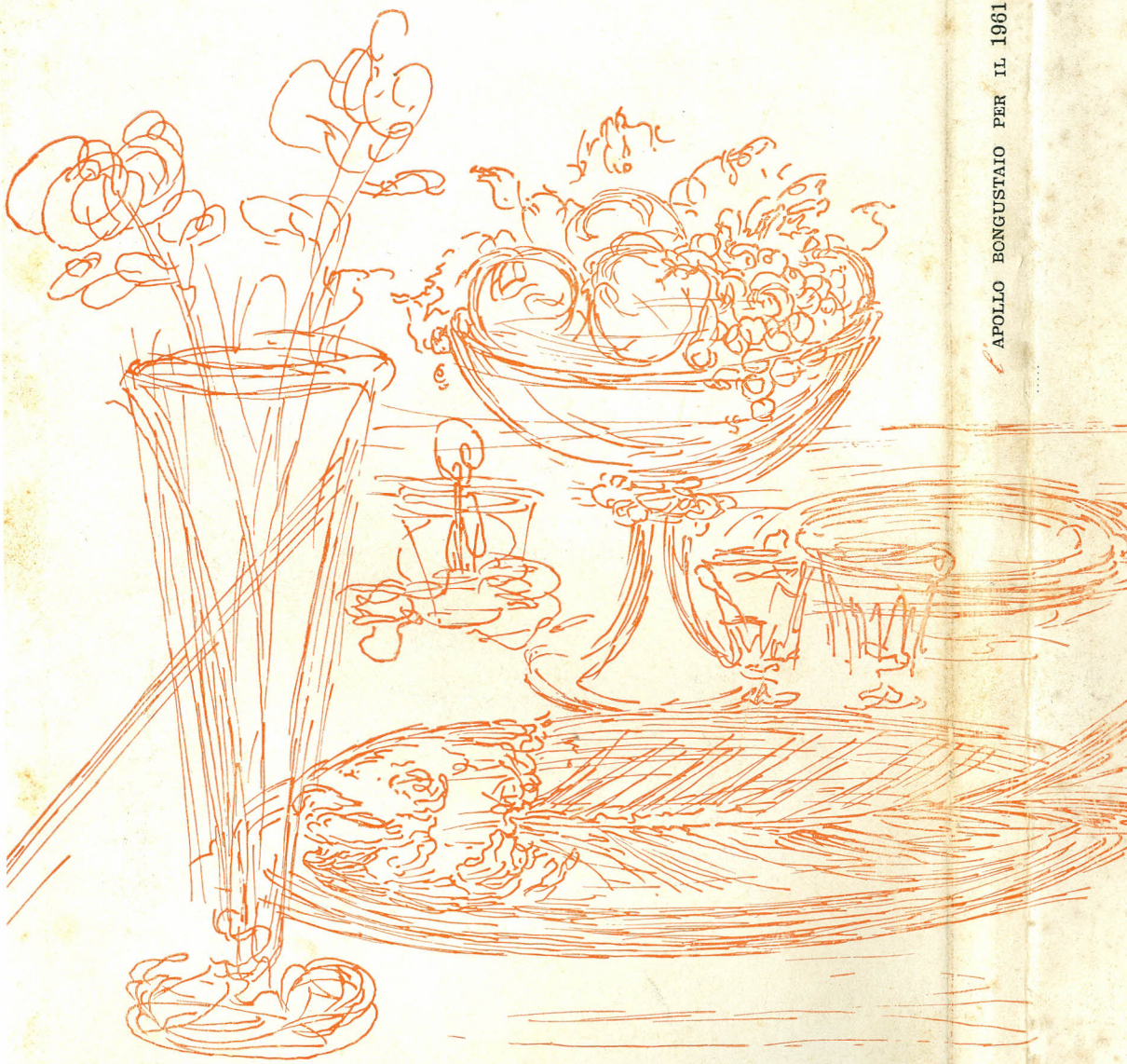
€ 8.

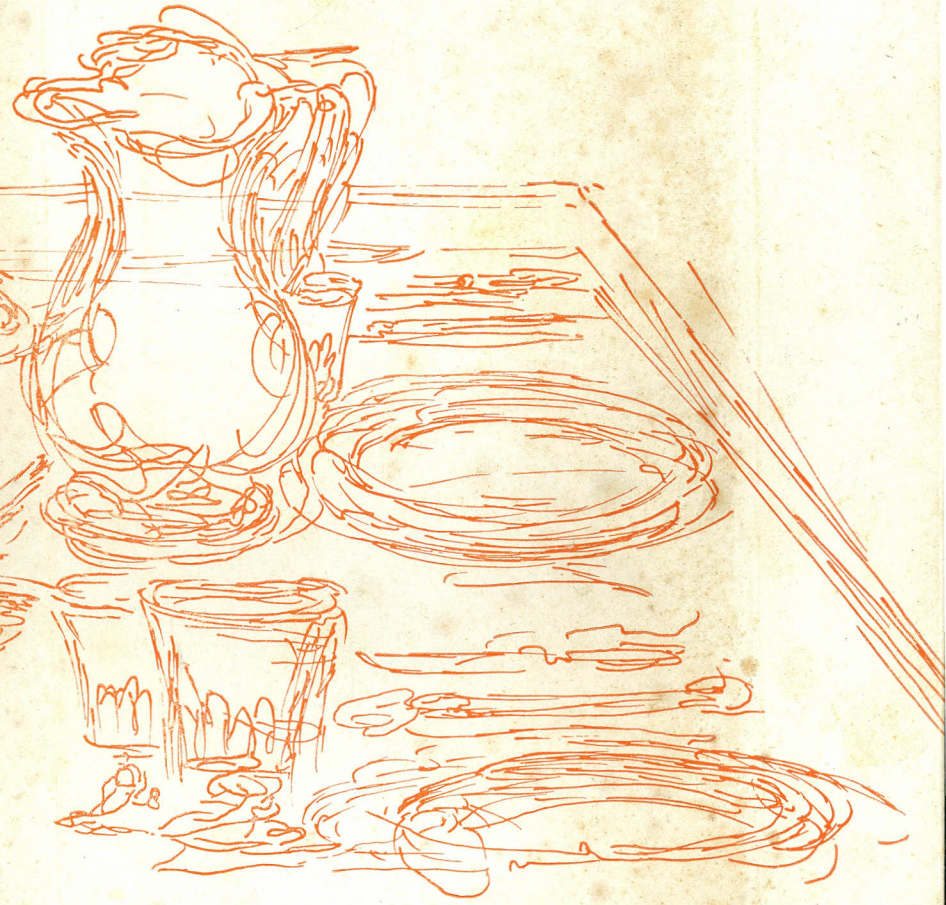


APOLLO BONGUSTAIO PER IL 1961

L'APOLLO BONGUSTAIO

ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1961

A CURA DI MARIO DELL'ARCO



sovraccoperta di
Angelo Urbani del Fabbretto



Mio Amore 2/2002
acquistato su una bancarella

L'APOLLO BONGUSTAIO

disegni di Domenico Purificato

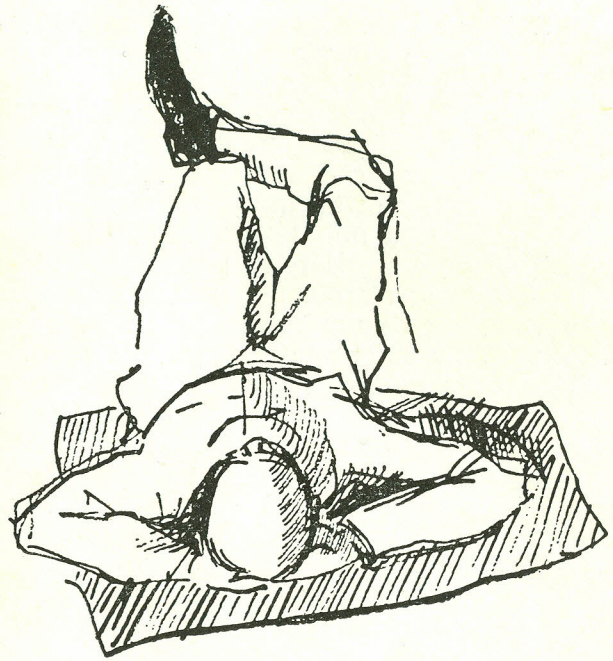
L'APOLLO BONGUSTAIO

ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1961

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

DELL'ARCO IN ROMA

MARIO DELL'ARCO - ROMA, VIA DEI GOZZADINI, 38
LUGLI STAMPATORE, VIA DEL PASTORE FAUSTOLO, 6-8
DICEMBRE 1960



LA PARIGINA IN TRATTORIA

Non parlo delle dame, s'intende. Parlo del pubblichetto e pubblicone che s'incontra la sera del sabato o la domenica, che m'ha reso spontaneo il confronto col modo come si comporterebbero le donne dei nostri paesi in equivalente compagnia. Noto dunque che qui la donna sfodera a tavola una tale autorità, una tale iniziativa e un tale appetito che a noi italiani fa brutto vedere. C è modo di dare a vedere la propria soddisfazione e modo e modo d'arrotare il dente. La sartina o la commessa che da noi accetti un invito a pranzo accetta più che altro per il piacere sentimentale della compagnia, non entra troppo nel merito gastronomico, non ha un programma da svolgere o semmai metterà la sua grazia più birichina nel suggerire quello che più le piace. Ma qui la donna guarda e riguarda la « carta » con un'aria da caposezione ed intende che l'amico non le rubi neanche un soldo del programma. Non vuole esser andata a mangiar fuori di casa impunemente. Impartiti gli ordini, la donna ritorna tutta galanteria, e anche mangiando si lascia accarezzare e sbaciucchiare; ma senza mandare vano un colpo di dente. Le « innamorate » da noi si credono in obbligo d'un po' di complimenti e di sospiri, ma queste mangiano e bevono e non dicono mai basta. Non ho visto mai delle donne stare a tavola con tanta intenzione di mettersi in forze.

ANTONIO BALDINI

BACCALÀ MANTECATO

Avevo quindici anni, ero appena arrivato nel Veneto, m'ero fatto il primo amico. Non occorre nominarlo. Fu poi cattedratico d'una materia astrusa, la patristica, dove il baccalà mantecato non c'entra. Ma allora c'entrò, nel suo discorso, e io, che di manteche non conoscevo se non quella del barbiere per farmi star buoni i capelli, feci tanto d'interrogativo con gli occhi, e lui mi guardò come fossi uno di lingua diversa, non mi volle spiegare niente, mi invitò a casa sua ad assaggiarlo.

Casa sua era un edificio inserito presso l'abside del Duomo di Padova, dalla parte opposta del Vescovado, e non meno importante perché era da sempre l'abitazione del Sacrista. E suo padre era l'unico a possedere le chiavi di quel tempio dove io ero stato a cercarmi il busto di Francesco Petrarca, dedicatogli da un tardo collega: « Canonicus Canonico ».

Si cenò nella immensa cucina piena d'ombre e di luccichii di rami che rispondevano alla luce scarsa di una lampadina. Una tavola lunga e stretta conteneva con sufficiente agio la famiglia, undici figli tutti maschi, tutti ragazzini, tutti all'ordine sotto lo sguardo quieto e autorevolissimo del padre, e dentro la benevola serenità della madre. Fu rovesciata sul tagliere una polenta gialla che non rividi più di quel diametro, e poi furono distribuiti i piatti con sù una materia d'un pallore ambiguo quasi di biacca, tenera ma appiccicosa così da stare insieme, e senza odore. Non nego

che pensai alle belle cotolette di merluzzo che mia madre ci preparava, e che invitavano con quella impanatura dorata di pan grattugiato e d'ovo. Ma al primo prudente e beneducato assaggio fui sorpreso e letificato fra palato e lingua. Niente più del sapore amarognolo di sale e vagamente del deprecato olio di fegato di merluzzo che restava sotto la scorza d'oro delle cotolette materne. Una delicatezza invece, come di latte carnoso, di polpa, di succo denso né dolce né amaro, che non avrei saputo comparare se non alla mandorla non fatta, si spandeva per la bocca, si spappolava, si liquefaceva. E insieme si sentiva che quella sostanza aveva un suo aroma e una sua consistenza, quella della carne di pesce, ma sposata perfettamente con qualcosa di vegetale. La madre del mio amico mi spiegò con qualche indulgenza che il baccalà si lascia in bagno una buona giornata ad ammollire e a perdere il sale, poi lo si lessa, gli si cavano le spine, lo si riduce a frantumi, lo si frulla per un'ora buona dentro una terrina (e qui la padrona mi mostrò quella gloriosa in cui, ciascuno un po', tutti i grandicelli s'erano stancati le braccia) mescolandolo con olio purissimo, finché s'è fatto manteca: allora lo si riscalda a bagnomaria. Forse ha aggiunto qualche altra nozione, ma io non ho interesse alle ricette di cucina, e non so altro. So che mi parve una ghiottoneria, e che, a pulire la bocca con la grana della polenta gialla, mi rinnovai il piacere del primo boccone fino a sazietà. Quell'ambigua pallidezza era ormai divenuta per me un candore innocente, e innocente quella mia golosità di ragazzo. Conobbi poi altri modi di gustare il baccalà. Alla capuccina, bollito e fatto a

pezzi in insalata, sa di santa astinenza. Alla livornese, in umido, con conserva, spezie, uva passa, pinoli e altre diavolerie, è da ghiottoni e bevitori provati. Alla vicentina, cotto in guazzetto nell'olio, con una manina sospesa di pepe e d'aromi, è una leccornia.

Ma che gusto, quando, l'inverno, nella regale Dominante, al bar sotto l'orologio, in giorni sapientemente radi, come dev'essere per ogni piacere, ricevendo fra il tovagliolino di carta la mia minuscola fettina di polenta appena abbrustolita con sopra un monticello di mantecato fumante, torno a celebrare l'appuntamento con quei miei quindici anni.

