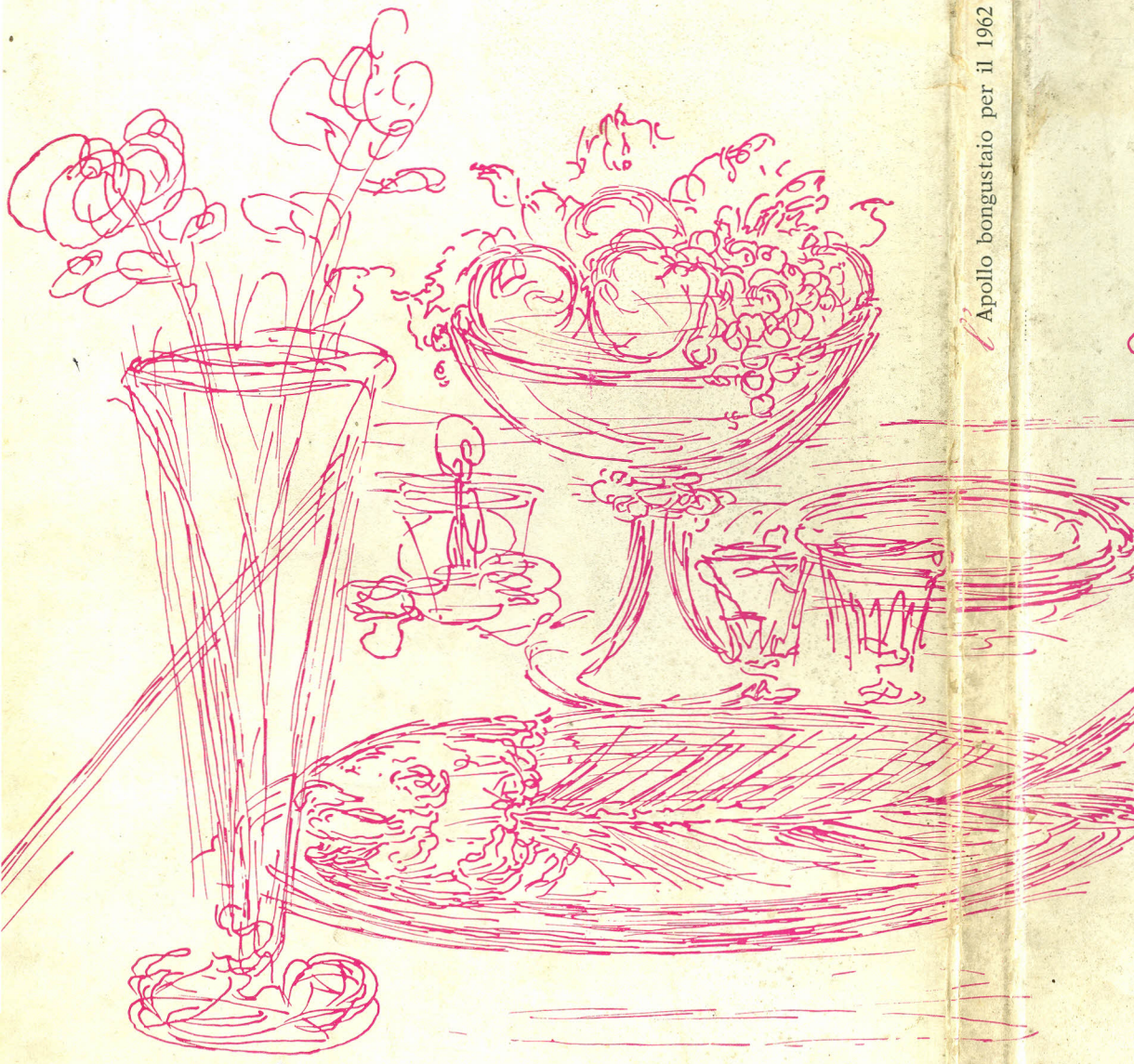
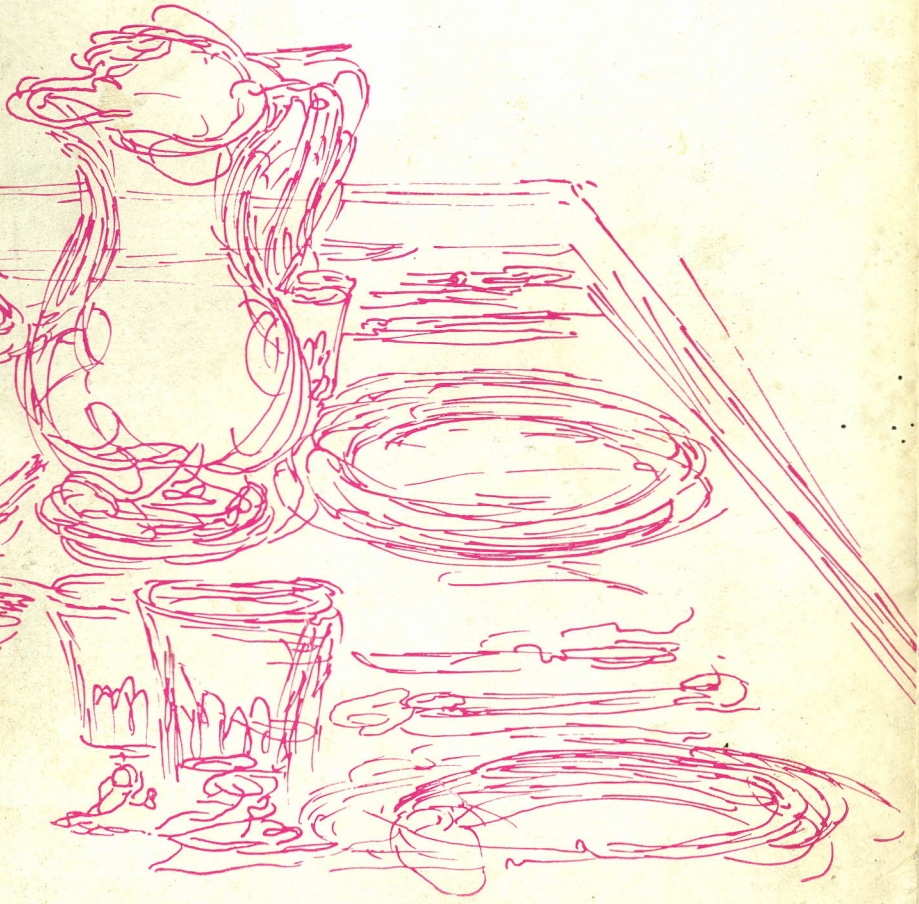


l'Apollo bongustaio per il 1962

l'APOLLO BONGUSTAIO

ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1962

A CURA DI MARIO DELL'ARCO



mille lire

l'Apollo bongustaio per il 1962

l'APOLLO BONGUSTAIO

ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1962

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

L'APOLLO BONGUSTAIO

disegni di Domenico Purificato

L'APOLLO BONGUSTAIO

ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1962

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

Dell'Arco in Roma



IL MANZONI E LA MORRA

Ve lo figurate voi il conte Alessandro Manzoni che gioca alla morra? Ma bisogna anche subito dire ch'egli aveva un'idea niente affatto precisa di quello che sia il vero gioco della morra. (*Promessi sposi*, cap. VII). Renzo si reca all'osteria con Tonio e Gervaso per concertare il modo di cogliere di sorpresa don Abbondio e trovano appostati due scherani di don Rodrigo incaricati di spiare le mosse del promesso sposo nelle ore che precedono il primo, tentato e mancato, ratto di Lucia. I due bravacci, racconta il Manzoni, seduti a un canto di tavola, « giocavano alla morra, gridando tutti e due insieme, e mescendosi or l'uno or l'altro da bere con un gran fiasco ch'era tra loro », quando, vedendo entrare Renzo, uno dei due restò con « una mano in aria con tre ditacci tesi e allargati avendo la bocca ancora aperta per un gran sei che n'era scoppiato fuori in quel momento ».
Ora, io comincerei col togliere di mezzo ai due giocatori quel gran fiasco che corre troppo pericolo di venire rovesciato dagli irruenti gesti propri di quel gioco e lo poserei o sulla panca o sotto la tavola. Poi, e con tutto il rispetto dovuto al Manzoni, mi sarà lecito osservare che quella manaccia del bravo rimasta in aria con le dite allargate è contro la prammatica del gioco che vuole dita spiegate di scatto fuor del pugno chiuso, ma solo dopo che la mano sia stata calata, sul tavolo nel caso dei bravi manzoniani, e nel caso di giocatori all'impiedi, all'altezza della vita o anche più basse, in ogni modo mai allargate in aria. La corretta mimica del gioco vuole che la mano destra chiusa a pugno e portata all'altezza del viso repentinamente si abbassi, gettando quelle

dita per le quali il giocatore fa conto che, sommate a quelle buttate nell'istante stesso dal compagno, diano il numero ch'egli avrà gridato unitamente alla gittata. Cacciando tre dita e chiamando un sei, lo sgherro manzoniano calcolava dunque che anche il compagno potesse cacciare un tre.
Norme del gioco? Pugno chiuso conta per uno: dimodoché il gioco vien gridato da due a dieci. Se gridano tutti e due lo stesso numero il punto è nullo. Il punteggio va per solito a nove o a dieci. Dei punti fatti ciascuno tien conto con la mano sinistra mettendo fuori le dita, una dopo l'altra, per la prima e la seconda cinquina, cominciando dal dito mignolo: e mi ha sempre divertito in questo gioco dove tutto — positura gesti e voci — dice una violenza plebea, vedere uscir fuori dal pugno quel ditino aggraziato come di vecchia dama che porti alle labbra una tazzina di tè.

ANTONIO BALDINI

MIRRUZZU D'ARGENTU

Ancora nun è jornu fattu
e lu panàru canta strati strati
e dormi lu pisci na li cannistri d'oru.
È trigghia russa mirruzzu d'argentu,
acchiana e scinni lu piscaturi
e gira vaneddi. La roba chi pigghiu
mi la vinnu. Pisci russi
addumàti come svampi d'oru,
è tuttu suli
ca sbalanca a mari e adduma
faìddi d'acqua a curuna di scugghièra.
Pisci d'argentu
ed acqua di mari ni la me' facci
e lu ventu 'mpettu mi porta oduri di ribbi.
Amuri lassò la riti na li varcuna
e lu pisci dormi na li cannistri d'oru.
Cannòla di vinu grapi la terra
e tuvàgghi bianchi na li casi:
posa li panàra e cannistri piscaturi
e canta pisci russi e mirruzzi d'argentu.

SALVATORE DI MARCO

MERLUZZI D'ARGENTO (*dialetto siciliano*). Ancora non è giorno pieno e il paniere canta per le strade e dorme il pesce nei canestri d'oro. Sono triglie rosse merluzzi d'argento, sale e scende il pescatore e gira per i vicoli. La roba che piglio me la vendo. Pesci rossi accesi come vampe d'oro, è tutto sole questo che si precipita a mare ed accende scintille d'acqua come corone sulle scogliere. Pesci d'argento e acqua di mare sulla mia faccia e il vento sul petto mi porta odore di rive. Amore abbandonò le reti sulle barche e i pesci dormono nei canestri d'oro. Zampilli di vino apre la terra e tovaglie bianche nelle case: lascia panieri e canestri, pescatore, e canta pesci rossi e merluzzi d'argento.

ASPARAGI PROUSTIANI

Lucidi d'olio (che sia un poco forte, e faccia sentire il profumo e quasi la polpa tenace di certe verdissime olive) gli asparagi, che vanno serviti asciutti e ancor tiepidi, dopo una breve cottura senza abbondanza di sale perché più vergine se ne conservi il sapore, danno da soli alla mensa una impronta di rustica raffinatezza e direi quasi di gioia infantile nell'operazione di separarne con la forchetta la spiga dal gambo robusto o, se la cena sia intima e l'etichetta non vigili troppo severa, addirittura succhiarne la cima burrosa fino a sentire tra i denti la resistenza fibracea ed arida del piede. E questa sera, vedendone il piatto ovale ricolmo in un'opulenza inconsueta e ammirando la delicatezza e i colori meravigliosamente sfumati che quasi nessuno (son certo) ha osservato, mi è tornata alla mente — involontaria memoria di cui parla Proust al principio della sua *summa* — appunto la grande estate a Combray, e Françoise, e gli asparagi da lei così spesso imbanditi (oh le sue piccole e sublimi gelosie di domestica, di cui anche quegli innocenti legumi sarebbero stati scoperti insospettato strumento) e che incantavano tanto il sensitivo fanciullo che doveva poi ricercare e ritrovare immortalmente essi pure, insieme al « tempo perduto ». E con i suoi occhi stasera contemplo sul piatto i miei asparagi « temprati d'oltremarino e di rosa », la spiga « finemente screziata di malva e d'azzurro » che « degrada insensibilmente fino al piede ancora sporco di terra, attraverso delle iridescenze che non sono più della terra »; e immagino anch'io che quelle sfumature celesti rivelino « le deliziose creature che si erano divertite a trasfor-

marsi in ortaggi e che, attraverso il travestimento della loro carne commestibile e soda, lasciavano intravedere in quei colori nascenti d'aurora, in quegli abbozzi d'arcobaleno, in quei crepuscoli di sere turchine, la loro essenza preziosa ».

LANFRANCO ORSINI

CENA 1962

Ti inerpichi su un trespolo funzionale, sei a livello di un bancone che non sai dove finisce, ti sistemi nei trentotto centimetri di mensa che ti sono precariamente concessi. Un cameriere imbiancato come un chirurgo — gli manca appena la maschera — stende il tovagliolo di carta setosa sulla porziuncola di tavola che per pochi minuti sarà tua e un altro lo infila nel bicchiere infrangibile in cui berrai il tuo quarto di bardolino. Siamo per i vini chiari nel Nord. Anzi chiaretti. Finiti i tempi del chianti e, dioneguardi, del barbera, del barbacarlo, del canneto. Se vuoi una mezza, allora lambrusco. Spumeggia, dunque lambrusco.
« Il signore desidera? ». Tu non desideri niente. Non puoi desiderare. Un automa sei, fra cento automi intrespolati. Sei robotizzato. Non esiste più il libero arbitrio gastronomico. Il chirurgo infatti ti ha già messo davanti il piattuccio ovale con l'insalata di pesce. Dal gusto eccessivo di limone avresti, una volta, dubitato che l'asprigno sugo stesse canagliescamente a coprire l'afrore dell'NH3 che emana dagli scampi affaticati. Ma oggi nessun dubbio è ammesso. Chi dubita è perduto. Giù, giù i coriacei frammenti di moscardino, le poche smunte cozze sgusciate, i frustoli di branzino, gli scampi flaccidetti, il sugo erborinato. E — forse — quel sospetto di NH3.
« Due uova al prosciutto? ». Certo: due uova al prosciutto. Non insinuare che le vorresti con la chiara un poco mossa, appena appena con la punta della forchetta. Una voce severa ha già trasmesso alla centrale l'ordine perentorio: « vengano subito due uova al prosciutto ».

Ecco. Due tuorli pallidi affogati nella tremula chiara che nessuna punta di forchetta ha toccato stanno sotto ai tuoi occhi. Alla periferia del tegamino roseggiano due reliquie di giambone non rosolato. *Crackers* e grissini non consentono il piccolo piacere di intingere utilmente. La prossima volta le sorbirai all'ostrica, le due uova. Forse è permesso. Una bionda tipo *Palm beach* si è intrespolata alla tua destra. La gonna strettissima le scopre due vertiginose gambe al nailon. Manco male. C'è ancora giustizia a questo mondo, diceva il Renzo manzoniano. Ma un colpo discreto sulla spalla ti spezza il compiacimento. « Scusi, ha finito? ». Un sì e no trentenne, un fusto di quelli che sai, accompagna la bionda e vuol sedersele a fianco. Anzi sopra il tuo capo chino e vergognoso ha già ordinato due insalate di pesce. Lui sa quello che vuole. Vorrà anche il bardolino e le uova al prosciutto. Lui non è robotizzato. Per lui c'è ancora il libero arbitrio gastronomico.
Fuori. Neon, cementarmato, grattacieli, voragini della metropolitana, Milano.

CESARE MAINARDI

E' COMAR

E' comar, ch'l'era splì int e' fond d'e' pozz,
e' ven fura, s'il taia, che pë una fiëma.
L'è giazz, mo l'è d' fugh...
L'era verd? Un s'arcuorda,
adess ch'l'è lò,
adess chi l'ha snudë,
ch'u s sfà int la boca d'una tabacaza.
Us bev e us mëgna cun e' comar ross,
ch'u gni è bsogn d' gnitt,
nè d' curtell nè d' furzena:
in pì, sol cun i dent, sol cun la vöia.
Un mörs ch'us dà int l'instë,
ch'la sgozzla, frida, int e' sengh ross d'e' comar:
l'instë d' sempar, ch'la bëgna
una pell ch'l'è d'incù
e ch'l'as brusa a una vöia
armisccëda a ogni a quel
— biënch e' giazz, ross e' fugh —
neca lì, neca lì
una fiëma int e' pozz.
Quënd ch'l'era sré int e' verd
e' comar l'era un etar;
e' ness, com e' sengh,
quend che da fura,
quend, ross, us mör,
in e' tai biënch d'i dent.

