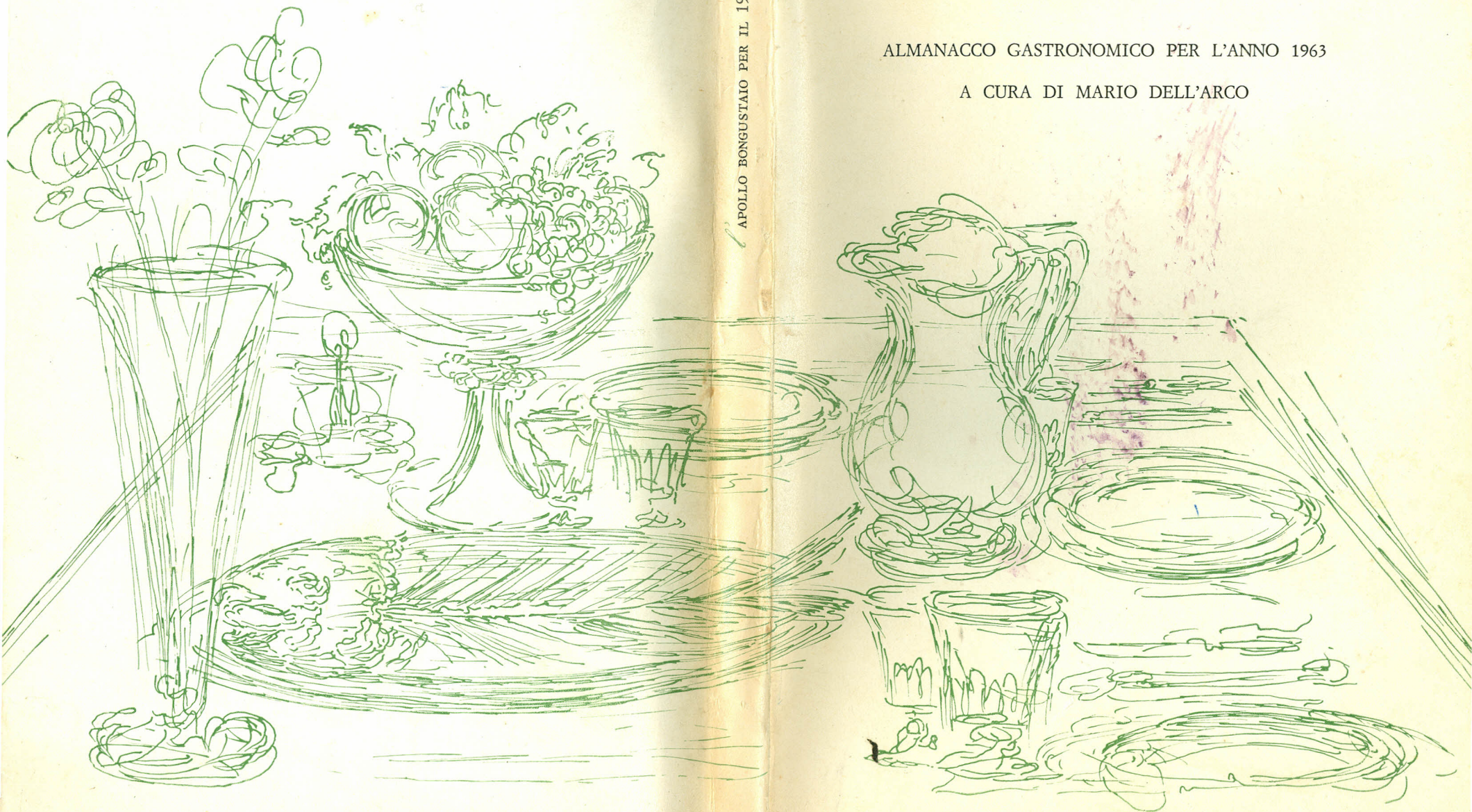


L'APOLLO BONGUSTAIO

ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1963

A CURA DI MARIO DELL'ARCO



l' APOLLO BONGUSTAIO PER IL 1963

l' APOLLO BONGUSTAIO

ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1963

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

lire mille

« IL NUOVO CRACAS »