MANLIO DAZZI

ELIGIO E LO « SPIRITO DI CORPO »

Eligio fu l'ultimo attendente di zio Gustavo e lo seguì anche a Napoli come domestico quando zio Gustavo messo a riposo rientrò in famiglia presso la sorella Margherita Silvestri. Così nel vecchio appartamento di piazza San Domenico troppo grande e vuoto per la vedova Silvestri e le due figlie signorine e non più tanto giovani, con l'arrivo di zio Gustavo ed Eligio ci fu, almeno nei primi tempi, una maggiore animazione solo a sentire le volte delle gelide stanze risonare allo strepito degli scarponi di Eligio e al tintinnio degli speroni di zio Gustavo che non poteva perdere da un momento all'altro, s'intende, il suo passo militaresco e l'abitudine di far scattare i tacchi. Eligio era un ragazzo di Viserba, veniva dalla Romagna. « Romagna solatia, dolce paese... » declamava la maggiore delle ragazze, Adelaide, che in gioventù aveva anche composto dei versi bellamente trascritti in un albo rilegato a fiorellini di carta di Varese: ma Eligio, che doveva essere stato prima del servizio militare contadino o bracciante, certamente ignorava il suo maggior conterraneo e poeta: in compenso, era un ragazzo affezionato e devoto, con un attaccamento e un senso dell'orgoglio verso la famiglia in cui serviva, che zio Gustavo definiva compiaciuto « spirito di corpo » (e quest'espressione gli permetteva di mantenere un ideale e patetico legame con la sua vita passata).
Da buon militare, Eligio « s'arrangiava » anche in cucina, e in tal modo era stata abolita la spesa

di « madama », la cuoca, poiché le rendite non permettevano sprechi, come ripeteva Margherita al fratello che amava la buona tavola e le rimproverava un eccessivo senso dell'economia. Eligio faceva miracoli, a preparare con poco o nulla un pranzo per cinque: ma era restata famosa la faccenda della carne, era una di quelle storie che le signorine Silvestri raccontavano ancora in età avanzata alle amiche nei radi pomeriggi di visita dedicati a rivangare il passato. « Ti ricordi quella volta che doveva comprare tre etti di carne? Fu a Sorrento, mi pare, eravamo in villeggiatura... » Ma come, tre etti di carne per cinque persone? Mammà, buonanima, era un poco avara, sia detto fra noi: vero è che la carne non le piaceva e le due ragazze (allora potevano ancora chiamarsi con una certa indulgenza ragazze) avevano tanto poco appetito! Così Eligio era stato incaricato una domenica d'acquistare tre etti di carne a fettine per cotolette. Se la taglia bene dovranno venirne almeno sei fette: una metà a zio Gustavo, l'altra alle due ragazze. (Eligio aveva stretto misteriosamente amicizia con un pescatore di Sant'Agnello e si nutriva esclusivamente di pesce). Ma a mezzogiorno e un quarto di quella famosa domenica non era ancora tornato: Adelaide cominciò a preparare la tavola, mammà a inquietarsi e già brontolava. Eligio apparve al tocco: così abbuiato in volto che pareva diventato truce e persino più scuro di pelle. Gettò il *voluminoso* fagotto della carne sulla tavola di marmo in cucina, con una aria offesa: e non si capiva se il gesto fosse altezzoso o vendicativo.
Mammà non ebbe il coraggio d'interpellarlo: si

precipitò trepida ad aprire il pacco, e dalla carta giallastra emerse una massa informe di carne, tremolante rossa e molliccia. Si guardarono negli occhi interrogativamente; disse Eligio, piccato: « Sono tre chili e mezzo ».
« Tre chili e mezzo! » ripeté mammà ma quasi senza voce: e di nuovo ci fu quello sguardo che adesso implorava una spiegazione. La voce di Eligio era cupa ma fiera. « C'era una macelleria affollatissima. C'era il cuoco dei Sanseverino. Non so se avessero ospiti, ma ha ordinato a voce alta due chili e mezzo di carne. Io non potevo comandarne per la famiglia Silvestri soltanto tre etti!»
A Bianca, la minore delle sorelle, venivano le lacrime agli occhi ogni volta che raccontava questa storia: ma era ilarità o commozione? « Tu capisci, cara? Mammà non osò rispedirlo a restituire la carne, e ci salvammo per poco da un'indigestione. Ma zio Gustavo gongolante fece lunghi discorsi sullo spirito di corpo... Certo, i tempi oggi sono cambiati: ma cuochi come Eligio non ne nascono più: oggi abbiamo in casa dei nemici pagati, mia cara... Le domeniche, e magari i giovedì: le ferie, la tredicesima, il libretto delle marche: tutto a posto, tutto per bene, ma spirito di corpo, mai più!... »

MICHELE PRISCO

UN MENÙ SERIO

caro Dell'Arco,

in questo 1960 mi sono occupato — quale esploratore di malnote realtà psicologiche — anche di roba che si mangia o si beve. Non si tratta precisamente di polli arrosto o di vini pregiati, bensì di sostanze che in un modo o nell'altro agiscono potentemente sulla psiche, e che debbono quasi sempre passare per la bocca e per l'esofago. Mi è venuta l'idea di presentartele in forma di *menù* (puramente teorico, s'intende!). Si potrebbe cominciare con un piattino di *Lopophora Williamsii*: sono i piccoli cactus messicani che contengono, insieme con altre sostanze, la famosa mescalina, a cui Aldous Huxley e Henri Michaux hanno dedicato libri assai celebri. Dato che tale pietanza farà andar « sù di giri » (e parecchio!) i commensali, darei loro a questo punto un po' di *Rauwolfia serpentina,* la pianta indiana da cui si ricava la reserpina, che distende lo spirito e abbassa la pressione. All'atarassìa prodotta dalla *Rauwolfia* si rimedia naturalmente subito: basta masticare alcune coppie di *Psylocibe Mexicana Heim*: sono i famosi funghi allucinogeni che ancor oggi certi Indios adoperano nel corso di cerimonie religiose. La loro sostanza attiva, la *psilocibina,* è notevolmente euforizzante, produce visioni colorate assai belle, e scioglie la parlantina. I più audaci potrebbero, subito dopo, assaggiare con grande prudenza un pochino di *Amanita Muscaria* (è quel fungo a tutti noto, rosso a puntini bianchi, che illustra innumerevoli fiabe di nanetti

e di elfi). E' un cibo che a piccole dosi trasporta chi lo mangia (specialmente i Tungusi, gli Yakuti, i Ciukci e gli abitanti del Kamciatka) in un mondo d'irrealtà e di delirio. Se uno ne mangia invece un po' di più, va semplicemente... all'altro mondo.
E con questo avrei finito — perché non mi pare di dover appesantire il *menu* con roba troppo difficilmente accessibile, come la peruviana *Banisteria caapi* (da cui si ricava l'inebriante *aya-huasca*) o la *Tabernanthe iboga* dell'Africa Equatoriale (che dà l'eccitante *ibogaina*): tutte cose che per vie biochimiche ancora poco note, producono effetti psichici interessantissimi, ma sempre alquanto... allarmanti.
Il *menu* che precede — dirai tu — è « roba da pazzi ». L'ho ammesso più o meno anch'io sin dall'inizio. Converrai peraltro che è molto serio, molto scientifico, e, in particolare, strettamente vegetariano. Cordialmente, tuo

EMILIO SERVADIO

IL FUOCO FA IL CUOCO

Come preparava Eugenio Miglierina le lumache alla borgognona, la lepre in salmì con le tagliatelle al sugo di salmì e tartufi bianchi, il paté di fegato d'oca (faceva venire da Strasburgo i fegati), le anitre — anzi i germani reali — che nelle mattine d'inverno si cacciavano sul lago di Varese, gli uccelletti dal becco gentile con la polenta e perfino le più semplici minestre, sono cose che non si dimenticano.
Proprietario del piccolo e decrepito Ristorante Teatro nella piazzetta medioevale tra il vicolo Perabò, la via Teatro e la via degli Albuzzi, Eugenio col suo talento culinario ne aveva fatto un luogo di delizie. Il « Teatro » era un vecchio ristorante con le grosse stufe a legna, il bar dal bordo di stagno dove si mesceva solo vino, il pisciatoio nel vicolo Perabò e le strette porte d'ingresso sulle due vie nobili. Eugenio l'aveva comperato coi suoi risparmi dopo aver lavorato all'estero nei grandi alberghi; ma l'arte sua non era frutto di quelle scuole accademiche dei Ritz e dei Carlton dove la cucina è più che altro confezione di bei piatti e prontezza di servizio. Egli era cuoco di nascita, paesano ma di gusto sottile e di occhio infallibile nello scegliere la carne e il pesce, nell'adeguare i condimenti, nel comporre il pranzo.
Lavorava per la tavolata d'amici della quale facevo parte e che per dieci anni mangiò due pasti al giorno confezionati da lui: gli altri clienti, quelli di passaggio o dei giorni di mercato, li di-

sprezzava e li serviva degli avanzi e degli eventuali errori di cottura o di scelta, quando non li abbandonava alle manipolazioni di un apprendista. Per noi, sette o otto, riservava i suoi capolavori; per noi s'attaccava ai fornelli ore e ore, fino a consumarsi, come si consumò. Ma tanta dedizione gli fu ricambiata in affetto e stima: se egli fece di noi un gruppo di raffinati mangiatori per avere un suo pubblico, noi facemmo di lui un artista contento e soddisfatto.
Quando aveva preparato una delle sue cene famose, tutta di sua mano, e noi eravamo ormai di fronte alle bottiglie, compariva sulla soglia con le mani aperte sul grembiule bianco e sorrideva sornione come il ruffiano che ha fornito la buona femmina. Non aveva bisogno di complimenti: nei piatti vuoti che erano tornati in cucina gli era stato facile leggere il nostro pensiero.
Una sola volta riuscii a togliergli non una ricetta o un consiglio, ma una massima, che credo fondamentale nell'arte culinaria: « Il fuoco fa il cuoco », cioè tutto dipende dalla cottura, che dev'essere rapida o lenta a seconda dei casi, regolata da un istinto che è di pochi e che « fa » il vero cuoco.

PIERO CHIARA

PANE E FAGIOLI «VOCIANI»

Firenze. Dolce settembre. Verde e oro per i colli. Bello muoversi per la bellissima città. Sono stato in via della Robbia. Al n. 42, nel 1908, nacque, da Giuseppe Prezzolini « La Voce ». E sono stato in piazza Davanzati. Lì c'era la « Libreria della Voce », che si fece editrice di libri memorabili.
Oggi, al suo posto, c'è un elettricista: invece dei libri che mossero il cuore letterario, e non solo letterario, d'Italia, sono in mostra dei frigoriferi americani. Piazza Davanzati, « Libreria della Voce ». E mi sovviene di Pietro Jahier che ne fu il « gerente ». E mi sovviene di un suo commosso « appunto ». Dopo dieci ore di lavoro (a volte duro lavoro, ché il « gerente », oltre a vendere e offrire libri, e tenere scrupolosamente il mastro del dare e dell'avere, doveva sballare e imballare casse di libri), lui e gli amici andavano dal fagiolaio di Porta Rossa. Il quale forniva ai giovanotti « vociani » una cena che Jahier ricorda « sana e piacevolmente non conformista a quei tempi beati », al prezzo di centesimi venticinque: 0,50 pane, 0,10 fagioli, 0,10 olio, « coltello, cucchiaio e lèvati perché c'è un altro in piedi ».
È un menù umilissimo dietro al quale leggo tutta una storia di sacrifici e di dedizione a una fede, rara allora, e rarissima oggi. Il pane sarà stato abbondante, i fagioli saporitissimi, l'olio eccellente; ma dopo dieci ore di lavoro... Quei giovani « vociani » avevano una fede. E la fede fa miracoli.

CARLO MARTINI

CIVILTÀ DELLA CUCINA FREDDA

Una città del mio paese voleva emulare le altre, situate sui laghi, e avere anch'essa la sua grossa fetta di turisti ogni estate. Così quella « Pro » bandì conferenze al massimo livello, dispensò incarichi, aprì concorsi di idee, interpellò gli spiriti balzani della regione, attinse suggestioni fin nelle scuole, per vedere di mettere a punto una frase, un motto lapidario con cui la città stessa — che chiamerò molto trasparentemente Sassòpoli — potesse bloccare, affascinandolo, il forestiero. Pensa, studia, tòrciti: finalmente in milioni di esemplari — carta intestata, manifesti, striscioni, timbri postali e così via — venne lanciata al mondo la famosa frase: *Sassòpoli, città ideale per brevi soggiorni.*

Ora, alla presentazione gastronomica della Svizzera italiana io ho dato un titolo che parrebbe dover muovere al riso: ma lasciate ch'io dica. Il piatto freddo — come la vendetta, come il ritorno di fiamma di un amore — ha i suoi incanti.

D'inverno i ristoranti fuori città si gonfiano di vapori che diramano in rigagnoli sui vetri appannati: penetrate tra mobili neri pesanti in certe sale gelide, intorno pungono teste di camoscio impagliate, la padrona è un'oasi di calda simpatia e si reca intorno una risacca di odori grevi, una grana di riso sul labbro. Si sentono frasi come: « Gli uomini, fuori di cucina! » oppure « Onore alla cuoca! »: anche a queste matrone alimentari spetta, non importa se vetuste, la loro brava parte di pizziccotti all'osso o di pacche sul sedere, in segno di insopprimibile entusiasmo. Rimangono le meraviglie dell'antico ambiente borghese che, abominando in primo luogo la cosiddetta cucina internazionale, forse si discosta in modo deciso anche dalla normale cucina italiana: nelle dimore austere che rammentano i nidi d'aquila della provincia di Barbey d'Aurevilly, si inventano e preparano vivande già tonificate da un che di nordico — l'impiego più diffuso del formaggio, specie fuso, e l'uso in tutti i registri del clavicembalo del maiale, di « quel porco di un maiale » (o « del povero maiale » come dicono ipocritamente i cristiani dopo averlo macellato, pur degustandolo), così delirante di sapori, che a dicembre restituisce alla famiglia, tradotti in stupori e sublimità, i resti della tavola di tutto l'anno: la salumeria ticinese deve qualcosa ai paesi d'oltr'Alpe; nelle case private il maiale viene macerato con i cavoli e servito, verzicante arcipelago d'alghe, sulla polenta.

Se la civiltà di un paese si misura alla quantità dei piatti che compongono ogni pasto (e la Cina e la Russia sono regine in campo), anche la Svizzera italiana non scherza: il pasto ticinese è una litania di assaggini, di bocconcini, di campioni e forchettate: talché si sfiorano molti sapori prima del *dessert* (che da noi praticamente non esiste). Se poi calcolassimo la civiltà di un paese dal grado di infrollamento, dalla macerazione dei cibi (e qui è la Francia che primeggia), la Svizzera italiana ha vivo il gusto del *faisandé*, chiama a collaborare la putredine, vi scodella freddi sulfuri. Una frase che s'intreccia ad ogni vicenda gastronomica — detta con sorpresa o angoscia sulle so-

glie di certe cucine cavernose, dense d'aromi, lustre di rame pulito, dove ombre allampanate danno del capo nella pera elettrica e sono sempre intente ad assaporare una pietanza, a scoperchiare un'olla, a ficcare sguardi critici nei recessi freschi della dispensa, a controllare il « farsi » di un piatto con una grinta che nemmeno Roberto Longhi con l'occhialino davanti a un quadro di vostra proprietà, insomma ad allenarsi per il festino — una frase comune nel mio paese è questa: « Ma... starà poi lì fino a sabato? »
Il divino in gara con il marcio per una vittoria spesso di stretta giustezza: non è lo spettacolo della vita?

FELICE FILIPPINI

U PISCISPADU

Ntê misi d'aprili, maggiu e giugnu,
quannu 'a natura si sbigghia
e u sangu spisiddia ntê vini,
'mmenzu l'unni d'u Strittu di Missina
'ssumma un pisci cavaleri
chi s'a spassia a fari l'amuri cc' sò zita.

Comu un mafiusu 'nnamuratu,
'a gilusia cci rrusica i sintimenti
e pari Orlandu paladinu cc'a spada 'n manu:
amara cu s'accosta â sò murusa,
ccu tutti si sciarria senza vaddari sbadu...
e c'è cu n'apprufitta.

I piscaturi 'i Scilla e di Cariddi,
da quannu è fattu u munnu,
sannu chi sta smaggiasseria
non é boria ma focu d'amuri
e, misi ô passu, spettunu mi passa a tiru
ppi l'llanzallu a tradimentu.

Cc'u ferru intra i canni,
sbatti, risbatti, sauta e fa cazzicatummula,
ma cchiù si movi e cchiù u ferru affunna,
finu chi u mari 'i russu si culura
e u cavaleri 'mmogghia
sutta l'occhi d'a sò bedda.

Mottu, ntâ bacca, fa pena puru a cc'ù mmazzau;
in terra, poi, u fannu pezza pezza,
ognunu cc'u sò nomu:
scuzzettu, caciucavaddu, surra, cutigghiuni:
ogni mossu 'i sta canni culuri 'i rosa

iavi un gustu speciali ppi stomuchi boni
e puru malati.

Cucinato, cc'u 'ssaggia torna:
'rrustutu, â ghiotta, a bracioli,
a bagnumaria o puru fattu â 'mpanata;
nenti si ietta, sulu u mussu unu si 'llicca.
Sulu ppi sti misi; poi
non avi cchiù gustu.