GIUSEPPE VALENTINI

IL COCOMERO (*dialetto romagnolo*). Il cocomero, ch'era seppellito in fondo al pozzo, viene fuori, se lo tagliano, chè sembra una fiamma. È ghiacciato, ma è di fuoco... Era verde? Non se ne ricorda, adesso ch'è lui, che l'han denudato, che si sfa in una bocca di ragazza. Si beve e si

mangia con il cocomero rosso e non c'è bisogno di niente, né del coltello né della forchetta: in piedi, soltanto con i denti e con la voglia. Un morso che si dà all'estate che sgocciola, ferita, nel sangue rosso del cocomero: l'estate di sempre che bagna una pelle ch'è d'oggi e che si brucia a una voglia mescolata ad ogni cosa — bianco il ghiaccio, rosso il fuoco — anche lei, anche lei una fiamma nel pozzo. Quando era chiuso nel verde il cocomero era un altro: nasce, come il sangue, quando vien fuori, quando, rosso, muore nel taglio bianco dei denti.

IL BRODETTO DEL PESCATORE FILIPPO

Ci eravamo messi d'accordo che la mattina a buon'ora, anzi si può dire senz'altro all'alba, il vecchio Filippo ci avrebbe condotti con lui, sulla sua tartana, a gustare le gioie primordiali della pesca.
Regolammo la sveglia a quell'ora insolita, augurandoci in cuor nostro (quanto è grande la vigliaccheria degli uomini!) che il delicato meccanismo non avesse mai a suonare o che, per avventura, in mancanza di una tempesta che sconvolgesse le acque e rendesse impossibile la partenza, il buon Filippo, oberato tra l'altro da reumatismi, o malanni vari, non potesse, per un motivo qualsiasi, magari per dimenticanza, far fronte agli impegni assunti, con solennità sproporzionata all'evento, la sera prima.
Ogni nostra speranza risultò vana: l'orologio, fedele ai propri fabbricanti svizzeri, fu di una puntualità astronomica e, alle prime luci, l'attempato Filippo scioglieva, chiamandoci a gran voce, con suono di nacchere, le arrugginite giunture sotto la finestra. Ci vestimmo in fretta, maledicendo la nostra ansia di novità e di emozioni « nature », e ancora incioccati di sonno ci trovammo a bordo, con lo stesso animo dei galeotti costretti a salpare, ai loro tempi, per almeno cinque anni di voga. Come fummo in mare aperto e la brezza ci ebbe un poco risvegliati, ci rendemmo conto di aver commesso una mancanza imperdonabile: avevamo dimenticato in albergo il cestino della colazione.
E dire che, memori di racconti marinari alla Conrad e alla Salgari, ci eravamo la sera prima premurati di stipare, tra l'altro, rum e cioccolato, biscotti e frutta secca. Come se avessimo dovuto compiere, a dir poco, il giro del mondo.

Il pescatore Filippo alla nostra disperazione, ghignò e non si scompose. « Agh pens me! » (« ci penso io »). Egli, noi non lo sapevamo, non era un pescatore, ma un diavolo di un pescatore.
Da un suo segreto stipetto cavò fuori un fornello a carbone, un tegame, una bottiglia d'aceto, una di vino, cipolla, olio, pepe, sale, un barattolo di pelati e non so quali altre diavolerie. Quel demonio dalle giunture scricchiolanti aveva tutto previsto. Mise a bollire l'aceto, con olio e cipolla.
A un certo punto, giudicando solo all'olfatto, il vecchio aggiunse i pomodori. Tagliandosi un dito uno di noi aveva — era il meno che si poteva fare — prestata la risibile collaborazione di aprire la scatola. Sogghignando, Filippo che ci vedeva intorno ansiosi, aggiunse del vino nell'intingolo fumante. Poi sale, pepe e, penso, un pochino di noce moscata. Ma chi può dirlo? Poi egli affondò nel tegame il pesce che io avevo pulito (giusta pena alla mia parte di dimenticanza): erano, se ben ricordo, triglie, anguille, sogliole, seppie, gamberi e scampi. Dopo una mezz'oretta l'odorino della zuppa in cottura ci faceva anelare e travedere. Il pescatore Filippo ci munì di scodelle, ma, prima di riempirle, guardandoci nel bianco degli occhi, ammonì, questa volta in schietto italiano: « Mille lire a porzione! »
Annuimmo.

MASSIMO GRILLANDI

LE « TITOLE » DI PASQUA

Fatta con la medesima pasta delle « pinze » tradizionali, l'antica « tìtola » è per i triestini una colombina di Pasqua. Ha forma di corta treccia, e dentro incastonata l'allegra sorpresa d'un uovo sodo dai colori squillanti: rosso verde viola azzurro. Dato il sapore dell'uovo, che non lega, non va con la fragranza di vaniglia e rum della pasta dolcissima, la « tìtola » può apparire una trovata bizzarra. A chi mai — in tempi remoti — sarà saltata in mente? Fu uno scherzo, un'ilare fantasia? Forse sì: per gli occhi e la gioia dei bambini. E a noi bambini, appunto, una « tìtola » spettava immancabilmente quale merenda nella passeggiata delle mattine di Pasqua.
Oggi però, a rivederle di soprassalto nelle mostre dei fornai, non è un sapor d'uovo sodo, né un profumo di vaniglia, che le « tìtole » mi rilanciano col loro turgido richiamo multicolore. Ben altre onde l'antenna della memoria capta fulminea da emittenti lontanissime. Dapprima è solo reviviscenza di stato d'animo: una incantata soavità, insieme felice e malinconica, che era di quel giorno e non d'altri, e faceva intorno tutto diverso e nuovo, persino le care voci consuete, gli aspetti di sempre, il nostro camminare così, il nostro tiepido tenerci per mano. Nell'aria di primavera, la vacanza, la festa, la godibile attesa del passeggio, si facevano suono dell'anima, nuvola dello spirito. E adesso ho addirittura la sensazione di ritrovarmici dentro.
Poi la nuvola-suono lentamente dirada, schiarisce, e come a correggere il video di un televisore, si formano e trascorrono immagini, via via più nitide e precise, sempre nel contrappunto effuso di quel-

l'intima melodia. Sono frammenti di Trieste, in quei mattini di Pasqua.
La vecchia Lanterna, estranea alla città in una solitudine d'isola; sul molo deserto, àncore, boe, relitti, e l'innocuo cannone del mezzodì. Sant'Andrea: il saliscendi d'alberi e siepi, odoroso di bosco, fino all'aerea balconata; e giù il viavai delle locomotive in manovra, smorzati dalla distanza i fischi, gli sbuffi, il battere sgranato dei respingenti. Sérvola, coi bivacchi delle carovane di zingari: donne e uomini tetri intorno alle marmitte sui fuochi nel prato; l'avventuroso rincorrersi di cani e ragazzini seminudi, dentro e fuori dai carri; gruppi di cavalli fermi nel sole, e sotto le pance gli aguzzi musi dei puledri che ci guardavano. San Vito: erte ripidissime incassate tra i palazzi, e ville giardini muri di strade che morivano nei campi; poi su, repentino, lo spazio immenso del golfo, le ferriere, i cantieri, magari anche la fumata di panna degli altiforni, che allora, eruttando densa nel cielo, non poteva ricordare l'atomica.
Al ritorno dalla passeggiata di Pasqua, la mia « tìtola » era sempre intatta, gelosamente avvolta nella velina; forse per trattenere l'incanto, per farlo durare. E non invano, se ancor oggi l'eco di quell'incanto dura.

OLIVIERO HONORÉ BIANCHI

I PISSACANI

Pena nati, coa so radiseta da far coti,
tenneri co fa l'aria, i ze un veludo
sua poentina, squasi quel fià de prà
che 'ncora no se vede,
che spetemo pal fen che finisse.
Po el caco che se ga fato sul camin
e el ze deventà un rosolio.
E chi no ga altro tira vanti co sta erba
che marso finisse e ga da fiorire le vide
pa inpienare le tirele a San Martin,
e sta erba ze el primo ricolto
dei siori e dei puareti, queo che no se vende.
Co ste cotoe alte le me saluda ste femene
anca mi che passo pala ferata,
e le me regala coa mente sto fià de amaro veludo
nea boca dei pissacani che se sfanta.
Ve pensarò femene co magnarò in stassion
sta roba che no sa da gnente,
vegnarà voia de quei pissacani che toevi
e dea galina nea crea, dei fasoi sofegai,
de l'anara coa peverada, de quea sopressa de casada
taiada grossa col corteo onto da aio
e coi granei de pevare che te varda come oci,
de tuti i magnari del sior e del puareto,
fati in grassia de Dio, senza inbroiare coe frabiche.
Ma mi go da 'ndare drio pala ferata
e gnanca go tenpo co passo pae piassa
e che sento el sigo « bogoetti aio e oio »
de fermarme a tormene na scuciarada
in tea foia de pratano
e ciuciarmei pian, pensandome de me nona.

SANDRO ZANOTTO

IL RADICCHIO DI CAMPO (*dialetto veneto*). Appena nato, da cuocere con la radice, morbido come l'aria, questo radicchio è un velluto sulla polenta, quasi quel po' di prato che ancora non si vede e che si aspetta per il fieno che è ormai alla fine. Poi ci sarà il kako maturato sul camino e divenuto un rosolio. E chi non ha altro campa la vita con questa erba fin che marzo finisce, intanto fioriranno le viti per riempire i filari a San Martino, e questa erba è il primo raccolto dei ricchi e dei poveri, quello che non si vende. Con queste sottane alzate salutano le donne anche me che passo col treno, e mi regalano nella memoria questo po' di velluto amaro del radicchio di campo che si scioglie nella bocca. Vi penserò donne, quando pranzerò alla stazione con questi cibi senza sapore, mi coglierà il desiderio di quel radicchio che coglievate, del pollo alla creta, dei fagioli stufati, dell'anitra con la salsa piccante, di quei salumi fatti in casa coi grani di pepe che ti guardano come occhi, tagliati a grosse fette col coltello bagnato d'aglio, desiderio di tutti i cibi del ricco e del povero, preparati in grazia di Dio, senza imbrogli d'industrie. Ma io devo correre col treno e neppure ho più il tempo quando passo per le piazze e sento il grido del venditore di chioccioline all'olio e aglio, di fermarmi a comprarne una cucchiaiata nella foglia di platano per succhiarmele piano, pensando a mia nonna.

UN MENÙ ABRUZZESE

Edith Bruck è una magnifica ragazza bionda, profuga dell'Ungheria. Ha vinto, l'anno passato, il secondo premio al « Teramo » di narrativa. Edith Bruck dice che la cucina abruzzese somiglia a quella del suo Paese: lo ha confessato, durante una indimenticabile tavolata a Teramo, dinanzi a una scelta schiera di commensali, tra cui Diego Valeri, Carlo Betocchi, Carlo Bo.

Quella sera, scopersi per la prima volta la cucina « ufficiale » teramana: l'aveva descritta, su un delizioso cartoncino, Giammario Sgattoni, patito delle storie di casa sua. Il menù, dunque, si apriva con « presutte » e « lomme » e continuava con « scrippelle 'mbusse », « mazzarelle 'nghe li buscille », « spezzate de pullistre 'nghe la mestecanze », per chiudersi col « dogge Gran Sasse » e « frutte ». Il tutto innaffiato dal « vine bianghe de Culogne, rosce de Musciane e cotte de Morrodore ». Eravamo tornati in piena « praetutia pubes ».

Se andate in Abruzzo, passate da Tatobbe, a Penne, nel Pescarese; e se scendete verso l'Adriatico, cercate gli « spaghetti alla bucaniera », o le anguille con l'alloro. Se capitate nel Teramano, non vi lasciate sfuggire il tacchino alla canzanese: una montagna di tacchino disossato, coperto di gelatina e farcito di olive nere.

Quella sera, dunque, facemmo tardi: era una notte di giugno e andammo, fino alle ore piccole, da un albergo all'altro, ad accompagnare amici e conoscenti. Rimanemmo in pochi, alla fine, una pattuglia di irriducibili: e al centro dei nostri discorsi la lista « alla pretuziana » gustata qualche tempo prima. Davvero: anche nella tavola, quella buona

e autentica, c'è la storia, la storia dei popoli e della terra. Se volete la prova che l'Abruzzo finisce verso Tortoreto, quando comincia San Benedetto, pensate che al di là del Tronto, fatti pochi chilometri, il rispettoso « don » diviene un cordiale « sor »: non più don Felicetto, ma sor Felice. Assaggiate anche i due brodetti, vi accorgerete che tra l'uno e l'altro c'è un abisso.

TONINO SCARONI

AL POLASTER DE LA BRIANZA

Polaster de Brianza, nostranèll
di nost campagn ch'hin generos de don,
polpos e tèner, viscor 'me on pivell,
cressuu de san col natural bocon,

te preferissi cott in del castèll
del sped che 'l gira al foeugh e de sornion,
che 'l brustoliss coi fiocch tuta la pèll
e lassa dent on gust el pussee bon.

Stecaa su ona bachèta che te mostra
e bèll e biott dal culascèll al coo;
scotaa sul viv dai fiamm de quela giostra

che te remèna in gir 'me on girasoo,
col frèsch genuin butér de la campagna
te coeuset 'me on crocant in la toa bagna.

ALVARO CASARTELLI

AL POLLO DELLA BRIANZA (*dialetto milanese*). Pollo di Brianza, nostranello delle nostre campagne generose di doni, polposo e tenero, allegro come un giovincello, cresciuto in salute col naturale boccone, ti preferisco cotto nel castello dello spiedo che gira sul fuoco vivo e da sornione, che abbrustolisce a dovere tutta la pelle e lascia dentro un gusto il più buono. Steccato sopra una bacchetta che ti mostra bello e nudo dal culetto alla testa; scottato sul vivo dalla fiamma di quella giostra che ti fa girare come un girasole, col fresco genuino burro della campagna tu cuoci come un croccante nella tua bagna.

LE CILIEGINE DEI SASSI

Dopo tanti anni ho riavuto un desiderio di gola. Così modesto, in verità, e lontano dall'oggi, che non sarebbe parso possibile nemmeno ricordarsene. Se ne sono forse ricordate le papille, insomma un'improvvisa acquolina in bocca. E questo a via di sentir parlare di ciliege a tavola, le ciliege che quest'anno non ci sono state, o meglio non s'è potuto comprarle perché subito si facevano mézze e coi vermi. Lamentele femminili estese a tutta la frutta, che non si sa più che sapore abbia. Ah, le ciliegine del Lauretano! Non si potrebbe riaverle? Forse sì, basta incontrare in giorno di mercato una contadina di là. Così infatti le abbiamo riavute.

Queste ciliegine, nate, si può dire, dai sassi, le avevamo sempre disprezzate, perché troppo piccole, tutt'osso, e probabilmente perché ce n'erano sempre tante, le portava la nostra lavandaia a canestri. Nondimeno il loro sapore, legato all'infanzia e alla giovinezza, era rimasto intatto e quasi prezioso. Tale s'è rivelato ancora oggi. Polpa ne hanno poca, le ciliegine del Lauretano, e anche leggermente amarotica, un sapore quasi primordiale, da primi innesti sulla pianta selvaggia, ma sa, sa di qualcosa, di profumo, di gusto genuino.

Temo proprio che si stia dimenticando il gusto della frutta. I ragazzi già non lo conoscono più. Per noi è come un qualcosa del passato che si cancella a poco a poco, con sempre più rare resipiscenze prima di scomparire del tutto. La nostra domestica contadina smania. Non si sa quante manipolazioni subisce questa frutta, che diavolo gli facciano, da quale parte e attraverso quali giri arriva al consumatore. (È inurbata e conosce i termini). Le susine e le nespole sembrano ripiene di acqua dolciastra; le pesche, una volta « scopparole » e « durace », sono diventate tutte uguali, un innesto unico, molli, biancastre di polpa e col colorito acceso su una guancia, da tisi; le albicocche invece sono dure, accese ma senza aroma, bisogna mangiarne la marmellata per risentirlo; i fichi, poi, massicci pesanti inerti, dopo un giorno sembrano rospi morti. Queste le descrizioni della donna quando torna dal mercato (o dal supermercato) e giustifica i suoi acquisti, che disprezza dal fondo dell'anima. Be', si capisce, standardizzano tutto, anche la frutta. Una volta la produzione locale si raccoglieva al mattino dalle piante e si vendeva qualche ora dopo nei mercati vicini. Adesso s'incassetta, s'impaglia, viaggia, fa giri e rigiri, arriva morta e la ficcano nel frigorifero. Il progresso, già. Poi ti avvelenano, s'è sentito dire che fa male, ci mettono troppi anticrittogamici, « impiastrano » gli alberi non si sa quante volte.

Devo ammettere che i drammatici accenti della buona donna mi hanno preso la mano e non poco suggestionata. Alle sue querele deve certo attribuirsi il mio desiderio di gola, la ricerca delle ciliege genuine dell'infanzia. Le ho trovate impareggiabili. Che gusto quella polpa sottile e resistente — il verme non l'attacca — vagamente amarognola e aromatica, quei colori vividi lustrati dalla rugiada dell'alba — colte all'alba, immaginarsi — e perfino il volume dei nòccioli sul piatto, ammonticchiati fino a riempirlo. Di quelle grosse e nere del mercato ne spelluzzicavo, aprendole ad una ad una, nel sospetto che fossero « abitate ». E lo erano.

Bisogna rimanere attaccati alle ciliege primordiali, le ciliegine dei sassi. Questi alberi nascono dai

sassi, come il mandorlo e come la vite, nella contrada del Lauretano che riceve scariche di pietrame dalla montagna a ogni stagione di pioggia, a ogni scioglimento delle nevi. Come dire che si tratta di qualcosa quasi immortale.