195

l' APOLLO BONGUSTAIO

*L'*APOLLO BONGUSTAIO

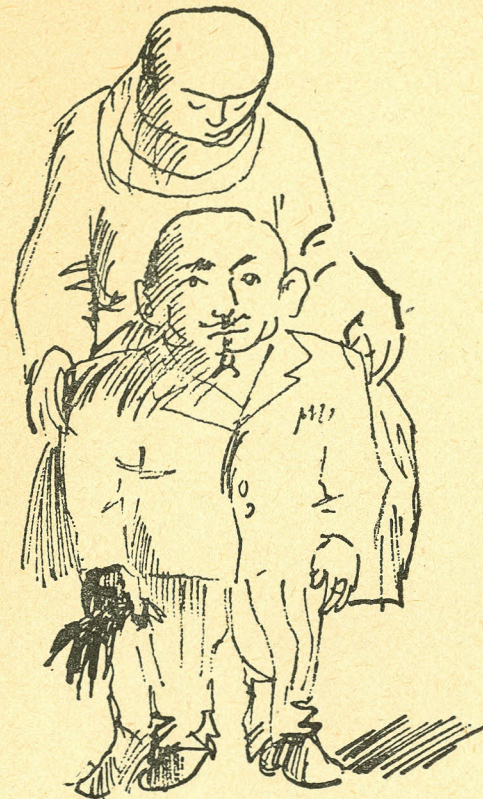
ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1963

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

disegni di Domenico Purificato

« IL NUOVO CRACAS »

MARIO DELL'ARCO - ROMA, VIA DEI GOZZADINI, 38
GARZANTI STAMPATORE, VIA DEL PORTO
DICEMBRE 1962



ZUPPA DI FAVE

Cuocete le fave in acqua in cui avete posto un osso di prosciutto. Aggiungete un pizzico di prezzemolo ben tritato ed una puntina di zafferano. Quando le fave saranno ben cotte passatele attraverso uno staccio, lasciando però qualche fava intera ed aggiungerete più tardi alla minestra. Ponete il liquido nuovamente sul fuoco e quando bolle aggiungete un pugno di riso e le poche fave messe da parte. Appena il riso è cotto, servite con parmigiano grattugiato. Molto consigliabile.

UNA FRITTATA CON « PRECIUTTO » E « CIPOLLETTA »

Mi pare che ci mancherebbe proprio un nulla per potermi godere la situazione di questo paesaggio col saporito dominio col quale da ragazzo maneggiavo i paesi finti del presepio, cavando, pezzo per pezzo dalle scatole di Natale, gli alberi, le alpi e le fontane, radunandole poi in piedi attorno alla capanna e ai pastori.

Una scesa verde a sinistra, e non c'è altr'albero che un palo di tre fili che portano l'elettricità al paese: un cancello con le terracotte sui pilastri, a grosse sbarre verdi, a destra: un casone rosso, nel mezzo, tra due alberi dal tronco nero pece e dall'ombrello verde rana: e quel cielo bianco senza dipingere.

La pergola ad angolo della trattoria, in piazza, è gremita di roselline bianche; e sulle mura, a due lati, è dipinto il cielo e pel cielo pariglie di rondini con un nastro nel becco.

Se aveste potuto favorire, c'era, nel mio primo piatto, una frittata con « preciutto » e « cipolletta »: nel secondo fava fresca: il vino era d'oro verde.

ANTONIO BALDINI

BEVITORI DI BORGOGNA

Ho visto occhi intenerirsi fin quasi alle lagrime, mentre fissavano il color rubino denso e scuro, quasi laccato, nel quale i riflessi del cristallo facevano guizzare minuscoli fulmini d'argento; e ho visto nari dilatarsi in una beatitudine olfattiva che doveva dare una leggera vertigine, ma che, anziché farle impallidire, rendeva di fuoco le gote. Una felicità virile e sapiente.

Questi bevitori sentono l'anima del vino come quella di una creatura viva. Conoscono il carattere, i capricci, gli estri dei vini giovani, un po' acerbi, spesso intempestivi, talvolta allegramente sgarbati; sanno le promesse sempre mantenute dei vini maturi, caldi, formosi; e nei vini vecchi, un po' pallidi e stanchi, ammirano un pregio che è più di ordine spirituale che non sensuale. Vini dionisiaci, a rigore, dovrebbero essere tutti; ma ve ne sono anche di platonici e di apollinei, di socratici e di cartesiani; e ognuno ha una propria voce che va dal peana fino al sermone, così come dal vino di Bacco si va a quello della Messa.