ANTONIO SAITTA

IL PESCESPADA (*dialetto messinese*). Nei mesi di aprile, maggio e giugno, quando la natura si sveglia e il sangue formicola nelle vene, in mezzo alle onde dello Stretto di Messina assomma un pesce cavaliere che se la spassa a far l'amore con la sua fidanzata. Come un mafioso innamorato, la gelosia gli rode i sentimenti e appare come Orlando paladino con la spada in mano: guai a chi si accosta alla sua amorosa, con tutti si azzuffa senza guardare al rischio... e c'è chi ne approfitta. I pescatori di Scilla e Cariddi, da quando è stato creato il mondo, sanno che questa sua baldanza non è boria ma fuoco d'amore e, appostati al suo passaggio, aspettano che venga a tiro per fiocinarlo a tradimento. Con la fiocina conficcata nelle carni, sbatte, risbatte, salta e fa capriole, ma più si muove e più il ferro affonda, finché il mare si colora di sangue e il cavaliere muore sotto gli occhi della sua bella. Morto, nella barca, fa pena pure a chi l'ha ammazzato; a terra, poi lo tagliano a pezzi, ognuno col suo nome: « scuzzetta », « caciucavaddu », « surra », « cutigghiuni »: ogni pezzo di questa carne color di rosa ha un gusto speciale per stomachi buoni e pure malati. Cucinato, chi l'assaggia torna a mangiarne: arrostito, a la « ghiotta », a « bracioli », oppure cucinato a pasticcio; non si butta via niente, solo ci si lecca le labbra. Solo in questi mesi; poi non ha più sapore.

IL LIQUORE DI ZIA PINELLA

La mia lontana parente ormai defunta si chiamava Giuseppina, e, da Giuseppina a Peppina e Peppinella e Pinella, il passo non è tanto breve, ma noi la chiamavamo così: zia Pinella.
Gestiva nella piazza principale di Foggia una rivendita di sale e tabacchi (tabacchi nazionali, gli esteri esclusi); ma lei ambiva ad ampliare il cumulo di « toscani » e « mezzitoscani » coi sigari dall'involucro appetitoso e il nome inglese, francese, anche turco.
Zia Pinella aveva creato un liquore del quale era gelosissima fabbricante e custode, ma quel liquore straordinario che aveva richiamato in vita, sia pure per tre giorni (eravamo in regime fascista), un onorevole gran gerarca, già spacciato da cerusici illustri, accompagnò inutilmente, inutilmente raddolcì tutta la pratica inerente alla licenza per tabacchi esteri, la quale restò sempre inevasa.
Quel liquore, muovendo di Puglia, viaggiava tutto l'anno, per tutta l'Italia, alla volta di cugini, nipoti e pronipoti, in bottigliette confezionate di propria mano da zia Pinella; ma nessuno riuscì mai a conoscerne la ricetta.
Oggi, attraverso indiscrezioni trapelate in famiglia, componendo un piccolo mosaico di informazioni carpite qua e là, sono riuscita, unendo la mia esperienza di fornelli e un pizzico di fantasia, a preparare il famoso liquore. E sono in grado di regalarvene la ricetta.
Spiccate dal ramo, il primo giorno di quaresima,

quaranta foglioline d'ulivo e mettetele in fusione in un barattolo di vetro insieme ai gherigli di quattro noci per quaranta giorni, in 400 grammi di alcool puro. Allo scoccare del ventesimo giorno aggiungete all'infuso la scorza di quattro arance e quattro limoni e quattro foglie fresche d'alloro. Tappate bene il barattolo e agitate di tanto in tanto. Trascorsi i residui venti giorni, filtrate, aggiungete 700 grammi di acqua e rovesciate il tutto in un recipente d'alluminio dove là per là avrete caramellato (fino a renderlo molto scuro) 280 grammi di zucchero. Filtrate ancora e ne risulterà un liquido bruno e profumato, di potere energetico.

Però, dimenticavo di dirvelo, per la perfetta riuscita del liquore sarebbero indispensabili (o quasi) quattro parolette magiche da pronunziarsi a infuso ultimato; ma quelle, zia Pinella se l'è tenute per sé e non l'ha rivelate a nessuno; e forse nell'aldilà sogghigna perché il nostro liquore è molto lontano dall'avere il colore, l'odore, il sapore che distinguevano il suo.

GINA MANCINI PISERCHIA

UN PRANZO DI TRENTA PORTATE

C'è ancora, in questo mondo di diete, gente capace di consumare un pranzo di trenta portate? C'è. E bisogna venire in Abruzzo per trovarla. Capitando beninteso a un pranzo di nozze o di battesimo paesani. L'obbligo è di consumare ogni portata e tutto quanto viene servito nel piatto. Del che si dimostrano capaci uomini e donne, giovani o vecchi che siano. Il segreto di questi gagliardissimi appetiti va ricercato nell'abituale sobrietà che, dicono, « tiene il corpo sempre pronto », e nella finezza dell'aria di montagna che « fa digerire mentre si mangia ». Se infine, dopo la trentesima portata, si ingolla, senza respirare, un bicchierino del famoso Centerbe, liquore d'erbe della Maiella, detto anche « fuoco verde », tutto viene bruciato all'istante. E potrete vedere il magro contadino abruzzese, che mai mette pancia, alzarsi da tavola con lo stomaco addirittura incavato.

Fra tanta abbondanza (sfoggiata però solo nelle grandi occasioni della vita) è difficile ricavare qualche ricetta speciale. A parte, si capisce, i maccheroni alla chitarra, « suonati », anziché tagliati, sulle corde dello strumento casalingo: e non v'è chi non apprezzi la sottile differenza. Dicevamo dunque che, più che ricette, la specialità è altrove: nella genuinità dei cibi. Cucina semplice (che peraltro fu impalmata, su tutte le regioni italiane, al primo Festival gastronomico di Bologna), vicina alla natura.

Prendiamo la carne, per esempio. E' tenerissima e profumata dai pascoli montani pieni di timo; tut-

to il segreto sta nel cuocerla, lentamente, su brace di legna. Sapori e odori ancestrali. Le ricottine dei tratturi, sgocciolanti e tiepide nelle fiscelle, sanno di giunchiglia. E i formaggi di un selvatico aspro ma digestivo come un tonico. Se poi si tratta di fagioli, non vi spaventi la loro proporzione: sono fagioli bianchi giganti, ciascuno un boccone; pure, cotti nella concolina di creta messa in un angolo dal camino contro la cenere calda, a bollire pianissimo per tutta la mattinata, si sciolgono sulla lingua e scendono nello stomaco, senza più pelle, come una crema da neonati.
Ma l'estro della tavola abruzzese è l'insalatina di prato, la mesticanza. Condita col primo olio del frantoio e poche gocce d'aceto di vero vino (sapori rari), brilla nel piatto d'un verde tenero, minuta e arricciolata. E' composta d'una dozzina d'erbette diverse, i cui aromi hanno effetti sorprendenti. Possono risultare, nei grandi pranzi di trenta portate, stuzzicanti verso la metà e digestivi alla fine. E sono anche capaci di costituire, nei giorni comuni, il pasto del contadino. I sapori ci sono tutti. Perfino, la frastagliata panenoci, sa, appunto, di pane e noci masticate assieme. E, dicono i pastori, sazia.

LAUDOMIA BONANNI



UNA FETTA DE COCOMMERO

La porpa è jotta, e insieme ar sugo sgoccia
musica da la coccia.
Chi s'attacca a una fetta de cocommero,
magna, e beve, e compone
su l'armonica un inno ar solleone.

MARIO DELL'ARCO

LE PANNOCCHIE DEL «FANESE»

« Roba viva, roba fresca! Pesce! Abbiamo le triglie! le nocchie! porazze! Pesce! »
Era appena il giorno e quel diavolo del « fanese » già gorgheggiava alto da lontano e correva, correva, correva senza soste a piedi scalzi e col carrettino del pesce gocciolante sui ciottoli della via. Le donne pesaresi, ancora scarmigliate e sonnolente, lampeggiavano un istante alla finestra e vibravano impavide alla brezza del mattino per tentare di fermarlo: «Madunéna mia! » gemevano « Madunéna mia, el fugg com una lascia! » E piantavano i mariti restii nel letto a borbottare, si srotolavano giù di corsa per le scale, rimbalzavano ed esplodevano acclamanti sulla via: « Pesce! Pesce! a vòj le canocch! »
Il più delle volte giungevano in ritardo e si arrestavano lì, le mani penzoloni, a contemplarsi le facce sconfitte, mentre echeggiava beffardo e irraggiungibile il grido canoro del pescivendolo corridore dalla parte opposta donde era venuto. Ma se una riusciva ad affrontarlo tempestiva, presto attorno al « matto » stentoreo, reso muto e rassegnato, era tutto un cinguettìo di comarelle che frugavano, sceglievano, guizzavano nel crocchio, come le « nocchie » vive nelle ceste sotto le prime sferzate del sole.
Poi il « fanese » riprendeva corsa e ritornello, e spariva, dannatamente, volando scalzo sui sassi, a ceste alleggerite; mentre le sue cicale marine ormai vendute finivano di scalpitare dentro le pentole dell'acqua bollente.

Solo quando, annunziata da un delicato profumo di mare al limone, tutta innocente, Rosina me le porgeva lessate e scorticate sotto una salsetta fiorita di prezzemolo, io pensavo alla poca spesa del mercato, e capivo le fughe gelose e i rimorsi del « matto », come capivo l'ansia e la festa delle donnette del quartiere, così sollecite a compensare le caste ed umili pannocchie col sacrificio di una levata brusca.

GILBERTO LISOTTI

LA « PARMIGIANA DI MELANZANE »

La « parmigiana di melanzane » è una « vendetta »: è un piatto, cioè, che si mangia freddo. Bisogna spremere dalle fette di melanzana tutta l'acqua, fino all'ultima goccia. Si mettono, ben intrise di sale, sotto una pressa. Quando hanno scaricato tutto il liquido, si gettano in padella, a friggere. Ma bisogna friggerle secondo lo spirito e la tradizione del Mediterraneo, dei quali gli ebrei sono buonissimi campioni: si frigge bene in moltissimo olio bollente, come quello dal quale escono i « carciofi alla giudìa », secchi, asciutti, e croccanti come rose di biscotto.
La parmigiana si fa con fette di melenzane secche, asciutte e croccanti, proprio come biscotti. Si stendono nel « ruoto » in un primo strato, che si copre di pura salsa di pomodoro fresco. Si spargono fette di « scamorza », formaggio fresco di latte di vacca, meno liquescente della « mozzarella ». Indi, un secondo strato di melanzane, poi salsa di pomodoro, poi fette di « scamorza ». Infine un terzo strato di melanzane, pomodoro e « scamorza ». Il tutto in forno.
Si mangia freddo, riposato, questo pasticcio di biscottini vegetali, intrisi di pomodoro, addolciti di formaggio fresco, ammorbiditi da un unto completo ed elaborato. Si mangia freddo come una « vendetta » o come un pasticcio dolce.

ALBERTO CONSIGLIO

GHIOTTONI A TAVOLA

Siamo entrati in un locale che a prima vista, venendo dal sole, ci è sembrato fumoso e quasi buio: il sensale Rapalli era, con la moglie, a un tavolo solitario.
Abbiamo visto che mangiavano lentamente prosciutto e fichi, e dal modo lento di saporire, dalla bottiglia di vino rosso che era già oltre il mezzo, abbiam creduto che egli fosse alla fine. Ci siamo accostati... Egli ha avuto un gesto pronto della mano, con la palma ritta e tutta spiegata, come chi dice: *vade retro, satana;* e cortesemente, ma fermamente, ci ha allontanati, rimandando il colloquio a dopo il desinare.
Guido ha sorriso, mentre gli occhi gli brillavano di malizia, e ha preso posto proprio di fronte alla coppia, con l'aria di chi si siede su una sedia qualunque, senza pensarci... E invece faceva apposta perché io vedessi e ammirassi.
Il nostro sensale mi era di fronte, e quella che noi avevamo creduto fosse la fine, non era che lo spuntino, l'antipasto.
Avevo altre volte ammirato la lentezza saporita con cui mangiano i contadini da queste parti, e per primo fu Adriano a insegnarmi qualche cosa quella mattina che arrivai: il modo, per esempio, di mettere il companatico sul pane e di tagliare finemente l'uno e l'altro.
Ma non aveva mai visto la malizia sopraffina di aumentare la lentezza e, direi quasi, l'indugio dell'assaporamento, incastrando lievemente il coltello tra le colonnine della forchetta, mentre questa tien fermo il cibo, per poi portarlo a piccole dosi verso la bocca. Il nostro omo faceva così, e dopo quattro o cinque bocconcini, rimaneva lungamente assorto, col capo un po' basso, come se meditasse...
« Guarda la moglie! » mi ha detto all'improvviso Guido che, come al solito, pareva non avesse guardato nulla.
Niente era il sensale Rapalli in confronto alla moglie... Magra e asciutta questa, da quanto ben pasciuto era lui, sulla cinquantina entrambi, avevo creduto sul principio che ella fosse lontana dai complicati piaceri del palato. Una donnina pulita e riguardosa, con qualche cosa di devoto nei gesti e nel muover degli occhi... Invece, dal modo come ha rimandato indietro per la cameriera una portata che non era di suo gusto, dall'impegno che ha messo nello studiare di nuovo, con golosa attenzione, la lista delle vivande, ho capito che era bocca più fine assai del marito.
Ella aveva un certo modo di domandare alla cameriera, di informarsi sullo stato della cottura e la qualità dei cibi, una certa maniera di respingere o d'accettare (e quel buffetto confidenziale sulla guancia della cameriera giovane, quando ha trovato la pietanza giusta, e quel saporoso aspettare con viso compunto), tutto in lei era preparazione a creare una certa atmosfera, a compiere un rito. E quando finalmente il piatto è giunto e, assaggiandolo, l'ha gradito, ho visto che c'era davvero nei gesti delle mani e della bocca qualche cosa di pio e di devoto...

BONAVENTURA TECCHI

'I CERASI

Mi zzanniaru ca dissi
ca no volìa mi còggh̀inu 'i cerasi.
O, no ca no mi piacinu. 'O cuntrariu...
Ma mi piacìa m'i vidu sup'all'arburu,
russi russi, puliti.
Parivanu pittati.

« Se no ndi voi, nd' 'i mangiamu nui »
mi dissaru 'i me' frati
« e tu mangi poisii... »

MARIA DE MARIA

LE CILIEGIE (*dialetto calabrese*). Mi presero in giro perché dissi che non volevo raccogliessero le ciliegie. Oh, non che non mi piacciano. Tutt'altro... Ma mi piaceva vederle sull'albero, rosse rosse, belle. Sembravano dipinte. « Se non ne vuoi, le mangiamo noi » mi dissero i miei fratelli « e tu mangi poesie... ».