LAUDOMIA BONANNI



UN CONO GELATO

Tra zabbaione e crema e cioccolato,
scejo er pistacchio
e puro
chiuso tra muro e muro,
sospeso er core su un cono gelato,
me succhio a filo a filo d'erba un prato.

MARIO DELL'ARCO

NORME PER CONDIRE UN POMODORO

Che non sia troppo verde, da riuscir legnoso, né rosso del tutto. La parte più succulenta e carnosa abbia color rosato, con qualche patina di acerbo, per volgervi francamente accanto al picciuolo. Carnoso, insomma, e sodo.
Spiccato dalla pianta, lo si tenga in cantina finché non appanni; spaccarlo, poi, a metà, di traverso, con un coltello bene affilato, ma in guisa che le due parti restino congiunte. È brutto vederle staccate del tutto sul piatto, ciascuna per proprio conto!
Incidere, ora, le facce con taglio corto e fondo di punta, perché il condimento penetri dappertutto. Mezzo spicchio d'aglio, per cominciare, da strofinar più volte sul vivo della polpa, ché se ne impregni: sale e pepe: indi, basilico. (Errano assai coloro che l'adoperano sminuzzato e trito, e son cuochi, alle volte!, credendo di ottenerne maggior vantaggio: eccitano l'amaro dell'erba, invece, compromettendone il profumo, per cui solo vale. Uno o due strappi della foglia sono i più adatti ad eccitarne la miglior fragranza). Si curi col coltello di condurne alcuni pezzi entro le ferite, e lasciarveli, aggiungendo appena un po' di sale.
Infine, l'olio: ma non quello anemico e snaturato delle grandi raffinerie; tanto meglio, anzi, se ricorda il frantoio. Né sia troppo abbondante. Quanto ne occorre per condire, e non più; e perché resti alla fine un sughetto denso e legato, pomodoro e olio, da farci la scarpetta. Chi avesse appetito, può metterci accanto pancetta di tonno.
Il problema vero è il vino; perché non saprei decidere se vi si leghi meglio un rosso robusto e vellu-

tato da arrosto, borgogna o barolo che sia, o non invece un bianco freddo da pesce, lugana o verdicchio o vino del Reno. Anche perché, per mio conto, v'ho sempre bevuto sù vinetti paesani.

LUIGI VOLPICELLI

CANTI POPOLARI E GASTRONOMIA

I motivi gastronomici sono piuttosto rari nella poesia popolare siciliana: il che non deve sorprendere, se si pensa che presso i popoli meridionali, in genere, la poesia scaturita direttamente dall'anima popolare è quasi sempre dominata da temi erotico-sentimentali o che affondano le loro radici nelle usanze, tradizioni, leggende o in avvenimenti storici, quali la rivoluzione del Vespro, la dominazione spagnola in Sicilia e il Risorgimento.
Dando una scorsa a quell'imponente e insigne monumento di folklore che è la raccolta dei canti popolari siciliani del Pitrè, pur non essendo facile — come accennavamo — incontrare canti di ispirazione gastronomica, è molto interessante notare che, in questi casi, i veri e propri motivi gastronomici sono commisti a motivi di natura sentimentale.
Ecco un'originale serenata (« siritina ») di Terrasini, un paese del palermitano, nella quale al vagheggino non preme tanto esaltare la bellezza della donna cui egli si rivolge, quanto chiedere una lauta ricompensa (e la chiede in generi commestibili) della propria galanteria:

Vinni a cantari ccà sta siritina
pri dari onuri a vui, donna suvrana;
e d'ova mi nni dati 'na vintina
e di ricotta 'na vascedda sana;
datimi ancora quattru pracintina
pri fàrimi la Pasqua cristiana.
Vuliti falla megghiu, signurina?
Datimi un crastu cu tutta la lana.

Non manca, tuttavia, qualche esempio di canti esclusivamente ispirati da motivi gastronomici, co-

me è dimostrato da questo canto di Vicari (Palermo) nel quale però — si noti bene — il protagonista non è un buongustaio, ma un povero diavolo che soffre di fame arretrata:

Haju un pitittu ca mi mancirìa
tuttu lu pani chi havi lu furnaru;
pri cumpanaggiu mi cci addubbirìa
un pisciteddu di menzu cantaru;
haju 'na siti ca mi vivirìa
tuttu lu vinu 'i Castedduvitranu;
haju un sunnuzzu e dòrmiri vurrìa
di menzu Agustu sinu all'annu sanu.

Si osservi qui il contrasto (tipico della poesia popolare) fra quella parola « sunnuzzu » (diminutivo di sonno) e l'entità del desiderio espresso dall'uomo che, evidentemente, non solo ha fame ma anche sonno arretrato: « vorrei dormire da mezz'agosto sino alla fine dell'anno ». E, analogamente, all'altro diminutivo « pisciteddu » segue la specificazione del peso: un pesce di mezzo càntaro, cioè (secondo le misure usate in Sicilia) di una quarantina di chili! Vi è, poi, un canto di Mistretta (Messina) che, sia per l'andamento ritmico, sia, in un certo senso, per le immagini, ricorda le famose strofe della fiaba raccontata dalla nonna nel carducciano *Davanti San Guido:* « Sette paia di scarpe ho consumate, di tutto ferro per te ritrovare... ».

Cu li lagrimi mei fici un mulinu,
cu li lagrimi mei cci macinai,
cu li lagrimi mei timprai lu vinu,
cu li lagrimi mei pani 'mpastai.
E quannu t'avìa persu, amuri finu,
cu li lagrimi mei ti vinni a 'sciari.

Sempre nella raccolta del Pitrè, abbiamo trovato tre o quattro stornelli nei quali l'avvìo è dato non già

dal richiamo ad un fiore o ad un frutto, ma da qualcosa di assai meno poetico: l'uovo di tonno. Ne citerò soltanto uno:

Ovu di tunnu,
vostra mammuzza vi teni 'n'âtr'annu
pi fari pazziari menzu munnu.

Ci piace, infine, sottolineare la grande somiglianza del seguente stornello con la chiusa della « Siciliana » che, come tutti sanno, è la pagina introduttiva della *Cavalleria Rusticana*:

Ciuri di risù,
e si 'na vota ssi labbruzza vasu,
iò moru e mi nni vaju 'n Paradisu.

RENATO FAURONI

Venni a cantare qua questa serenata, per dare onore a voi, donna sovrana; e di uova me ne date una ventina e di ricotta una fiscella sana; datemi ancora quattro caci piacentini, per farmi la Pasqua cristiana. Volete far meglio, signorina? Datemi un castrato con tutta la lana.

Ho un appetito che mangerei tutto il pane che ha il fornaio; per companatico ci aggiungerei un pesciolino di mezzo cantaro; ho una sete che berrei tutto il vino di Castelvetrano; ho sonnerello e dormire vorrei da mezzo agosto fino alla fine dell'anno.

Con le lagrime mie feci un mulino, con le lagrime mie ci macinai, con le lagrime mie temperai il vino, con le lagrime mie pane impastai. E quando t'avevo perso, amore « fine », con le lagrime mie venni a sospirare per te.

Uovo di tonno, la tua mammina ti tiene un altr'anno, per fare impazzire mezzo mondo.

Fiore di riso, e se una volta questi labbrucci bacio, io muoio e me ne vado in paradiso.

LA FAME

« Ti butto una canzone sulla tavola: sfàmati, se puoi! » dicevano gli occhi del cantante-mendico, mentre rovistava con le dita fra le corde della sua chitarra. Erano cocci di note quelle che io sentivo dimenarsi attorno al mio appetito e il mio cuore ingoiava tristezza.
« Meco » lo chiamava la gente (« Domenico » lo disse forse soltanto il prete il dì del Battesimo). « Mangia avanzi di pan duro, beve alla fontana e fuma cicche... » mi dissero. Cantava non ricordo quale avanzo di vecchia canzone, grattando come un disco di ricupero.
« Meco » dissi.
Si volse piegandosi sulla chitarra e vuotando sulla mia tavola le ultime battute che aveva in gola. Gli offrii la mia porzione. Seduto accanto a me, sentivo la fame furoreggiare nella sua bocca. Sotto il berretto, i suoi occhi circuivano i resti nel piatto troppo piccolo. Ruttò deluso. Bevve rumorosamente il « quarto » e tossendo un saluto s'alzò aiutandosi colla chitarra.
Mi sorpresi a guardarlo con ammirazione e mi ricomposi. Sentivo buffo e infantile il mio « aver appetito » e mi alzai. Sotto, si sentiva Meco attorcigliare la voce alle vecchie corde della sua chitarra.

CAMILLO BRERO

TRATORIE DEL PO

Tratorie del Po oneste e ciare
sui àrzeri de Ro e Polesela.
« Alla croce del sud », « La griglia d'oro »:
nomi de benvenuto e de magia.
Soto la pergola te speta el gusto
de ridere e vardare: de cantare.

Soto la pergola più sole e estro
gà el vin, più alegressa la fritura.
Su la grande aqua se sporze el pergolato,
se verxe come un s-ciapo de osei
che de sorpresa te dà el « bongiorno ».
Respira el grande fiume da la pergola:
un respiro che alto te fa sul mondo.
E de là te te senti de le brute
cose: de là de colpo, in alto, come
ne l'edificio de la primavera.
Xe stà dolce quest'ano el feragosto
a Polesela ne la tratoria.

Solitudine de òmeni e prexensa
de alberi e aqua, de silensio e ponti.
Da le parole de Giuliana, Carlo
Martini gà snidà versi, cavà estrose
figurine. Cussì: « *Ciao, verde Po* »;
« *Se mi dai la matita-arcobaleno,*
farò un giardino »; « *Mille carte dentro*
il portacenere »; « *Mi piace il pesce*
di mia nonna, perché abita lontano ».
Un chieto pasatempo, un caro zogo,
un pacifico zogo. Xe stà, sora
el Po, la nostra festa a feragosto.

BORTOLO PENTO

TRATTORIE DEL PO (*dialetto veneto*). Trattorie del Po oneste e chiare sugli argini di Ro e Polesella. *Alla croce del sud, La griglia d'oro:* nomi di benvenuto e di magia. Sotto la pergola ti attende il gusto di ridere e guardare: di cantare. Sotto la pergola più sole e estro ha il vino, più allegria la frittura. Sulla grande acqua si sporge il pergolato, si apre come uno stormo di uccelli che di sorpresa ti dà il « buongiorno ». Respira il grande fiume dalla pergola: un respiro che alto ti fa sul mondo. Al di là ti senti delle brutte cose: di là di colpo, in alto, come nell'edificio della primavera. È stato dolce quest'anno il ferragosto a Polesella nella trattoria. Solitudine di uomini e presenza di alberi e acqua, di silenzio e ponti. Dalle parole di Giuliana, Carlo Martini ha snidato versi, cavate estrose figurine. Così: *Ciao, verde Po; Se mi dài la matita-arcobaleno, farò un giardino; Mille carte dentro il portacenere; Mi piace il pesce della nonna, perché abita lontano.* Un quieto passatempo, un caro giuoco, un pacifico giuoco. È stata, sopra il Po, la nostra festa a ferragosto.

LE TROTE DI MONDOVÌ

Ci incontriamo per caso, amico lettore. Io vengo dal Sud, tu puoi venire da qualunque strada che s'inerpichi o si tenda lungo la nostra Penisola. Io dopo un lungo percorso in macchina e tu chissà come, chissà da dove; io un poco stanca dal viaggio, tu forse sorridente in quest'aria lavata da una pioggia improvvisa.
Abbiamo fame: lo sento come un brivido sottile in fondo alla gola, lo immagino dai tuoi occhi che si guardano ansiosi intorno. Siamo nella piazza di Mondovì, un dolce paesetto che sembra assorto verso la visione delle Alpi giganti e che si contenta d'un fruscio di foglie, d'un tocco di campane per allietarsi nel sole estivo.
« Madamina! ». Un cameriere nel suo quieto accento piemontese mi invita: la trattoria è lì vicina. Entriamo insieme: è così dolce una tavola per due. Guardo la lista anche per te: mi attira subito tra le banali vivande di tutti i paesi un piatto dolcemente promesso: « trote dorate ». Trote non di lago ma di fiume. Lo sai che questi pesci seguono, guizzando, le correnti alpine, balzano fra le rocce, precipitano lungo i salti, scendono a valle, risalgono, impazzano fra le onde e il pescatore le aspetta, paziente, al varco, quasi librate sulla cresta spumeggiante. Morbide, grandi profumate, in quel loro elegante profilo ovale. Vuoi assaggiarle con me? Dal tumulto del fiume palpiteranno, povere trote, nell'olio d'una padella casalinga sulla fiamma. E poi le avremo dinanzi, tutte riflessi d'oro sul piatto invitante, come grandi conchiglie di antica madreperla. Tra poco la carne tenera e bianca ci brillerà fra i denti mentre quel sapore fragrante ci fingerà intorno, prima che lo ve-

diamo, l'immenso panorama dei monti che occupano d'ogni parte l'orizzonte: quota tremila, quattromila, muraglie alte sul cielo, ghiacciai da cui, copiosi, si svolgono i fiumi.
Io non so donde tu venga, amico lettore: sei qui con me per poco, mangeremo forse insieme le trote, e la dolce mensa comune mi suggerirà una confidenza: ti dirò una mia nostalgia. Sì, io ripenso per un attimo alle snelle alici del mio azzurro mare del Sud, ai merluzzi lucenti, alle sogliole chiare, odoranti d'alghe e di scogli, alle barche dei miei pescatori che a sera brillano sull'orizzonte, e un canto le accompagna e i remi, lenti, di tanto in tanto muovono le acque fosforescenti. Non voglio far paragoni. Anzi, se la lode delle trote dorate mi suscita la nostalgia delle sponde solari del Tirreno, sento che la Penisola mi è segnata nel cuore, tutta una, da queste Alpi fra cui si schiudono le belle valli italiane fino al livello del mare, laggiù, risplendente tra golfi lunati e rievocante i miti dell'antica storia.

EMMA GIANTURCO

PANE E MELLONE

Vigilia di Ferragosto, vigilia dell'Assunta: le città si spopolano, son quasi deserte, l'asfalto delle strade sotto il sole rassomiglia a un fiume lucente e tranquillo, sulle saracinesche nei negozi si susseguono i cartellini: chiuso per ferie; e a sera il telegiornale ci mostrerà le varie immagini dell'esodo di Ferragosto colte qua e là per l'Italia: sentiremo l'intervista col vigile ozioso e sudato, col turista in maniche di camicia, con la guardia dei posti di frontiera. E certamente le cifre ci diranno che quest'anno i treni sono stati presi d'assalto più che nelle passate stagioni, che le spiagge sono affollate all'inverosimile, e le campagne gremite di gitanti non meno che di formiche. E vedremo ristoranti zeppi e allegre tavolate: Ferragosto si festeggia soprattutto mangiando, da noi.
Pure, io ricordo che in questa giornata, in casa nostra, si digiunava, o quasi. Era la vigilia dell'Assunta, vigilia strettissima, e come vuole, o voleva, la tradizione, bisognava mangiare solo « pane e mellone ». Che poi era l'anguria: rossa, rorida e dissetante eppure fatta di nulla. In realtà, si mangiava qualcosa di più del pane e mellone: però la pastasciutta non aveva condimento, neppure d'olio, e la seconda portata veniva per quella volta abolita: si passava subito alla frutta: chi voleva ancora sfamarsi si sfogava col pane, ma senza formaggio burro o prosciutto: solo pane, asciutto, al più bagnato da un filo d'acqua e rosato da un pomodoro strizzatovi sopra. In fondo l'espressione pane e mellone non era del tutto sbagliata.
I melloni si compravano qualche giorno prima, per non rischiare di non trovarne al mercato, la mattina

della vigilia dell'Assunta; e poiché allora non usavano i frigoriferi, si mantenevano al fresco sotto la fontana, irrorati da un costante zampillo che giorno e notte lavava la buccia dandole una lucentezza da foglia di magnolia: d'un verde cupo, lustro, di bronzo. Quando la donna li portava in tavola, sul grande vassoio, già tagliati a pezzi (e ogni anno nascevano i soliti problemi: se tagliarli a fette sottili, a forma di mezzaluna, oppure a triangoli spessi e carnosi), sempre qualcuno di noi gridava in dialetto il verso del venditore ambulante: « 'O ffuoco! 'O ffuoco! S'è appicciata 'a bancarella! »
Con uno sguardo, nostro padre c'imponeva la compostezza e il riserbo: forse devo alla circostanza d'aver avuto un padre che non amava ci esprimessimo in dialetto di non essere diventato, oggi, anch'io uno scrittore bilingue? Non lo so: ma del resto questo è un altro discorso. Allora, allo sguardo severo di nostro padre, seguiva immancabilmente un sospiro di nostra madre. « È il diavolo, che li tenta. Pazienza ». Già, il diavolo. Che forse oggi partecipa anch'egli all'esodo di Ferragosto, e magari si gode il sole in slip o più verosimilmente in bikini, e nasconde il piede forcuto dentro le pinne della pesca subacquea. Ma allora, voglio dire al tempo della mia infanzia, noi ci credevamo sul serio, a questa storia del diavolo che nelle prime ore del pomeriggio, quando la canicola è più forte e bruciante, usciva per le strade a tentare... chi, poi?
Il pomeriggio estivo, da noi, è lungo a passare: ore buttàti sul letto, sulle lenzuola calde che non danno il refrigerio sperato, aspettando sfiniti che il sonno lasci trascorrere più in fretta il tempo e ci restituisca a quella dolce brezza della prima sera. Ma il pomeriggio della vigilia di Ferragosto in casa non si andava neppure a dormire, subito dopo aver mangiato: bisognava recitare tutti assieme il rosario. E fin qui poco male: ma si trattava d'un particolare, interminabile rosario che durava un'ora, all'incirca, se non più, composto di cento segni di croce e di cento avemmarie: bisognava che per ben due volte, fra i polpastrelli di nostra madre, ché era lei a intonare, passassero i chicchi neri della sua grande corona di bosso per tutte intere le « poste ». Mia madre sedeva in poltrona, e cominciava:

O falso nemico
vatti a far sotterrare,
tu con me non hai nulla da fare:
oggi è il giorno della Vergine Maria,
mi faccio cento croci
e dico cento avemmarie...

