempre la « barcarola » (o ponce « alla barcarola », come lo chiamano gli elegantoni che, da San Marco dove abitano, vanno magari fino a San Giobbe per poterlo bere). Cerchio di Giotto o uovo di Colombo, la «barcarola» è una bevanda elementare come la gente che per prima con essa dissetò la gola arsa. Furono i pescatori della Serenissima a scoprire che un « goto » d'acqua con due dita d'anice tagliata da qualche goccia di limone avrebbe tolto la sete a un beduino. Gli antichi bragozzi che dragavano il fondo dell'Adriatico a caccia di sirene o, più modestamente, di brancini e orate, nei mesi estivi erano sempre ben muniti d'otri gonfi di «barcarola». I pescatori veneziani erano, si sa, dei fegatacci. Sui loro gusci di noce tanto si inoltravano nel mare aperto, che talora da pescatori finivano pescati: pirati di Schiavonia o scorridori della Mezza Luna li predavano della pesca, della provvista di « barcarola », e si davano alla pazza gioia. Ma se non avessero posseduto la loro ineffabile ambrosia, difficilmente i pescatori si sarebbero arrischiati di prendere tanto il largo, poiché nulla è implacabile come la sete in mare, dove l'acqua, pur abbondevole a sazietà, è acremente salsa. Oggi

tuttavia anche la « barcarola » tradizionale ha subito la sua modica evoluzione: al posto dell'acqua, troviamo ghiaccio frullato, qualche audace sostituisce alle gocce di limone una stremenzita fettina, e pochi audacissimi addirittura pretendono di aspergere di menta il tutto, facendone sortire un estroso e intrangugiabile cocktail. In verità, la linea maestra della « barcarola » è la più semplice, sia pure con la rinfrescante aggiunta del ghiaccio. Essa irrora le fauci ed addolcisce la gola, schiarisce le idee e ingentilisce la voce, placa l'arsione e sistema lo stomaco sottosopra. Che di più, che di meglio? Inoltratevi nel dedalo veneziano, entrate in qualche buio baretto o in qualche osteria con i « folpeti » annegati nell'ólio e infilzati da uno stecchino giustiziere. Chiedete una «barcarola», e mi sarete amici.

CARLO DELLA CORTE

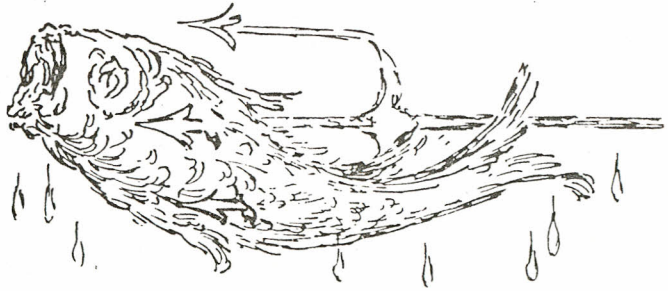
SIMME DEGNE 'E 'STU RRAU'?

A me dateme 'o rraù:
ca fa sempe dummeneca.
Datemmello 'ncopp'a 'n'asteco
d' 'e rampe d' 'o Petraro
addò arriva 'nu sciù-sciù
ca pare 'e fronne
ma songo 'e vvoce 'e Napule ca saglieno,
stanche 'e saglì.
'N'ombra 'e glicine 'ncopp' 'a tavula
tocca e nun tocca 'o piatto.
Chi ll' ha fatto
'stu zugo 'e rre?
Tu, Maria, tu.
Assettammoce. Padre, Figlio
e Spirito Santo, amen.
Che profumo, ah che delizia.
Neh, Marì, posa 'a furchetta!
Aspetta.
Passammoce 'a mano p' a' cuscienza.
Io te voglio bene, te so' fedele.
E tu?
Pienzece: simme degne 'e 'stu rraù?

GIUSEPPE MAROTTA

SIAMO DEGNI DI QUESTO RAGÙ? (*dialetto napoletano*). A me datemi il ragù: che fa sempre domenica. Datemelo sopra una terrazza delle rampe del Petraio dove arriva uno « sciù-sciù » che pare di foglie, ma sono le voci di Napoli che salgono, stanche di salire. Un'ombra di glicine sulla tavola tocca e non tocca il piatto. Chi l'ha fatto questo sugo da re? Tu, Maria,

tu. Sediamoci. Padre, Figlio e Spirito Santo, amen. Che profumo, ah che delizia. Neh, Marì, posa la forchetta! Aspetta. Mettiamoci una mano sulla coscienza. Io ti voglio bene, ti sono fedele. E tu? Pensaci: siamo degni di questo ragù?





UNA PIETANZA CINESE

La mia familiarità con la cucina estremo-orientale si è sviluppata attraverso molte esperienze: ma dovevo capitare in un ristorante cinese di Copenhagen per imbattermi in una pietanza menzionata — attenzione —: « Muscoli adduttori di mollusco cinese gigante ». Naturalmente ordinai e gustai questo piatto. I « muscoli adduttori » si presentarono come lunghe fettucce, accompagnate dalle solite cinque o sei verdure, tipiche di tanti manicaretti cinesi. Ma non potei fare a meno di pensare agli eventuali sviluppi di tale modo « scientifico » di denominare le pietanze: « Lobo temporo-occipitale di encefalo al burro »... « Brattee di tuboliflora in insalata »... Mica male. Un valente psicoanalista, mio ex allievo, che era con me, espresse il parere che i « muscoli adduttori » si riferissero a una qualche parte del mollusco che per decenza non si era voluta altrimenti denominare. Respinsi questa interpretazione. Al pari di quel personaggio di Mark Twain secondo il quale « le ostriche sono insensibili alla musica », io ritengo che ai molluschi, anche se giganti e anche se cinesi, non si addicano distinzioni di nomenclatura anatomica dettate da criterî di pudore. Nulla, assolutamente nulla dovrebbe poter turbare il pudore dei molluschi, o quello di chi se ne ciba.

EMILIO SERVADIO

DUE UOVA AL TEGAME

Sceso in licenza dalla trincea durante la prima guerra mondiale, a un ristorante di piazza Montecitorio ordinai come piatto due uova in camicia: Turati, D'Aragona e altri guardavano con curiosità quel soldatino, con la divisa macchiata, mangiare così candidi e teneri cosi. Gli ultimi giorni di prigionia, quando si facevano i pronostici della liberazione e uno chiese che cosa avremmo voluto allora come primo piatto, io risposi quasi con commozione: due uova al tegame. Al primo ristorante dovetti invece accontentarmi di un *gulasch* di cane. Uova, sono trent'anni che non ne posso mangiare. Le sfioro in un cucchiaino di maionese, nella insalata russa, nel materassino d'una cotoletta, nella crema di un dolce. Ma è come un amore deluso. E fiuto il passaggio della mia vivanda, se alcuno ordina con esotica parola una fragrante frittatina, che a me piaceva sopratutto non farcita, ingenua. Delizioso il rosso dorato delle uova mescolate col pomodoro. Fantastico uno zabaione profumato di marsala. Come un coccodè il tuorlo giallo tra il bianco dell'ovo sodo tagliato per il lungo e disteso su un prato di radicchietto. Meravigliose all'occhio e al gusto tutte le trasformazioni del mio proteo. Ma nel suo guscio nativo, brinato e tepido, o meglio appena fatto, una piccola apertura sopra e un foro di spillo sotto per sorbirlo d'un fiato, è uno dei godimenti più naturali, vicino all'amore o a un

zione la loro abilità disinvolta di peccatori provetti, ma l'aroma fragrante del pesce che s'apre, esalando, nel bacio beato di quei quattro gattoni, solleticherà la tua gola e ti farà miagolare di voglia, finché peccherai anche tu.

GILBERTO LISOTTI

Pesaro, settembre 1959

PICCIONI « ALLA GRILLANDI »

L'anfiteatro verde dei monti Martani, il silenzio che quasi si poteva tagliare con il coltello, l'annuire placido e abbrividente dei pioppi ad ogni riposto pensiero, mi avevano fatto indugiare, più a lungo del previsto, fra le rovine di Carsulae: la città sepolta che ora stanno lentamente riportando alla luce. Strano trovare, nel cuore dell'Umbria, in un paesaggio primordiale ed arcaico, lontano da ogni traccia di civiltà e di progresso, una specie di piccola Roma. Ecco il modesto ma elegante Campidoglio, in « opus reticulatum », con marmi policromi e snelle colonne svettanti nell'azzurro incontaminato; ecco la via Flaminia « vetus », fiancheggiata di monumenti e di sepolcri: una sorta di via Appia in tono minore; ecco l'anfiteatro, così ben conservato dagli apporti morenici degli incombenti Martani da sembrare ancor pronto per le grida rauche dei gladiatori e i ruggiti furiosi delle belve; ecco il teatro dalla snella cavea, intatto ed intonso, quasi sonante dei lazzi plautini, delle rotonde frasi greche. Ecco questo, ecco quello — e visitate Carsulae, fra Sangemini ed Acquasparta, se non mi credete, — quando mi accorsi che avevo fatto tardi, troppo tardi per andare decentemente a pranzo in qualche posto. Ma c'era un cascinale lì vicino, basso e disteso, nobilitato da una vasca di marmo, usata come trogolo per i maiali, e che doveva essere stata un sarcofago, ritmata com'era da dolci figure