Ma mi è parso talvolta di scorgere nei riti dei bevitori un che di nostalgico, un'ombra rapida che velava a tratti le fronti. Pareva che i convitati celebrassero qualcosa che fosse sul punto di finire. Infatti. Quest'arte del bere è uno dei privilegi della tranquillità e del benessere, e i tempi non volgono a favore né dei tranquilli né dei benestanti. Al vino aristocratico sta forse

per sostituirsi il grosso *vin des chiffoniers*. I calici sono troppo vasti e scintillanti, pur con poco vino dentro; e davanti alla porta della cantina famosa, forse lo straccione, che ha bevuto il suo bicchiere plebeo e perciò ha sentito anch'egli l'anima del vino cantare, « s'enivre des splendeurs de sa propre vertu ». La più pericolosa delle ubriacature, come la storia dimostra.

Un'ombra, l'avvisaglia di una tristezza passa tra le botti colme di rugiada di rubino. Forse c'è chi teme di bere il suo ultimo calice di *cru* prelibato. A un'altra delizia, all'ultima, bisognerà dire addio. Intanto lasciamoli bere, noi che, per quanto un po' iniziati, non siamo di questa parrocchia. E lodiamoli per la loro saggezza. Il vino, questo amabile vino, è anch'esso un dono delle nostre patrie antiche e geniali. È l'amico della nostra umana intelligenza. Ha fatto più dolce la vita, sui colli di Toscana come su quelli di Borgogna, ha reso più leggero il cammino.

GIOVAN BATTISTA ANGIOLETTI

ÇÈOLA CONSA E POLENTA FREDA

Me go insognà
che la magnava.
Po... me pareva
de caminare in sòcoli
in meso la campagna.
Gera de note e sentìla
tute le vose.
Can in distansa,
grii ch'insemenisse,
osèi che zuga,
foie che se move.
Go sentìo:
tute le vòie del corpo.
Çèola consà e polenta freda.
Mi digo che la gera quela
che magnava me mare
prima ca fusse nato.

NERINA NORO

CIPOLLA CONDITA E POLENTA FREDDA (*dialetto vicentino*). Mi sono sognato che la mangiavo. Poi... mi pareva di camminare in zoccoli in mezzo alla campagna. Era notte e sentivo tutte le voci. Cani in distanza, grilli che stordiscono, uccelli che giocano, foglie che si muovono. Ho sentito: tutte le voglie del corpo. Cipolla condita e polenta fredda. Io dico ch'era quella che mangiava mia madre prima che fossi nato.

MENÙ DI QUARESIMA

Parlo del tempo in cui Milano era raccolta nella cerchia dei Navigli e subito fuori da Porta Romana, da Porta Magenta, s'incontravano prati grassi e casci-ne, e a Dergano e Affori, invece di stabilimenti, c'erano rinomate coltivazioni di primizie e d'asparagi. Da evitare come la peste, allora, la cucina milanese il venerdì. Suonavano le campane delle tre a tutti i campanili delle parrocchie del centro: San Nazario in Brolo, Santo Stefano del Verziere, la Passione, San Fedele, Sant'Alessandro, Sant'Ambrogio... I milanesi accennavano il segno della croce o chinavano la testa con la faccia storta: avevano tutti mangiato di magro e l'odore del pesce fritto stentava a diradarsi nelle strade strette del centro, usciva sostanzioso dalle portinerie, vaporava dalle cucine di via Lanzzone e del Cappuccio. Qualche famiglia di nobiltà nera, osservantissima alla spagnola, aveva due cucine, una per i giorni di grasso e l'altra per i giorni di magro. La mattina presto del venerdì il cuoco si trasferiva con i suoi aiutanti dalla parte del magro, senza portare neanche un mestolo. Scarsa la competenza dei milanesi per pesci e frittture; base per il menù di magro era il « merluzz » fritto a pezzi quadri: intenditori del pesce restavano i gatti. Qualche volta, in cestini di paglia imbottiti di alghe umide, le aragoste vive arrivavano in treno, portate come un dono prelibato da industriali in trasferta a Sampierdarena o Porto Recanati, ma in cucina erano con-