Pane e mellone: pranzo di poveri, mortificazione annuale (*semel in anno...*) d'una borghesia oggi anch'essa scomparsa, almeno come mentalità: pranzo fatto di niente: un pezzo di pane, un frutto, cibi semplici e primordiali, assunti forse al ruolo inconsapevole d'indicarci e restituirci per una volta il senso dell'umiltà, se non quello della poesia.

MICHELE PRISCO

LE LUMACHE

È la specialità de San Giovanni.

Se lasceno spurgà
sette giorni a l'infila
e se fanno schiumà co sale e aceto;
poi, chiuse ne la pila,
bisogna falle coce a foco lento
pe daje a intenne che le scalla er sole.

Quanno so' uscite tutte da la coccia,
allora, una sfiammata,
come un'insolazzione
e resteno de fora.
Un sugo jotto
coll'ojo e l'ajo e cor peperoncino
e affòghele ner vino de Marino!

GINA MANCINI PISERCHIA

LA MEGLIO PIETANZA

A luglio c'è ancora pomodoro da farsi. Su per la collina, nella luce dell'aria in silenzio, salgono le pianticelle a grappoli; di un verde appannato di polvere, con le bacche verdi e dure segnate di rosa, accanto al grano mietuto, fra ulivi contorti. Viene leggera dal mare una brezza che sfiora gli steli della restuccia, non tocca le foglie d'ulivo accartocciate a farsi scuro, d'altra polvere copre il pomodoro e la ristoppia.
La pietanza è pronta, da cogliere. Andare passo passo fra le piante, chinarsi, staccare un pomodoro e soffiarvi sopra. Si fa lucido e splendente, pesa in mano come l'oro.
I denti scavano la polpa cetrigna. Cola il succo nella bocca. Fa fresco in bocca, nella gola. Toglie la fame e la sete.

ANTONINO CREMONA

DELIRIO PER LE ANGURIE

Ai miei paesi del sud, per tutto il tempo che dura l'estate, il venditore d'angurie soffre d'insonnia, tanto è il timore che qualche spericolato non gli rubi uno solo dei suoi frutti. Egli dunque trascorre le notti in bianco, e, buttato su un lettuccio di felci, che, da verdi che erano e odorose, diventate aguzze come lance, gli trafiggono il costato, enumera le stelle e ne segue il cammino. È un po' come le bestie in calore: non mangia e non beve, roso da un sottile fuoco che, distruggendolo, tuttavia lo tiene in vita. Egli ha occhi di iena, balzi di felino, urli terribili in gola. Per ore ed ore, si gira e rigira sul giaciglio di sassi e spini, ubbriacato dall'odore dolciastro dei frutti che sono marciti, sui quali piange e si strazia.
Come all'alba arriva il carro che gli porta i nuovi frutti, rifiutando ogni aiuto, egli li scarica ad uno ad uno, e, prima, li soppesa, li carezza, li ausculta stringendoli tra le palme delle mani. Quindi, con grazia e amore, li dispone in cataste, forma un greto assurdo e meraviglioso, come lungo le fiumare dell'Aspromonte o le scogliere del Tirreno, là dove la furia delle acque polisce i macigni fino a farne perfette immagini.
Ma il giorno è lungo, interminabile, e le angurie ribollono al sole come crateri. Indarno, con rabbia e furore, il venditore le protegge con tende, frasche, sacchi bagnati, eccetera, o, quand'altro non può, le ripara con l'ombra del proprio corpo. Indarno. Il sole all'anguria toglie ogni sapore, la fa immangiabile e cattiva. Bisogna aspettare la notte e la sua frescura per gustare la soavità di questo frutto mediterraneo.

Solo allora del resto il nostro personaggio si distende e, di colpo, diventa un re. Guardatelo. Egli si ristora, dopo il gran soffrire del giorno, con una sorsata d'acqua e una fetta di pane raffermo. Poi subito passa ad abbellire la sua tenda, come un superbo padiglione, adornandola coi frutti che minacciano di andare a male, e che, dopo accurato esame, spacca a mezzo; ne rifila quindi, giro giro, una sottile striscia di scorza, tanto che il fuoco della polpa contrasti col bianco all'intorno, leva via i semi in punta di coltello e ne smuove le piaghe sì da farle sanguinare, dispone infine questi orrendi trofei in cima alle forche o alle picche che sorreggono il suo regal baldacchino, un po' come si faceva una volta con le teste dei nemici uccisi. Compie tutte queste operazioni in silenzio, teso fino allo spasimo; ogni tanto si scosta, dà un'occhiata, ritocca oppur modifica qualcosa; infine, alla lampada di acetilene che dà all'insieme della scena un che di spettrale, egli « appiccica » la prima sigaretta, ne trae una boccata, è finalmente una creatura felice.
Ma non gli parlate di famiglia, di figli, di debiti, per favore; non gli parlate di nulla; non disturbatelo con miserevoli querele; non assillatelo con vane querimonie: perché egli non vi risponderà.
Ora, infatti, egli si allunga per terra, sfiora uno dei suoi frutti, ne avverte al tatto un interno formicolio, un gemere delicato, come una linfa o un diverso sangue, e dice parole strane e amorose, dice: « Che hai? Che ti senti? ». E, intanto, guarda il cielo, riprende ad enumerare le stelle, uomo e dio, nella notte d'estate.

DOMENICO ZAPPONE

EL POLASTRO ROBÀ

Chi xe che ga provà
ver fame de polastro?
Mi. Do tre grani de sorgo
e lo go ciamà a mesa vose
'n tu n'ora brusà.
El xe vegnù manivo
par becolare i grani,
me son butà parsora.
Un tufo dei quei...
lù, no ga più parlà.
Me mare ga tirà fora in pressa
la pignata granda.
In poco tempo xe sparìo tuto:
pene e buele
sepelie partera,
la carne in pansa i ossi al can
el profumo
da la finestra spalancà.
Fame de polastro
quei che se insogna
de polastro robà.
vol dir che le pene
daromai xe passà.

NERINA NORO

IL POLLO RUBATO (*dialetto veneto*). Chi ha provato la fame di pollo? Io. Due tre grani di granoturco e l'ho chiamato a mezza voce in un'ora bruciata. È venuto docile per beccare i chicchi, mi ci sono buttato sopra. Un tuffo di quelli... lui non ha più parlato. Mia madre ha tirato fuori in fretta la pignatta grande. In poco tempo è sparito tutto: penne e budella seppellite, la carne in pancia, gli ossi al cane, il profumo dalla finestra spalancata. Fame di pollo: quelli che sognano pollo rubato, significa che le pene ormai sono passate.



LA PANZANELLA

Si prepara in un « amen ». Piglia del pane intriso d'acqua appena appena salata, trincia fine fine un porro, aggiungi delle foglioline di basilico e un odore di sedano. Il tutto condiscilo per benino con olio e aceto. Basta. Ma il pane (raffermo) ha da esser di quello piuttosto cruscoso, e l'olio genuino, e l'aceto profumato secondo l'antica ricetta dei frati di Santa Maria Novella. Il porro, il sedano e il basilico sono da cogliere lì per lì.
La panzanella, che rinfresca e appetisce, è un cibo che s'addice all'estate, quando il solleone stronca le gambe e l'afa rende pigro lo stomaco. I contadini, dalle mie parti, la mangiano a merenda all'aperto, seduti in cerchio sui fastelli del fieno. E fanno a meno di tutta la chincaglieria che di solito s'adopera a tavola. Una capace insalatiera e un fiasco di vino in comune; una forchetta e un bicchiere per ciascuno.
Quanto al gusto, ora pare che sappia di menta, quando la menta non c'è; ora di pomodoro, quando il pomodoro non c'è; ora di salvia e di salvia non ce n'è punta. Gli è che la panzanella s'insaporisce d'aria: l'aria sottile che cala dai poggi, l'aria saporosa che sale dai maggesi, l'aria ladra che fruga tra le stoppie del campo e il terriccio dell'orto. L'ultima volta che ho mangiato la panzanella gli è stato l'altr'anno per la vigilia dell'Assunta. Vi confesso che ci ho fatto trecentoventisei chilometri apposta.

GLAUCO RINO NESI

LA PASTIERA

Si dice che la sfogliatella nacque in una cucina regale napoletana come surrogato del semolino per un re borbonico costipato e recalcitrante all'impiastro per via orale.
La sfogliatella — che un semolino resta pur sempre — varcò il confine delle Due Sicilie, tutti lo sanno. Io non so, invece, e mi son sempre chiesto come siano riusciti a tener sotto chiave per tanto tempo nella sua città nativa la pastiera; e com'essa se ne sia stata cheta cheta, e nulla sia trapelato di questo domicilio coatto non politico, neanche un buffo del suo profumato dolore.
Nacque, questa Cenerentola dei dolci, nella cucina d'un *basso,* dall'estro stuzzicato dalla primavera d'una florida popolana (non sappiamo del padre); ed ella si vergognò poi sempre dei suoi natali, e frequentò per un suo complesso d'inferiorità solo tavole imporrite ma candidamente abbigliate di poveri diavoli nei luminosi giorni di Pasqua? No; poiché l'ha desiderata e ottenuta costosamente e goduta a sazietà ogni gaudente partenopeo, piuttosto, e intorno al Resurressi, per maggior danno dell'anima sua.
Ma nessuno la portò con sé in vacanze, nessuno la raccomandò all'amico di fuori, all'industriale del Nord, soprattutto, o ai locali di via Veneto, e così si fa poca strada, l'ammetto.
Per tua fortuna ho saputo io, umbro, *cumme t'ha fatta màmmeta,* giovanotta. Siamo tutti italiani. E ti svelo all'Italia '61. Ammirate, o giudici, questa Frine, ci assolverete. Un chilo di ricotta e mezzo di zucchero da sbattere insieme per un pezzo, e mezzo chilo di grano immollato da tre giorni, cotto in ac-

qua e latte per tre ore (con un cucchiaino di strutto e un pizzico di sale), da mischiare con la ricotta zuccheratissima. D'altra parte mezzo litro di latte, dodici rossi d'uovo, un quarto di zucchero, sessanta grammi d'amido o farina, una buccia di limone e un pizzico di cannella vi si facciano crema delicata, da unire all'impasto di ricotta; a questo e a quella s'aggiunga *acqua di millefiori* cedro scorza d'arancio due bustine di vaniglia. Foderare d'una sfoglia di pasta frolla l'interno d'una teglia, versate in essa tutto il pastone prelodato, rendete in tagliatelle la pasta frolla residua e fatene losanghe sopra, a simboleggiar le sbarre di finora. S'inforna. Il fuoco lentissimo. Una lama di coltello sondi, vi torni asciutta. Si sforni allora: io ti dono, Italia unita, la polenta di Giove (se la sfogliatella fu il semolino di Franceschiello). I miei amici veneti saranno sollecitati da questa magica parola, polenta, assai più che dalla mia abbozzata allegoria di Cenerentola-Frine.

ALBERTO MARIO MORICONI

IL PASTICCIO DI MACCHERONI

La cuochetta preziosa e senza boria — richiamata dal ricordo — riprende il suo posto nella cucina del nonno vasta e chiara.
Ma questo non è un qualsiasi giorno che le permetta di indugiare sulla soglia a colloquio col massaro o magari col gallo o col gatto tanto scarso è l'impegno che il suo compito quotidiano richiede: bastano al nonno le più semplici vivande — che siano semplici anzi esige: e quasi a vederlo così smilzo viene fatto di pensare che di cibarsi dimentichi spesso — e di chiedersi dove dunque attinga l'energia che lo spinge al letto dei suoi malati di giorno e di notte in età ormai tarda.
Questo è un gran giorno — di sagra o di nozze; gli invitati sono d'importanza — e il tradizionale pasticcio di maccheroni, preceduto da una tazzina di buon brodo propiziatore e seguìto da una compatta schiera di elaborati manicaretti — non può esimersi di comparire — roseo e olezzante — a raccogliere gli onori che gli sono dovuti.
Attenta e lesta, quindi, la cuochetta taglia a fettine vitello e carnesecca, monda d'ogni rifiuto e trita colli e teste di pollo, dosa a dovere burro pepe e sale, e mette al fuoco in un recipiente di terracotta aggiungendo poca acqua fredda di tanto in tanto — e, quando il garbato calore l'avrà prosciugata, ottimo brodo per il lungo e lento bollore che rende il sugo squisito. Con quello la cuochetta ammorbidisce prosciutto tritato, rigaglie di pollo — creste — uova non nate — che stanno cuocendo a parte nel burro fresco; in quello tuffa i maccheroni giunti a metà cottura e subito li sgronda; riveste di pasta frolla uno stampo umido appena di burro fuso;

vi stende a strati i maccheroni incipriati generosamente di parmigiano — e rigaglie — e balsamella; copre con un disco di pasta frolla dorato col rosso d'uovo e decorato con estro — e mette al forno.
Tra poco il profumo del pasticcio andrà incontro a quello della cedrina che entra a ondate dalla finestra.

DINA MC. ARTHUR

LA « BUSECCA » DELL'OSTE GIACINTO

Chèsto ché del Cinto ostér
per bösèca l'è ü gran sito!
Lü l'conòss ol sò mestér,
e l'la raspa ben pulito:
la bösèca, 'l prim laùr,
l'à de èss nèta come ü fiur.

Pò l'la trida fina fina,
'ntat che l'mèt a rosolà
lard, bötér e sigulina,
e a belase l'la fà 'ndà
con caròtole e patate,
sèlem, rae, fasöi, pomate.

Quach gandàe de nus moscada,
pìer e spéssie ü spissighì:
dopo d'ìla ben salada,
tant formài, l'ghe mèt, e fì:
èco chèl che, a tép e doér,
a l'dopéra 'l Cinto ostér.

Gna tròp còcia, gna tròp düra,
ma piötòst lassàla 'ndré:
se l'è cörta de cotüra,
la bösèca facia bé,
stante miga a dìl, l'è mèi
de polàster e de osèi.

GIACINTO GAMBIRASIO

LA TRIPPA DELL'OSTE GIACINTO (*dialetto bergamasco*).
Questo qui dell'oste Giacinto per la trippa è un gran sito! Egli conosce il suo mestiere e la scortica ben bene: la trippa, per prima cosa, deve essere pulita come un fiore. Poi la trita fina fina, intanto che mette a rosolare lardo,

burro e cipollina, e adagio la fa cuocere con carote e patate, sedano, rape, fagioli, pomodori. Qualche briciola di noce moscata, pepe e spezie un pizzichino; dopo d'averla ben salata, molto formaggio, vi aggiunge, e fine: ecco ciò che, a tempo e luogo, adopera l'oste Giacinto. Né troppo cotta né troppo dura, ma piuttosto tenerla indietro: se è corta di cottura, la trippa ben fatta, non esito a dirlo, è migliore dei polli e degli uccelli.

UN RITO LAZIALE, LA « PANONTA »

La provvista degli spiedi era ormai sufficiente. In essi infilammo con le debite precauzioni bistecchine di maiale e salcicce alternate e cominciammo a tenerle sospese sulle brage. Appena il grasso prese a struggere e a sgocciolare sul fuoco un soave profumo si diffuse nella cucina pungente sì da stimolare sincronicamente le pupille olfattive e le pupille, sì da obbligarci a piangere in anticipo dolcemente sulla digestione difficile che ci si preparava. Accusando d'essere, come Orazio, « lippus », mi sottrassi al riverbero intenso del focolare e mi detti a lavoro più congeniale al mio incerto artigianato. Avevamo comprato delle pagnotte stupende, ampie e soffici come un cuscino: presi a farne delle spesse fette che in piatti di bella maiolica a fregi azzurrini andarono a disporsi al fianco di coloro che resistevano impavidamente agli spiedi.
Il segreto della « panonta » sta tutto qui: quando il maiale prende a fluire nelle sue parti grasse, lo spiedo viene sollevato e le carni rapidamente appoggiate su una delle ampie fette di pane sulla quale si comprime con l'altra mano una seconda fetta sì che la salciccia e la bistecca nell'affettuosa stretta delle due bibule molliche, lascia ad esse il proprio sugo tornando secca per una nuova esposizione sulla brage. L'operazione si rinnova più volte, sino a completa cottura della carne e saturazione grassa del pane che si finisce poi di rosolare un po' sul fuoco onde volatilizzare l'eccesso eventuale dell'imbibizione.
La costanza che si richiede è notevole, risultando, alla fine, rosolati anche il volto nonché le mani dello spiedoforo, ma la medicazione è pronta, basta

avere a portata di mano qualche fiasco di vino bianco secco dei Castelli. Per ammorbidire le cicatrici dell'epidermide e dell'anima non si conoscono unguenti migliori.
Le mie fette di pane risultarono ben calibrate, del debito spessore, sì da farmi perdonare la mia poca resistenza sulla linea del fuoco. È difficile dire se sia più gustosa la carne cotta sugli scoppiettanti sarmenti o il pane siffattamente condito: ma poiché non si tratta di dividere bensì di sommare, la gioia della « panonta » va annoverata fra le più ricche nell'ordine gastronomico. Che il rito sia vetusto non dubitiamo: per esso infatti si comunica con sapori pressoché ignoti all'uomo moderno, si risale sulle gocce di unto alle coquinae delle tabernae romane... Dove fu primieramente immolato un maiale — pensiamo a un boschetto di lecci — su un rogo autunnale, qui nacque la « panonta », pur se al posto del pane dobbiamo supporre liste di farro o piade di bigio cruschello.
I cuscini di pane scomparvero, i fiaschi di vino li seguirono: sulle bragi roventi spargemmo le bucce dei portogalli e dei mandarini e la cucina si purificò del suo grasso. Degli stupendi finocchi carnosi ci sgrassarono le mandibole mentre il sole calava sulle colline tufacee di Vetralla violacee come guance di mangiatori congestionati. Sulla via del ritorno, i caffè cancellarono le orme del rito.