di fanciulle, di pampini e d'erbe. La contadina, un tipo di matrona villereccia, mi capì a volo. Quasi non mi fece parlare. Seduto al fresco, con un vinello frizzante e modesto ma dalle ascose virtù, ebbi ben presto, in attesa del « primo » e del « secondo », del prosciutto stringato e del pane sapido da sbocconcellare. Sorvolerò sulla pastasciutta, ma i piccioni che mangiai, ingentiliti di insalatina novella, meritano un encomio solenne. Un misto di dolcezza e di forza, un gusto acre di campi e di sole, un sughetto che, come dice il « Reader's Digest », non dimenticherò. Ecco come si prepara l'entusiasmante vivanda. Cominciamo dalla Salsa (no, non è un errore: la maiuscola ci vuole). Prendete una buccia di limone, una manciata di capperi, tre alici, un pezzettino di cipolla, tre spicchi d'aglio, un po' di salvia e un po' di rosmarino, un cucchiaino di conserva di olive e battete il tutto molto ma molto bene, poi diluite col succo di un limone e mezza tazza di aceto. Fatto questo, spezzate due piccioni e poneteli in un tegame di coccio, con olio, sale e la salsetta che sapete. Coprite e fate bollire a fuoco debole, per circa un'ora. E poi... mi darete ragione. Li vogliamo chiamare, dimenticando il plagio, « piccioni alla Grillandi »? Scusate, ma è questa l'unica speranza che ho di legare il mio nome a qualcosa che duri!

MASSIMO GRILLANDI

LA MELAGRANA

Nel mio vigneto
ho ritrovato spoglio il melograno:
c'erano sterpi intorno e foglie secche
sudario fermo alle mie antiche frane.
Anche una biscia argentea nella pioggia
del tempo che dà cenere
dilagava nel sasso.

E la staccai di schianto
la sola melagrana al ramo curvo,
e risuonò il silenzio
nel bianco della luna che si accese:
sembrava che portassi
una lampada morta
dopo i meriggi a un candido paese.

O tempo, dolce tempo
degli avi, o tovagliato
con le fiammelle rosse
di melagrane a spicchi,
rivedo ancora fermi anche nel vento
i neri uccelli sopra il campanile,
ma non c'è più fragranza
di voci e sogni in rivoli di prato,
tutto si è rinselvato
in quella melagrana non tagliata.

ALBINO PIERRO

I FIORI DI ZUCCA

Che potrebbe gustare di più un poeta, se non una pietanza a base di fiori? Fiori stupendi dei giardini, semplici fiori dei campi, bellissimi fiori alpini, io vi contemplo come un miracolo al vostro ritorno di ogni primavera mi orno di voi i capelli quando mi addentro in un bosco, di voi abbellisco la mia casa, voi canto in tutti i miei versi e nessun cibo io gusto come una frittella di fiori di zucca o di petali di càracul. Abbasso la carne, eterna nemica dello spirito. Abbasso il maiale, sudicio e prosaico. Non mangio pollo: il pollo io lo vedo soltanto in funzione di messaggero dell'alba. Non servitemi uccelli: così belli ed alati, non ho cuore di divorarli. Dei pesci ammiro i colori, la varietà, le fosforescenze; ma preferisco i fiori e i frutti marini: un rametto di corallo, una perla. Ed ecco la ricetta dei fiori di zucca. Lavati i fiori, si lessano e si lasciano raffreddare. Si prepara la pastella: farina, un po' di acqua, formaggio, sale: aglio e prezzemolo tritati; il tutto ben mescolato e frullato. Strizzati i fiori perché non rimangano molto umidi, si mescolano alla pastella. Si mettono a cucchiaiate nell'olio bollente e si friggono. Quando hanno preso un bel colore dorato si tolgono dalla padella e, con una spolverata di parmigiano, si servono caldi.

MARIA DE MARIA

LE « ORECCHIETTE » DI ESTERINA

Le varie domestiche che, a distanza di anni, si sono succedute nella mia casa hanno portato dai paesi d'origine un loro modo particolare di cucinare le vivande mentre, come oscuri e potenti lari, abolivano o eleggevano alcune materie prime e alcuni surrogati dalla nostra tavola. Dopo timide perplessità io finivo con l'abbandonarmi completamente al loro estro e alla loro prepotenza tanto più che non ci era affatto sgradito questa specie di itinerario gastronomico attraverso varie regioni d'Italia. Esterina Bonpertè (nome curioso, e, mi parve, propiziatorio) venne a colmare un vuoto, ché ci mancava ancora l'esperienza della cucina pugliese. Inoltre ci portò una sua allegria tenace, una sua filosofia quieta e antica come un vaso polveroso miracolosamente dissepolto. Quanto alle sue pietanze erano veramente più che appetitose, proprio come la donna ci aveva promesso. Penso che doveva aver sofferto per qualche tempo la fame (« da tanto non tenevo lavoro », mi aveva confessato con una specie di orgoglio), certo non vidi mai manipolare le vivande con un gusto così frenetico. Tornava dal mercato con le sporte colme di quanto le avevo ordinato o le era venuta voglia di comprare, poi si chiudeva in cucina con la gioia d'un inventore che compie i suoi vittoriosi esperimenti. Dilagavano odori di soffritto, di basilico e aglio, di «diavolicchio», di sughi densi e eccitanti; se entravo a osser-

vare, lei mi guardava come fossi stata un'intrusa che tentava di rubarle i suoi segreti. Trovammo squisiti i suoi peperoni e le sue melanzane, svuotati e quindi riempiti di pan grattato, di gruviera a pezzi, di capperi e prezzemolo, il tutto intriso d'olio puro e gratinato dal forno. Squisiti i suoi spaghetti al dente conditi da abbondante sugo di pomodoro, insaporito dal basilico e dal peperoncino, su cui galleggiavano morbide e fitte le vongole. Ma la ricetta più appetitosa ci parve senz'altro quella delle tanto decantate « orecchiette »: superbe conchiglie di tenera pasta ricca di uova e di fior di farina che la donna piegava come minuscoli tondeggianti ravioli con estrema sveltezza per poi buttarle a mazzi nell'acqua bollente e infine mescolarle nella zuppiera con innumerevoli polpettine intrise di sugo di pomodoro, piccanti di pepe, spolverate di formaggio. Invano chiedevo una volta tanto un riso al burro, un pesce in bianco, una verdura all'olio e limone per dar requie al nostro stomaco troppo provato... Esterina voleva stordirci, inebriarci, conquistarci. Il palato, infatti, godeva ma un giorno venne il medico stesso a dettare le sue leggi: non più « diavolicchio », per qualche tempo, né melanzane e peperoni ripieni; non più fritture e zuppe e «orecchiette»! Allora Esterina irrimediabilmente offesa si ritirò nella propria camera e fece la valigia.

PIA D'ALESSANDRIA

I CROSTINI DI SANT'ANTONIO

Zia Umiliana si avvicinava ai quaranta senza aver conosciuto un uomo. Le sue compagne, invece, s'erano tutte accasate, perfino la Malvina, nonostante la voglia di caffellatte sulla guancia. Prese allora a confidare nel cielo e, scelti come intercessori sant'Anna madre di Maria, santa Monica vedova e l'arcangelo Gabriele, riempì la casa di immagini sacre. Ma il lumicino della fede poco a poco si affievolì e la povera donna, sgomenta, si chiuse in un tormentoso silenzio. Quando ci avvertirono che l'indomani avremmo avuto un ospite, stava, appunto, rincantucciata in un angolo. « Per gente come quella, dal palato sottile, ci vorrebbe... » esclamò mia madre « ci vorrebbe... ». « Guarda il lunario del cappuccino! » gridò la zia. Rincorata dal tono insolito della sorella, tincona e diaccia, mamma accolse il suggerimento di buon grado e lesse a voce alta: « 13 giugno, sant'Antonio. « Piatto del giorno: crostini alla toscana ». Fu subito tirato il collo a due polli e la serva andò a comprare qualche etto di milza. L'ospite, un bell'uomo grassoccio dall'indole paciosa, assaggiata che ebbe la pietanza, se n'andò in solluchero e sperticatosi in mille salamelecchi con la zia che l'aveva preparata, le chiese di insegnargli la ricetta. L'indomani, come ragazzi che giocassero, l'uno con la mezzaluna preparò il battuto e l'altra triturò i fegatini; l'uno rosolò la cipolla e l'altra tolse il picciuolo ai capperi; l'uno tagliò

il pane a fettine sottili sottili e l'altra, a fuoco lento, sciolse il burro nel tegamino di creta. E avvenne il miracolo. I due cuori s'intesero e fra il tintinnio di mestole e di pignatte, tra una zaffata d'aglio e un profumo di salvia sbocciò improvviso l'amore. Zia Umiliana, rigogliosa come una pianta d'ortensia, ora trabocca di felicità. Anche noialtri siamo felici. Se qualcuno potrebbe sentirsi contrariato è, col dovuto rispetto, Nostro Signore perché, di tutte le immagini sacre, soltanto la sua c'è rimasta. Santa Monica, dipinta a mano su seta, sant'Anna con la cornice intagliata dai carcerati di Montelupo e l'Arcangelo Gabriele son finiti in cantina, tra bigonce e damigiane. Il loro posto è stato preso da sant'Antonio: sant'Antonio dei crostini.