IL « PUPARUOLO » DI NOCERA

Può sembrare strano che si folleggi per un umile ortaggio. A me succede. Amo lo zuccherino e biondo peperone di Nocera. Preferisca chi vuole gli altri peperoni, dolci o aspretti o forti e pungenti che siano. Adegui l'occhio alla loro mutevole sagoma e lieto li scelga per qualità e regione: i romaneschi lunghi, i grossi vogheresi, i veneti a cornetto, i « nani » d'Asti. S'accordi col colore: l'intenso arancione, il rosso acceso, lo smagliante verde. Li mangi come crede. Saranno ognora un boccone prelibato: arrostiti alla fiamma, a fettoline fritti, crudi e sottaceto, alla spagnola col burro e l'uovo, in umido con la carne, alla piemontese col riso. Così è vario questo frutto, di forme tinte e sapori e si intaglia acconcia condisce e cucina in tanti estrosi modi, che appaga tutti gli sguardi e soddisfa ogni ghiotto desiderio.
Io — che volete farci? — adoro gli ambrati polposi e teneri peperoni del nostro povero e fertile Sud: quelli che estatici d'afa indorano tra i sospiri dello scirocco e i ritornelli del mare. Perciò quando giunge l'estate ed essi riappaiono sulla mensa, il mio cuore napoletano ne esulta. E' un sentimento — misto di terra acqua e cielo — che mi viene dalle origini. Ho nel sangue quell'affetto e quel gusto, ché i miei avi son proprio della provincia di Salerno dove maturano i più solleciti e bei « puparuoli » del mondo.
Nella buona stagione, il mio amore per i gialli e dolci « nocerini » prospera e ingigantisce soprattutto per via d'un certo sugo. Un sugo delizioso e

penetrante nel quale si sfanno — ebbri d'olio e di forno — i peperoni « imbottiti » con olive e trito d'aglio, capperi e acciughe, uva passa e pinoli, sale fino e pan grattato, spicchi di pomodoro e foglioline di prezzemolo. Un sugo ch'è il compendio degli umori dell'erbaggio e degl'ingredienti, del calor del fuoco e del segreto senso delle dosi (lode sia alle tue mani alacri, moglie mia) e della durata della cottura. Un sugo che spande la sua fragranza per l'intero caseggiato e ti chiama con prepotente grazia a tavola sol che affronti l'ascensore. Un sugo il cui odore carezza le nari, stuzzica il palato e molce lo spirito, schiudendo visioni assolate e paesane o cittadine e lunari (la famiglia che ritrova sulla terrazza partenopea la sua armonia, stretta attorno ai piatti del prediletto cibo) e svelandomi universi sconosciuti che pure m'appartengono (le salernitane tenute d'un mio antenato clinico di vaglia e generoso anfitrione).

Ma se d'inverno sguscio dalla gelida latta un pallido molle informe peperone, vi giuro che non avverto alcun fremito. Il volto del mio avo, buonanima e buona forchetta, rimane inanimato e scuro. Vuole il profumo arguto di quel tal sughetto per illuminarsi nel buio dei tempi.

ONOFRIO GALDIERI

IN VENEZIA C'È UN'OSTERIA

In Venezia c'è un'osteria, dove anche si mangia, che non so rammentare come si chiami, in una calle di cui non ricordo il nome, governata da un cuoco che forse non esiste. Costui ignora i dettami di Petronilla o d'Artusi, non conosce le cattive virtù del gas e dell'elettricità, e, cucinando, tien d'occhio un manualetto prezioso. Mentre vere fiamme di vera legna gli invermigliano le guance paffute, e con l'attizzatoio nella destra dà maggior esca al fuoco, nell'altra mano stringe il calepino, su cui una volta lessi: « Da Epulario il quale tratta del modo di cucinare ogni carne uccelli et pesci d'ogni sorte! In Venetia et in Bassano per Gio. Antonio Remondini M.DC.LXXXII ». E, attendendo all'opera sua, gli accadde di leggere ad alta voce gli aurei precetti. Sicché lo udii, soavemente estatico, mormorare: « Per avere ogni carne bella alessa la debbi dividere in più parte, o pezzi, come te piace, e ponila a molle in acqua fresca per un'ora, e poi lavala bene con acqua fresca, e con acqua calda, e poi ponerla al fuoco in una caldara, dove non stia stretta, accioche rimanga più bianca, poi gli debba mettere il sale, secondo che è necessario, et schiumarla ben sopra ogni cosa, e se il sale non fusse netto, ponilo in un poco de acqua calda per poco spatio sia liquidato, e converso in Salamora. La qual come sia resecata si può trarre, e porre nel caldaro pianamente, perché fa bruttura nel fondo. E se la carne fusse vecchia, e dura, e specialmente Capponi, e Galline, cavale parecchie volte dell'acqua

bollente, e mettila in acqua fresca, et in questo modo sarà più bella, e più presto cotta ».
Il cibo viene poi servito senza soverchie cineserie, ma con popolano garbo: ed uno s'impinza ma non prova fatica; e nessun peso, quel giorno e il successivo, gli grava lo stomaco.
Dove sia questo luogo più simile all'Olimpo che alla terra ripeto che non so rammentarlo. E volentieri ve lo dirò, ove mi avvenisse di riscoprirlo. Ci capitai, casualmente, due o tre volte. M'ero sempre mosso da un campo dolcissimo, non più veduto con ciuffi d'erba che intenerivano il piede di un vecchio campanile, e avevo poi camminato a lungo per una valle stretta come una sardella, varcando un ponte minuscolo, gettato su un canale assopito, senza moto di barche. Alla sua destra, in un campiello semibuio, appare l'insegna. Chissà, forse l'osteria si chiama « Alle Sette Spade » o « Allo sperone galante ». Non so. Inutilmente ora la cerco, fra trattorie dai nomi americani, in cui servono, in guanti bianchi, polli ingrassati con ambigue pillole.

CARLO DELLA CORTE

'A FFELLA RUSCIA

Doppe ca ni tagghièje a na scanèta
na bella ffèlla ianca e pisua pisua
ci mpizzèje nd'u menz na fircina
e le tinìje vasce supr' 'a vresce;
po 'a nzugna ca ci spalmèje
squagghiànnese a lu mument mi dicìte:
« È pronta cchi manichè ».
« Gnesa Viccra — dicije — come sàpete ».
E mi mangèje e le sintìje atturne
tant nu foche granne ca scattàite
com'a quille d'i frasche nda nu forne
e tutt'i cose si facìne granne
e arrussicàine com'i scattabott.
Mo, tutt stu prugresse
ch'è pigghiète a stampète i palmidìe,
t'arripicchiite i cose e ti fè zinne
e ti mbròggliete u munne nd'i scannìe.

ALBINO PIERRO

LA FETTA ABBRUSTOLITA. Dopo aver tagliato una bella fetta bianca e soffice soffice, ci infilzavo nel mezzo una forchetta e la tenevo bassa sulla brace; poi, lo strutto che ci spalmavo, squagliandosi lì per lì, mi diceva: « È pronta da mangiare ». « Gnesa Viccra » dicevo, « che sapore! ». E la mangiavo e sentivo intorno un fuoco sterminato che scoppiettava come quello delle frasche nel forno e tutte le cose si ingrandivano e rosseggiavano come i papaveri. Adesso tutto questo progresso che ha preso a calci le favole, raggrinza le cose e le fa piccine, imbrogliando il mondo nei dolori.

PESCESTOCCO E BACCALÀ

È necessario un chiarimento ad uso di tutti coloro che, poco pratici delle cose di mare, confondono il pescestocco (stoccafisso: stokfish) con il baccalà. Errore imperdonabile che non possiamo scusare nemmeno ai veneti, i quali mangiano da secoli il pescestocco chiamandolo baccalà. La differenza fra i due pesci conservati è grande. Il baccalà è merluzzo aperto, salato e pressato nelle botti. Il pescestocco è merluzzo intero, non salato, messo a seccare al sole. Non è difficile intendere quale possa essere la differenza di sapore fra due cibi conservati in maniera così diversa. Nel Veneto sono preferiti gli stoccafissi piccoli, detti « ragni », che vengono battuti col maglio prima di essere messi a bagno per l'ammollamento. È una battitura sacrilega in quanto il maglio spezzetta le fibre del pesce secco e quando lo stoccafisso viene cucinato, nel latte, si trasforma in una manteca che è spesso deliziosamente saporita, ma che non conserva nessuna memoria ittica e talvolta è ricca di scaglie legnose. A Roma, naturalmente, la bagnatura vien fatta con criteri di speculazione e lo stoccafisso diventa una spugna intrisa d'acqua che appesantisce la bilancia del venditore, ma si trasforma nel piatto in una pappa immangiabile, che, pure, molti romani il venerdì ingollano. A Genova, dove è uno dei piatti fondamentali, il pescestocco viene trattato con maggiore riguardo, ma è condannevole l'abitudine invalsa di ammorbidirlo mettendolo in un bagno d'acqua e soda caustica,

che ne diminuisce il valore nonostante sia sempre ottimamente cucinato. A Messina, dov'è assurto al fastigio di piatto nazionale, l'ammollatura è un rito.

Innanzi tutto bisogna dire che Messina è la sola città d'Italia (e forse del mondo) dove esistono negozi che vendono esclusivamente pescestocco. Essi possiedono grandi vasche, alte un metro e venti, dove il flusso dell'acqua è continuo. Il pesce secco, che è di grandi dimensioni (si tratta di merluzzi lunghi da ottanta centimetri ad un metro, pesanti da due a quattro chili), viene spaccato in due per mezzo di affilatissimo falcetto che lo libera anche della spina centrale e del sacco gommoso del ventre. Le grandi fette, il cui spessore supera sovente i tre centimetri, vengono deposte nelle vasche e vi restano tre o quattro giorni, che tanti ne occorrono, sotto lo sguardo vigile del pescestoccaio, il quale, oltre a sogguardarle di continuo, le palpa spesso e le libera di tutte le parti marginali impure. Il pescestoccaio calza alti zoccoli olandesi, porta sulla pancia un grande grembiule di sacco, soffre di artriti ed ha le mani bianche e spellate per il continuo contatto con l'acqua, ma non intende usare guanti di gomma che non gli permetterebbero di saggiare convenientemente la tenerezza del pesce.

Al quinto giorno il pescestocco è pronto da cucinare, ancora tegnente, con la bella carne spicchiosa. Tagliato a tocchi può passare in cucina dove la massaia lo prepara in molteplici modi. Ma la sua fine più giusta è nella « ghiotta », che è una specie di salsa livornese con pomodoro, olio, cipolla, sedano, capperi, olive e patate. Deve cuo-

cere a fuoco lento, per non più di mezz'ora, altrimenti indurisce. I messinesi lo preferiscono così, ma è piatto delizioso anche cucinato più semplicemente, soltanto con olio, aglio e prezzemolo, sale e pepe, o lessato, o arrostito sulla gratella sulla brace di carbone, o al forno condito con olio, grossi pezzi di cipolla e filetti di pomodoro. Il pescestocco alla « ghiotta » è piatto fondamentale ed esclude la minestra. Quando in una famiglia messinese si cucina pescestocco non si mangia altro: pescestocco e pane bianco, corroborati da vino rosso del Faro.

GIUSEPPE LONGO

VI OFFRO UNA RICETTA

Cammino con le bambine per un sentiero vago che sale ed ecco che fra il verde rugiadoso del mattino spicca come una macchiolina di sangue, è una fragola; più su, la macchia si ripete, più spenta, quasi violacea, è un lampone. E così via tra la gioia crescente dei piccini... e del grande. Quasi non conta il sapore che, pure, è squisitamente aromatico: vale la sorpresa, l'imprevista fortuna di cogliere, spontaneamente offerto dalla natura, quanto di raro e prezioso ci troviamo, normalmente, dinnanzi trasferito misteriosamente da patrie ormai ignote. La terra ci riscopre materna quello che è sempre più difficile sorprendere direttamente: la sua genitura. La natura ci porge con le sue mani, da madre a figli, i suoi frutti che, ormai, quasi più non conoscono questo tramite diretto e, per raggiungerci, pallidi e menci, debbono, dispiccati anzi tempo, sostare a lungo nelle galere dei magazzini, nel sudario degli involucri, al ludibrio dei mercati.

Fra i gridolini che segnano ogni preda delle bambine quasi ebbre della rivelazione, nella carezza altissima di un cielo oltremare, nel profumo — quasi un incenso — di una vegetazione limpida e vibrante, nel conforto di un silenzio miracoloso che scioglieva in sé le voci tutte della montagna mi sembrò che quel sentiero dovesse portare al Paradiso Terrestre da noi perduto che soltanto i poeti, di tanto in tanto, intravedono e i bambini sognano (quasi ricordo di una patria recente).

Sollecitato per una ricetta gastronomica dall'architriclinio Dell'Arco, non me la sento proprio di scendere da quella montagna, di rinunciare a quella purezza edenica. La mia ricetta quindi — mi si perdoni la presunzione — non sarà volta, per quest'anno, al corpo ma allo spirito (sia pure attraverso il corpo).
Chiunque voglia comunicarsi con la Natura e vedere il Nutrimento scoppiare direttamente dalle sue mani verdi, si rechi, fra l'agosto e il settembre, in montagna, infili un sentiero come il mio, colga una bella foglia umida della brina della notte, vi deponga sopra fragole e lamponi e se li strugga lentamente e devotamente fra lingua e palato, seguitando a salire.
Gli sembrerà di non potersi più fermare, anche là dove il sentiero terminerà.

MARCELLO CAMILUCCI

MANICARETTO OLIMPICO

Si prenda un disco, come quelli usati dai lanciatori della specialità, e lo si ponga, delicatamente, sul tripode dove oscilla la fiamma accesa ad Olimpia. Per evitare le bruciature delle vivande, si abbia cura di spalmare il fondo del disco con la pomata dei massaggiatori. La ricetta prevede l'impiego di questi ingredienti: un cuore indomito, un cervello impegnato, qualche filetto di muscoli, scelti nelle parti più acconce: nei polpacci, per i saltatori ed i velocisti; nelle braccia per i pugili; un po' di polmone di nuotatore. A piacere, può aggiungersi un pezzetto d'osso, di giocatore di calcio, avendo cura che non sia stato incrinato per la marcatura rabbiosa di un avversario. Un tocco insuperato potrà ottenersi orchestrando, con grazia, fra i disperati elementi già detti, qualche fettina offerta dalle concorrenti femminili, dove tendono ad imitare l'elemento geometrico più perfetto, che è la sfera.
Ora si deve passare alla confezione, disseminando sul disco gli odori e le galanterie. Qualche pinolo candido di negro, sorridente dopo la vittoria; un ciuffo ineffabile di capelli scandinavi, meglio se femminili perché più lunghi e serici; gli schermidori daranno i « fioretti » di garofano, e le spade, con cui punzecchiare le vivande, per seguirne, fase per fase, l'adeguata cottura. Sistemare, tutto intorno, un ampio tubolare di salsiccia, ben punteggiata di pepe, nero come un saltatore con l'asta. Spruzzare il tutto con qualche goccia di spuma, presa dalle gare di tuffi o da

una partita di palla a nuoto. Quando il manicaretto accenna a gonfiarsi, come le vele dei panfili, aggiungere qualche palata di zucchero, preferendo quelle dei « due senza », che sono le più esatte, se non le più vigorose. A questo punto è consigliabile collocare, qua e là, con civetteria, qualche oliva nera; possono offrirle i pugili che non hanno saputo schivare in tempo il doppietto — destro-sinistro —. Il martello per i lanci, può essere prezioso come pestello, nel caso che le carni sembrino troppo dure. La reticella della palla-canestro consentirà di catturare qualche pesce dal lago di Albano, che può essere addizionato a tutto il resto. Quando si nota che il piatto sta per avviarsi a cottura, è consigliabile rinforzare la fiamma olimpica con polvere da sparo, delle gare di tiro a segno. Agitare con coraggio, e con calma, sino alla fine. Può uscirne qualche inattesa medaglia d'oro.

GINO TIBALDUCCI

LA FRITTATA E IL COCOMERO

Due uova, fresche! possibilmente di giornata. L'ideale sarebbe che fossero ancora tiepide, scoccodate allora allora. Romperle in un piatto capace con un pizzico di sale, ma sufficiente, ché risultino saporite; poi sbatterle allegramente, dopo aver franto i torli con la forchetta, finché non montino e s'arriccino, e il colore acceso dei rossi volga ad un senso più tenue e sereno.

Intanto umettare, o poco più, la padella con puro olio di olivo: la civiltà italiana è civiltà all'olio: una padella di ferro, da non starsi a lavare dopo l'uso, come fanno le sguattere che nulla sanno, e destinata solo a questo, da pulire dopo la cottura con carta velina e un panno ruvido. Quando l'olio soffrigge forte versarvi le uova e rimuovere a poco a poco perché la parte che aderisce, subito cotta, ceda al resto ancor liquido. Non farne, però, un cibo tutto raddensato: che sia morbido, « con la lacrima », per quanto non debba affatto gocciolare. Giunta al punto, le massaie adusate scattano col polso fermo la padella e voltano la frittata di un sol colpo. Le altre potranno allontanarla dal fuoco, coprirla con un piatto e voltar così. Rimetter tutto sulla fiamma, e passar di nuovo la frittata capovolta. Pochi attimi, perché abbia a colorirsi anche dall'altra parte.