MARCELLO CAMILUCCI

« MANTELLO » DI TARTARUGHE

Mario dell'Arco, nella sua prima incarnazione, visse in Cina (372-289 a.C.). Poeta tra i più acclamati dell'immenso e celeste Impero, redigeva puntualmente un *Almanacco gastronomico*. Nella sua prima incarnazione Mario dell'Arco era favolosamente ricco. E assegnava, aiutato da una ben degna commissione, per il suo *Almanacco* dei pingui premi: dieci milioni alla ricetta più originale, cinque milioni alla seconda giudicata. Io, che anche in quei lontanissimi tempi (vivevo la mia prima incarnazione) ero molto fortunato nei premi (e, ve lo sussurro nell'orecchio, avevo potentissime aderenze politiche), vinsi, con grande sorpresa di tutti, il primo e il secondo premio. Eccovi le ricette vincitrici.
Primo premio: *Mantello di tartarughe.* « Prendete tartarughe delle coste, di quelle che si trovano nelle piccole insenature e che meglio si sono così insaporite. Fatele cuocere qualche minuto, poi tagliate il " mantello " (parte carnosa della pelle nera) e ripulitela con un paio di pinze, in modo che la carne bianca rimanga assolutamente bianca. Friggetela in strutto di maiale, immergendovela quando il grasso comincia a sfrigolare, e conditela con zenzero e polvere di cinnamomo ». Piatto squisitissimo, dall'aroma di eccezionale « vibrazione interna » (così si espresse la dotta giuria) che si scioglie con rara beatitudine in bocca. Potrebbe essere preparato, questo piatto, anche nel serenissimo anno 1961 (d.C.), e nessuno sospetterebbe di mangiare carne di tartaruga: i fortunati commensali chissà quali carni favolose sognerebbero.
Secondo premio: *Anguilla a bagnomaria.* L'assegnazione di questo premio, vi confesso, molto mi me-

ravigliò, ché sapevo in lizza nientepopodimeno che Fabio Tombari, il quale in fatto di anguille sa tutto, e come cucinarle potrebbe insegnare ai cuochi del mondo intero. Ma io lo battei. E nel mio forziere di giada aggiunsi altri cinque milioni. (Nei concorsi può capitare di tutto). E udite la mia ricetta. « Scegliete, nel tepore della luna nuova, quando i liuti dell'aria fanno più quiete e più misteriosamente dolci le acque, un'anguilla grossa e grassa, dal ventre ben tondo; e dopo averne gettato via la testa, la coda e le interiora, tagliatela in pezzi lunghi un pollice e strofinateli con sale. Poi sistemate i pezzi in un vaso freschissimo pieno di riso fermentato, e mettetelo a bagnomaria in una pentola piena d'acqua bollente. Dopo un po' aggiungetevi salsa di soia della migliore qualità. Quando attraverso la carne si cominciano a vedere le spine, toglietele, senza (attenti! dico: *senza*) rimuovere l'anguilla dal vaso, poi coprite il tutto con uno spesso strato di fette di cipolla, pepe e finissimo grasso di maiale. Lasciatelo a bagnomaria finché il grasso non sia completamente sciolto ». Anche questo è un cibo saporitissimo. E vorrei che il mio grande amico Fabio Tombari lo potesse assaggiare.

CARLO MARTINI

I CAPLÈT

D'int e' su cor ad bresa
e' zòch sora i cavdùn
e' manda sò dal lùdal
par dir a e' mond « alègar
che dman l'è e' dè 'd Nadêl ».

La mama int e' tulir
la j ha tajé la spoja
cumpagna e' tond che fa
la boca d'un bichir,
la j met e' su cumpens:
ch'l'è fat d'un armis-ciòn
ad furmaj squaquaròn
cun de' parmsan gratê
dagli ov e pu un pizgot
neca ad nosa muschêta.

La piga la su spója
coma una mëza luna
pu la ciàpa i du chev
e la i dà un bel stricòt
icsè cun e' did gross
che e' fagutìn e' dventa
sques coma d'un bret fris
che sta sora la lanza
d'una bandira ad circul
'd partì republican.

E dman sora a e' mantil
e' sarà e' piat 'd caplèt
che vugarà in e' brôd
d'una bëla fundena
o un muciadèn assót

cundì d'arghëi ad pól
e pu ch'u i chesca in só
dó schizulèn 'd tartófla
'd cla bianca parfumêda.

Che ridarà pu e' zòch
tra i cavdùn cun un s-ciòch
cma s'u s' suciéss al dida.

ALDO SPALLICCI

I CAPPELLETTI (*volgare di Romagna*). Dal suo cuore di bragia il ceppo sugli alari manda in su delle faville per dire al mondo « allegro, che domani è Natale ». La mamma sulla spianatoia ha tagliata la sfoglia come il tondo che fa la bocca d'un bicchiere, vi mette il composto che è fatto di una miscela di formaggio raviggiolo con parmigiano grattugiato, delle uova e poi un pizzico anche di noce moscata. Piega la sua sfoglia come una mezza luna, poi prende i due capi e vi dà un bel strizzotto così col dito grosso tanto che l'involtino diventa quasi come un berretto frigio che sta sopra la lancia d'una bandiera di circolo del partito repubblicano. E domani sopra al mantile sarà il piatto di cappelletti che nuoterà nel brodo d'una scodella o un mucchietto asciutto condito con rigaglie di pollo e poi che vi caschino in su due scheggioline di tartufo di quello bianco profumato. Che riderà poi il ceppo tra i capitoni con uno schiocco come si succhiasse le dita.

VINO A SANT'ORSO

Una tavola senza vino è come una gita in campagna senza sole, come una casa senza letizia di gioventù. Ci sono, certo, eccezioni rispettabilissime, ma, in linea di massima, gli astemi hanno sempre qualcosa che non va, nel corpo o nell'anima; gente che soffre di stomaco, malata d'ipocondria, gente pessimista, apatica, musona. Pensate quanta serena socievolezza è nel gesto che nel brindisi leva alto il bicchiere. Taluni non amano il vino anche perché non lo conoscono. Hanno comprato qualche volta un vinello qualunque, scegliendo il più economico, e, assaggiatolo, sono giunti alla conclusione che l'acqua minerale è migliore e più igienica. Sì, un amico medico, del quale ho stima, afferma che l'acqua minerale fa molto bene... a coloro che la imbottigliano. Quanto a me sono per il vino. Delle innumerevoli qualità, nostrane o forestiere, apprezzo la diversità di sapore colore densità odore; odore, sì, anche odore; per certi vini, quando avvicinate il bicchiere alle labbra, prime a goderne sono le narici. L'uomo sbronzo è detestabile; non ispira pietà, ma disgusto. Tuttavia ripeterò con Francesco Redi:

Chi l'acqua beve
mai non riceve
grazia da me.

E vi esorterò a rileggere, meditando e ammirando, i versi di Dante:

Guarda il calor del sol che si fa vino
giunto all'umor che dalla vite cola.

Bellissimo. Attraverso i raggi del sole il vino vi diventa grazia di Dio. Non per nulla il primo miracolo

del divino Maestro è il mutamento dell'acqua in vino. Però m'accorgo che mi sto perdendo in chiacchiere; e Dell'Arco, per *l'Apollo bongustaio*, vuole una ricetta o un aneddoto. Non è il caso qui di ricette; vi racconterò una piccola storia. Potrei dirvi del vino offerto dalle tessitrici di Isili nella mia Sardegna dolceamara; o del fiasco di vino a Echevenoz sulla strada per il Gran San Bernardo. Vi dirò del vino di Sant'Orso, poi che il filo di questa memoria mi riconduce a cari luoghi e a persone care.
Eravamo ad Aosta, molti anni fa; quattro donne, giovani d'anni e più di spirito, ospitate da alcune suore in una grande stanza, disadorna ma ridente, piena d'aria e di luce. Dovevamo l'ospitalità alla presentazione del canonico Lévècque della collegiata di Sant'Orso. La mattina dopo il nostro arrivo ci recammo in canonica per ringraziarlo. Non lo conoscevamo di persona, ma solo attraverso le parole d'una sua nipote, valdostana come lui e amica nostra. Era molto presto; non c'erano, ci disse una domestica, né lui né la nipote. Volevamo andarcene, ma la donna ci pregò di aspettare un poco. Andò fuori e tornò quasi subito. Prima di vederla rientrare udimmo dal corridoio i suoi passi ciabattanti e un gradevole tintinnar di vassoio.
« Ci porta il caffè » pensammo. « Una bella idea, visto che non l'abbiamo preso ancora ». Niente caffè. Sul vassoio erano quattro bicchieri colmi di vino. Ci schermimmo, fra divertite e deluse. « La mattina alle nove? e bere così, senza mangiare? ». « Lo assaggino » incoraggiava la donna, « è buono ». Buono? Era una meraviglia, siamo là: raggio di sole fatto liquido, avrebbe detto papà Dante. Bevuto un sorso per convenienza, sorso a sorso vedemmo il fondo del bicchiere. Ce ne andammo, promettendo di tornar l'indomani. « Domani » assicurò la donna « lui

c'è; vengano a quest'ora, ché anzi è comodo ». Tornammo il giorno dopo, alla stessa ora, come *clientes* dal *patronus*, per la *salutatio* matutina. Eravamo allegre e ciarliere. Non avevamo preso il caffè, pregustando la delizia del liquido sole di Sant'Orso.
Il canonico c'era e c'era la nipote Giuseppina: lei una bella giovane, alta e formosa, lui un piccolo vecchio, piana voce e gesti pacati, occhi azzurri e capelli bianchi, con un'espressione d'ingenua mitezza. Caro piccolo vecchio canonico di Sant'Orso! conquistò subito reverenza e simpatia. Ed ecco i passi della donna dal corridoio e il suono del vassoio che tintinna. La donna entrò. Seconda delusione. Questa volta ci serve il caffè, un caffè senza infamia e senza lodo, mentre il piccolo canonico si profonde in mille scuse, con l'impaccio d'un fanciullo colto in fallo. « Giuseppina mi ha tanto sgridato ieri... A gente che viene da Napoli... Non sapevo... non credevo... Mi perdonino... ».
Sì, gli perdoniamo generosamente il caffè di oggi in luogo del vino di ieri. Più tardi rimproverammo Giuseppina, in confidenza ridendo con lei. E ancora oggi, talvolta, se ritorniamo col pensiero a quei giorni, fra le belle e buone cose della Val d'Aosta ricordiamo il vino di Sant'Orso, con nostalgia.

LIBERA CARELLI

BON PRUDU E PITITTU!

Bon prudu e pitittu,
ca la terra gravida di beni
si svacantò lu pettu
supra 'sta tavula di munnu.

E la prima ricetta gastronomica
ni la 'mpiattò lu celu:
lu suli è 'n'ovu frittu ca scivula
supra 'sta scutedda di terra;
la luna è 'na lumia a spicchi a spicchi
'nta 'ssu piattu di stiddi:
pisci ccu l'occhi vivuli piscati
'nta lu ciumi di la via Lattia.
Gastronomia e culinaria sunnu
lingua e dialettu di l'umanità:
e sulu ragiunannu a carni e pisci,
qualunqui sia la lingua, si capisci.

Sunnu la ricetta di la paci,
e bon prudu e pitittu,
ca cui mangia taci.

SALVATORE DI PIETRO

BUON PRO E BUON APPETITO! (*dialetto siciliano*). Buon pro e buon appetito, ché la terra gravida di beni si è svuotata il petto sopra questa rotonda tavola di mondo. E la prima ricetta gastronomica ce l'ha servita il cielo: il sole è un uovo fritto che scivola sopra questa scodella di terra; la luna è un limone a spicchi a spicchi in quel piatto di stelle: pesci con gli occhi vivi, pescati nel fiume della via Lattea. Gastronomia e culinaria sono lingua e dialetto dell'umanità: e solo ragionando a carne e pesce, qualunque sia la lingua, ci si capisce. Sono la ricetta della pace, e buon pro e buon appetito, ché chi mangia tace.

CUCINA VICENTINA

L'eccellenza della cucina vicentina è stata riconosciuta, tra molti altri, anche da Orio Vergani che fu il fondatore e il primo Presidente della « Accademia Italiana della Cucina » sorta per far conoscere agli italiani e agli stranieri le diverse specialità gastronomiche italiane, segnalando in graduatoria di merito i ristoranti dove esse vengono ammannite. L'Accademia è ora retta dal conte Ernesto Donà, presidente, e da Luigi Volpicelli, vice presidente; e ogni città d'Italia ha un gruppo di soci. Anche a Vicenza ne abbiamo uno floridissimo, diretto dal comm. Ugo Azzalin e dal presidente dell'Ente Provinciale per il Turismo, marchese Giuseppe Roi, che cerca in tutte le forme di valorizzare e far conoscere le specialità della nostra cucina. Non perché io sia « visentin nato e spuà », ma dal quel giramondo e buongustaio che sono sempre stato, posso affermare (« lassa pur che i ne ciama magnagati ») che una cucina così varia e sapida come la nostra non la trovate in.. tutto il mondo.
Il mio fraterno amico pittore Ubaldo Oppi, che era di origine bolognese, pur non sottovalutando la cucina emiliana, da quel grande pittore e delicatissimo palato che era, così dipingeva la cucina vicentina: « Ogni regione, ogni città d'Italia, hanno i loro piatti tipici, ma una cucina come la nostra (perché mi sento vicentino) non può averla combinata che il Padreterno. Il primo giorno ci ha gettato giù, a manate, le minestre i risotti e i pasticci di *lasagne*; il secondo giorno i lessi e i contorni; il terzo giorno, gli arrosti e le salse; il quarto giorno i polli e le carni a stufato; il quinto giorno i for-

maggi di Asiago e di Vezzena; il sesto giorno i dolci, i vini e le grappe... Il settimo giorno si è riposato... e poi, per supplemento, *el ne ga regalà un speo d'osei e... polenta e bacalà* ». Qui Ubaldo ci elencava tutte le pietanze e tutte le... ricette che io, per usura di spazio, non posso ripetere. Venite a Vicenza e le imparerete degustandole.

EMANUELE ZUCCATO

UNA BOTTIGLIA DI REFOSCO

Prima dei morbinosi vini istriani, mi è caro ricordare le vigne che cingevano del profumo delle uve i borghi cariati sui monti. Se il tempo ne aveva smantellato le torri e sgretolato le case, gli abitanti li avevano ornati, torno torno, di viti legate a festoni, simili a baccanti che si tengono giocondamente per mano.
Bianche e nere, le uve largivano il nettare alle paradisiache sbornie dei nostri uomini, l'elisir ai parti delle nostre donne. Vini leggeri, ma cristallini e aromatici, austeri o arguti. Il *Reisling*, limpido come le acque del Reno, da dove proviene, il *Cabernet*, signorilmente conviviale e il *Refosco* esplosivo, dai turaccioli a pallettone, tintinnante per l'affrettato porgere delle coppe sbavate di spume rosa. Né posso dimenticare il *Petiot*, composto da una mescolanza di uva, zucchero e non so quali altri ingredienti. « Il Petiot ch'el corri e ch'el va de trot » diceva mio padre, divertendosi, dopo tanti travasi genuini, di questo suo prodotto che dava un'allegra frustata alle gambe e che egli aveva manipolato con l'accortezza dell'alchimista, aggiungendovi un sorriso di malizia e un'intenzione di buon'umore.
Il rito dell'apertura di una bottiglia veniva celebrato, di solito, a fin di tavola: come, tra la pia gente, la preghiera viene recitata al principio. Ogni ricorrenza e ogni occasione erano buone per chiedere: « Sturiamo una bottiglia? ». E di bottiglie, in cantina, ce n'erano di vent'anni e oltre, che se n'era perduta la memoria. « Anche perché » diceva mio padre « i topi avevano rosicchiato l'etichetta ».
Questo fatto dei topi che divoravano le etichette, a parere di noi figli, era un alibi che mio padre usava

a proprio vantaggio, quando voleva propinarci una bottiglia anonima o di incerta riuscita. Allora, il nostro vecchio era messo alla sbarra, pressato da un interrogatorio spietato dal quale si schermiva dando sempre la colpa ai topi.
E che il caro vecchio non ce la contasse giusta lo dimostrava il fatto che quando giungeva un ospite di riguardo o ricorreva una festa comandata, il vino era sempre eccellente e stravecchio, leggermente abboccato e tuttavia robusto e sopratutto aromatico, di quegli aromi intensi, indugianti, quasi meditativi direi, che l'Istria dona ai suoi frutti.
La bottiglia veniva fatta salire dalla cantina grondante di ragnatele. Simile a un officiante sull'altare, mio padre avvolgeva il sacro corpo in un bianco tovagliolo di lino. Ne tastava, anzi ne tentava il tappo col pollice, intanto che la famiglia e, particolarmente l'ospite a cui la cerimonia era dedicata, guardava con attenta e rispettosa trepidazione. Finalmente il grande vecchio si alzava in piedi e con gesto studiato infilava il cavaturaccioli nel tappo. In quel momento la sua figura dal pizzo risorgimentale ci appariva solenne: « Questa bottiglia è del trentaquattro... » diceva. Fra di noi, però, c'era sempre l'impertinente pronto a chiedere: « Ma i topi, non ti hanno mangiato l'etichetta? ».
Lasciato sapientemente in bilico, il turacciolo saltava con gran fragore, le sedie si smuovevano, i bicchieri si tendevano sotto il getto allegro del *Refosco*. Egli ci fulminava con un occhiata e poi rideva, rideva: « Manca balle » diceva. « Evviva! Alla salute! » e brindavamo con lui, col vino della nostra terra, e tutto era così caloroso e così intimo che, ora, non mi sembra vero.