GLAUCO RINO NESI

LA PIADA

La piada è ben nota al pubblico per il poemetto pascoliano che ne descrive l'impasto e la cottura. Ma per chi la volesse fare con le proprie mani, ecco la ricetta. Un chilo di farina non troppo setacciata e quindi non molto fine, un pizzico di bicarbonato di sodio (5 grammi in tutto), mezzo chilogrammo di strutto e sale q. b. (come nelle prescrizioni mediche: quanto basta). Si aggiunge acqua per fare un impasto che vuol essere piuttosto consistente. Si distende poi col matterello sulla spianatoia sino a farne una bella luna rotonda e sottile e la si pone sul testo di terracotta o su di un foglio di pietra arenaria appoggiato sul treppiede e sotto cui deve ardere una bella fiamma di sarmenti e di foglie secche perché la cottura deve avvenire molto rapidamente. Durante la rosolatura, mentre affiorano bollicine sulla pasta, si volta e si rivolta più volte la rotonda focaccia e s'imprimono qua e là le impronte della forchetta che rimangono come ornamento screziato della piada. E quando l'« odore del pane empie la casa » si toglie ancora ardente dal testo, si taglia a croce e le quattro quadre si allineano in piedi sul mantile disteso sulla cornice della spianatoia. Questa la piada usuale che ogni buona massaia o *arzdora* nostrana sa ben cuocere sulla sua « arola ». Se invece si vuole farne un cibo ghiotto, una specie di confetto, allora si sostituisce il latte all'acqua, e si aggiunge un tuorlo d'uovo, un chilogram-

mo di zucchero e un po' di scorza di limone grattugiato. Se ne cava una pasta sottile che, cotta sempre sul testo, sgrigliola e quasi si liquefa in bocca. Ma questo è, ripeto, più un dolce che un pane. La piada, pane azimo adunque, mezzo bruciacchiata e ancor calda, è un buon boccone se c'è un formaggino fresco e burroso che faccia da companatico. Fra due quadre si strizza lo « squaquerone » che sfugge ai margini come una spuma bianca. Forse era la piada quella « exigua Ceres » di cui erano fatte le mense improvvisate distese sull'erba da Enea e dai suoi compagni che furono costretti a divorarle per fame, riconoscendo così la terra ricercata secondo la profezia d'Anchise. Quelle « adorea liba » del libro settimo dell'Eneide che servivano da piatto o da mensa per le primizie offerte agli dèi; dovevano essere senza dubbio delle piade.

ALDO SPALLICCI

LE POLPETTE DI FAMIGLIA

Le mangiai, dissi che erano buone e commisi un errore. Ciò accadde nei primi giorni della nostra luna di miele. « Che cosa è questo, Maria? ». « Le nostre polpette, Mario ». Avrei dovuto sorridere, con amore, d'accordo, ma con virile e tempestiva intransigenza avrei dovuto prendere il piatto, portarmelo sul pavimento, ritentare la tecnica del giuoco con le palline e dimostrare l'unica giusta funzione di quelle polpettine, facendole schizzare lontano con ben aggiustati impulsi del dito indice come una molla liberato al momento giusto dal fermo del dito pollice. « Palline, Maria », avrei dovuto dire, « queste sono elastiche e resistenti palline adatte ai giuochi dei nostri futuri bambini, ma non polpette. Le polpette sono un'altra cosa, Maria, assolutamente diversa, sono un commestibile », avrei dovuto rivelare e stabilire; e l'incidente adesso esisterebbe solo fra i divertenti ricordi di famiglia. E alla nostra mensa di tanto in tanto si potrebbero mangiare polpettine tenere, dorate, aromatiche, come quelle che preparava mia madre per incitarmi a studiare o a lavarmi il collo e le mani. Diceva: « Mario, se obbedisci ti preparo le polpette ». Forse per la mia ammissione alle scuole ginnasiali, forse per il mio buon nome di uomo che ama l'acqua e il sapone, molto debbo, se non proprio tutto, alle soffici e dorate polpette di mia madre. Del resto, come nostro figlio che a una sola condizione non costruisce missili

per il soffitto di casa. con la macchinetta del caffè: alla sola condizione che la mamma ci prepari le polpette. E quando la mamma ci prepara le polpette, non lo posso fare sempre, questo no, ma spesso accuso mal di capo o pesantezza di stomaco e mi tengo leggero. Del resto, come mio padre che, quando mia madre ci preparava le polpette, non di rado dedicava l'intera giornata al digiuno settimanale e al silenzio. Norma per l'igiene del corpo e dello spirito adesso giù di moda, ma molto apprezzata nel passato.

MARIO ORTENSI

PISCISTOCCU A GHIOTTA

Annari a Missina e non manciari
piscistoccu â ghiotta
é comu annari a Roma e non vidiri ô Papa.
U piscistoccu siccu feti ppi setti cani e mpesta
menzu munnu.
Cottu, â ghiotta, è cosa profumata e ppitittusa.
Non è miraculu missinisi ma cosa semplici e
naturali
c'a ponnu fari tutti quasi ccu nenti: custa
picca.
Pigghiati un testu (ntâ rasta coci megghiu)
e mittìtulu ô focu cc'un solo d'ogghiu bonu;
tagghiatici: na cipudda, du pumadoro e du
alivi salati,
du ghiappiri e na fogghia d'accia, e ci calati u
piscistoccu
(lannisi o nuvvigisi, iancu senza cauci).
U nnaffiati d'ogghiu a tinchité
u mpubbirigghiati 'i spezzi e u cummigghiati:
du patateddi nun ci stannu mali.
Facitulu ncutturari a focu lentu un quartu
d'ura;
e poi viditi chiddu chi manciati.

ANTONIO SAITTA

STOCCAFISSO « ALLA GHIOTTA » (*dialetto messinese*). Andare a Messina e non mangiare stoccafisso « alla ghiotta » è come andare a Roma e non vedere il Papa. Lo stoccafisso secco puzza forte e appesta mezzo mondo. Cotto, « alla ghiotta », è cosa profu-

mata e appetitosa. Non è miracolo messinese ma cosa semplice e naturale che la possono fare tutti quasi con niente: costa poco. Prendete un testo (nella terracotta cuoce meglio) e mettetelo al fuoco con uno strato di olio buono. Tagliateci: una cipolla, due pomidori e due olive salate, due capperi ed una foglia di sedano, e calateci lo stoccafisso (olandese o norvegese, bianco non dalla calce). Innaffiatelo d'olio con abbondanza, cospargetelo di pepe e copritelo: due patatine non ci stanno male. Fatelo cuocere con poco fuoco: un quarto d'ora; e poi vedete quello che mangiate.

UN ODIO, LA MINESTRA

Tutti i giorni i miei orecchi ne udivano le lodi sperticate che aumentavano con la mia repulsione e sempre meglio consolidandomi nello sdegno. Quella « cara bella buona santa minestrina » dalla quale pareva dipendere tutto l'universo. Non era possibile uscire prima di averla mangiata e, se fuori, bisognava ritornare di capo al mondo, lasciare tutto, correre a casa per mangiarla. « Deve mangiare la minestrina. Non ha mangiato la minestrina. Quando avrà mangiato la minestrina ». Frasi di questo genere venivano sovente coronate da un « tutta », che finiva di esasperare la mia ribellione. Bisognava mangiarla « tutta », gnorsì, solo dopo averla mangiata « tutta » si poteva scendere a patti col rimanente del vivere, ottenere qualcosa, prima no. Se era la nonna a farmela ingoiare, accadeva di rado, le cose camminavano assai celermente; non avevo dimestichezza vera con quella vecchia, ava paterna; la sua indulgenza impaziente a mio riguardo, senza rammarico né tenerezza, senza abbandono... le vesti sempre nere, gli occhi chiari attraverso le lenti cerchiate d'oro, che non mi lasciavano trasparire abbastanza il sentimento, mi incutevano una vaga soggezione; né il sorriso misurato pareva mi bastasse; avrei voluto io stesso, con le mie dita, aprirle di più la bocca; ma quegli occhi sopra tutto, troppo fermi e sicuri dietro il vetro della lente, troppo chiari... io la fissavo appena e abbassavo i

miei. Se era la mamma che di persona si assumeva l'incarico, allora tra baci, carezze, parole dolci, rimproveri minacce promesse, fra due sculaccioni, accadeva anche questo, i bocconi spietati con lentezza snervante calavano al loro destino. Bene sentivo però in quegli istanti, che dalle più riposte viscere di mia madre alla sua faccia accigliata o sorridente, al suo braccio, per quello stesso detestabile cucchiaio che la mano porgeva alla mia bocca, fino alle mie viscere, era una cosa sola, tutta una via; e m'accorgevo altresì, in tale comunione, come in certi momenti fosse ella a manovrare, e in altri invece io, con la mia piccola volontà che manovravo lei, ed ella si lasciava beata o rassegnata manovrare da me.