siderate qualche cosa di esotico e quasi pericoloso. Le milanesi le apprezzavano meglio ridotte in medaglioni o preparate in bella vista già delicatamente affettate e in mostra, sulla loro corazza scarlatta, nei piatti pronti per le cene dopo teatro del Savini e del Cova. Il mare di Genova era una lontananza non misurabile a chilometri. Il pesce, in ceste coperte da pezzi di ghiaccio, contribuiva agli odori violenti di via Armorari, via Speronari, via Andegari. I negozi erano genericamente definiti dagli abitanti « quei de la spussa ». Tutto il panorama gastronomico cambiava se, evitando di copiare altre cucine (la veneta, la toscana, la ligure, eccetera), i milanesi si rivolgevano alle eccellenti ricette di casa loro. Per esempio gli asparagi guarniti con uova in « cereghin » adagiati nel tegame in cui deliziosamente continua a cantare, anche fuori dal fuoco, il burro dorato e spumeggiante sotto una pioggia di formaggio grana grattugiato, o i delicati fritti di filetti di pesce persico impanati all'uovo e dorati al burro, o le trotelle a burro e salvia (l'eresia del pesce cucinato al burro aveva a Milano l'autorità e la forza di un dogma). Poi gli agoni del lago di Como, di carne leggera, messi in carpione con aromatico aceto casalingo e profumati di timo serpillio. O il principesco storione del Po, cotto lessato, legato stretto in un telo in modo che le carni rimangano ben compatte ed una volta freddo possa essere tagliato a fette sottili da servire in un intingolo all'olio e limone.

ANNA MARIA BANCHIERI

NU ZINNE DE CIELE

Iètt'u iuvve
de tutt'i penziere
che fanne nere
'a vocche du core
e va' pa vie
di Chiuppetielle.
Allòchet-abballe
ce sta 'na funtanelle
e dent'u beviture
tutt'i notte 'na stelle
recchiare l'acque
'ndruvedate di cielle.
Làvet'i mane
e dent'a iummèlle
vìvete
nu zinne de cieie
se te vuò sentì
stelle de notte
miezz'i stelle du cieie.

GIOVANNI CERRI

UN LEMBO DI CIELO (*dialetto molisano*). Getta il giogo di tutti i pensieri che fanno nera la bocca del cuore e va' per la via dei Pioppelli. Laggiù nella valle c'è una fontanella e nell'abbeveratoio tutte le notti una stella rischiera l'acqua intorbidata dagli uccelli. Làvati le mani e nella giumenta bevi un lembo di cielo, se ti vuoi sentire stella di notte fra le stelle del cielo.

L'ODOROSO ORIGANO

Gran Dio del cielo, ma cosa sarebbe la cucina del Sud, se ad un tratto dovesse venire a mancare l'odoroso origano? Prendiamo, così per dire, una comune insalata di pomodori. Si sa bene, innanzi tutto, che i pomodori non devono essere eccessivamente maturi, ma ancor quasi acerbi, di pelle verde e rosa, però, all'interno, di polpa compatta e quasi cotta, di quel color che pare sangue, e qua e là costellata di semi giallastri; è ovvio che ci va molto sale, olio soprafino, aglio, una manciata di basilico, di quello coltivato nel vaso alla finestra, e qualche fettina di cipolla che non guasta; ma, infine, cos'è che gli dà il tocco finale, se non un pizzico di foglioline d'origano sparse a pioggia-rellina, brune e rugginose se secche, azzurrine e glauche se verdi, ma sempre egualmente odorose, che fan venir una fame lupigna a un inappetente cronico?

Vedete, è luglio, è giunto il tempo della gran calura. Dalla campagna è scomparso ogni verde e tutto brucia sotto il sole a picco, quand'ecco che tra le felci aride e le gialle stoppie, là dove l'aria è fresca e le notti ventilate, spuntano le pianticelle dell'origano e subito si adornano in cima d'un fiorellino bianco, a corimbi, di un profumo che in certe ore del giorno è l'unico che prevalga su gli spenti e pesanti odori dell'estate.

Esatto. Basta smuovere un cespuglio, urtar col piede in un cespo, e all'istante s'annunzia la presenza dell'origano, che t'invita a chinarti, a strapparne un rametto,

ad annusarlo, a sfregarlo tra palmo e palmo che val più di mille colonie e lavande, oppure a tenerlo tra dente e dente a guisa di stecchino, a masticarlo fino a ridurlo in poltiglia, ch  la bocca si fa giovane,   come tornare indietro nel tempo, quando un ramicello d'origano all'orecchio significava essere dritti, avere il mondo in pugno come una mela.