AUREA TIMEUS

IL VINO DI MIRTILLI

Le borgate dell'alta collina biellese hanno sempre avuto una punta d'invidia per i paesi che, un poco più in basso, sono divenuti celebri grazie alla « Spanna »: Vigliano, Valdengo, Lessona, Gattinara, per citare i luoghi più famosi, dove il nostro vino era prodotto con amore quasi religioso. In montagna nacque allora un surrogato, spremuto da uva « autarchica », il mirtillo. A chi sarà venuta l'idea, per primo? Forse è una ricetta insegnata dall'ultimo gnomo, da quel folletto della cui esistenza tutti siamo convinti, quello che, durante l'inverno, indispettisce nelle stalle i cavalli trasformando le loro code e criniere in mazzi di treccioline.
Sia come si vuole, la trovata ha avuto una certa fortuna: si cominciò a vendemmiare il mirtillo con un utensile formato da una cassettina il cui fondo era per metà di legno e per metà di punte di ferro, messe a rastrello; le piantine erano solleticate da questa strana paletta, nella quale cadevano le bacche che venivano poi passate alla monda, facendole correre su un asse inclinato per separare le foglioline accidentamentalmente raccolte. Poi l'*iter* era quello normale dell'uva « vera ». Curino, un paesetto che nasconde le sue frazioni nel fitto del bosco, era un po' il centro di questa singolare produzione. Ci sono andato, ho parlato con il parroco, con il sarto informatissimo, con la vecchina che sale i sentieri portando ancora la gerla più grande di lei. Ma sono arrivato troppo tardi; in ritardo di due o tre guerre. Il *vin ëd brinsción* è soltanto un vago ricordo antico, quando grandi e piccini « sapevano » vendemmiare il mirtillo: oggi, a Curino, ne parlano con pudore, con discrezione, quasi co-

me di una verginità perduta o di un elisir di cui più nessuno ha meritato il segreto. Se quel vino non c'è più, in fondo, mi si assicura, non s'è perso gran cosa (com'era? qualcuno lo descrive leggero e frizzantino, altri lo dicono piuttosto denso e scuro tanto che, dopo averlo bevuto, il terzo giorno sputi ancora nero); anche perché altre specialità di Curino sopravvivono: ogni sorta di marmellate e mostarde, alcune bionde e liquide come il miele; e poi i salami con dentro il riso cotto (« un chilo di carne grassa di maiale, tritata con sangue, ed un chilo di riso »; ma cosa non si fa nel Biellese con il riso?), conservati durante l'anno *ant la grassa,* nello strutto e poi serviti cotti oppure crudi.
Sono tornato a casa con uno di questi salami casalinghi, *ëd famija,* e con il desiderio inappagato per il vino *ëd brinsción.* Ma non mi do per vinto; non voglio che il mio Piemonte, tanto enologicamente illustre, perda il profumo di un solo vino, sia pure quello di mirtilli; ne produrrò io stesso, magari soltanto una bottiglia, e la tradizione sarà salva. La vendemmia è quanto mai invitante, sulla coltre di muschio piumata di felci, dove ancora puoi sentire lo zirlìo del regolo e intravedi la sorgente che laverà i polpastrelli divenuti viola, e sbiadirà i baffetti dello stesso colore spuntati all'angolo delle labbra. Da chi mi farò accompagnare? Ecco, sono nell'imbarazzo della scelta. Non so se dare appuntamento al folletto delle stalle (è un'occasione più unica che rara) oppure all'amorosa.

GUSTAVO BURATTI

EL MISSOLTIN

Caro dell'Arco,

se riuscissi a trovare i « missoltin » presso qualche comasco, residente a Roma, segui la ricetta: « Scegliere dalla salamoia i pezzi migliori; lavarli abbondantemente; metterli su brace di legna per scottarli; quindi in un bacile di olio, aceto, prezzemolo, alloro, perché depongano una salsa profumata. Aglio per chi lo gusta. E polenta per contorno ». Buon appetito. La salsa e il pesce, tiepidi. La polenta bollente. Vino a volontà. La ricetta è di Plinio il Vecchio.

« Pimpin cavalin
su la brasca el missoltìn... »

Me regordi a la cà vèggia
el stanzôn del torc
el foeugh
e num fioeu sott'a la cappa
negra e vônscia del camìn.

« Pimpin cavalin
ven a voltra el missoltìn... »

De quij bèi parpài d'argent
me regordi.
Pôs a on mur a ciapà el sô
come tanti pòer grimètt
taccaa dent in d'ona sfilza
che la donda sott'al vent.

« Pimpin cavalin
su la sfilza el missoltìn... ».
Gh'è daa foeura anmò el calòr

el se moeuv
el se desséda
de quel sógn de tanti més
sott'al pes de la missolta.
On odor d'acqua de mar
el ven su da la bornìs,
me regordi,
me regordi.
El va in fumm come i lughèr.

« Pimpin cavalin
salta in bocca el missoltìn... ».

EMILIO GUICCIARDI

IL MISSOLTINO (*dialetto milanese*). « Pimpin cavallin, sulla brace il missoltino ». Mi ricordo, nella vecchia casa, lo stanzone del torchio, il fuoco e noi ragazzi sotto la cappa nera e unta del camino. « Pimpin cavallin, comparisce il missoltino ». Di quelle belle farfalle d'argento mi ricordo. Presso a un muro a prendere il sole come tanti poveri vecchietti legati in una filza che dondola al vento. « Pimpin cavallin, sulla filza il missoltino ». Gli è dato fuori ancora il calore, si muove, si sveglia da quel sonno di tanti mesi sotto il peso della stiacciata. Un odore d'acqua di mare vien su dalla brace, mi ricordo, mi ricordo. Se ne va in fumo con le faville. « Pimpin cavallin, salta in bocca il missoltino ».



LA « MOTZETTA »

Eivò jamë agoutà eun bocon de sarvadzo?
Më de ci que galoppe su le greup di Mon Rose,
ou traverse le nei de l'atra tzèina en face
a l'enver di vallon?
No pensèn: lliù vendret a onoré lo megnadzo
é n'apprestèn lo lan é lo croc iaou repose
pendù, le coueisse londze écortzaie é tenace
é lo drèt di cotzòn.
Tzecca pe cou la tzeur se feit chouèdza é lempìda,
poue lo caouté trempà, eun dzor de fina plodze
que lo travai lanvì, trèntze de regoteun
que tzéson perfeumà.
Porta a tabla! E te vei la grivoëse splendìda
solevé su le man eun plat garni de rodzo.
Pà d'atro, é pan de seila, é l'« enfeur » di crotteun.
Nourì d'arpe é lodzà.

EUGENIA MARTINET

LA « MOTZETTA » (*dialetto valdostano*). Avete mai gustato un pezzo di selvatico? Ma di quello che galoppa sulle cenge del Monte Rosa o attraversa le nevi della catena in faccia dall'altra parte del vallone? Noi pensiamo: lui verrebbe a onorare il nostro focolare, e prepariamo l'asse e il gancio da cui riposa impiccato, le cosce lunghe scorticate e tenaci e il dritto fil del dorso. A poco a poco la carne si fa liscia e limpida, e poi il coltello inumidito, un giorno di fine pioggia che il lavoro langue, trincia dei trucioli che cadon profumati. Porta in tavola! E vedi la splendida ragazza sollevare sulle mani un piatto guarnito di rosso. Non c'è altro, e pane di segala e « inferno » della cantinuccia. Nutrito d'alpe e contento.

COLAZIONE A MODENA

Basta questo titolo perché si apra il sipario e si veda la scena: sullo sfondo il Palazzo Ducale, da un lato una fuga di portici col montaliano servo gallonato che conduce due sciacalli al guinzaglio, dall'altro la bottega di Telesforo Fini fitta di zamponi e luccicante di bottiglie. Di fianco alla bottega, sull'angolo, e all'inizio di una finta prospettiva di palazzi rossicci, il Ristorante Fini. È la scena per una favola musicale dove i suonatori impugnano prosciutti in luogo di viole e zamponi invece di violini; il flauto lascia il posto al culatello più soave e la spinetta alla fila di bottiglie bianche e nere ugualmente sonore e tintinnanti.
Direttore d'orchestra, il grande Telesforo, patriarca della cucina modenese. Giulietta Fini alla spinetta, violino Giorgio Fini, flauto un parente. Una folla di cuochi, *comis*, camerieri e molte voci minori.
Il pubblico sarà schierato in una vasta platea e si riconosceranno, dalle prime file verso la metà, il re del Belgio (non l'attuale che ha la faccia del digiunatore), l'Aga Kan, i suoi eredi e successori, Ingrid Bergman (ex mangiatrice di stoccafisso), Irma Gramatica, Soraya e lo Scià, e poi, via via, una folla di principi balordi venuti a Modena per comperare una Maserati o una Ferrari, registi, divi, campioni del volante, industriali e onorevoli.
Oltre la metà del teatro, i veri mangiatori: negozianti del contado e vecchi modenesi, proprietari di terre (quando ce n'erano ancora), commercianti della bassa, tenutari di stalle porcilaie e qualche prete in fondo o presso le uscite di sicurezza.
Al tocco di bacchetta di Telesforo scoccano gli zamponi e i prosciutti, sgorgano i vini, volano affettati

i culatelli, fremono le pentole dei lessi e dei tortellini e incomincia la grande sinfonia. I tempi sono parecchi: *allegro vivace, allegro moderato, adagio, lento ma non troppo* e *rondò* finale.
Il primo tempo gira intorno al prosciutto e al culatello. Segue, più calmo, quello dei tortellini al brodo o alla panna. L'*adagio* si addice ai lessi: manzo, vitello, testina, lingua, zampone o « cappello di prete » con salse e mostarde, insalate e legumi cotti. Il *lento ma non troppo* è d'obbligo per lo zampone con lo zabaione, che non è un bis in idem, ma una variazione audace. Si tratta di uno zabaione secco e spumoso, poco dolce, che viene servito in salsiera come una maionese e che si sposa fedelmente al magico salume. Nel rondò finale entrano, con la frutta della stagione, i dolci (amarelli), gli ultimi bicchieri di Lambrusco e poi il « nocino » che tutto incendia e dissolve in un trionfo digestivo modulato con gran forza.
La cucina modenese ha eseguito la sua grande sinfonia, molto più concisa e stilizzata, nei ritmi gustativi, di quella bolognese. I sapori originali del porco e del manzo, esaltati al massimo grado, qui danno risonanze paradisiache a cui fanno contrappunto i sapori complementari delle erbe, del vino, dell'aceto balsamico, dei gloriosi formaggi emiliani e quello umile e fragrante del pane casareccio.
È una cucina settecentesca, perfezionata insieme alle musiche di Tartini al tempo in cui Modena era dimora di principi e granduchi e nel ridotto teneva banco, o meglio « tagliava », Giacomo Casanova. Ma sul Barocco in gastronomia e sulla storia delle *forme* nei sensi (e specie nel senso del gusto) ti scriverò, caro Dell'Arco, nel 1962 se ne avrò terminato lo studio pur continuando nell'esperienza.

PIERO CHIARA

PESCE FRITTO

Il solito luogo popolare, noto come ci si fosse stati chissà quante volte. I muri lustri di piastrelle bianche da lavabo. I tavoli rossi marrone. E la cucina sull'ingresso, dominata dalla padrona giovane, molto robusta e cipigliosa, d'apparenza difficile, emanava vari simili odori; di pesce, verrebbe da dire, di tutti i colori. Dalla vetrina s'era occhiato il luogo molte volte, e una di noi con desiderio. Ci s'era entrati con allegria. La tovaglia di carta, il giallo falso delle gazose, il poco rumore dei commensali dall'aria ruvida affogavano nell'odore.
S'aspettava d'esser serviti e le chiacchiere erano forse meno sciolte del consueto. S'era in uno, due, e una bella; e in fondo, d'aver ceduto al suo desiderio era, almeno in me, qualche imbarazzo. O forse non proprio questo, ma un senso di provvisorio scadimento, e non per il luogo, ma per il cibo rozzo che ci aspettava.
Per me la cucina ha sempre avuto attrattiva e orrori solenni. E non dico ora per quello che può dare di soddisfazioni o per come può stridere all'intolleranza, ma per l'influsso suo fisico, quando le vivande finiscono col collimare con la persona, creandola o mutandola per lenta fisica progressione: modi e leggerezze, grazie, allegrie, piaceri. E i facili contrari. Plastica naturale, riconoscibile a un'occhiata; meglio: scultura attiva, sul vivo. Dico che a una donna il regime di vivande, più, il sorso bevuto di fretta, il cibo indigesto, l'unto di un cartoccio, son severi nemici. Il cibo plasma, raffigura. Diventa rossore sul viso, sangue in tutto il corpo. Serpeggia; si frange e scompone; diventa sotti-

gliezza o peso. Vive, alla fine, fatto carne. Non si darà mai troppa importanza alla frattura minuscola e generosa in atomi; al loro cangiare, rimescolati, in perfezione, in bruttezza; in liscio, foga, antipatia. E come a molti può fare impressione il viso patito di una, giallo di digiuni e scabro di pelle, granato; a me nel veder mangiare viene un po' in mente la grafologia. È un modo di metter la firma anche codesto, per via di unti, agrumi, soavità, aromi o spume o elisiri. E non penso alla grazia dei bocconcini, alla bevanda che scende giù per il collo un po' mosso verso i misteri interiori; ma a come, già in atto, il cibo collabori alla struttura, che non è solo apparenza. Come colmi o spiani; raffini, scarnisca; dia pulizia o gravezza. Al fisico; al morale. Al tatto; all'orecchio. La gente, a giudicarla, vorrei sapere quello che inghiotte, ché saprei di che cosa si compone; e i gusti, tanto importanti e dichiarativi. Ma mi ravvedo. Ci si capisce abbastanza all'aspetto, alle parole.

Stavolta noi due uomini s'era — senza malignità — un po' rozzi, come gli uomini sempre, anche se lo sanno; pronti a inghiottire qualunque cosa. Anch'io, oramai da anni, dopo traversìe complicate, per quanto sempre attento a farci caso. Era giusto mi fermassi attento a guardare la bella che inghiottiva. Un po' maniaco, a mio modo; come assistessi, in quel luogo, al principio di una metamorfosi. « Ahimé Dafne che àrbore diventa »...

Tutto questo sa anche a me, intendiamoci, parecchio di ubbìa. Non so più dare a cose come queste il senso quasi definitivo che, da ragazzo, mi appenava. O l'altro, appena dicibile e anche più penoso, nero addirittura, da appaiare con quello che dice Swift nella poesia dove narra di Celia. Forse pensavo soltanto a un'opacità improvvisa e da durar

poco. Cose forse degne di sfuggirci. Un po' come il lezzo dell'olio greve su quel bocchino.

La porzione era ampia, variata, da stomachi ardimentosi. E di noi almeno due erano pronti a qualsiasi prodezza. Ma come sceglievamo i nostri pezzi nei piatti ricolmi. Con una forchetta di stagno tra le dita mi sentivo anch'io un paio casto di manine leggiere. La scelta che facevamo di buon animo non era da schizzinosi; ma pareva ci piacesse, guardinghi, appartare il pesce più piccolo. Forse non dovrei parlare che per me. Ma mi par di vedere l'attenzione del nostro compagno, serio, con gli occhi sul piatto, come chi fa una ricerca importante. O l'altra, intenta; anche se aveva raggiunta d'impeto la inguaribile naturalezza che la completa. Pareva, mentre mangiava, soggiungesse qualche cosa ridente. Scostava i pezzi più dubbi nel piatto. Inghiottiva, con la polenta, gli insoliti bocconcini.

Non mi pare ingratitudine dire che alla fine fu un sollievo per tutti. E si stava lì, compiuta l'opra, come dopo una fatica alla quale ci si è costretti, di quelle che si vorranno raccontare.