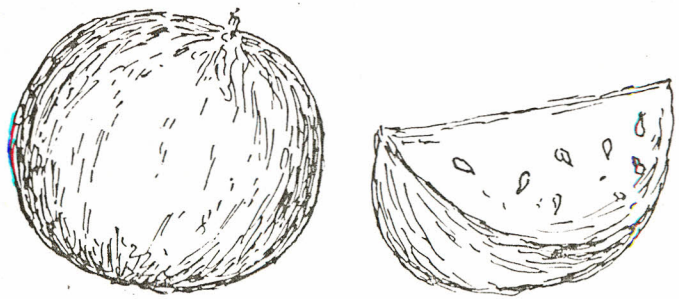
ALDO PALAZZESCHI

MACCHERONI CON LE VONGOLE

Maccheroni con le vongole? Ci permetteremo di darvi qualche indicazione sul modo di farne un vero piatto d'autore. Prenderete delle « lingue di passero ». Non sono che spaghetti schiacciati. Pasta, naturalmente, di pura semola, di una buona fabbrica d'Abruzzo o di Gragnano. « Lingue di passero », perché, come i *roie* e i *tre Garibardi,* dovranno essere *sciuliarielli,* e quindi, *verdi* e cotti « al dente ». Le vongole, siano le più pregiate. Quelle che, per grandezza e per consistenza, sembrano dei *taratufoli.* Farete due salse distinte: una di vongole sgusciate, con olio e prezzemolo, l'altra, di « filetti » di pomodoro all'olio. Mescolate le due salse cotte a puntino e immergete nella miscela una *pupatella,* cioè un brandello di stoffa in cui avrete chiuso e legato i frammenti di un granchio. Un granchio vivo che avrete pestato nel mortaio. La miscela viene messa a bollire per qualche minuto: il tempo necessario perché la *pupatella* scarichi umore, sapore e profumo. Poi, con questa salsa, condite le « lingue di passero ». Avete mai, nelle ore mattutine di una giornata di maggio, dopo una lunga nuotata, raggiunto una *chiana* di Posillipo? *Chiane* sono quei banchi di tufo che affiorano, che durante la bassa marea pare che vibrino sotto la lunga, insistente carezza dell'onda, tanto sono brulicanti di piccole e grandi alghe, di paguri, di patelle, di granchiolini, di cozze, di vite misteriose e innume-

revoli. Quando arrivate, esausto, sulla *chiana* più bella, che è quella dello Scoglio di Frisio, e vi stendete sul tappeto vivente, mentre l'onda schiaffeggia, carezza e sciaborda, e mettete la faccia nell'alga brulicante, vi pare di sentire l'acre, violento, inebriante profumo della madre di tutte le cose.

ALBERTO CONSIGLIO





IL PANELLO CON L'UVA

C'è un flauto che bela a occidente, ma spunta da oriente un vocìo d'allegria: e l'aia si scopre come a un buffo di vento, quand'è ottobre e c'è nebbia. Non è più la stessa; ma non fa nulla. Fantasma il forno, ed il fumo; fantasma la Rosa in panni succinti. Che spippola l'uva nerastra, e di chicco in chicco la ficca nel molle panello, macchiando la pasta non lievitata: e lo caccia nel forno. Nel forno scottato che ancor c'è la bragia: a scottarsi il panello. Vuol qualche costola arsiccia, che bruci le labbra, il panello, quando spezzato fa mostra, fumante, tra il bianco mal cotto, il bruciato, e il rosso del mosto e il chicco arrostito. Passeggiaci, o fame bambina! In una raggiera di polli in fuga correnti per l'orto, ai girasoli morenti, alla guazza, disotto alla frasca che sembra che nasca alla nebbia, mi brucia più quel panello, nel cuore, stamani, che l'amor della prisca Adalgisa, fanciulla che scalza veniva, da quel di Prulli, a me, tra le canne, sull'Arno, ai trastulli.

CARLO BETOCCHI

IL RISOTTO A PARMIGIANO E BURRO

Mio nonno Giovanni, padrone di vigne a Genzano, per meglio smerciare il suo vino, aveva aperto a Roma sette osterie, ognuna affidata a un « ministro », e mio padre passava la domenica a riscuotere l'incasso. Il carretto di malvasia dalla grotta di via delle Fontanelle scendeva giù per via Livia (la via dell'Infiorata) e all'alba arrivava a Roma. Sette osterie, un carretto al giorno, una settimana inguazzata di vino. Mio padre da Genzano, mia madre da Marino, scambiata la vèra nuziale, avevano trascorso la luna di miele a Roma e vi si erano fermati. Abitavano all'Orso, all'angolo del Leùto (dove sono nato io. Mi avesse, il « leùto », assistito nei miei solfeggi poetici!). Poco abile esattore mio padre o troppo abili prevaricatori quei « ministri », le sette osterie, una per volta, chiusero i battenti. Il carretto di malvasia da quotidiano divenne settimanale e si avviò al Bufalo, all'osteria che mio padre s'era deciso ad amministrare da sé. Questa osteria del Bufalo (spazzata via verso il 1909 dai magazzini di Coen) me la ricordo benissimo. Era lunga, stretta e aveva la cucina al fondo, aperta: sicché i clienti, attratti dall'odore, potevano ficcare il naso nel tegame di stufatino, con grave scandalo di Nannina cuoca marinese. Andavo a scuola dalle suore tedesche di San Basilio, poi dalle suore inglesi di San Sebastianello (perciò m'è rimasta la nausea d'ogni lingua che non sia il romanesco). Il grembiulino bian-

co mi faceva l'effetto d'una salvietta legata al collo. Come tornavo a casa (erano due stanzette sopra l'osteria), qualunque ora fosse, mi sedevo al tavolo apparecchiato e reclamavo, battendo con la forchetta sul bicchiere rovesciato, il risotto a parmigiano e burro. Il risotto a parmigiano e burro non posso mangiarlo senza che mi torni all'orecchio il gorgoglio dell'acquamarcia nella « torretta » del vino e appare mio padre, serio, taciturno, non so se per carattere o per una crescente insoddisfazione di quel mestiere cui non era tagliato. E immagino con quale slancio, un giorno, sprangasse la porta dell'osteria per tornare a Genzano con moglie e figlioli. Proprio mangiando il risotto a parmigiano e burro, oggi, ho inteso l'impulso di parlare di quell'osteria al Bufalo, forse per essere vicino (ci sono stato tanto poco!) a mio padre. Certo, per misurare sulla sua, la mia tenerezza (in questa Roma sempre più estranea), la mia nostalgia per il colle albano odoroso di mosto e di vinacce.

MARIO DELL'ARCO

LA « MORT » DA L'AGON

Anca l'agon, compagn da cent pitanz,
al voeur l'aria dal siit do' l'è pescaa;
gustà sto pèss, quand non ta g'héet dananz
na lustrada da lagh inargentaa,

l'è 'mè toeugh via on quart di soeu fragranz...
Oh, 'l marètt da la pèll squasi gremaa
se 'l « Cotalètta » poeu 'l ga tacca i franz
di soeu segrètt che làssan incantaa...!

Parò faa nà a la salvia col buttèr
l'è la soa mort; ma in quest l'è recidiv...
Parchè, lontan dal lagh e forester,

l'agon, già infarinaa, ma tornaa viv,
l'è lù che 'l ghe dà al coeugh, lù, l'imbeccada...
Lezion d'on pèss che voeur mort onorada.

ALBERTO AIROLDI

LA « MORTE » DELL'AGONE (*dialetto brianzolo*). Anche l'agone, come altre cento pietanze, chiede l'aria del sito dov'è pescato, gustare questo pesce, quando non hai dinnanzi una specchiata di lago inargentato, è come togliergli un quarto delle sue fragranze... Oh, quell'amaretto della pelle quasi affumicato se il « Cotoletta » [cuoco-oste famoso] poi gli aggiunge le frange dei suoi segreti che lasciano incantati...! Però cotto alla salvia con burro è la sua « morte »; ma in questo esso è recidivo... Perché, lontano dal lago e forestiero, l'agone, già infarinato, ma ritornato vivo, è lui che dà al cuoco, lui, l'imbeccata... Lezione di un pesce che vuol morte onorata.

BACCALA' E POLENTA

Fu a Rovigo, una sera novembrina del 1927: cena tra amici in un'osteria tranquilla. Con quelle cene il nostro gruppo lasciava di quando in quando il caffè delle partite a scacchi o a tressette e si dava alla *débauche*. Eravamo i giovani intellettuali del momento: una decina. Apparteneva al gruppo, ma come simpatizzante, anche il patrizio vicentino Giacomo Gregorin, capitato nella nostra città per far il cassiere in una banca. Tifoso del teatro e caparbiamente celibe, il quarantenne Gregorin si era subito accodato a noi e sopportava, per poter parlare di commedie e di attori, le nostre ingiurie ai suoi capelli lievemente brizzolati. Quella sera doveva essere una cena dedicata al baccalà con la polenta. Si doveva cominciare, continuare e finire con baccalà e polenta. Ignoro il numero dei baccalà necessari al nostro indubbio appetito, ma l'oste, che ci conosceva, aveva approntato ben sicuro di sé. Seduti a tavola, si aspettava. E avremmo cominciato secondo il programma se il patrizio Gregorin non avesse dichiarato all'improvviso d'essere sofferente di stomaco e di desiderare, per rinfrancarsi, un brodino ben caldo, « magari con qualche tagliatella », aggiunse con voce delicata. Lì per lì l'idea del brodo magari con qualche tagliatella fu biasimata da me e dagli altri; poi, sebbene il nostro stomaco funzionasse egregiamente, risolvemmo, ma sì, d'imitare il fievole Gregorin. Al quale parve, ingoiato il brodo,