Le donne che ai paesi di Calabria usano vender l'origano ascendono le montagne che non   ancor giorno. Vanno svelte, si direbbero ilari, come chi va a una festa. Poi, giunte sull'altopiano, si sparpagliano intorno. Curve a un'inconfondibile essenza che le eccita, tolgono di tasca un coltellino e, zac, tagliano le pianticelle proprio sotto, al piede: ne fanno mazzi e mazzetti che ripongono in un'ampia cesta; prima che il sole scotti, son gi  sulla via del ritorno, e si lasciano appresso una scia di aromi, gli aromi soavi e pungenti insieme dell'umile origano.

C'  anche per  chi vuol farne provvista con le proprie mani, ed   come uno svago, un gioco incantato e bello. Si va in montagna con merende e fiaschi di vino, in carovane, in allegre compagnie, e, lungo il cammino, si ride, si celia, si fanno scommesse; ma poi, giunti sul posto, ognuno pensa per s  e, naturalmente, Dio per tutti.

Belle, bellissime son le donne e le ragazze nell'atto di chinarsi, e sempre annusano le piantine, sempre se ne saziano dell'odore fino a stordirsi, finch , un po' ebbre e smarrite, con grandi occhi illanguiditi, disfatte, si dondono tutte insieme all'ombra di un castagno, e l  man-

giano, bevono, si riprendono a poco a poco, quindi ricominciano a vorticare, a cantare, a correre, a pizzicarsi, ch     quello il tempo dell'estate che dura poco, quanto il verde dell'origano.

Avviene anche che a chi vada lontano, in America o in altri paesi, oppure a chi si trasferisca nel Nord d'Italia, i parenti di qui affidino un piccolo recipiente di vetro chiuso ermeticamente, a guisa di viatico. Oh, non si tratta mica di un'essenza rara, n  di un pugno di terra natale, n  d'altro, ma solo di centomila e pi  foglioline disseccate di origano, che pi  di qualsiasi altra cosa parla al cuore di chi ha detto addio alle sue montagne.

Come giungono a destinazione, gli emigranti sono accolti dagli amici con gran feste. Poi c'  sempre qualcuno che dice: « Be', e cosa ci hai portato di laggi ? ». L'esule sorride, non sa che rispondere. Infine trae fuori dalle valigie quella reliquia, ne leva il coperchio, e subito intorno c'  aria di paese, come per sortilegio. Tutti, ad uno ad uno, ora, si passano di mano in mano quel povero recipiente, lo annusano, se ne beano, mentre i ricordi d'un tempo, di quand'erano al paese, rinvigoriscono e un po' anche dolgono, ma   un dolore che fa bene, che fa tornare buoni, come nei giorni perduti e felici dell'infanzia lontana.

DOMENICO ZAPPONE

LA MERENDA TRA GLI IRIS

Larghe fette di pane nero e generose porzioni di prosciutto tagliato grosso per meglio gustarne la giusta stagionatura, fecero da apertura. Il buon vinello di « casa » color campo-di-spighe-al-sole, ben freddo, fu un amalgama prezioso per il gruppo degli invitati. Era primavera. L'incontro era per festeggiare la fioritura degli iris nella omonima villa sull'Appia Antica. Un appuntamento con una primavera tutta ricercatezza di toni e di colori sul peluche verde acceso dei prati. La passeggiata all'aperto — dopo il chiuso cittadino dell'inverno — e il contatto con una natura tanto antica e tanto giovane, risvegliarono ben presto un sano quasi fanciullesco appetito. L'invito a sostare nello spiazzo per la merenda, fu quindi graditissimo quasi come ai tempi della lontana adolescenza.

Il vino sturato da piccole botti-miniatura, fece da aperitivo; e il prosciutto s'altern  alle porzioni di salame, reso saporoso e profumato per sapienza contadina.

Ma il capolavoro di quella merenda — iris a parte — furono le grandi ceste ricolme delle prime fave della stagione, e le grandi forme di pecorino dalla polpa friabile e umida di un barlume di lagrima. Aperti i baccelli, i semi teneri erano gemme preziose, genuine al palato, di una innocenza che ben si accordava al pizzicorino malizioso del formaggio. Un misto di dolce e di piccante, rinnovato e vivificato dalla carezza liquida e fresca del vino.

Col calare della sera, l'odore della terra fu più acuto. Nella luce smorzata, le corolle eleganti degli iris, avevano ancora una loro preziosa colorazione mentre i prati si facevano cupi, quasi neri.