Prendere, ora, due fette di pane casareccio, l'ideale sarebbe due culetti croccanti, mettervi in mezzo la frittata, a doppio, strizzarli un poco, e lasciarli lì per un'ora o due, ché la mollica possa imbeversi bene dell'olio e del profumo della vi-

vanda e legar con essa. Quando la mangerai (che la crosta sia fresca e croccante), berci sù un vinello che frizzi, di scarsa gradazione.
Non v'è piatto, in tutto il mondo, che possa competere con questo; e la *Grande Cucina* impallidisce, come quelle vecchie signore tutte riccetti e cosmetici, denti finti e capelli ossigenati, che vorrebbero parer ancora ragazze e far credere, magari, proprio loro! d'esser tornate vergini.
Può starle a petto, forse, solo un cocomero colto alla vigna, la mattina, sulle quattro o le cinque, ancora fresco della rugiada notturna, ben rosso e fragrante. Devi far così: taglia di netto, con un coltello affilato, i due poli; poi seziona spicchi, e staccali. Rimane, in mezzo, il cuore carnoso. Un fiore di polpa. Addenta quello e mangia mentre si leva il sole.

LUIGI VOLPICELLI



PRANZO DI VENDEMMIA

La cucina era sfolgorante e la Rosa sfolgorava sotto il camino, divenuto tutta una bocca che ride, tutta una fiamma. Simile a una generalessa in battaglia, coadiuvata da tre o quattro subalterne che eseguivano i suoi ordini in silenzio, sorvegliava pentole e tegami di proporzioni fantastiche. Seduti fitti nelle gambe, e dandosi nei gomiti allegramente per poter mangiare intorno alla tavola ch'era una piazza d'armi, si incominciava con la minestra in brodo, la grandinina coi fegatini di pollo; e pareva non avesse altro incarico che quello di ripulir la strada per quello che doveva passare. Dopo veniva quella asciutta, la pasta al sugo, le lasagne, che incominciavano sul serio la riempitura di quelle pance gagliarde e ingagliardite dall'allegria. Quindi il bollito di carni e polli; e finalmente venivano messi sulla tavola due tegami tondi, enormi, in cui diguazzavano polli, piccioni, paperi, anatre. Con questo stufato che aveva spopolato l'aia finiva la rituale scorpacciata. Ci mancava il dessert, ma si capisce che i contadini più che alla vaghezza del pennacchio guardavano alla solidità della base, ed era davvero una base solidissima.

ALDO PALAZZESCHI

IL CAMOSCIO DI PEGLIO

Sui monti delle Tre Pievi, che piacevano tanto al buon Linati, sta Peglio, paese antico e rustico in mezzo ai castagni.
Vi andavo anch'io su quei monti, a caccia e a funghi, fin quando le gambe e il fiato mi ressero; poi soltanto un paio di volte l'anno, e in tal caso una visita al curato e alla chiesa affrescata dal Fiammenghino, quel ribaldo che vi si nascose. Si è dipinto a fianco di un altare in abito da cavaliere e ha dietro le spalle una contadina col gerlo e dentro un puttino: la sua famiglia locale. Il curato di adesso (l'altro, vecchissimo e poverissimo dovette vendere l'archivio di due o tre secoli per rinnovar la corda alle campane) è un solido valtellinese, non privo di arguzie.
Già il suo ingresso fu spettacolo. I notabili eran discesi in valle, con le scarpe in mano, a riverirlo. Il curato montanaro guardò in su quel poco che s'intravvedeva del paese e la santa casa di Dio sbalzata da un prato verso il prospetto cilestrino del Lario, ad acqua vento e sole: una ripidità che sgomentava. E gli fecero prendere la via più corta discorrendo di tutto. Sa fare lo scopone? Ce l'ha lo schioppo? e il cane? perché in ottobre c'è il camoscio, che qui dalle nostre parti, dove l'erba *camozzera* è buona, vien giù a pascolare da una bocchetta all'altra della Mesolcina. Anche l'aria è buona, e se uno ha da mangiare sfoga l'appetito; basta avere dei *conquibus* (a questo punto una tirata di fiato generale); parlava il *bombardino,* assessore alla istruzione; *conquibus* (sogghignava)... perché

dalla primavera alla estate, maschi in Svizzera o Francia; e quanto alle donne, di palanche, *nix!* Bisogna arrangiarsi. E Mésse, *nix!* Qualche battesimo, ogni tanto. Funerali... *tànega!* il camposanto è piccolo. Sposarsi? *nix,* salvo qualche ragazza testarda che ha fatto la pancia. (Un paese di eretici, di luterani, pensava il curato: bisogna scassarla tutta questa vigna del Signore. E avevan detto a Como che era un gran bel benefizio). Ma il *bombardino,* inesorabile: « Per fortuna c'è il camoscio; eh sì, con quello si campa l'inverno e una fettina oggi, una domani... salato e seccato riviene poi su la brace: un bicchierotto e una fetta di polenta ». Qui, la fetta, a segni vistosi appariva almeno un quarto di quei culi grossi dei montanari.
Don Carlo, siccome l'aria intanto s'era fatta frizzante, si rasserenava e adattava. Già vedeva il suo quintaletto di camoscio (meglio sarebbe stato in salmì) diviso a quarti, conciato e appeso ai travi dello *spazzacà,* raggrumato, nero, muffo, ma al primo taglio ritornare pastoso e commestibile.
L'ingresso fu di primavera; venne l'ottobre e il novembre: camoscio, *nix;* benefizio, *nix;* morti, *nix;* don Carlo girava intorno alle ragazze con la pancia; s'informava per il battesimo; tutte scarselle vuote. Pazienza; in canonica era rimasta una riserva di fagioli e di farina, il frutto dell'archivio). Si era messo a leggere Orazio, dopo il breviario di notte e un *Re dei cuochi;* unto e bisunto trovato in un cassetto. Si apriva a una pagina segnata dall'unghia del curato di prima: « Prendete un camoscio e mettetelo in una pentola di barolo... ».

EMILIO GUICCIARDI

CHIOZZOTTA

Pescadori, e vele rosse,
pescadori, e vele zale.
Zuca baruca, done.
Gh'è 'na barufa in cale.
Cioza: polenta e pesse,
i risi co' le tripe.
Done, zòghemo a tombola.
Qua se fabrica pipe.
In laguna gh'è un bragosso
negro, vecio più del tempo.
Done, cantemo al sole.
Comare, el fantolin se caga adosso.
Cioza: carciòfi, càvoli,
un s-ciapo de calete,
un s-ciapo de ninete
che zòcola sui ponti.
Palassi ricamadi,
se pètena 'na tosa a la finestra,
piato del giorno a l'Ostaria del Gobo:
Cavei ne la minestra.

E. FERDINANDO PALMIERI

CHIOGGIOTTA (*dialetto polesano*). Pescatori, e vele rosse. pescatori, e vele gialle. Zucca barucca, donne. C'è una baruffa in calle. Chioggia: polenta e pesce, riso e trippa. Donne, giochiamo a tombola. Qua si fabbricano le pipe. In laguna c'è un bragozzo nero, vecchio più del tempo. Donne, cantiamo al sole. Comare, il bambino se la fa addosso. Chioggia: carciofi, cavoli, moltissime callette, una frotta di ragazze che zoccolando passano il ponte. Palazzi ricamati, si pettina una ragazza alla finestra, piatto del giorno all'osteria del Gobbo: Capelli nella minestra.

VINI CINESI E VINI BIELLESI

Giunto in Cina, a Canton, e invitato a cena da una decina di funzionari dell'«Ente per la seta », notai subito i tre bicchieri che avevo innanzi a me: il più capace, non essendovi acqua potabile, era per la birra o l'aranciata o la gazzosa; quello medio, serviva per un vino d'uva, non sgradevole ma troppo dolciastro per pasteggiare; il minore, infine, conteneva una rara qualità di « Mao tai », vecchio di dieci anni, un alcool di granoturco della bellezza di 85°, denso ed esalante un odore fetido. Micidiale.

Avvilito ogni entusiasmo enologico, mi ero rassegnato alla bibita e all'assaggio di quel parente del ratafià offertomi dal bicchiere medio, senza pensare che non avrei potuto cavarmela tanto a buon mercato: non conoscevo, infatti, le sorprese riservatemi dal brindisi. Questa universale cerimonia dell'amicizia, che suggella da noi la fine del pranzo, in Cina si svolge in modo assai diverso, ed è sempre un bere « a due », una via di mezzo tra l'invito e la sfida di un commensale all'ospite, mentre gli altri convitati, in piedi, si limitano ad ascoltare le parole dei due brindanti, come austeri testimoni dell'adempimento di una promessa, quella del *campé*.

Perché il brindisi si può concludere alternativamente con due formule: l'una, bonaria, piuttosto disusata — forse è poco virile? — del *sui bien*, e cioè del «bevi fin che t'aggrada »; l'altra, ahimé troppo frequente, appunto del *campé*, che per noi piemontesi vorrebbe dire « gettare » e nella

lingua dei mandarini non ha un significato molto diverso: « parola d'onore che *buttiamo giù* tutto d'un fiato ». Inutile schermirsi, trincerarsi dietro impedimenti di salute o un mai tradito passato d'astemio: pena del rifiuto al *campé* è l'essere classificato tra gli antipatici, senza attenuanti; e ciò, si deve convenire, è assai grave per chi, come me, era in Cina in viaggio d'affari. Accettato il primo *campé* (*contàcc!* perché non dovrei riuscire, giovane grande e grosso, a bere quanto quell'omettino anziano dall'invito suadente?), non mi fu possibile rifiutare i successivi. Conclusione: ciascun cinese ha celebrato un solo *campé* con l'aggiunta di qualche *sui bien*, che interrompeva i miei tentativi di portare dalla scodella alla bocca il cibo acchiappato con le bacchettine; invece io, disgraziato, sempre più compreso nel compito di mantenere salda la simpatia goduta dagli italiani grazie a Marco Polo, ho dovuto vuotare almeno dieci volte l'infernale bicchierino. Ho retto bene alla prova, almeno « in pubblico », tant'è vero che ho avuto le attenzioni sperate; quanto è avvenuto « poi », nella solitudine della camera d'albergo, non ha importanza alcuna.

A questa terribile prova cinese rivado sovente col pensiero: anche ora, mentre mi gusto un bicchiere di *spanna*, del nostro vino biellese, *s-cepì* (intiepidito) da mezz'ora al camino, in questa serata di tardo autunno che ha delicatamente istoriato i vetri della finestra nella cucina della casa di campagna. La gastronomia biellese, certo, non è paragonabile a quella di Canton, anche se il riso *a la cagnon-a* e la *polenta cónscia* piacerebbero

ai simpaticissimi amici di laggiù. Ma il vino, signori — lungi da me ogni campanilismo — tiene qualsiasi confronto. La *spanna* che nasce dalla carezza della montagna alla pianura, nelle colline di Chiavazza — dicono che alle *cassin-e dël gioch* ce ne sia di oltre trent'anni — e di Vigliano, di Lessona sino a Gattinara: la *spanna* di veneranda età dal colore delle nuvole al tramonto, vellutata, con sapore di nocciola e il retrogusto di rosa, da assaporarsi religiosamente, ah, amici, altro che quel vino (?) giallo e fetido, da *campé giù* tutto d'un fiato!

GUSTAVO BURATTI

L'ANITRA DI CARLETTO

Trovatevi un amico trevigiano, o di Venezia, di Padova, che vi possa accompagnare da « Carletto » — basta dire così, il suo nome è noto nella zona come quello d'un doge — e se non avete amici del posto fatevi accompagnare da una macchina di piazza: vale la pena, vi assicuro.
Son certo che la Fondazione Cini cederebbe un tratto dell'isola di San Giorgio, mentre rinuncerebbero a una collana editoriale Neri Pozza di Vicenza e Nino Righetti Clementi del veneziano « Sodalizio del libro », pur di mantener viva e in piedi questa autentica trattoria campestre da « secolo d'oro », nascosta e silenziosa come una riserva aurea d'altri tempi.
La discrezione è il tono più naturale di questa regione, direi la sua più istintiva grazia, che le è d'ornamento: ebbene, « Carletto » si trova nella parte più discreta della pianura trevigiana: la discrezione della discrezione.
Chi lo sa, lo trova. Chi per avventura lo ignorasse, stenterebbe a rinvenire questo quadrifoglio del gusto e della fortuna culinaria. Ecco perché vi ci vuole un accompagnatore di stomaco fino e dal buon palato: per guadagnar tempo e farvi giungere all'ora della giusta cottura.
A me, grazie a un gruppo di amici, è andata proprio così, e l'anitra all'arancia di « Carletto » — insaporita ma non oltre i confini del lecito aroma, e di tale colore da gustarsi con gli occhi come un De Pisis — è tra le cose che imbalsamerei di quella regione, per rimirarla a distanza.

Ma il profumo? Non si perderebbe durante la preparazione dei balsami?
Ma ecco una difficoltà che fa comodo. In luogo degli arcaici unguenti, non posso che inseguire la voce del richiamo. Al ricordo, la miglior sostituzione possibile è la *Freccia della Laguna*, sino a quella che il Bembo chiamava:

Questa del nostro lito antica sponda,
che te, Venezia mia, copre e difende...

Da lì al « Carletto » trevigiano è un tratto da farsi a volo d'angelo, come se aveste una bella *minaccia* alle spalle.

ELIO FILIPPO ACCROCCA

CASTAGNE CONDITE COI RICORDI

Le castagne, dalle mie parti, chi le raccoglie più? Non ci si farebbero nemmeno le spese. Né è facile trovare chi cuocia ancora i dolci, rustici ma saporiti, dai nomi curiosi (crescente, ciacci e menfetti), che si facevano, oltre alle frittelle, con la farina di castagne unita ad acqua, semplicemente, oppure al latte o alla ricotta. E forse è bene così, cioè ora, forse è un progresso, ma io ricordo sempre la cucina dei contadini, la tavola male illuminata dal lume a petrolio, la gente seduta sulle panche da una parte e dall'altra, per il lungo: e anche se i trent'anni trascorsi han cancellato, con tante cose più importanti, il sapore di quei dolci campagnuoli, so bene che mi piacevano moltissimo, tanto da meravigliare i contadini. Costituivano un aspetto, ora lo capisco, di una vita che mi appariva elementare e misteriosa, legata al ritmo delle stagioni, alla sorte delle annate e alle vicende dei raccolti: una vita in cui inconsciamente desideravo di penetrare.
Fuori c'era un gran buio, la casa sembrava perduta nella neve, tra i monti. Bruciavano i tronchi nel camino. Una visita era sempre un avvenimento.
Si facevano lunghi discorsi, storie di ingenua superstizione animavano la veglia. Un tempo — raccontavano i vecchi — a scender le scale di notte capitava di sentirsi tirare per la giubba. I contadini ci credevano ma non erano spaventati, mostravano anzi confidenza con quegli spiriti casa-

linghi e familiari. I poveri castagnacci, intanto, prendevano nella mia bocca un sapore di favola.

(Tornaron buone, le castagne, durante la guerra. Per molti sfollati furono una provvidenza. Alcuni forestieri svernarono addirittura negli essiccatoi, rozze costruzioni di lastre di pietra. Capitato coi partigiani nella zona di Pianaccio, nell'alto Appennino bolognese, un amico mio non trovò per un mese e passa altro alimento. Una rigorosa dieta di castagne. Ma debbo riconoscere che l'amico, al ricordo, non dimostra soverchio entusiasmo).