d'aver bisogno, per meglio riassestarsi, di due fettine di prosciutto magari con quattro fette di salame, e anche un piatto di spaghetti, ma piuttosto abbondante: « stasera », diceva, « no me sento ben, son tuto scombussolà ». Noi invece stavamo benissimo; ma ci sembrò che il flebile Gregorin non mancasse di saggezza, e che due fettine di prosciutto, quattro fette di salame e una spaghettata dovessero aiutarci a digerire facilmente il baccalà e la polenta. Ah il baccalà in umido delle osterie rovigotte! Dopo aver preludiato a quel modo, attaccammo risolutamente, e con quel baccalà tenero e sapido, con quella polenta morbidissima continuammo per un pezzo. « Go l'impression », diceva Gregorin, « de métarme a posto ». Ma quel Livio Rizzi che sedeva alla mia destra, e che oggi è il ben noto autore di una poesia singolarmente patetica, *Morte del bosegato,* pensò, devastato il baccalà, che una braciola di bosegato — cioè di maiale — fosse indispensabile; e mangiammo anche le braciole. Poi, quel Guido Consigli che oggi è un medico valentissimo, e che quella sera declamava tra una portata e l'altra D'Annunzio e Gozzano, ebbe la sensazione, devastato il bosegato, che ci volesse qualche pollo arrosto; e mangiammo anche il pollo arrosto (l'oste, che non ignorava il nostro temperamento, era fornitissimo). Infine sbrogliammo tutto lo sbrogliabile: fegato alla veneziana, alcune sogliole, qualche torta, trippa alla parmigiana, frutta, formaggio e zabaione. Giuro che non allungo la lista; semmai, levo qualcosa per pudore. An-

che per merito del vino euganeo, il patrizio Gregorin si rinfrancò perfettamente; e quell'E. Ferdinando Palmieri che sedeva alla sinistra di Rizzi, e che qualche anno dopo sarebbe diventato il critico drammatico del « Resto del Carlino » di Bologna, concluse la cena con l'inzuppare il pane nel caffè.

E. Ferdinando Palmieri

RIMPIANTO CIOCIARO

Sarà come dici tu, amico mio *gourmet*: ma un piede di lattuga bianco e lavato, col gusto che dà a frantumarne le coste coi denti, mi piace già così, senza alcun condimento, se non un po' di sale, per scialo, e il sentore forte di un aceto di vino. Una verdura al dente, di quelle che i tuoi scalchi chiamano ottusamente legume, lessata al vapore e calda, dei fagiolini, che so? o dei broccoli; una rapa rossa, anche, cotta nella bragia; a suo tempo, poi, godere a morsi un cetriolo appena colto e sbucciato, un pomodoro sodo e senza semi, mi vale tutte le tue ricette e le tue salse, i piatti pazienti e laboriosi della Grande cucina. E la crosta del pane casareccio; e quei vinelli frizzanti delle nostre parti ciociare, né bianchi né rossi, leggeri, pare, che dicono: bevi e sta' sano.

Luigi Volpicelli

LA « SUPA CAMPAGNIN-A »

Nelle sere d'autunno il camino soffiava boccate di fumo. Seduto sull'uscio di casa, assaporavo il profumo della « supa campagnin-a » (zuppa campagnola) che maturava sul fuoco. Oh, la « supa campagnin-a »! La sua ricetta deve essere nata dal felice connubio della povertà, della fame e del buon gusto dei miei vecchi. La mamma scuoteva tutta la prosperità del suo seno, mentre strizzava con la « scolòira » (colabrodo) un fumante mucchio di bietole e di cavoli lessati. Dopo averli tuffati nel tegame sonante di burro fuso, respirava profondamente restando qualche minuto in attesa. Non chiedetemi il perché. Il camino pareva un altare. La mamma vi si riaccostava come una vestale, e col gesto solenne della mano stillava salsa di pomodoro e pezzi di cipolla e di carota. Ancora un'ora di attesa, e il profumo della « siola » (cipolla) e del « bagnèt ëd tomatica » (salsa di pomodoro) s'alternava al solenne odore del « còj » (cavolo) e del « pòr » (bietola). La cucina era un tempio in attesa. In un « paireul » (paiolo) di rame bolliva umilmente acqua crismata di sale e pepe. E l'ora giungeva! La mamma versava il brodo del « paireul » nel tegame. Sfrecciando sulla sedia, io lucevo negli occhi, mentre guardavo il formaggio nevicare bianco sul profumato piatto della « supa campagnin-a ».

CAMILLO BRERO

I « SUGOLI »

Di questo tempo, l'arcadico tempo della vendemmia, vi è mai capitato di entrare in un casone di villici della « bassa » padovana, la campagna ricca e piatta di dove il Beolco ha preso e affettuosamente trasportato nelle pagine delle sue commedie e dei suoi dialoghi quei rustici personaggi — Ruzante, Bìlora, e tutti gli altri — così scabrosamente terragni, così zoticamente ingenui, ma nello stesso tempo così caldamente espressivi e veri? Ebbene, se vi capita, i vostri non cerimoniosi ospiti, forzandovi con la loro elementare e poco eloquente cordialità, vi meneranno in mezzo al vigneto, vi faranno gustare le uve non ancora vendemmiate: le varie specie, brune o ambrate. Poi, come a coronamento della garbata rassegna campestre, di quella del tutto spontanea e naturale « festa dell'uva », vi riaccompagneranno in cucina, nella disadorna e affumicata cucina. Vi faranno sedere ad un tavolo. Di lì a poco vedrete posarsi sotto il vostro volto, in una grossolana stoviglia, i rituali « sùgoli ». Ché come un rito è questo, durante e dopo l'allegro svolgersi della raccolta dell'uva, della spremitura e del travaso del mosto maturato. Si tratta di una specie di polentina, molle e tonda come quella delle pannocchie. Ma non gialla. Ha un colore quasi indefinibile, tra il violaceo e il nerastro. È un impasto di farina di frumento e di mosto, senza alcun altro ingrediente, fatto lentamente bollire in un pa-

iolo. Né potete esimervi dall'assaggiarla, anzi dal mangiarne abbondantemente: ché un po' di riluttanza vi può essere ispirata dalla patina di lievissima muffa grigiastra che si è depositata sulla superficie. E neppure è dolce, è piuttosto asprigna. Partecipa più della vivanda utilitaria che del « dolce » vero e proprio. Ma è un rito, si è detto. E non conviene, non ci si può sottrarre.

BORTOLO PENTO

INVITO A CENA

caro Lettore,

se dal beato tuo paese che ancora ignora gli ingloriosi affrettati pasti interregionali che affliggono troppi miei concittadini, se dalla tua invidiata terra che ancora ha serbato l'amore della mensa onesta e sana capiterai in questa metropoli lombarda, non darti alla ricerca di trattorie milanesi. Sciuperesti il tempo e finiresti, inevitabilmente, in una delle cento che romani, toscani, napolitani hanno aperto nella più indulgente città italiana per l'incorreggibile ingenuità gastronomica dei suoi abitanti. Telefonami, annunciati come pellegrino da lontane plaghe. Una cena alla milanese, secondo le tradizioni più sicure anche se non titolate, te la rimedierò a casa mia. Non ti peserà, vedrai. L'accusa che la cucina di Milano sia tanto grassa e greve è immeritata. Quattro fette — per cominciare — di salame di Varzi, rubizzo, odoroso, sodo («stagno », lo chiamiamo noi) con due ricciolini di burro non reclamizzato. Non temere i successivi assalti della opima e olente « cazzoeula », un robusto pottaggio di maiale e cavoli. Ti darò un risottino con lo zafferano, giallo splendente. Il diminutivo « risottino » si riferisce un poco alla quantità e molto alla cura quasi tenera con la quale ha da essere cucinato. Ti parrà dapprincipio che sappia di farmacia. Ma alla terza cucchiaiata (non mangiarlo con la forchetta!) lo troverai commendevole. Forse ne

vorrai ancora: « andrai in seconda », come si dice qui. Da quella sera imparerai a spregiare il finto zafferano che imperversa a Milano per gli sprovveduti: è un insulso e pallido — se pur innocuo — colorante. Seguiranno gli ossibuchi con la « gremolada ». Sono garretti di vitello — a lunga canna, non ginocchio come troppo spesso ammanniscono i trattori — cotti in sobrio umido con un sughetto di limone e prezzemolo per nulla indigesto. Anzi, il leggero agro è di aiuto. Avrai il lungo e sottile cucchiaino per estrarre il gustoso midollo dall'osso. Ma io, col tuo permesso, me lo succhierò direttamente. Con poca eleganza, ma molto profitto. Un bocconcino di formaggio di grana (dalla nostra « bassa » ne arriva ancora qualche forma non industrializzata) e un caffè del « pignattin », infuso — cioè — nel pentolino e non filtrato, termineranno la cena. Dopo di che, a radio spenta e video chiuso, scoleremo la seconda delle bottiglie di vino schietto che dalla tua terra tu avrai portato qui dove forse si sa ancora mangiare, ma certo non si è mai saputo bere. E parleremo della prossima cena, milanese s'intende, pure fatta con le ricette del buon tempo antico che son dure a morire sebbene gli Otelli, i Titi, i Gennari le vadano furbescamente scalzando. Vieni. Ti aspetto. Ecco, ho già messo un posto in più a tavola.