Il più bello fu quando le chitarre attaccarono una canzone. Tre omaccioni stonavano da prodi. La nostra compagna s'unì ad essi con più vera allegria, offrendo quel cibo più leggero, ma anch'esso popolano sul filo cordiale del bel caldo della sua voce. Mentre pareva aprirsi, seria, piena di convinzione infantile. Un po' s'ascoltava, molto si guardava. Il più vecchio dei grattachitarre la sogguardava, coi suoi occhi dispari lucenti come perle nere. Poi pensavo: verrebbe di consigliarle cose eteree leggiere: brodini, creme, dolcetti. Ma chissà il prodotto superbo che vedremmo a trattarla a materia rude, attaccandola al sodo; a mangiate eroiche quotidiane.

ALDO CAMERINO

FOGHI ARTIFICIAI

I òmeni de note
i spara del pocio colorà
in mexo a la gente.

E qualchedun lo buta
adoso a la roa d'un caro,
poareto!

SIMONETTA PENTO

FUOCHI ARTIFICIALI (*dialetto veneto*). Gli uomini di notte sparano del sugo colorato in mezzo alla gente. E qualcuno lo butta addosso alla ruota d'un carro, poveretto!

CIRIOLE E VIN DI MESSA

Il riposo dalla prima linea è fatto apposta per sbrigare alcune faccende pratiche, come spidocchiarsi, appuntare dinanzi ai battaglioni schierati medaglie guadagnate sul campo, mandare in licenza l'ufficiale di mensa e magari sostituirlo con il neodecorato. Fatto è che quando il comandante di Brigata s'invitò a pranzo per celebrare quel nastro azzurro, mi dovetti precipitare in cucina, dove non avevo messo ancora piede.
Il cuoco era un piccoletto bruno, genovese, che mi disse di aver fatto quel mestiere a bordo di un transatlantico. Non c'era tempo di mandar giù a Valstagna per provvedersi di qualche cosa. Ma l'assoluta calma del nostromo, o cambusiere che fosse, mi tranquillizzò. Mentre facevamo il programma, scartocciò da una carta gialla e umida un groviglio che non identificavo, e ne estrasse per il capo una bisciolina viscida, di venti centrimetri al più. Vide la mia incertezza e sorrise: « Ciriole, tenente, anguille novelle del Sile ». La calò un momento nell'acqua calda, poi con due dita la spogliò netta della pelle, la scottò nuda e bianca nell'olio bollente, tagliò un panino per il lungo, ve la adagiò in due o tre eleganti pieghe, spezzò il capo per cui la teneva, spruzzò un po' di sale, due gocce di limone e me la offerse: « Antipasto ». Quanta era stata la mia ripugnanza, tanta fu la letificazione del mio palato. Una delicatezza simile m'era affatto nuova. Niente del grasso dell'anguilla, ma una tenerissima carne di latte, con un lontano sapore di fosso, di terra come l'erba nuova.
Per il resto potevo fidarmi. Corsi alla macchina da scrivere a inventare i versi maltusiani per i sin-

goli menù (« In Val Capra si sta ben... »), presiedetti all'apparecchiatura della tavola, e attesi.
« Tenente, e il vino? ».
Caspita, c'era quello grosso della sussistenza, nient'altro, e per le ciriole ci voleva bianco e buono. Mi venne in aiuto Gavioli, il collega delle salmerie, e come congiurati salimmo in camera del cappellano e trovammo sotto il letto le due bottiglie. Tutto era a posto.
L'inizio andò benissimo. Il cappellano, che era uomo candido e devoto, si segnò quietamente raccolto, le ciriole cavavano di bocca a tutti degli oh da buongustai, il camerier soldato in giacca bianca e guanti bianchi versava nei bicchieri da una bottiglia imbavarata con il tovagliolo un vino d'un biondo corposo e bruciato. Si alzarono i bicchieri, e il cappellano era del coro dei sorrisi. Ma appena messo il bicchiere alle labbra impallidì, guardò in giro sgomento, vide Gavioli trattenere un suo riso furbesco di modenese, me rincantucciato, barbugliò: « Ma è il vino della Messa! »
Io sapevo che era vino di vera uva, spremuto da mani di monache e benedetto. I visi eran tutti sospesi. Anche quello interrogativo del comandante del reggimento, che era un po' sordo. « Colonnello », dissi forte, « don Agostino ha bisogno del permesso di due giorni per Vicenza ». Tutti applaudirono, e il cappellano riprese i suoi colori e la sua candida quiete. L'altra bottiglia fu vuotata.
A tanti anni di distanza, posso assicurare non esservi migliore leccornia che ciriole scottate e vin di messa.

MANLIO DAZZI

LE « SPAMPEZIE » DI FAIDO

Faìdo, per chi non lo sapesse, è un grosso villaggio nella Leventina, la vallata che porta ai piedi del San Gottardo, il « corridoio » del passo delle genti; per tre secoli, la Valle fu dominata dagli Urani o svizzeri-tedeschi della Svizzera primitiva, e si comprende che avessero interessi economici ma sopra tutto strategici a controllare la valle sino a Bellinzona, che è la « porta » dei passi alpini. Nel 1798-1799 tutte le terre ticinesi si liberarono; poco dopo la liberazione, furono trascorse dagli eserciti austro-russi condotti dal vecchio generale Suwaroff (soprannominato « Italinski » per le sue vittorie in Italia) che combatterono aspramente contro i francesi per aprirsi un passaggio attraverso il San Gottardo. Passato il valico, i russi di Suwaroff ripiegarono sui Grigioni e sull'Austria. Era il 1799, in Europa si svolgevano le campagne della II coalizione contro la Francia. In un libro, *I Leponti,* monografia di storia locale, il padre Angelico Cattaneo racconta minuziosamente l'arrivo e il passaggio degli austro-russi. Guido Calgari, originario di quei luoghi, rifà a suo modo la storia.

Una menzione speciale vorrei tributare al dolce folcloristico di Faìdo, nel quale si sposano cucina e arte, tradizione e religione: le « spampezie » che è evidentemente la forma popolare locale di pan-spezie; si tratta di due sottili pezze di pasta dura tra le quali, come nelle valve di una conchiglia, è serrato un ripieno composto di noci triturate, miele, liquori e burro, con un pizzico di noce moscata e cannella, ma appena il profumo; questo ripieno viene leggermente soffritto, mentre si colloca la prima copertina di pasta sopra il « modulo » di legno; notate che i « moduli » hanno secoli e secoli, sono tradizione di ogni famiglia, sacri come i mobili di casa; vennero incisi da ignoti arti-

giani, riproducono scene del Vangelo (lo Sposalizio della Vergine, il Natale) o fiori della montagna o animali o cuori d'innamorati; con la punta delle dita si fa, dunque, aderire prestamente la pasta alle cavità dell'intaglio, poi si colma ogni dislivello con il fragrante ripieno ancor caldo; si getta sopra la seconda copertina, si rovescia il libro così fatto con un colpo energico, e si ritaglia il superfluo delle copertine che debbono congiungersi e fondersi. Indi, al forno. Quando la « spampezia » è cotta, la si pittura con una larga spatola intinta nella chiara d'uovo; sul caldo della pasta si forma così uno smalto lucido che le dà signorilità e grazia; come il cristallo sul quadro. O perché credete che Suwaroff si sia fermato a Faìdo e abbia fatto tante moine al guardiano del convento? si sia tolto gli stivali e messo in ginocchio sulla porta della chiesa, l'impostorone? Forse per le ragioni che indica il padre Angelico? neppure per sogno; soltanto perché vide i frati che preparavan le « spampezie », mentre dagli spalti del San Gottardo gli Urani allungavano il collo.
Finita la cuccagna, ora le mangiavano i Russi.

GUIDO CALGARI

'E VERMECIELLE A VONGOLE

Dateme, oi gente, qualunqua fatica:
o liggiera o pesante nun me 'mporta
(io v' 'a faccio cantanno),
ma nun appena è ll'ora 'e levà mano,
dateme 'ncopp' 'a tavula
o puro 'nzino si accussì vo' 'a sciorta,
'na 'nzalatiera 'e vermecielle a vongole.
Chisto è 'o piatto mio, ca nce se mmescano
addore 'e scoglio 'nfuso e addore 'e grano;
chisto è 'o piatto mio, ca nce se 'ncontrano
'a frunnella sfuttente 'e petrusino,
'a resatella d'uoglio senza 'mbruoglie,
'a 'nziria 'e ll'aglio,
'o sango sciacquo d' 'e pummarulelle...
e ognuno 'e lloro fa: « Uè, tu cca stive? ».
Dateme, oi gente 'e cca, 'na casarella
accussì piccerella,
accussì maniarella
ca quanno arrassusia
me n'avessa partì,
m' 'a metto 'ncuollo comme a 'nu vestito
e cuntento o pentito,
si m'accumpagna 'o vermeciello a vongole,
cchiù vaco fore via
e cchiù a Napule sto.
Dico a Lucia: « Lucì, sienteme, e po',
io te voglio cu' me, carne e respiro,
amica e sposa mia fino a che moro.
Tu lave e stire e tu, tu me cucini
'sti vermecielle a vongole
ca piaceno a me
comme piaceno a te,
pe' 'na raggiona antica.

E pure 'a morte, all'urdemo,
'a voglio 'a te, comm' 'a 'na furchettata
'e vermecielle a vongole
ca primma, 'mponta 'a lengua e senza chiagnere,
ll'assagge tu.

GIUSEPPE MAROTTA

GLI SPAGHETTI CON LE VONGOLE (*dialetto napoletano*). Datemi, o gente, qualunque lavoro: o leggero o pesante, non importa (io ve lo faccio cantando), ma non appena è l'ora di smettere, datemi, sulla tavola oppure in grembo, se così vuole la sorte, un'insalatiera di spaghetti con le vongole. Questo è il piatto mio, che vi si mescolano odore di scoglio bagnato e odore di grano; questo è il piatto mio, che vi s'incontrano la fogliolina sfottente di prezzemolo, la risatella d'olio senza imbrogli, il capriccio dell'aglio, il sangue scialbo dei pomodorucci... e ognuno di loro fa: « Ehi, tu qui stavi? ». Datemi, gente di qui, una casetta così piccola, così maneggevole che quando, lontano sia, dovessi partire, la indosso come un vestito e contento o pentito, se m'accompagnano gli spaghetti con le vongole, più vado fuorivia e più a Napoli sto. Dico a Lucia: « Lucia, ascoltami, e poi, io ti voglio con me, sangue e respiro, amica e sposa mia fino a che muoio. Tu lavi e stiri e tu cucini questi spaghetti con le vongole che piacciono a me, come piacciono a te, per una ragione antica. E anche la morte, in ultimo, la voglio da te, come una forchettata di spaghetti con le vongole che prima, in punta di lingua e senza piangere, l'assaggi tu.

PRANZO DI SANTO STEFANO

Quando a Milano l'inaugurazione della stagione d'opera coincideva ancora con la festa di Santo Stefano, questa serata era occasione di solenni pranzi strettamente familiari. Erano invitate le coppie di sposi ed i giovani che sarebbero andati alla Scala, e che venivano al pranzo già in toilette da teatro. Il menù, in vista delle emozioni date dall'avvenimento mondano, dalla musica, dalla prolungata veglia, doveva essere leggero ma nutriente. Le donne anziane della famiglia lo componevano, completamente dimenticando che non erano passate ventiquattro ore dal massiccio banchetto di Natale a cui tutti avevano preso parte.
Fin dalle prime ore del pomeriggio cominciavano ad emanare dalla cucina riconfortanti effluvi di brodi ristretti, quali si preparano per puerpere di riguardo. Era la base per la gelatina di contorno alla *mousse* di prosciutto ed al pasticcio di fegato, delicato e spumoso, profumato di timo e d'aglio di Spagna, e serviva anche per la minestrina di riso fatta con chicchi venati di rosso (e questo è un riso che ora non si trova più), leggermente colorita in verde dalle foglioline del prezzemolo, rada, ma vigorosamente sostenuta da quel brodo tutto vero di manzo, vitello, gallina.
La successiva portata era il fritto misto. Intendiamoci, si parla di un fritto alla milanese e perciò tutto dorato nel burro spumeggiante e cantante, composto di cervelle, schienali impanati all'uovo, fegato di vitello e fettine di piccata, minuta di pollo e morbide crocchette di carne di vitello alla besciamella. Facevano da contorno gli spinaci con l'uva sultanina e i pinoli, e, passati al burro e formaggio,

i tenerissimi « stachis », che sono delle radicette o tuberi di gran lusso, a forma di chioccioline. Per variare non mancava l'accompagnamento che piace tanto ai milanesi dell'insalata a ciuffetti chiamata « surcin », condita con senape e uovo sodo stemperato in olio e aceto.
Il piatto forte era sempre la faraona in salmì. Ogni famiglia aveva la sua ricetta non copiata da manuali di cucina, ma conservata e perfezionata attraverso prove e confronti di cuoche golose; si preparava spruzzata di marsala o di vin di Spagna, profumata di timo, insaporita con un battuto di prosciutto magro, oppure con le sue rigaglie passate al setaccio e mescolate nell'intingolo condito con spezie.
Si allontanavano finalmente i vini neri da bottiglia, e veniva versato il Malaga in sottili bicchieri a forma di calice. A questo punto la padrona di casa, a capo tavola, si guardava intorno soddisfatta: splendevano dolcemente le scollature ingioiellate delle figlie e delle nuore intorno alla tovaglia di Fiandra, e gli uomini neri ed autorevoli nell'abito da società già incominciavano a dare preoccupate occhiate all'orologio: le nove erano passate da un po' e ancora doveva fare il suo ingresso il dessert tutto di marroni *glacés* e panna montata.
A una cena come questa devo avere assistito da bambina, ma ho l'impressione di essermi addormentata al secondo piatto, e per tutto il resto forse si tratta di un pranzo sognato, che non mi pare possibile che le madri e le nonne delle attuali milanesi sofisticate (per le quali il menù si chiama dieta, e lo combinano con la *première* della casa di bellezza che è all'angolo di via Montenapo, piuttosto che con la cuoca) si siano mai lasciate andare a simili eccessi.

ANNA MARIA BANCHIERI

« 'O PED' 'E PUORCO »

« Nella carrozzella che mi riportava a casa dopo la rappresentazione della mia rivista *Le corna altrui*, faceva freddo, malgrado il mantice abbassato ed il migliaio di lire guadagnate in giornata e che tenevo nel portafogli, mi dessero piacevole calore. Freddo e fame, perché dopo il pranzo (frittata di maccheroni, arrosto di « annècchia », contorno di patate, mele limoncelle, vino di Procida e caffè), avevo solo fumato, ed eravamo in piena notte e di febbraio... Buie e deserte le strade, chiusi i portoni e i negozi. Il « carnacuttaro » a Port'Alba, invece, era ancora aperto ed affollato. Splendente di luci, avvolto da una nube di vapore saporito e tepido sbocciante dalla grande pentola in cui bollivano chili e chili di busecca, m'è saltato agli occhi più di oasi allo sguardo di beduino nel Sahara. Una zuppa di quella « carnacotta » bollente, con le « freselle » croccanti, sotto, e molto parmigiano, sopra, mi tentava proprio! Però il timore di dovere sostare, con tanto denaro in tasca, nella tripperìa, la stanchezza piombatami addosso, l'espressione tra ghiotta e supplichevole del vetturino, mi consigliarono di ripiegare su qualcosa da portare subito via: zampe di maiale lesse, fredde, spruzzate di sale, pepe e limone. Due: una per me, l'altra per Gennaro che, a cassetta, doveva avere capìto le decisioni dell'abituale « passeggiero », e sorrideva in attesa. Ci avviammo e procedemmo, fatto l'acquisto, piano, intenti com'eravamo a « spuzzulière » la delizia, tenera e nervosa, rosea e profumata, che va mangiata, goduta adagio, assaporando bene, conquistando il pieno, inobliabile gusto grazie a successive vittorie. Cibo primitivo

e umile, « 'o ped' 'e puorco », pure richiede somma abilità in chi lo cucina — cottura al dente, in acqua abbondante e sgrassata di continuo —, in chi lo mangia — occorrono tecnica, pazienza, perseveranza e spirito meditativo — e, sissignori, stato di grazia, addirittura, in chi lo deve condire così da fare, d'una zampa, un manicaretto...
Ci consolammo!... Tutto finisce, però, ed eravamo arrivati agli ultimi, più « sfizziosi » bocconi ed all'impugnatura cornea, immangiabile, allorché due malandrini, uno a destra, l'altro a sinistra, minacciosi, si sono affiancati alla carrozzella. Per immediata reazione al pericolo, io, dentro, Gennaro, fuori, brandendo a mo' di pistola i resti dello spuntino notturno, " Buum! " abbiamo gridato all'unisono, " come a concerto ", per usare una didascalìa dei copioni teatrali, spaventando e mettendo in fuga gli aggressori! »
Così, più o meno, raccontava mio padre, e l'incredibile avventura se caratterizza l'uomo sano, di buon appetito, scherzoso e intenditore di gastronomia, non lascia comprendere *chi*, egli, sentisse di essere in quel momento: Rocco Galdieri, il poeta e commediografo profondo e amaro definito « Leopardi napoletano » o « Rambaldo », l'umorista gioioso, autore delle prime riviste satirico-musicali rappresentate in Italia, delle irrestibili macchiette per Maldacea, Villani, Spadaro, delle indovinate rubriche del « Monsignor Perrelli », il settimanale per cui si rideva di tutto e di tutti?
Non so rispondere; dico, invece, a conclusione, che una bella risata fu, è, sarà sempre il migliore degli aperitivi... psicologici, e che la Cucina e l'Alimentazione rivelano caratteri e sentimenti, fotografano l'indole di ogni uomo...