VICO FAGGI

I FAGIOLI DEL SOR GIOCONDO

La prima volta che càpiti a Firenze, domanda dello Sdrucciolo de' Pitti. Dietro la cantonata c'è l'osteria che fa per te. Non puoi sbagliare: sta tra un venditore d'uccelli e la bottega d'un marmista.

L'oste si chiama Giocondo. Lo stufatino con patate, il cacciucco e le braciuole di maiale sono, è vero, le sue specialità; ma tu gli devi chiedere i fagioli lessi.

Ti porta il pentolo in tavola e te li tira sù col mestolo perché i legumi — spiega — a contatto col metallo ci rimettono di sapore. Perfino la forchetta dovrebbe essere di legno.

I fagioli si mangiano da per tutto e si cuociono in più modi, ma sempre nella maniera sbagliata. Dammi retta, gusta quelli del sor Giocondo e poi, a casa, cucinateli col suo sistema che, bada, è il sistema del contadino toscano. Vedrai che il detto « fiorentin mangiafagioli, leccapiatti e romaioli » potrebbe adattarsi a qualsiasi altro popolo.

Dunque: piglia dei fagioli bianchi, buttali nella pignatta e aggiungici qualche spicchio d'aglio, una ciocca di salvia, una cucchiaiata d'olio e acqua non troppo abbondante. Per ottenere una bollitura a rilento, anziché posare la pignatta direttamente sul fuoco, avrai l'accortezza di metterla sopra un treppiede. Di regola ci vogliono due ore e mezzo di cottura. Allora insaporali con un pizzico di sale e serviti.

Ti consiglio d'usare la scodella: affogano meglio nell'olio crudo (di cui non farai a miccino) e,

più agevolmente, potrai inzupparvi un orliccio di pane croccante.
Prova! Se non ti riescono bene, c'è il rimedio: torna dal sor Giocondo sullo Sdrucciolo de' Pitti. A proposito, la vicina bottega del marmista è guarnita, all'esterno, da una dozzina d'angeli scarni e imbronciati. Gli è che, smaniosi d'assaggiare la fagiolata di cui da sempre hanno inteso dire un gran bene, si lagnano di non poterlo fare perché purissimi spiriti e, sottovoce, chiedono a Dio, per una volta sola, di poter mutare le morbide ali con un paio di piedi, magari goffi, d'un qualunque mortale.

GLAUCO RINO NESI

PRANZO IN LUCANIA

Intorno a un tavolo grezzo su cui splendeva una tovaglia bianca, rustica e serena, attendevamo con un leggero appetito, frullante nello stomaco, il pranzo. La moglie dell'oste lavorava in silenzio, nascosta nell'ampia cucina, aperta verso una valle tempestosa, mentre l'acqua sul fuoco gorgogliava e il sugo bolliva, fragrante, nella pentola.
« Buon appetito » sorrise a un tratto l'oste, venendoci incontro coi piatti colmi. Garbato e intelligente, scandendo le sillabe in un italiano lento e dolce, c'illustrava la veloce abilità della cuoca, la genuina fattura della vivanda, ma già i nostri volti, velati appena di fumo trasparente, erano chini sui «fusilli », presi d'ammirazione per quei riccioli di pasta finemente lavorati e attorcigliati a poco a poco da mani esperte intorno a un ferro affusolato, prima che fossero calati nel bollore e tratti a giusta cottura, per la nostra mensa.
Mangiammo felici mentre guardavamo di tanto in tanto verso le cime dei monti lontani che si inseguivano l'un l'altro. Talvolta scendevano a precipizio sul greto ancora arso dei torrenti, talvolta si raccoglievano, squallidi e misteriosi, intorno a un paesino come quello che ora ci ospitava.
« Minaccia tempesta » riprese l'oste e intanto, sicuro e soddisfatto, avanzava reggendo un piatto trionfale. Il suo volto, malgrado le nubi aggrondantisi sulle vette, esprimeva un'interiore serenità patriarcale, legata ora a quella vivanda che ci offriva come un dono. « Cinghiale, cinghiale » sog-

giunse festoso. Guardammo istintivamente alla linea dell'orizzonte lontano, come se la bestia selvaggia venisse fuori, in un sogno, dal fondo di qualche selva o dal nascondiglio impervio di qualche roccia. Ma che aroma dai piatti succosi! Un pezzo di carne, stretto prima tra fette di lardone sottili, avvolto in carta oleata unta di burro, messo nella teglia in compagnia di una timida cipolla e di un soffio di vino rosato, cotto tra due fuochi: così ci spiegava l'oste. E ora si scioglieva morbido, in bocca, con un profumo lene di boschi.
L'aria frizzante, sospesa su un inatteso arcobaleno, condiva le vivande di un sapore vivo, sulla mensa splendeva il pane ospitale: scuro e tutto di puro grano, quel grano lucano che a giugno copre d'oro, qua e là, gli squallidi dorsi dei monti, quando il contadino, che ha lavorato a fatica la roccia, finalmente sorride.

EMMA GIANTURCO

LE LUMACHE

Come tutti i liguri so cucinare benissimo. Aggiungo, anzi, che non sarei il ligure schietto che mi onoro di essere (anche se sradicato, ahimè, ormai da troppi anni) se non sapessi destreggiarmi tra i fornelli. Metà marinaio, metà contadino, comunque con la predisposizione e direi la vocazione alla solitudine che è bene una caratteristica dei liguri, mi si confà anche quella virtù di una frugale, acre e piccante cucina che degli uomini soli (o solitari) è ricreazione e ristoro. Cibi semplicissimi e raffinati solo per la genuinità e l'eccellenza dei prodotti impiegati, sapori forti e naturali, erbe e olio, pesce odoroso di mare e lepri uccise all'alba nei prati di timo, tordi golosi d'olive e verdure freschissime e perfette: nella cucina ligure la scelta delle ricette è abbastanza vasta, e credo che non ve ne sia alcuna ch'io non sappia elaborare in modo soddisfacente, seppure variandola a piacer mio e magari ricavandone piatti tutt'altro che ortodossi, anche se fedeli allo spirito della gastronomia rivierasca.
Prendiamo per esempio le lumache, piatto forte dei contadini liguri. Le lumache mi piacciono, specie se sono andato a cercarmele da me in campagna, dopo un acquazzone; ma devo fare i conti con una mia particolare idiosincrasia per l'ungermi le dita e il prender cibi, in qualsiasi maniera, con le mani. Impossibile quindi per me mangiare le lumache come fanno tutti, afferrandole per il guscio e succhiando il contenuto. Allora io le lumache, ben spurgate da qualche giorno di digiu-

no, le lavo e le butto a saltare in pentola come fossero arselle. Dopodiché le sguscio e le cucino nel modo ligure tradizionale, vale a dire con la peperonata al pomodoro (e magari, tra i peperoni dolci, ce ne sia uno piccolo scottante). Se poi si tratta di quelle piccole e delicatissime lumache marroni che da noi si chiamano *baggiöi* allora, una volta saltate e sgusciate, schiaccio due spicchi d'aglio in una padella con olio e una ciocca di rosmarino, vi getto le lumache a friggere, a fine cottura aggiungo un cucchiaio d'aceto di vino rosso e una punta di cucchiaino di zucchero, sgrasso il tutto e porto in tavola.

CESARE VIVALDI

NDO VÙCCHELE

Se p'a spasédda 'n cape, a contróre,
Sciuremajèdda, occhie-redènne,
d'o furna-nférne

tôrne abbabate e 'nfarenate,
rèste ndo vùcchele tante na 'ddôre
de pizza càvede

p'i pembedôre, che tu, brejante,
appréss'apprésse 'ngnutte 'n vacante.

GIACOMO STRIZZI

NEL VICOLO (*dialetto pugliese*). Se col cestello sul capo, alla controra, Fiordimaggio, occhi-ridenti, torna avvampata e infarinata dal forno, lascia nel vicolo tanto un odore di focaccia calda coi pomodori, che tu, briccone, appresso appresso, inghiottisci a vuoto.

L'APERITIVO

Giòrs, l'oste della « piòla » (trattoria di provincia) qui accanto (pancia e cappello su due gambette sempre in movimento) l'ho eletto Re del mio Appetito.
Vigia, la « cusinera », non l'ho vista mai, ma so ch'è una eccellente signorina, dal profumo che a mezzodì turibola nell'aria.
Ogni giorno io vengo, a quell'ora, puntuale come l'Ave Maria.
Rallento il passo dinnanzi alle finestre aperte della « piòla » e ne assaporo, a occhi socchiusi, la fragranza.
Inebriato, avanzo, lento, colle labbra umide di desiderio e la gola tesa e le narici attente.
Il mio stomaco s'esalta...
Dicono alcuni che sia bene innaffiare le squisitezze di Giòrs con buon vino delle Langhe, per aiutare lo stomaco. Deve essere vero ... se io inghiottisco acquolina in abbondanza...
... Il cappello di Giòrs mi saluta. Sorridendo, annuisco e mi affretto, leggero, verso casa.
Fatto il segno della croce, nell'umile piatto scodello una invidiabile porzione d'appetito.

CAMILLO BRERO

TRATTORIA « ALLE ALPI »

L'antica trattoria vicentina « Alle Alpi », dopo tanti anni di gloria gastronomica, è costretta a chiudere i battenti (li riaprirà in altro luogo, sempre a Vicenza, all'insegna del « Caminetto ») e Dino Sonda lascia il « trono » ereditato dal padre, con gli occhi lucidi di pianto volti verso « el vagon » pieno di ritratti e di ricordi. Ritratti di celebri cantanti, di scrittori, di poeti, di musicisti con dediche inneggianti alla sua sapida cucina. Ricordi di un tempo in cui gli artisti si affratellavano, poetavano e comunicavano tra loro in caratteristiche locande davanti a una tavola imbandita, prodiga di piatti e di vini.
Ricordo un episodio. Ero sotto le arcate della basilica palladiana; un signore mi si avvicina e mi dice:
« Scusi tanto, sono il tenore F., scritturato alla vostra stagione lirica. Sono arrivato un po' in anticipo per ambientarmi. Vorrei che lei fosse così gentile d'indicarmi quel ristorante tipico di cui mi sfugge il nome, dove si prepara il famosissimo "baccalà a la vicentina" ».
« Ho capito e la servo subito: è qui a due passi, "Alle Alpi" ».
Dino Sonda, con quel suo simpatico faccione di pipa della Val Gardena, mi accoglie con: «O, sito qua a romperme i...? »
« Volevo presentarti il tenore F. che desiderava avvelenarsi col tuo "baccalà a la vicentina" ».
« Prego, el se comoda, commendatore, onoratissimo! Questo è il ritrovo di molti suoi colleghi quan-

do capitano a Vicenza. Vede: ritratti con dedica di Pertile, Schipa... »
Il tenore l'interrompe: « Scusi, vorrei conoscere qual è il condimento usato per il baccalà. Non vorrei che nuocesse alle mie corde vocali ».
« Leggerissimo, leggerissimo, commendatore. Ecco la ricetta. Dopo aver battuto un chilo di baccalà, si mette a mollo per due giorni, poi lo si libera dalle squame e dalle pinne e si netta da vertebre e lische. A parte si prepara un soffritto d'olio (un litro), cipolla tritata (quattro etti) e due spicchi d'aglio, si rosola in una padella, si aggiungono acciughe e prezzemolo e si mescola sino all'amalgama. Buona parte del soffritto si distribuisce sui due lati del baccalà insieme a parmigiano grattugiato e sale e pepe quanto basta. Si taglia poi il baccalà a fettine della larghezza di cinque o sei centimetri che s'infarinano, informaggiano e stipano verticalmente in un tegame di terracotta sul quale si versa il restante soffritto, e si aggiunge mezzo litro di latte e olio sino a completa copertura. Finalmente si pone al fuoco e si cuoce a fuoco lento per quattro ore almeno ».
« Bene, bene, signor Dino » disse il tenore F. « Penso che il suo baccalà sarà un balsamo per la mia voce ».
« E un balsamo per la mia pancia » aggiungo io scappando dal locale, « perché, caro Dino, finalmente mi hai svelato la tua ricetta segreta ».
Dino mi grida: « Lazaron, lazaron, lazaron, te me la pagheré ».

EMANUELE ZUCCATO



LA POLENTA ROSSA

Mì co' vedo polenta
me vien fredo
su la copa.
Me pora mare
la faseva la polenta;
nuantri tosi
strachi, afamà
se spetava
che la fusse cusinà.
Come fusse 'desso:
co' la taca butarla
sul panaro,
la vien fora
tuta insanguanà.
De luio, — el sole che scioca,
la polenta rossa,
rosso el culo
del caldiero,
rossa me mare
che siga desparà:
« Ancò no se magna
parché semo strià ».

NERINA NORO

LA POLENTA ROSSA (*dialetto vicentino*). Quando vedo polenta, mi vien freddo sul collo. La mia povera madre la faceva la polenta; noialtri ragazzi stanchi, affamati, aspettavamo che fosse cucinata. Come fosse adesso: come attacca a buttarla sul tagliere, viene fuori tutta insanguinata. Di luglio, il sole che scotta, la polenta rossa, rosso il culo del paiolo, rossa mia madre che grida disperata: «Ancora non si mangia perché siamo stregati».

LE PALOMBE

Pigliali se ti càpitano un par di palombacci: li fai in salmì. Basta una pila di terracotta (se ne vendono ancora, ma affréttati, conviene incettarne), il resto vien da sé: olio aceto sale una cipollina salvia scorzetta di limone due acciughe una fettina di prosciutto due chiodi di garofano. Tappa. No, la palomba, mi scordavo la palomba. Copri la pentola con un foglio di cartapaglia, legando bene, garantisciti per di più con un buon coperchio: che il profumo bussi smani e si rassegni. Allora gli apri. E vino, allora: a volontà, fuor di pignatta.
Ma il piatto rituale e classico umbro con questa carne insigne si crea in modo ancor più semplice. Via il coccio, però. La leccarda. Cos'è la leccarda? Piglia un vocabolario almeno, io non posso perder tempo. Del resto già mi pento, ti lodo palombe che gocciolano nella sottoposta leccarda, cui di tratto in tratto un cucchiaio attinge olio e vino per riversare sulla carne d'oro dolcemente rotata dal girarrosto: e poi ti dico che è quasi inutile parlarne più. Tu vivi come me in una grande città senza camini. Per me anzi già è diverso: io le preparo ancora, di tanto in tanto, anche quaggiù. Oh niente d'autarchico o di rimediato, intendiamoci, il mio palato non lo sopporterebbe. Io ripreparo, senz'assaggiar le palombe, il camino stesso, la cucina immensa, l'orto delle monache sul quale essa affaccia, la cacciatora e il carniere di mio padre giovane alto e bello. Avevo cinque anni quand'egli mi morì. E la cittadina umbra

mi sfrattò subito... Non vi è leccarda nelle cucine delle grandi città: più son grandi, queste, e meno tollerano cucine grandi e camini, anche minimi... Se torno in Umbria? Figurati, sull'orto delle monache gravano edifici di quattro piani adesso. Non importa: cucinatele in salmì. Per me è diverso: per me se son palombe il contorno è tutto: la cappa nera, la fiamma di fascina, i muri i monti i volti, quei volti... La leccarda non c'è; ma se ci fosse non mi servirebbe granché, lo vedi bene.

ALBERTO MARIO MORICONI

L'ACETO BALSAMICO

Guardare — a noi bambini — era concesso: toccare no. Chicchi e chicchi d'uva scelta e lustra abbandonavano l'ispido graspo, cadevano nella tinozza — e da quella nel paiolo gigante. La fiamma si levava sempre più ardita a suscitare il bollore.

Con grandi occhi attenti (le mani impiastricciate dal grappolo di consolazione) si seguiva poi il ritmico gesto del massaro che con l'apposito mestolo toglieva la spuma dal mosto bollente.