CESARE MAINARDI

Milano, agosto 1959.

IL POLLO DI MARTINO

Sulla panca addossata al muro, nell'ombra del pergolato, le massaie ciarlavano di cibi frugali. Di tanto in tanto l'Antonia mi dava di gomito, e spalancava ridendo la bocca sdentata. « *Cus'in dìsla?* » (Che ne dice?). Mi supponeva di palato aristocratico e sospettava che torcessi il naso al solo accenno a così umili vivande. In realtà seguivo i miei pensieri, a tratti almeno; ma quando l'Antonia con la sua voce stridula e con la sua mimica vivace raccontò del pollo di Martino, ero in ascolto. « *Un pulàster* » diceva presso a poco così: « *mo Martino al gh' era mat andrée.* (Ma Martino impazziva per lui). Con quello giocava, con quello passeggiava, ché era domestico quanto il gatto; per rimpinzarlo mi rubava molliche fresche e grano a manciate. E grasso diventò. Tanto che decisi di cuocerlo arrosto quando invitai a desinare un parente arrivato da chissà dove. Eravamo già a tavola e Martino non compariva, benché dalla scuola fosse tornato. *Agh dàgh 'na vós, e lò gnint.* (Gli do una voce, e lui niente). Vado alla porta, e lo scorgo di lontano curvo nell'orto. *Sgàget!* (affrettati) gli grido. Ma, ripassando in cucina... *Al me Sgnor!* (Mio Signore!) vedo il tegame dell'arrosto scoperchiato e vuoto. *A fèrla curta* Martino, constatato il mio misfatto, si era impossessato del suo amico pollo, e gli dava, lacrimando, onorata sepoltura ».

DINA MC. ARTHUR

ER VENTISEI DER MESE

Mettéte ammollo ar latte
li tozzetti de pane
de due tre settimane
co un ovo, un po' de burro, pepe e sale
e cominciate a sbatte.

Versate in uno stampo, intorno intorno
unto de burro, e poi mettete ar forno.
Forse la torta è fiacca, ma permette
d'aspettà più... nutriti er « ventisette ».

GINA MANCINI PISERCHIA

IL VENTISEI DEL MESE (*dialetto romanesco*). Mettete in bagno al latte i rimasuglioli di pane di due tre settimane con un uovo, un po' di burro, pepe e sale, e cominciate a sbattere. Versate in uno stampo, intorno intorno unto di burro, e poi mettete al forno. Forse la torta è fiacca, ma permette d'aspettare più... nutriti il « ventisette ».

« BRUADE » E « MUSÉT »

La *bruade* è un cibo caratteristico, appetitoso, popolare e assai comune in Friuli. Si prepara così: ai primi di novembre si mettono in un tino (*brantiél*) alcune ceste (*zéis*) di vinaccia (*trape*) preventivamente lasciata ben inacidire; si riempie il tino per tre parti di acqua e quindi vi si immergono altrettante ceste di rape (*râs*: *brassica rapa aesculenta* o rapa domestica) ben pulite dalla terra e dalle foglie; sopra le vinacce che affiorano si stende uno spesso strato di argilla fresca per impedire la penetrazione dell'aria e conservare il tutto dalla macerazione e dalle muffe. Dopo circa due mesi le rape sono pronte, fresche e di un bel colore roseo violaceo. Si possono mangiare a crudo con un pizzico di sale, oppure grattuggiate nella minestra di fagioli. Ma il piatto preferito è il seguente: si prendono le rape, si pelano e si riducono in fettucce strette e leggere mediante una grattugia (*grati*) speciale di legno con una tagliente dentatura metallica orizzontale e si mettono per un po' di tempo a sgocciolare da quell'umore acido di cui son pregne. Si mettono a cuocere possibilmente in un tegame (*padiele*) di terracotta, a grande calore da prima e indi a lento fuoco, non senza aver preparato un soffritto di grasso di maiale e poca cipolla: non dimenticare un po' di sale, un po' di pepe garofolato e di cannella. Come la *bruade* comincia ad attaccarsi al fondo del tegame, mescolare ben bene fino a

quando s'indorerà in modo uniforme; per raggiungere tale scopo bisogna avere messo a cuocere a parte il *musét* il cui brodo servirà via via ad inumidire la *bruade* che prenderà un bel colore bruno. Sarà pronta dopo tre ore di cottura e si serve col *musét* che è un salsicciotto fatto con testa di porco, cotenna (*crodie, panzete*), muscoli degli stinchi (*sghines*) ed altre parti meno scelte del maiale.

PIETRO SOMEDA DE MARCO

NOSTALGIA DEL SUPPLI'

Oggi li chiamano arancini di riso; variante meno usata, ma più corretta: arancine. A me piace che li chiamino in un altro modo, perché quelli erano un'altra cosa. Dico quelli del tempo lontano. Questi di oggi sono rotondi e morbidi; qualche volta il riso è condito col sugo di pomodoro; qualche volta si trovano nell'impasto pezzetti di carne, pezzetti di salsiccia, e, in confezione più raffinata, piselli. Arancini o arancine che dir si voglia, i supplì sono un'altra cosa: erano un'altra cosa. Erano oblunghi e croccanti; il riso nell'interno rimaneva asciutto e all'esterno formava una crosta bruno dorata, dove i denti distinguevano i singoli chicchi. Li ho ricordati così per anni e anni. Mi tornarono in mente così quando — fu nel '33? fu nel '34? — qui a Napoli, al Circolo della Stampa, Fausto Maria Martini presentò il suo ultimo libro, quel così triste e così dolce *Si sbarca a New York*, che l'autore stesso ebbe a definire dichiarazione d'amore alla poesia; e Lamberto Picasso lesse, fra molte altre, le pagine del cartoccio di supplì che gli amici fedelissimi un giorno portarono in dono a Sergio Corazzini che ne era ghiotto: Corazzini, il poeta giovinetto che si spegneva arso dalla etisia. Piccole cose che per la gente seria non contano: a me dispiacque notare qualche discordanza fra la pagina del Martini e il ricordo mio. Il cartoccio dei supplì, nella pagina, era ed è di carta gialla e ruvida, come quella

dei pacchi postali; era ed è, nel ricordo, di carta liscia e turchina. Martini scrive « friggitoria » e « padella » dove il ricordo mi suggerisce « forno » e « rosticceria ». Ma l'odore, oh! l'odore è lo stesso. E viene al mio spirito, dal ricordo e dalla pagina, mescolandosi a mille altri odori del tempo lontano e di Roma: l'odore che, dalla bottega vicina, giungeva ad eccitare Sergio nel suo sgabuzzino di lavoro; l'odore che dal cartoccio si spandeva per tutta la strada quando papà, con noi bambini allegri, camminava quasi di corsa perché i supplì arrivassero a casa ancora caldi. Oggi una delle mie sorelle fa qualche volta, con riguardo particolare a me, dei supplì che sono ottimi: di riso preparato, come diciamo a Napoli, col mazzetto. Ottimi, niente da dire: asciutti e oblunghi. Però non sono quelli del tempo lontano. Fausto Maria Martini e Sergio Corazzini, babbo e mamma, meravigliosa Roma dell'infanzia meravigliosa. Poeti morti, genitori morti, infanzia morta. E questo accidentaccio di vecchio cuore romantico, che tesse trame di sogni con fili di nostalgia per un supplì.

LIBERA CARELLI

LA « NONA » DI BEETHOVEN

M'avvenne — ai tempi, ahimè tanto lontani!, della mia giovinezza, desioso e curioso com'ero di conoscenze celebri — di accompagnarmi, nel luminoso pomeriggio di un maggio palermitano (1920!), al maestro Giuseppe Mulè, siciliano sino al midollo, e ad un suo amico, per andare incontro a Pietro Mascagni (venuto a dirigere al « Massimo » di Palermo la *Cavalleria*), che li attendeva all'Albergo delle Palme, dove di solito alloggiava. E con loro tre, studiandomi e assaporandomi minuto per minuto l'illustre musicista, che tirava larghe e soddisfatte boccate dal suo mezzo sigaro, potei — cosa insperata! — far quattro passi lungo la bella via Libertà, nell'ultimo sole che razzava tra le foglie dei grandi platani. E, a un certo momento, Mulè saltò su a domandare al Maestro che cosa avesse mangiato quella mattina. « Ah, ho mangiato la pasta *'o* le sarde » disse Mascagni. « Buona, eh? » fece Mulè. « *Mi 'a* male » rispose l'arguto livornese, che si mangiava tutte le sue *c,* come ogni toscano che si rispetti. « *Mi 'a* male? Ma lei scherza, Maestro! » replicò Mulè, sorpreso e quasi risentito. « La pasta con le sarde, nella nostra cucina, è la *Nona* di Beethoven! ». E Mascagni pronto: « Sì, ma diretta da Mugnone! ».