RAMBALDO GALDIERI

NATÈE A TURSI

Strufue e crispelli
nd'u piatte cch'i rusette
dìcine n'ata vota:
« i'é Natèe »;

e u tìvine ca frìete
ci pàrlete cc'u cée,
fè nasce tante voci
cchiù duci assèi d'u mée.

Nd'i strete c'è n'addore
come di rusmarine,
e u fridde l'assincìrete
chist'aria di matine.

Chi fùiete, chi chiàmete;
chi sutt' 'a mascua o 'nmène
(i fèmmene sutt'u scialle),
pòrtene tutt'u ialle.

Nd'i chèse si rimìnene,
s'abbràzzene i uagnuni,
e tutt'i cose frùscene
ncantète com' 'a luna.

Po quann s'è scurute
ti pàrete ca i stelle
sù i morti ca s'affòllene
'nturne a lu Bambinelle.

E tècchete ca sònete
'a chiesia d' 'a Ravatena
cc'a missa granne, e cùrrene
cuntenti i cristieni.

Ma ié mi stanche prest
di chilli canti, e scappe;
zumpe da grutta a grutta
nd'i fossi a chèpe sutt;

e allè ci trove 'a nive
e mi ni mange tante
ca si fè ianca 'a notte
e ié arrivènte sante.

ALBINO PIERRO

NATALE A TURSI (*dialetto lucano*). « Struffoli » e « zeppole » nel piatto con le « rosette » dicono un'altra volta: « è Natale »; e la padella che frigge parla col cielo, fa nascere tante voci più dolci assai del miele. Nelle strade c'è un odore come di rosmarino, e il freddo rende sincera quest'aria di mattina. Chi corre, chi chiama, chi sotto all'ascella o in mano (le donne sotto lo scialle), portano tutti il gallo. Nelle case si rigirano, s'abbracciano i ragazzi e tutte le cose frusciano, incantate come la luna. Poi quando s'è fatto scuro ti pare che le stelle sono i morti che s'affollano intorno al Bambinello. Ed eccoti che suona la chiesa della Rabatana per la messa grande e corrono contenti i cristiani. Ma io mi stanco presto di quei canti, e scappo; salto di grotta in grotta nei fossi a testa sotto; e là trovo la neve e me ne mangio tanta che si fa bianca la notte e io divento santo.

LE « BOLLICINE »

Quale meraviglioso e costante appetito avessero i buoni Napoletani nell'invernata fra il '43 e il '44, nessuno potrebbe rievocare meglio di me e del pittore Edoardo Giordano, detto « Buchicco ». Con il quale maestro, allora figurativo oggi astrattoide, si girava tutto il giorno sgranocchiando noccioline americane, e, quelle rinnovando costantemente la sete, assorbendo inverosimili liquidi, di cui il migliore era l'alcool distillato dal legno: quello che, secondo la storia documentata, ammazzò più negri dell'esercito statunitense che non la guerra combattuta. Noi si è miracolosamente sopravvissuti, vittoriosi di qualche accenno di cirrosi epatica.

Avevamo anche, come ogni altro cittadino, e con accorgimenti ed astuzie ed elargizioni varie, qualche *extra*, qualche imprevisto, qualche piacevole sorpresa. Nella zona di Chiaia, dove eravamo onorevolmente conosciuti (ancorché abitassimo entrambi sulla collina del Vomero), le nostre pazienti esplorazioni non erano mai senza frutto. Avemmo una volta, da una cucitrice di bianco, in un ammezzato del vicolo stranamente denominato « Belledonne » e pullulante invece di mostruose megere, una cartata di vermicelli, ma di quelli veri, di grano duro, di un bel giallo dorato: quando li facemmo cuocere dal nostro oste abituale, ne sorvegliavamo la immersione e la emersione con la stessa ansia di un alchimista intento alla pietra filosofale. Il caffè, vero o verosimile, si andava a cercare in un orrido « basso » sulla cui soglia, molto spesso, una tenera e sollecita madre spidocchiava l'arruffata chioma dei rampolli; e ciò nondimeno lo si beveva egualmente, quel caffè.

I nostri ricordi di quella invernata sono specialmente ancorati a una beccheria della strada Alabardieri: pulita, elegante, tutta di marmi e di ottoni, ma costantemente vuota di merce, almeno agli occhi dei passanti. Vi troneggiava una bella « maesta » napoletana, grassa, ingioiellata, conscia della sua importanza di « notabile » del quartiere. Eravamo entrati nelle sue grazie e, per riflesso, in quelle del marito, un don Peppino, anche lui grasso e pallido, con una vocina da castrato. Assorbimmo da lui, che amava molto discutere sull'arte della « bucceria », una infinità di cognizioni sull'anatomia e sulla fisiologia degli animali da macello, sulla partizione e sulla denominazione delle carni; mentre dalla moglie ci venivano preziosi suggerimenti su modi peregrini per cuocere carni, entraglie, code, lingue, orecchie e musi. E una volta, consegnandoci un pacchetto e strizzando l'occhietto porcino, l'erudito beccaio disse: « Rognoni di vitello, e senza *bollicine* ». Venimmo così, in tarda età, a conoscenza di un fatto di chimica fisiologica certamente notissimo così ai grandi cuochi come alle più modeste massaie. Ci spiegò don Peppino, premurosamente richiestone, essere le *bollicine* appunto delle bollicine o vescichette nella cui minuscola cavità ristagna ostinato un poco del liquido filtrato dal rene. Quando c'è la bollicina, il rognone — sia esso alla griglia come in Inghilterra, o alla fiamma come in Francia, o trifolato come in Italia — conserverà sempre quel tanfo che ogni lettore avrà qualche volta avvertito.
Sono trascorsi quasi vent'anni, e l'informale « Buchicco », lasciata la nativa Napoli, vaga fra Roma e Milano; ma quando ci si incontra, ecco che subito emergono, nei nostri discorsi, don Peppino, la moglie, le « bollicine ». E ci divertiamo — o innocenti! — come due ragazzi.

GINO DORIA

« ARROZ SECO CON LOMO »

È un piatto panamense; anzi, il piatto nazionale. Lo conosco da sempre. Prima di me lo conosceva mia madre, nata a Panamà, e mia nonna, spagnuola, ma che viveva a Panamà. Ora l'ho insegnato a mia figlia. Quando poi si parla di tradizioni... Sono in fondo la cosa più semplice e più naturale del mondo. Si tramanda una cosa di figlio in figlio (in questo caso di figlia in figlia): ecco tutto.
Questo saporito piatto panamense quando arrivava in tavola — ed io avevo pochi anni — portava con sé un colore e un sapore di terre a me sconosciute (che parevano perfino un poco favola), dove le orchidee, gli uccelli, le banane — ma anche i coccodrilli e le scimmie —, per le descrizioni della nonna e della mamma, s'incontravano ad ogni piè sospinto come da noi oggi i distributori di benzina.
Realtà? Sogno? L'una e l'altro, certo: da confonderli però in un tutt'uno come i vari colori dell'arcobaleno, che non sai più se vi predomini il rosa piuttosto che il giallo, il verde piuttosto che l'azzurro. Insomma, a me pareva un piatto magico, quasi da prestigiatore. E proprio per via di certi peperoncini, che andavano uniti alle altre erbe aromatiche e alle diverse droghe e alle verdure tagliate a listerelle, e all'abbondante pomodoro e al non meno abbondante strutto (da piccola mi confondevo e lo chiamavo disinvoltamente « struzzo » con grande ilarità dei fratelli maggiori) e al mezzo bicchiere d'aceto genuino; i quali peperoncini arrivavano dal Panamà (li inviava affettuosamente un fratello di mia madre colà residente) in una busta che, allora (parlo del 1910-12) stava in viaggio qualche cosa come trenta o quaranta giorni. Ma occorrevano proprio « quei »

peperoncini rossi minuscoli e pizzicanti — mi pungevano la lingua — per dare alla carne di bue nostrano il sapore del Panamà.
Niente « arroz seco con lomo », quindi, se non arrivava la famosa busta. E se arrivava: « Ci sono? » si chiedeva noi fanciulli sgranando tanto d'occhi. Se la mamma scrollava il capo negativamente, la delusione era tale da farci scappar via senza chiedere: « Gli zii stanno bene? ». Ma quando c'erano, supplicavamo, allungando il palmo della mano, per vederne almeno uno da vicino; toccarlo, odorarlo. Era lucido come un cornino di corallo: a me veniva voglia di custodirlo nella scatoletta con la catenina d'oro della mia madrina.
Anche il riso fatto cuocere al forno (una specie di riso « pilaf ») con qua e là qualche cucchiaio di strutto, quando lo si serviva color buccia d'arancia e lo si inzuppava in quel sugo che profumava tutta la casa, aveva un sapore di magia.
L'incantesimo ora è diminuito: ma non spento. Ogni volta che faccio l'« arroz seco con lomo », vi metto un'attenzione ossessiva. Apro e chiudo il forno mille volte, giro e rigiro la carne con la delicatezza e la precisione con cui si ricama. Ma soprattutto con autentico batticuore. Guai se non dovesse riuscire il piatto nazionale panamense! Sarebbe come offendere la memoria di mia madre e di mia nonna Conchita.

CARLA PORTA MUSA

'A PIGNULATA

Ci sunnu cosi duci e cosi duci
e 'gni paisi vanta 'na specialità.
A Missina, senza bommacaria,
'a *pignulata*, è 'na cosa veramenti speciali
chi si fa sulu ccà, quasi cu nenti:
farina, ova sbattuti, spiritu, saimi, 'ssenza 'i lumiuni
travagghiu a tinchité fattu chî pusa,
e pacenza.

Tri uriceddi boni sinni vannu a priparalla,
ma dopu cotta, quannu si rifridda,
'ssumma 'na catina 'i muntagneddi
ianchi comu à nivi
chi iapri all'alligria 'i cori 'i tutti.
U gustu? Comu vu dicu?
'Ssaggiatila!
e mi diriti grazii.

ANTONIO SAITTA

LA PINOCCHIATA (*dialetto siciliano*). Ci sono dolci e dolci e ogni paese vanta una specialità. A Messina, senza vanteria, la *pignolata* è una cosa veramente speciale che si fa solo qui, quasi con niente: farina, uova frullate, alcool puro, sugna, essenza di limone, lavoro a non finire fatto coi polsi, e pazienza. Tre orette buone se ne vanno per prepararla, ma dopo cotta, quando si raffredda, appare una catena di montagnole bianche come la neve che apre all'allegria i cuori di tutti. Il gusto? Come ve lo dico? Assaggiatela e mi direte grazie.

IL SOR CHECCO E I RAGAZZINI

Estrae dalla tasca dello streminzito cappotto una grossa chiave avvicinandosi all'ultima porta dell'androne verso il cortile del palazzo. Il girar della chiave dentro la serratura arrugginita produce un moto orchestrale nell'occhio dei fanciulli, l'ingrato rumore lascia sentire a ciascuno una cosa sua. Il sor Checco si fa duro, sa che in certi momenti, agli uomini d'ogni altezza, è necessario nascondere la bontà. Quella stanza ha sul cortile una spaventosa inferriata e nel mezzo la grande tavola che la fa sembrare una foresteria, ai lati alcuni sgabelli nei quali i tarli sono divenuti intolleranti di qualsiasi cosa sia pur leggera e per breve durata, chi pensasse di potervisi sedere avrebbe da loro una risposta. Due quadri alle pareti dove sarebbe inutile ricercare il soggetto smarrito nell'oscurità, e con l'oro della cornice ricoperto da una patina nera.
I ragazzi fanno siepe stringendosi alla tavola in mezzo alla quale certe carte verginali assumono il ruolo di camicia che a furia di servire il pudore è diventata una cosa oscena. Si capisce che sotto ci deve essere della roba estremamente ghiotta che si compiace di frustare sfrontatamente l'aria claustrale della stanza. Contrasto che i fanciulli denunziano con gli sguardi vibranti di infrenabile avidità. Taluno cerca di respingere il vicino per piazzarsi meglio all'orlo della tavola. Il respinto sferra una gomitata.
Tutti friggono nell'impazienza e per accorciar l'attesa ostentano aria sottomessa.
Scoperto un pasticcio di cacciagione brillante di gelatina e incastonato di pistacchi e tartufi neri, il

sor Checco scopre un dolce rivestito di zucchero niveo a costole d'oro e d'argento e che porta nel mezzo una scritta: « Buon Natale ».
Se il primo può sembrare una torre, il secondo somiglia una cupola. Capolavori dell'arte culinaria che si preparano per le mense ufficiali e di gala nelle grandi solennità.
Data un'occhiata da buon pastore, il sor Checco si prepara a fare di quelle carte tanti pezzi quante sono le pecorelle del suo gregge che guarda una a una chiedendo alla loro impazienza l'ultima prova, la più tremenda, quindi brandita una spatola di metallo inizia la spartizione dei prodigiosi oggetti per consegnare ad ognuno la parte giusta. Le pupille sono in rotazione continua, i gomiti agiscono per conto proprio quasiché il maggior posto alla tavola volesse dire la razione più grossa. Agli occhi e ai gomiti si aggiungono le lingue che appariscono e spariscono con baleni di corallo fra le labbra. Tende ciascuno il pezzo di carta che ingrandisce nel pensiero fino a vederlo diventare una tovaglia.
Il sor Checco inizia la consegna prima del pasticcio di caccia, quindi dello splendido dolce che a poco a poco lascia cadere la poetica forma. L'occhio dei ragazzi corre dall'uno all'altro con rapidità elettrica, sembra che tutti subiscano la più atroce ingiustizia e debbano reclamare qualcosa, mentre il sor Checco, accentuando la fitta nella rotondità della faccia, spartendo le due cose si mostra sempre più convinto della propria equità.

ALDO PALAZZESCHI

INDICE

a pag. 5 PRIMAVERA

6 Antonio Baldini, *Il Manzoni e la morra.*
8 Salvatore Di Marco, *Mirruzzu d'argentu.*
9 Lanfranco Orsini, *Asparagi proustiani.*
11 Cesare Mainardi, *Cena 1962.*
13 Giuseppe Valentini, *E' comar.*
15 Massimo Grillandi, *Il brodetto del pescatore Filippo.*
17 Oliviero Honoré Bianchi, *Le « titole » di Pasqua.*
19 Sandro Zanotto, *I pissacani.*
21 Tonino Scaroni, *Un menù abruzzese.*
23 Alvaro Casartelli, *Al polaster de la Brianza.*
24 Laudomia Bonanni, *Le ciliegine dei sassi.*

27 ESTATE

28 Mario dell'Arco, *Un cono gelato.*
29 Luigi Volpicelli, *Norme per condire un pomodoro.*
31 Renato Fauroni, *Canti popolari e gastronomia.*
34 Camillo Brero, *La fame.*
35 Bortolo Pento, *Tratorie del Po.*
37 Emma Gianturco, *Le trote di Mondovì.*
39 Michele Prisco, *Pane e mellone.*
42 Gina Mancini Piserchia, *Le lumache.*
43 Antonino Cremona, *La meglio pietanza.*
44 Domenico Zappone, *Delirio per le angurie.*
46 Nerina Noro, *El polastro robà.*

47 AUTUNNO

48 Glauco Rino Nesi, *La panzanella.*
49 Alberto Mario Moriconi, *La pastiera.*
51 Dina Mc. Arthur, *Il pasticcio di maccheroni.*
53 Giacinto Gambirasio, *La « busecca » dell'oste Giacinto.*
55 Marcello Camilucci, *Un rito laziale, la « panonta ».*
57 Carlo Martini, *« Mantello di tartarughe ».*
59 Aldo Spallicci, *I caplèt.*
61 Libera Carelli, *Vino a Sant'Orso.*
64 Salvatore Di Pietro, *Bon prudu e pitittu!*
65 Emanuele Zuccato, *Cucina vicentina.*

a pag. 67 Aurea Timeus, *Una bottiglia di Refosco.*
69 Gustavo Buratti, *Il vino di mirtilli.*
71 Emilio Guicciardi, *El missoltin.*

73 INVERNO

74 Eugenia Martinet, *La « motzetta ».*
75 Piero Chiara, *Colazione a Modena.*
77 Aldo Camerino, *Pesce fritto.*
80 Simonetta Pento, *Foghi artificiai.*
81 Manlio Dazzi, *Ciriole e vin di messa.*
83 Guido Calgari, *Le « spampezie » di Faìdo.*
85 Giuseppe Marotta, *'E vermecielle a vongole.*
87 Anna Maria Banchieri, *Pranzo di Santo Stefano.*
89 Rambaldo Galdieri, *« 'O ped' 'e puorco ».*
91 Albino Pierro, *Natèe a Tursi.*
93 Gino Doria, *Le « bollicine ».*
95 Carla Porta Musa, *« Arroz seco con lomo ».*
97 Antonio Saitta, *'A pignulata.*
98 Aldo Palazzeschi, *Il sor Checco e i ragazzini.*

Mario dell'Arco, Via dei Gozzadini 38
Ferri Stampatore, Via delle Coppelle 16-a
Roma, dicembre 1961

10

10

sovraccoperta di
Angelo Urbani del Fabbretto