Qui cessava lo spettacolo per la nostra curiosità e per il nostro spasso: ma la storia del pregiatissimo liquido destinato al battesimo di « aceto balsamico » — aveva — ed ha — un lungo séguito che richiede perizia e costanza — e rimane tradizione e orgoglio nella mia cara terra emiliana.

Dal paiolo alla damigiana — dalla quale sarà esclusa nuovamente la superflua spuma —, dalla damigiana al barile di legno di ginepro, odoroso e vetusto, gelosamente conservato e tramandato dagli avi ai nipoti — aromatizzato a suo tempo dal succo di frutti saporosi e passato ad ogni nuova annata da questo a quel barile —, l'aceto troverà sosta indeterminata nelle giare di terracotta e serberà nel tempo il suo profumo e ogni altra virtù di « balsamo » vantata dal suo nome.

DINA MC. ARTHUR

ODORE DI «MÙSSOLI»

I *mùssoli* sono informi molluschi dalle ruvide valve spigolose, simili a schegge di scoglio, a incrostazioni di relitto a picco. Dentro invece risultano in polpa, abbondanti, d'un sapore magari non finissimo, ma schietto e casalingo, che piace per la sua genuinità, per il suo salso e fresco di mare. Forse però — com'è di certa frutta solo profumo — a un primo assaggio possono deludere; rischiano di mantener meno di quanto il loro odore promette. Quel loro buon odore, appunto, che d'improvviso ci sorprende per la strada, d'autunno, quando già ce n'eravamo dimenticati; inconfondibile odore, che a distanza si spande caldo nell'aria, e solletica, e stuzzica: saporoso, pregnante, fin quasi irritante. Vero odor di mare: di mar cotto, di mare bollito, di consommé di mare.

I *mùssoli* si cuociono sulla fiamma viva, in padella, ben coperti da un sacco bagnato; dopo dieci minuti, allo schiudersi dei gusci, sono a punto e si mangiano bollenti, con due gocce di limone. Per quanto so, a Trieste li hanno sempre smerciati in esclusiva le popolane *mussolere*: all'incrocio delle vie, su larghi banchi con padellone e fornello; da novembre a marzo, in concorrenza con le caldarroste. Ma oramai vanno rapidamente scomparendo. Tra le poche bancarelle che ancora resistono, una si accampa addirittura all'imbocco di piazza dell'Unità; là dove lo sventramento del borgo antico è una immensa frana di alti muri, di spaccati di case, di calli e viuzze recise nette sul vuoto.

Tanto vale allora rifarsi alla memoria, ricollocarla al posto giusto, nel clima e nell'ombra del suo lontano tempo perduto. Può andar bene una cantonata qualunque della vecchia Trieste, di prima sera, d'inverno, magari nel presagio di una notte di bora. C'è gente a ridosso del banco, e l'anziana *mussolera* si dà molto da fare. Il lume a petrolio slarga nel buio un torbido alone giallo, e fuma; fuma e crepita il fuoco di legna; fuma a sbuffi sul padellone il sacco inzuppato; fumano i piatti di metallo e le valve bollenti tra le dita degli avventori. Ed è tutto un fumo che sa di *mùssoli*. L'incerta luce si anima e si smorza, va e viene sulle mani in moto, sui volti, sulle braccia nude della donna indaffarata; e sembra che anch'essa odori di *mùssoli*. Nessuno parla; si ode l'acciottolìo dei piatti, lo scroscio delle porzioni scodellate; nelle pause, il succhio di labbra avide sulle valve aperte. Dietro, attraverso la via e contro i muri, il folto delle ombre spropositate; che presto si rompe, dirada, sparisce. I frettolosi clienti si portano dietro — nel fiato, sulle mani, sui cappotti — quel penetrante sentore di mar bollito, di mare bruciato (e insieme, forse, una intuizione d'estate, di sole sul golfo). Ed ecco la nostra *mussolera,* nel buio del crocicchio deserto, di nuovo sola; vuota i piatti, rimescola nel padellone, riattizza il fuoco, regola il lume che fila; poi sta a sentire se mai la bora cresce, o se invece (Dio voglia) non si tratti soltanto di borino. Ma è proprio bora. E lei si fa più vicina al fornello, si avvolge tutta nel suo nero scialle di lana.

OLIVIERO HONORÉ BIANCHI

ODORI DI CUCINA

Neanche questi ci hanno lasciato. I cittadini dal naso delicato se ne rallegrano, magari. Io no. Perduti quelli di cucina, con altri odori Milano ci delizia da Capodanno a San Silvestro in un miscuglio fetido dove prevale il puzzo acre dei carburanti. Chi più va a piedi? Presto vedremo motorizzate anche le beghine della messaprima.
Odori di cucina. Dalle finestrelle ramate uscivano un tempo nei cortiletti sassosi, negli stretti cavedi, negli anditi bui. Dalle impannate delle osterie, dalle vetrate delle trattorie, dai « prestini » a Dio piacendo non elettrici sortivano in strada. Dalle fornacelle dei *polentatt,* dei castagnari, degli ortolani cuocenti all'aperto barbabietole e cipolle salivano svelti a fondersi in quota e formavano un *cocktail* nostrano di effluvi, gratuito e aperitivo più delle pozioni odierne.
Passate per le vie della città, anche per le più anguste, odori di cucina non ne sentite più. Già, non c'è più ora di pranzo. Mezzogiorno. E chi ci pensa? Le massaie sono intente a governare la lavatrice scansafatiche o a tirare lustro con la lucidatrice il maledetto *parquet* di finto slavonia. O se proprio sono portate per la culinaria stanno al *supermarket* a provvedersi di scatolame o di prosciutto, incellofanato come le calze. *Se fa in d'on moment.* Le ore spese per cucinare sono *traa via,* buttate.
L'una, l'una e mezzo. È venuto tardi. Giù gli spaghetti, su il barattolo di sugo. Basta che abbia la sua bella pastasciutta, *lu l'è content.* (Per le milanesi, *lu* è il « lui » per eccellenza: il marito. Eventuali collaboratori o sostituti non diventeranno mai dei *lu*).

Osterie, trattorie? Pavimenti candidi di grès, piastrellature lucenti, tegami di acciaio *inox,* ventole, tubi, cappe, trasparenze, aspirazione perfetta. Sembrano camere operatorie, le cucine dei ristoranti. E in vista han da essere: che tutti mirino il lindore clinico della preparazione dei cibi. Chi ci ridarà il piacere di dare una capatina nella cucina dal lastricato unticcio, dai muri intonacati di sapori — noi vecchi clienti — e il privilegio di sollevare con cautela il coperchio della teglia in cui dall'alba crogiola per antico senno il bollicante stracotto, specialità indiscussa della *sciora* Gisella? Polentatti, castagnari, ortolani? Spente le fornacelle. La polenta è pasto dei poveri. Tutti ricchi, a Milano. E la *bissetta* — vulgo anguilla — e il merluzzo che facevano da ccmpanatici fritti, chi li vuole più? Una pietra sullo stomaco! Le castagne sono sempre castagne: guastano il fegato. Le barbabietole tingono di rosso *el mantin* (leggi salvietta) e la lavatrice — bel pari — non ce la fa. Le cipolle? Cara Madonna, nel pomeriggio... Per carità... Che non lo sappia *lu!*
Addio, vecchia città odorosa, addio mezzogiorni eupeptici per le tue strade tortuose, per le tue piazzette sonore. Oggi sei muta di odori solleticanti. Ma io ti amo nel ricordo del profumo appetitoso di una anonima *pestada de lard* o dello stracotto insuperabile della *sciora* Gisella.

CESARE MAINARDI

UN UOVO COTTO ALL'ANTICA

Per cuocere un uovo all'antica occorre, innanzitutto, un bel braciere acceso fin dal mattino che, a sera, sia candido di cenere, ma, nello stesso tempo, nasconda sotto un focherello discreto, che, a smuoverlo, rosseggi come una melograna.
Poi, l'uovo da preparare per il più piccino della famiglia deve provenire dal pollaio di casa o da quello di una vicina fidata, ché diversamente non ha sostanza, peggio ancora: fa male. A maggior riprova della sua genuinità, anzi, qualche donna di casa s'incarichi di un ultimo esame, ponendolo contro la lampada, in modo che quello dia un balenio come di conchiglia o d'aurora, — segno inequivocabile di assoluta bontà.
Ed ora, superato il difficoltoso esame, cosparso e umettato di saliva, venga adagiato con delicatezza nella calda cenere, badando bene a che non vi affondi troppo o non resti sospeso al sommo, tanto che a poco a poco assorba il calore, senza crepare. E' una fatica tremenda, questa. Perché l'ovetto deve essere sorvegliato e assistito di secondo in secondo, bisogna girarlo e rigirarlo mille volte, non dargli requie, evitargli qualsiasi improvviso calore, farlo insomma crogiolare beato nella morbida culla finché ne lasci il segno.
E, intanto, qualcuno affetti il pane in sottili strisce e un altro regga il cucchiaino d'argento e un altro ancora chiuda un pizzico di sale nel pugno, e stiano tutti attenti, seduti al braciere, seguano trepidanti le difficili fasi della cottura, timorosi che da un istante all'altro non s'oda quel lieve

tac, segno che l'uovo s'è crepato e addio fatica, mentre la casa si riempie di un odor casto e gentile che svuota lo stomaco e riporta indietro nel tempo, e un po' sa di cucina e un po' di chiesa, — ed è, per chi non lo sa, l'odor dell'inverno.
Ma adesso l'ovetto suda, suda, si riempie di mille goccioline, sembra che pianga per il sacrificio compiuto.
Al punto giusto di cottura, però, quando l'albume s'è fatto bianco e compatto, il tuorlo come una crema e tutta la casa è piena di quel penetrante odore, l'uovo sia tolto dalla cenere perché venga servito al reuccio. Ecco. Lo si inviti a succhiare attraverso una breccia praticata col cucchiaino, ma in punta di labbra, con cautela, sì da scoprire il giallo che, come un grande occhio di gatto, ammicca, sornione. Quindi, sparsovi suvvi il sale, si rimescoli in modo che albume e tuorlo si amalgamino, infine i crostini appena intinti in quella delizia vadano e vengano dall'uovo alla boccuccia, da questa all'uovo, e sia uno spettacolo toccante, superbo, cui tutti partecipino con sorrisi, incitamenti, evviva, fino all'ultimo atto, quando, dopo aver fatto ingollare alla creatura un ditin di vino, il guscio, già pulito a dovere col manico del cucchiaino, è schiacciato tra le mani e non c'è chi — ritornato bambino — non dica in coro con gli altri: « Cuccurucù, non ce n'è più ».

DOMENICO ZAPPONE

UN MORS AD PIÊ

Volta — e arvolta
sora la teggia
ch'a sen a veggia
da i nost parent;
quàtar sarment
sota a e' tripì
ch'a vlen una sfiambeda d'aligrì.
Sota — ch'la bota
iqué una bóia
che pu la s'sfóia
averta e ciusa
che pu la s'brusa
apena apena
e fai un stamp in sò cun la furzena.
Oh l'è — cot la piê!
tonda e bela
cme una rudëla
sora la tvaia
com' un'amdaia
ben brustulida
da rubên un artai e scotadida.

ALDO SPALLICI

UN BOCCONE DI PIADA (*dialetto romagnolo*). Volta e rivolta sopra la tegghia, che siamo a veglia dai nostri parenti; quattro sarmenti sotto al treppiede, che vogliamo una fiammata d'allegria. Sotto, che butta qui una bollicina che poi si sfoglia aperta e chiusa, che poi si brucia appena appena e fagli uno stampo in su con la forchetta. Oh, la è cotta la piada! rotonda e bella come una rotella sopra la tovaglia come una medaglia bene abbrustolita da rubarne un ritaglio a scottadita.

SPAGHETTI E COGNAC

« Spaghetti e cognac. Napoli come Parigi. Parigi come Napoli. È naturale. Sanno come si campa, ci puoi credere. Ma certo qui non si tratta soltanto di spaghetti e di cognac, mi devi capire. Però le cose piccole servono a dimostrare l'esistenza delle cose grandi. Mi devi capire » così mi disse un giorno l'amico Gaetano Aniello, napoletano sapiente. Un giorno in un ristorante sotto il Vesuvio, mentre dinanzi a noi rosseggiavano gli spaghetti alle vongole.
« Prova a chiedere il formaggio », mi aveva detto Gaetano, sorridendo, rimbalzando sulla sedia, già curvo sugli spaghetti, forchetta al vento. Provai. Allora il cameriere scattò sull'attenti, mentre il suo viso luccicante esprimeva rispettosa opposizione. « Formaggio? coi maccheroni alle vongole», chiese, mentre Gaetano mi tirava piccoli calci sotto la tavola per eccitare ancora di più la mia attenzione. « Formaggio » confermai. « Come il signore desidera » convenne il cameriere e, mentre si allontanava dopo aver deposto la formaggiera accanto al bicchiere, trasse un lungo sospiro.
« Hai visto » esclamò Gaetano, « gli hai dato un dispiacere ».
Allora un ricordo si riaccese nella memoria e raccontai: « Da Fouquet's, a Parigi, qualche anno fa. Da Fouquet's, il celebre Caffè dei Campi Elisi. Chiesi un cognac stravecchio. Lo volevo al seltz. Il cameriere, cancellando quasi tutta l'ironia, ripeté: « Seltz? » e spiegò: « Ma il seltz è acqua, signore ». Poi, quando ebbi detto che lo sapevo,

mi portò il sifone e distorse un lieve sospiro terminandolo con un fischio leggero.
Fu al termine di questo racconto che Gaetano disse: « Parigi è come Napoli. È naturale: sanno come si campa, ci puoi credere. Basta apprezzare i consigli che ti sanno dare. E certamente non soltanto per quanto riguarda gli spaghetti alle vongole e il cognac stravecchio. Bisogna saperle ascoltare queste due città... ».
« E a chi non le sa ascoltare » chiesi, « che cosa succede? ».

MARIO ORTENSI

OPERAZIONE « BACCALÀ »

A mollo nell'acqua maleodorante, impacchettato nel cellofan o messo a tacere in scatola, il baccalà è alla portata di tutti, sebbene sia rifiutato dai più. Baccalà come penitenza, come assoluzione alle intemperanze della settimana.
Un mantecato di baccalà, però, come quello di cui ebbi la ventura di abboffarmi da giovinetta, con la scusa del digiuno, non l'ho mangiato più da nessuna parte. Lassù, nell'Istria, l'operazione aveva inizio il giovedì, quando il padrone di casa, conscio dell'impotanza del suo compito, si recava personalmente a fare l'acquisto.
Come l'autorevole figura di mio padre appariva nel negozio, gli venivano presentati quattro, cinque baccalà rigidi come pezzi di legno. All'occhio esperto, questi pescioni incartapecoriti dovevano presentarsi molto diversi l'uno dall'altro, se mio padre, con gesto frettoloso, ne scartava subito due o tre e indugiava a esaminare l'ultimo. Sollevava il baccalà guardandolo contro luce, lo palpava senza tema d'appestarsi le mani, ne accarezzava le striature volgenti al giallo, al bruno, all'argento. Finalmente, dopo averlo annusato, si decideva alla scelta. L'eletto veniva spesso portato a casa senza carta, quasi si trattasse di un pezzo raro da mettere in mostra.
Sempre al padrone di casa, spettava il compito di batterlo ben bene con una piccola accetta su un gradino di pietra. E, non c'erano santi, la cuoca doveva essere la padrona di casa, fosse stata pure una principessa del sangue. Squamare, stacca-

re i frantumi di pelle dalla polpa, spinare e mettere il tutto a mollo richiedeva una buona mezz'ora. Mia madre, per affrontare un lavoro così concettoso, inforcava gli occhiali e chiedeva di essere lasciata tranquilla.
Il baccalà doveva bollire per due minuti, non di più. Eccolo riemergere nel colabrodo, e una pentola con pochissimo aglio e un bicchiere d'olio appena scaldato, l'accoglieva mortificato a dovere. « Pronti? » chiedeva mio padre un quarto d'ora prima di andare a tavola. E noi: « Pronti ».
Allora, a turno, ogni membro della famiglia si adoprava a mescolarlo e rimescolarlo per formare il famoso mantecato. Tenendo alta la bottiglia di purissimo olio istriano, mia madre ne faceva colare un filo costante, filtrato come un raggio di sole attraverso una persiana. Sbattuto, girato, rigirato, frullato senza interruzione, grazie al cambio dei turni al mestolo, il baccalà diveniva man mano sempre più bianco, montava come una panna, assumeva la leggerezza d'una schiuma.
« Da' qua. Olio di gomito ci vuole » diceva mio padre, togliendoci di mano il mestolo e menando a sua volta con grande energia. Quando aveva assorbito almeno un mezzo litro d'olio, il baccalà veniva accostato per un attimo al fuoco, pepato a dovere, e poi versato in un piatto d'argento. Sembrava un *Mont Blanc* e si serviva con olive nere.