GUGLIELMO LO CURZIO

PAETA AROSTO COL MALGARAGNO

A un malgaragno tuto bel fiorio,
col peto in fora se ofre 'na paeta:
« Parchè no' se sposemo, tesor mio?
Son de ti inamorà! Te 'l digo s-ceta ».
Risponde el melagran, novel Landrù:
« Fate più soto, ca te veda in fassa!
No, cocola, così: più su, più su! ».
E su la testa un fruto el ghe fracassa.
Da alora par castigo, grazia a nù,
vien condanà al speo la paeta
e el melagran a farghe da salseta.

EMANUELE ZUCCATO

TACCHINA ARROSTO CON LA MELAGRANA (*dialetto vicentino*). A un melagrano, tutto bello e fiorito, col petto in fuori si offre una tacchina: « Perché non ci sposiamo, tesoro mio? Son di te innamorata! Te lo dico schietto». Risponde il melagrano, novello Landrù: « Fàtti più sotto, che ti veda in faccia! No, carina, così: più su, più su ». E sulla testa un frutto le fracassa. Da allora per castigo, grazie a noi, allo spiedo condannata viene la tacchina e la melagrana a farle da salsa.

RICETTA. Si prende una tacchina giovane, alimentata con risetta, del peso d'un paio di chilogrammi e mezzo e la si lascia frollare per circa 10-15 giorni Priva delle interiora, lardellata con fette di pancetta, si passa allo spiedo e si espone al fuoco per un'ora e mezzo. A metà cottura si cosparge la tacchina col succo ottenuto da due o tre melagrane sbucciate e schiacciate e s'aggiunge un po' del sugo dell'arrosto. A parte si prepara una salsa con le frattaglie della tacchina, olio, pepe e sale e il succo di un'altra melagrana. A cottura ultimata, si trancia la tacchina e si bagna con la salsa.

AMO IL CIBO

Amo il cibo fisicamente. Amo la sua « forma », che lo determina alla mia memoria e gli consente di « entrarmi » per gli occhi e per il cuore prima ancora che per la bocca. Amo l'irresistibile appello delle sue esalazioni, dai vapori più grassi a quelli più rari e sottili. Amo le sue temperature: da quella dei brodi, torridi e febbrili come paludi amazzoniche, a quella dei sorbetti, peccaminosamente casti. Amo il suo peso, sia nella complice e lussuriosa concavità dei cucchiai, sia nella servile e snella aggressività delle forchette, sia nei nitidi involucri che l'accorta sensualità dell'uomo ha modellato in modo che ciascun liquido vi sia accolto nella misura più adatta all'importanza del sorso e nella curva più adatta all'importanza del profumo. Amo il contatto col cibo: la carezzevole presenza del cibo, che si manifesta alle labbra prima che al palato e che me lo rivela croccante o vellutato o gommoso o frizzante o serico o granuloso o fondente o farinoso o fibroso eccetera, prima che dolce o salato. Amo il cibo moralmente. Lo stimo. È quieto, sebbene non manchi di un certo umoraccio casalingo che si compiace talvolta di burle sempliciotte e tuttavia efficaci (lische, grani di pepe, vermetti, capelli, fondi, eccetera); umile, anche se veleggiante su una fiamminga come una nave ammiraglia in gran pavese o intabarrato in una immacolata salvietta a smaltire la sua sbornia in un semicupio d'ar-

gento; discreto, riservato, nient'affatto esigente, rispettoso — anche troppo! — della nostra indipendenza. Anche troppo! Ché se il cibo corrispondesse all'uomo e non lo lasciasse così desolatamente solo, se non si limitasse a scandire col ritmo binario dei due pasti giornalieri il suo tedio invincibile, se non si facesse consumare da lui così, neghittosamente, senza neppure l'alibi del mercimonio, ah allora l'uomo sarebbe (illustri amanti della Storia, nascondetevi dietro i drappeggi dei vostri talami), allora l'uomo sarebbe il diletto sposo della terra, di questa terra briccona e paffuta, rosolata dal sole, lacrimosa di piogge, infiocchettata di nuvole civettone, arruffata da vènti estrosi e pazzarelli, e non il tristo predone che vi soggiorna — vivo — da nemico e vi giace — morto — da intruso.

ANTON ANGELO CHIOCCHIO

Accompagnata da una sapiente disposizione degli effetti, Angelica Sedàra appare nel secondo capitolo de *Il Gattopardo* nello splendore della sua bellezza: « Era alta e ben fatta, in base a generosi criteri; la carnagione sua doveva possedere il sapore della crema fresca alla quale rassomigliava, la bocca infantile quello delle fragole ecc. ecc.... ». Una descrizione che altrove potrebbe apparire convenzionale, quasi un gioco di luoghi comuni e che in questo libro invece esprime la fiducia dell'autore nell'immancabile efficacia delle immagini gastronòmiche. Almeno tre sono infatti ne *Il Gattopardo* gli episodi descrittivi che rivelano nell'autore non solo una scrupolosa conoscenza dei segreti della gastronomia, ma proprio un appassionato apprezzamento dei cibi raffinati. Si noti il gusto della terminologia fantasiosa fino al barocco nella presentazione della *gelatina al rhum* a pagina 58: « Si presentava minacciosa, con quella sua forma di torrione appoggiato su bastioni e scarpate, dalle pareti lisce e scivolose impossibili da scalare, presidiate da una guarnigione rossa e verde di ciliegi e di pistacchi; era però trasparente e tremolante ed il cucchiaio vi si affondava con stupefacente agio ». O l'indugio assaporato nell'evocare, dalla vivanda rappresentata a pieno volume, gli aromi e i sapori nella precisione minuziosa e, diremmo, tecnica con cui è descritto a pagina 99 il *torreggiante tim-*

ballo di maccheroni: « L'oro brunito dell'involucro, la fragranza di zucchero e di cannella che ne emanava, non erano che il preludio della sensazione di delizia che si sprigionava dall'interno quando il coltello squarciava la crosta: ne erompeva dapprima un fumo carico d'aromi e si scorgevano poi i fegatini di pollo, le ovette dure, le sfilettature di prosciutto, di pollo e di tartufi nella massa untuosa, caldissima dei maccheroncini corti, cui l'estratto di carne conferiva un prezioso color camoscio ». O, infine, la sicurezza e sapienza nella sfumata gradazione delle tinte che non solo confermano la ricca qualità dell'espressione ma rivelano nell'insistenza della nota di colore e negli accostamenti imprevedibili di immagini coloristiche un senso pittorico che investe, raffinandolo fino a preziose squisitezze, un naturale gusto per la gastronomia: si veda a pagine 272-73 la lunga descrizione del *buffet* al ballo in casa Ponteleone « ... coralline le aragoste lessate vive, cerei e gommosi gli *chaud-froids* di vitello, di tinta acciaio le spigole immerse nelle soffici salse, i tacchini che il calore dei forni aveva dorato, ecc. ecc. ».

OLGA LOMBARDI

« PER RICCIARE UNA SALVIETTA »

Tra i « piaceri della tavola » dei nostri vecchi c'erano anche quelli puramente estetici che riguardavano la presentazione della tavola. Dalle imbandigioni più nobili al più umile desco v'era sempre un modo ricco o aggraziato di presentar la mensa. La madre di mia moglie conosceva ancora, perfettamente, per averlo imparato in collegio a Parigi, il modo di dare le più diverse forme alle salviette. E io ho ritrovato, in un vecchio libro di cucina della fine del Seicento (*Il Cuoco pasticciere e confetturiere francese* edito in *Bologna, per il Longhi*) quegli stessi segreti che mia suocera aveva appreso due secoli dopo, alla fine dell'Ottocento. Eccoli... « *Per piegar bene li panni, ouero biancheria da Tauola, bisogna saperla ben crespare, e ricciare. Quando si dice crespato, e bastonato, ciò s'intende stendere una saluietta ben bianca, ben liscia, e ben fitta sopra una Tauola ben pulita, ouero sopra una carta ben liscia, e bianca, la quale non serue a altro se non a questo; doppo d'hauer stesa la saluietta di sopra, bisogna pigliarla per trauerso di lungo l'orlo, e cresparlo a baffo facendo la crespatura più piccola, che potrete, calcandola gagliardamente con le dita. Questo modo si chiama piegato a baston rotto...* ». I modi di piegar le salviette erano variatissimi. Il nostro libro elenca questa sorta di figure: Conchiglia doppia, semplice, Croce di Lorena, Croce dello Spirito Santo, Conchiglia doppia e riccia, Co-

nigli, Due pollastri dentro un Pasticcio, Gallina con suoi Pulcini, Gallinaccio, Gallo, Gallina che coua dentro un cespuglio, il Luccio, il Pollastro, il Cappone, il Porchetto, il Cane con il suo collare, la Lepre, la Mitra, la Reina, Melone riccio, Piede di Bue, il Fagiano, Piccione che coua dentro una Canestra, Quattro Pernici, la Tartaruga. Che tristezza, rileggere queste graziose maniere per abbellir la mensa, nel nostro tempo della tavola calda e delle salviette di carta!