AUREA TIMEUS

DIABOLUS TABERNARIUS

Non per essere a oltranza surrealisti o kafkiani (a tavola bisognerebbe anzi ignorare, per disintossicarsene, gli squisiti veleni dell'intelletto, che vi diventano di pessimo gusto e indigesti): ma il cameriere di un ristorante non è sempre e soltanto colui che vi accompagna ad un tavolo, sottopone alla vostra discriminazione la lista delle vivande, ve le imbandisce con più o meno perfetto gestire professionale: è qualcosa di più qualche volta, una demonica o angelica forza incarnata (meglio demonica, per il clima dell'epoca in cui viviamo, da quando il diavolo apparve a Ivàn Karamàzov), del cui indefinibile magnetismo vi trovate succubi a un tratto; e il locale diventa un'allegoria di aldilà, specialmente se vi rimanda da troppi specchi dorati la vostra immagine (per lo più solitaria) moltiplicata in una rifrazione infinita, e soffici rossi velluti assorbono magicamente i rumori.
Mi è capitato a Bologna; e che non ricordi la strada né il nome del ristorante, può essere un segno anche questo di quanto si attuò d'irreale, di concretizzato aldilà. Ero sceso quella mattina dal treno, e sotto un tisico sole invernale cercavo di portico in portico l'insegna di un ristorante; e per una strana disposizione d'umore avveniva che non mi allettasse nessuno. Ero stanco, e tra poco sarebbero state le due: ora già tarda, poi seppi, per gli usi dei bolognesi, che pranzano intorno la mezza. Ed ecco una strada deserta: un po' cupa, tra vecchi palazzi di pietra, ingrigiti, e

un lastricato che i passi facevano insolitamente suonare; e un'insegna che tutta rossa mi attrasse da sopra una porta inosservata altrimenti. Senza pensare vi entrai: e subito, richiusasi essa in silenzio dietro di me, incominciò l'avventura, il demonico surrealista o kafkiano che s'inventò inaspettato. Un'anticamera di rossi velluti, imbottita; e un cameriere in livrea ad introdurmi nel guardaroba; e qui un altro, a carpirmi cappotto e valigia; e ancora un altro a guidarmi d'autorità nel lavabo; e in sala da pranzo (senza finestre o balconi: una scatola chiusa ingrandita da numerosissimi specchi che interrompevano nelle cornici dorate il rosso ed alto velluto), all'infuori di un maggiordomo calvo e baffuto e di un suo scuro inserviente, nessuno; o meglio no, qualcheduno là in fondo condivideva con me quel metafisico inferno: un nano minuscolo e grigio, intento a fumare su un piatto ove una strage di frutta aveva innalzato una vera e propria collina. Cominciavano intorno a me, nel frattempo, silenziose e agilissime evoluzioni del maggiordomo baffuto e dell'inserviente: antipasti, lasagne, fagiani, dentici, trote, ravioli, le varietà più golose sfilavano sopra carrelli imbanditi, luccicavano di gelatine e di grasso sotto lo sfarzo dei lampadari: non osavo scegliere quasi, intimidito dal maggiordomo che mi scrutava in silenzio e nel mio sguardo leggeva con divinazione medianica le voglie del mio palato. Mi ipnotizzava: e non coglievo nemmeno il sapore dei cibi, e lì in fondo quell'essere grigio e minuscolo continuava a fumare in silenzio e mi fissava anche lui, e la mia immagine innumerevolmente specchiata mi

ossessionava e gli ori e i velluti splendevano ai lampadari e non v'era finestra o balcone in quel luogo e alle mie spalle il funerario inserviente aveva richiuso la porta e non si udiva una voce e tutto pareva ovattato e irreale.

Vi aspetterete che fosse successo qualcosa; e sarà certo mia colpa non esser riuscito a creare con le parole quel clima, e i gesti ed i volti e il silenzio delle persone; ma l'ora trascorsa a pranzare nel ristorante kafkiano della grassa Bologna resterà impressa nel mio ricordo per sempre, appunto in virtù di quell'indicibile nulla che inevitabilmente delude ciascuno cui la racconto e che per me fu l'impronta — e lo spavento tangibile — di un misterioso suggello sopra il frammento di una magata realtà.

Il conto non fu misterioso alla fine, ma troppo chiaro e dolente; credo però che nessuno abbia mai con più gioia pagato una cena d'amore, di quella con cui congedai il maggiordomo e tra gli inchini sulfurei del personale riemersi a un ridevole sole.

LANFRANCO ORSINI

UN CUOCACCIO DI NOME « PESCECANE »

Ho molto viaggiato e, molto viaggiando, ho dovuto conoscere ogni sorta di osterie, mangiatori e bevitori, cuochi e sguatteri, dagli eccelsi agli infimi, e potrei redigerne una enciclopedia. Ma nessuno, nel mio ricordo, ha miglior posto d'onore che un cuocaccio (napoletano, ahimé) di cui non ho mai saputo il nome legale, ma soltanto il nomignolo di *Pescecane,* sotto il quale era universalmente noto, nel primo quarto di questo secolo, in Rio de Janeiro, e specificamente in quella colonia italiana.

Cuocaccio ho detto, perché come cuoco fine non doveva valere gran che, e meglio avrei dovuto definirlo perito settore, alchimista, plasticatore. Lavorava esclusivamente per banchetti, e in quella colonia, dove ogni croce di cavaliere dava luogo a fastose celebrazioni, ce n'era, si può dire, ogni giorno. E si trattava, com'era possibile accadesse avanti la prima guerra mondiale, di pranzi, i più modesti, di sette, otto portate. V'era di tutto, il bue e il vitello, il capretto e il pollo, la caccia di stagione e persino il *tatù* (l'armadillo). *Species mille,* ma... *ars una!* E, difatti, *Pescecane* si guardava bene dall'impicciarsi nella meditata scelta delle costate e del filetto, del pollame ben ingrassato, della selvaggina ben frollata. Si limitava, invece, ad acquistare un quarto di manzo, o mezzo, o intero, secondo il numero dei banchettanti, e da quello, con accorgimenti misteriosi — e forse, a conoscerli, ripugnanti — tagliava, trasformava, modellava, batteva, macerava, insaporiva, combinava, contaminava, e insomma da quell'unico carcame uscivano l'arrosto di bue, la cotoletta alla Villeroy, il petto di tacchino, lo stufatino all'irlandese, lo spiedino di allodole, i fegatini di pollo. Ed era anche capace — a sentir lui — di cavarne piatti di pesce.

I convitati ignari erano convinti di offrirsi *toute la lyre* della gastronomia; quelli iniziati, tacendo, ammiravano il diabolico talento di *Pescecane.* Quanto a me, a quegli sterminati e preoccupanti banchetti preferivo, se possibile, una onesta *feijoada.*

GINO DORIA

MANDARINI DI CAPODANNO

A casa nostra, la notte di capodanno, il mandarino è un elemento insostituibile nel rito tradizionale di famiglia. Da più di trent'anni. Potrebbe mancare il panettone, potrebbe mancare lo *champagne*. Ma capodanno senza mandarini mi parrebbe capodanno senza poesia. Quando sbuccio il primo i miei morti sono con me: padre, madre, Italo. La loro invisibile presenza è come una forza serena o meglio, come una tristezza buona e profonda, che dà sapore e valore alla gioia. Le mie sorelle non lo dicono; ma so che sentono questo anch'esse. Capisco, voi domandate una spiegazione. È giusto, amici lettori. E racconto per voi volentieri. Racconto per voi e per me.
Quando avvenne non ricordo bene; presso a poco, ve l'ho già detto, più di trent'anni fa. Lutti e tristezze erano passati su noi; mamma era malata e non si faceva più festa. Pure, per un'ostinata mia volontà, aspettavamo l'anno in piedi. Malinconicamente, quasi sempre soli. Ma quella sera si trovavano con noi due amici: uno era giovane, spensierato e ricco; non so proprio come si trovasse lì in casa nostra invece che in qualunque circolo, fra musiche e coppe spumeggiati; l'altro, dal quale la vita ci ha divisi, era allora selvaggio come un orso e fedele come un can barbone.
Mezzanotte s'avvicinava e quelli non se ne andavano. Noi ragazze eravamo piene di mortificazione perché non avevamo niente da offrire. Avessimo saputo prima che si sarebbero trattenuti con noi... Il can barbone protestò: « Vini e dolci son cose che

non contano: l'amicizia basta da sola; un brindisi può farsi pure con l'acqua; lo spirito inebriante sprizza dal cervello, zampilla dal cuore ». Dice mamma: « Se si contentano, si può fare il caffè ». Benissimo. E, aprendosi la dispensa, apparve la fruttiera riempita già per l'indomani. « I mandarini! Abbiamo i mandarini! » Chi ebbe l'ispirazione del grido gioioso? Così, scoccando l'ora, mentre gli spari a festa si moltiplicavano per ogni parte della città e gli allegri fuochi di bengala rompevano la notte su balconi e terrazze, noi facevamo festa nella nostra casa: caffè invece di *champagne* e mandarini invece di panettone.
Ora sono passati più di trent'anni. Altri lutti, altre tristezze. E non siamo più giovani. Giovani in casa nostra non ce ne sono. Il Signore ha voluto così. Sia fatta la volontà del Signore. Ma l'anno nuovo deve salutarsi in piedi. Anche se la vita non è stata buona con noi. La vita è pur sempre, in sé, buona. E bisogna credere, sperare, amare. Amare il bene che verrà, se ostinatamente sapremo volere che venga. Capisco, ridete un poco di me. Non ridete, vi prego: sorridete soltanto. Così malgrado tutto, ogni anno aspettiamo: ed è un'attesa dolce e malinconica, piena d'un senso che definirei di accettazione. Mi rendo conto che a taluno di voi debba sembrare perfino ridicolo: ma, queste cose che confusamente ho dette e molte cose, confuse in me, che non vi dico, sono espresse nella notte di capodanno da quel cestello che, al centro della tavola, fra le coppe e i vassoi col panettone, trionfa e splende colmo di mandarini.

LIBERA CARELLI

E' BRUDETT

E' pesc e' ciacareva int la padela
cun e' pandör e cun e' rusmaren:
e' mër strizeva d'l'occ drì d'una stela,
e' zil l'era cuntent e l'era vsen.

La camarira l'era una burdela
alzira e svelta, una gozla ins un spen:
la lona la pareva una zambela,
ch'la gunfiess l'ëria cun l'amor d'e' pen.

Int e' brudett as magnesum e' mër,
e' mër seld, e' mër grend, e' mër antigh:
aimench l'aibëna la canteva acsé.

Viv e' pandör, e' rusmaren amer,
svegg e' parsott int e' sbadej d'i figh:
l'è pass e' temp, mo u n'è passé ch'e' dé.

GIUSEPPE VALENTINI

IL BRODETTO (*dialetto romagnolo*). Il pesce chiacchierava nella padella con il pomodoro e con il rosmarino: il mare strizzava l'occhio ad una stella, il cielo era contento, era vicino. La cameriera era una ragazza leggera e svelta, una goccia su di uno spino: la luna pareva una ciambella, a gonfiar l'aria con l'amor del pane. In quel brodetto ci mangiammo il mare: tutto il mare, il mar grande, il mare antico: almeno l'albana cantava così. Vivo il pomodoro, il rosmarino amaro, sveglio il prosciutto nello sbadiglio dei fichi: è andato il tempo, ma non è passato quel giorno.

INDICE

a pag. 5 PRIMAVERA
6 Antonio Baldini, *La parigina in trattoria.*
7 Manlio Dazzi, *Baccalà mantecato.*
10 Michele Prisco, *Eligio e lo «spirito di corpo».*
13 Emilio Servadio, *Un menù serio.*
15 Piero Chiara, *Il fuoco fa il cuoco.*
17 Carlo Martini, *Pane e fagioli «vociani».*
18 Felice Filippini, *Civiltà della cucina fredda.*
21 Antonio Saitta, *U piscispadu.*
23 Gina Mancini Piserchia, *Il liquore di zia Pinella.*
25 Laudomia Bonanni, *Un pranzo di trenta portate.*
27 ESTATE
28 Mario dell'Arco, *Una fetta de cocommero.*
29 Gilberto Lisotti, *Le pannocchie del «fanese».*
31 Alberto Consiglio, *La «parmigiana di melanzane».*
32 Bonaventura Tecchi, *Ghiottoni a tavola.*
34 Maria De Maria, *'I cerasi*
35 Onofrio Galdieri, *Il «puparuolo» di Nocera.*
37 Carlo Della Corte, *In Venezia c'è una osteria.*
39 Albino Pierro, *'A ffella ruscia.*
40 Giuseppe Longo, *Pescestocco e baccalà.*
43 Marcello Camilucci, *Vi offro una ricetta.*
45 Gino Tibalducci, *Manicaretto olimpico.*
47 Luigi Volpicelli, *La frittata e il cocomero.*
49 AUTUNNO
50 Aldo Palazzeschi, *Pranzo di vendemmia.*
51 Emilio Guicciardi, *Il camoscio di Peglio.*
53 E. Ferdinando Palmieri, *Chiozzotta.*
54 Gustavo Buratti, *Vini cinesi e vini biellesi.*

€8.

a pag. 57 Elio Filippo Accrocca, *L'anitra di Carletto.*
59 Vico Faggi, *Castagne condite coi ricordi.*
61 Glauco Rino Nesi, *I fagioli del sor Giocondo.*
63 Emma Gianturco, *Pranzo in Lucania.*
65 Cesare Vivaldi, *Le lumache.*
67 Giacomo Strizzi, *Ndo vùcchele.*
68 Camillo Brero, *L'aperitivo.*
69 Emanuele Zuccato, *Trattoria «Alle Alpi».*
71 INVERNO
72 Nerina Noro, *La polenta rossa.*
73 Alberto Mario Moriconi, *Le palombe.*
75 Dina Mc. Arthur, *L'aceto balsamico.*
76 Oliviero Honoré Bianchi, *Odore di «mùssoli».*
78 Cesare Mainardi, *Odori di cucina.*
80 Domenico Zappone, *Un nuovo cotto all'antica.*
82 Aldo Spallicci, *Un mors ad piè.*
83 Mario Ortensi, *Spaghetti e cognac.*
85 Aurea Timeus, *Operazione «baccalà».*
87 Lanfranco Orsini, *Diabolus tabernarius.*
90 Gino Doria, *Un cuocaccio di nome «Pescecane».*
92 Libera Carelli, *Mandarini di capodanno.*
94 Giuseppe Valentini, *E' brudett.*

lire mille

L'APOLLO BONGUSTAIO PER IL 1961

L'APOLLO BONGUSTAIO

ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1961

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

DELL'ARCO IN ROMA