CARLO CIUCCI

LA PORCHETTA

« Uno e novanta l'etto, la porca! È 'na miseria, signori! robba da fa vergogna, signori! a chi venne e a chi crompa! Uno e novanta l'etto, più mejo fatto che detto. Famese avanti co li bajocchi a la mano, sore spose! Chi nun magna nun guadagna. Uno e novanta l'etto, la porca! Carne fina e saporita, pe li signori propio! assaggiatela e proverete, v' 'o dico io, sore spose: carne fina e saporita! Chi prova ciariprova, er guadambio è tutto vostro. La bella porca de li Castelli! L'emo portata a balia a la macchia: a la macchia de Galloro, l'emo portata, a mmagnà la ghiandola de l'imperatore Calìgula! la ghiandola der principe Colonna! Der gran principe de Marino e d'Albano! ch'ha vinto tutti li peggio turchi pe mare e pe terra a la gran battaja de Lèvati da li piedi! Che ar domo de Marino ce stanno ancora le bandiere! co la mezzaluna de li turchi, ce stanno! La bella porca, signori! porchetta arrosto cor rosmarino! ».

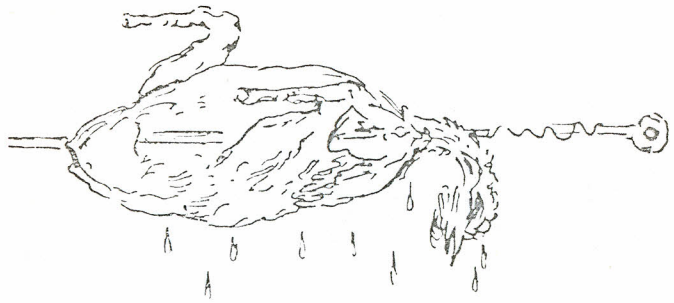
CARLO EMILIO GADDA

POLLO AL FRONTE

La ricetta non la troverete né in Apicio, il cuoco antichissimo e mai esistito, ma che si chiama sempre in causa insieme ai grossi calibri della Francia del Re Sole, né in quel librone casalingo dettato da Pellegrino Artusi a un *negretto* di Toscana... Macché. Se voi aveste una *penna sul cappello che noi portiamo* e da buoni *sconci,* ovverossia mulattieri che vanno e vengono da Marostica a Crosara o all'Ortigara, foste lì, nel mezzo di un cortile a far brusca e striglia ai quadrupedi bizzosi e scalcianti, avreste già capito. Il pollo ignaro razzola beato nel cerchio dei muli e dei serventi, scappa tra le gambe umane e svolazza fra le groppe e i garresi, piomba e risvola dopo un breve picchiettio di becco e di passi. Eccolo preso per la coda, starnazzante e soffocato da un coro giovanile: « *eee la rugiada la si aaaalzaa...* », là, dentro la sacchetta della biada, attorcigliato nella eternità. Dio! quello non era un pollo qualunque! Era la « Ninetta ». E chi non sa chi era la « Ninetta » sarà meglio che smetta di leggere. Quando un delitto è compiuto si va fino in fondo. Per questo siamo andati dalla Cate; le abbiamo dato nudo e crudo il pollo; le abbiamo detto: « Stasera ». La Cate era una vecchina che stava lì nel cascinale; e anche lei aveva un figlio al fronte; alpino era; una penna mozza, ma la madre non lo sapeva ancora; noialtri, sì, lo sapevamo ché fino all'Ortigara ci eravamo andati, lasciando

anche noi tante penne, lassù. Buono il pollo alla cacciatora, con gli *odori,* la salsa, tante patate. Pagnotta, patate, pollo e lacrime. La Cate che chiamava: « *Nineta, Nineta...* » giù nell'orto. Noi rabbiosi, sfottitori, carogne tra una pedata e l'altra ai più romantici: « Guai a chi parla ». Guai. Mi andò di traverso un osso e mi è rimasto qui. Sissignori. Dopo quarantadue anni.

EMILIO GUICCIARDI



a pag. 5 INVERNO (disegno)

6 ANTONIO BALDINI, Una onesta bistecca.
7 DOMENICO ZAPPONE, Il « morsello ».
9 LIVIO RIZZI, Pomi coti.
10 GIUSEPPE ZUCCA, La pasta con le sarde.
13 GINO TIBALDUCCI, Il « castrato » di Lavezzola.
15 ALDO GRIENTI, Amore delle « panelle ».
17 GIANI STUPARICH, « Verza napofrik » e « fritole ».
19 OLIVIERO HONORÉ BIANCHI, La « jota » triestina.
21 VALERIO VOLPINI, La cura del Verdicchio.
22 NERINA NORO, Gratini e verze.
23 VICO FAGGI, La robusta cucina pavullese.
25 GIOVANNI ARTIERI, Il « zeppolaiuolo ».
27 MARIO SOLDATI, La pagliata.

29 PRIMAVERA (disegno)

30 DINO PROVENZAL, Papini e il panforte.
31 MICHELE PRISCO, Il carciofo arrostito.
33 AUREA TIMEUS, « Strangolapreti » e altro.
35 EMMA GIANTURCO, Un'insalatina di pomodori.
36 LUIGI PANERO, Mâe crustuletti.
37 MARCELLO CAMILUCCI, Del carciofo.
39 ONOFRIO GALDIERI, I biscotti di Scarpetta.
41 CARLO MARTINI, Una minestra genovese.
43 GIACOMO STRIZZI, L'acqua-sale.
44 GIUSEPPE VALENTINI, Lezzi ed olezzi gastronomici.
47 GUSTAVO BURATTI, Tre ricette montanare.
49 ELIO FILIPPO ACCROCCA, Il cuoco d'Arpino.
51 CARLO DELLA CORTE, Il ponce « alla barcarola ».
53 GIUSEPPE MAROTTA, Simme degne 'e 'stu rraù?

55 ESTATE (disegno).

56 EMILIO SERVADIO, Una pietanza cinese.
57 MANLIO DAZZI, Due uova al tegame.
59 GILBERTO LISOTTI, La « rostita » marinara.
61 MASSIMO GRILLANDI, Piccioni « alla Grillandi ».
63 ALBINO PIERRO, La melagrana.
64 MARIA DE MARIA, I fiori di zucca.
65 PIA D'ALESSANDRIA, Le « orecchiette » di Esterina.
67 GLAUCO RINO NESI, I crostini di s. Antonio.
69 ALDO SPALLICCI, La piada.
71 MARIO ORTENSI, Le polpette di famiglia.
73 ANTONIO SAITTA, Piscistoccu â ghiotta.
75 ALDO PALAZZESCHI, Un odio, la minestra.
77 ALBERTO CONSIGLIO, Maccheroni con le vongole.

79 AUTUNNO (disegno).

80 CARLO BETOCCHI, Il panello con l'uva.
81 MARIO DELL'ARCO, Il risotto a parmigiano e burro.
83 ALBERTO AIROLDI, La « mort » da l'agon.
84 E. F. PALMIERI, Baccalà e polenta.
87 LUIGI VOLPICELLI, Rimpianto ciociaro.
88 CAMILLO BRERO, La « supa campagnin-a ».
89 BORTOLO PENTO, I « sugoli ».
91 CESARE MAINARDI, Invito a cena.
93 DINA MC. ARTHUR, Il pollo di Martino.
94 GINA MANCINI PISERCHIA, Er 26 der mese.
95 PIETRO SOMEDA DE MARCO, Bruade e musét.
97 LIBERA CARELLI, Nostalgia del supplì.
99 G. LO CURZIO, La « Nona » di Beethoven.
100 EMANUELE ZUCCATO, Paeta arosto col malgaragno.
101 ANTON ANGELO CHIOCCHIO, Amo il cibo.
103 OLGA LOMBARDI, Gastronomia nel « Gattopardo ».
105 CARLO CIUCCI, « Per ricciare una salvietta ».
107 CARLO EMILIO GADDA, La porchetta.
108 EMILIO GUICCIARDI, Pollo al fronte.

primitivo atto religioso. Oggi le uova me le vedo schierate in quei cartoni pressati a coni, e mi paiono esse stesse artificiali, decadute. Mi consolo così di amarle solo nel lontanissimo ricordo.

MANLIO DAZZI

LA « ROSTITA » MARINARA

caro Dell'Arco,

se capiterai a Pesaro, un giorno, io non ti confezionerò sui miei fornelli un intingolo paesano né ti condurrò da un « cucinario » di fama per fartene gustare la gridata specialità. Io ti guiderò dritto alla banchina del porto, nell'ora che, dopo la faticata pesca notturna, le poche ciurme nostrane fanno colazione a terra, accanto alle loro paranze, ormeggiate e serene nel cavo del canale. Le vedrai raccolte a cerchi, le ciurme, attorno ad una graticola nera, intrisa di mare: gettati vivi dall'onde sui ferri, di mare odoreranno a distanza e fumeranno i « roscioli », ancora guizzanti in un manto di pane grattato, d'aglio e rosmarino e lentamente gocciolanti un'agonia d'olio, pepe e sale sulle roventi carbonelle. Se sarà una fresca mattina di sole, nel disteso silenzio dell'ora saremo improvvisi ma ben accolti ospiti al sacrificio della « rostita » marinara. Ma, accettando la tua fetta di rozzo pane contadino, insostituibile complemento al salmastro boccone, loderai, non meno che le mani del cuoco di bordo, quelle di tutti i commensali. Le tue dita si sentiranno nude e si bruceranno davvero, ma tu non resisterai alla tentazione di imitare i miei callosi nocchieri che prendono su dalla brace la triglia fumante e l'addentano e la spinano al volo in due sorsi, passandola così fra le labbra, come un'armonica viva, da trarne due trilli veloci. Ti stupirà e ti metterà sogge-