Oltre il cancello grigio, sull'Appia Antica, il cammino della vita e delle generazioni, si fuse in tutt'uno: l'ieri antichissimo e l'oggi. E così anche il domani. I valori della terra, fiori, prodotti, umanità, eternamente uguali e vivi nel rinnovamento della terra stessa.

ELENA BAGGIO

CIPOLLINE AGRODOLCI

Zia Chiara entrò accaldata, odorosa d'orto: qualche bruscolo nei capelli, qualche arabesco di foglie viscosi e di forasacco nella gonna. Rovesciò sul tagliere il cestello di giunco, e le cipolline si rincorsero allegre: piccole, candide, ignare della loro sorte imminente. Zia Chiara si volse alla pentola, la scopercchiò per controllarne il bollore: grasso e tiepido l'odore delle carni che stavano cuocendo ondeggiò nella cucina. Poi tornò alle cipolline: una a una le spogliò della tunica lieve, le gettò in un bagno d'acqua salata.

« Per trecento grammi di cipolline - quaranta di zucchero? » chiese rivolta a me, con accento svagato. E soggiunse: « Ma tu che ne sai? ». La guardavo, infatti, stupita, alzati appena gli occhi dalle cipolline naufragate.

Pesò attenta lo zucchero, lo mise in un recipiente asciutto sulla fiamma moderata — a sciogliersi, a farsi biondo: vi aggiunse poi una cucchiata di farina — e vigilò, ché la miscela si amalgamasse senza il minimo grumo.

Poi la diluì con un mezzo bicchiere d'ottimo aceto e d'acqua, ripescò le cipolline, ve le tuffò. E, senza mai rimestare, scosse il recipiente finché furono cotte, con una grazia imprevedibile, venuta chi sa di dove alla sua mano vigorosa. E con la stessa grazia le dispose sul piatto, ghirlanda dorata e odorosa intorno al bollito fumante.

« Ora hai veduto » disse. « Tra poco assaggerai ». Disse: « Cipolline agrodolci: come l'amore ». E mi strizzò l'occhio. « Ma tu » soggiunse, « che ne sai? ». Che ne sapevo? Per me era tempo di rosolacci, di bambole scarmigliate, d'angeli custodi.

DINA MC. ARTHUR

TE VOGIO BEN, O TIMIDO CONEGIO

Te vogio ben, o timido conegio,
cussì tanto prezioso e sì paziente.
Quando ch'el cassador sbaglia la mira
contro al lièvore, to lontan parente,
toca a ti darghe el cambio, povareto,
sacrificando a nome suo al bancheto.
Co' ogio, butiro, seòla, rosmarin
e po' copa de porco ben pestà
e sèleno e carote e bianco vin,
taglià a tochi, ben coto e sfritegà,
a te diventi un piato soprafin,
ché 'na zonta de pèvaro e limon
del lièvore te fa ancora più bon.
Ma ti, conegio, te pòi aver cotura
in tante forme, le più varie e bele:
a rosto, in umido, a la contadina,
taglià a tochi tra salvia e le lardele;
girà come i osei, a la visentina.
Ma, più de tuto, mi te amo e te amiro
par el ben che te doni ai povareti
che in scarsela de schei ghe n'à pocheti;
te ghe dè la to carne bianca e sana
e par lori, xe quello che più vale,
te si bon anca coto in acqua e sale.
Quando, veci, i ga el stomego in malora,
el to' brodo li sazia e li ristora.
E te meriti elogio, amigo caro,

parché modo te dè a un marìo in boleta
de far tuta contenta la sposeta;
felisse de scaldarse el bianco sen
co' una bela pelissa de... *lapin*.
Viva el conegio e tute le so grazie!
Viva el conegio anca co'l ga paura,
ché se el mondo no' fusse dei Leoni,
i omeni in pase i vivaria più boni.

EMANUELE ZUCCATO

TI VOGLIO BENE O TIMIDO CONIGLIO (*dialetto vicentino*). Ti voglio bene, o timido coniglio, così tanto prezioso e sì paziente. Quando il cacciatore sbaglia la mira contro la lepre tua lontana parente, tocca a te darle il cambio, poveretto, sacrificando in nome suo al banchetto. Con olio, burro, cipolla, rosmarino e poi coppa di maiale ben pestata e sedano e carote e vin bianco, tagliato a pezzi, ben cotto e fritto, diventi un piatto sopraffino, ché un'aggiunta di pepe e limone della lepre ti fa ancora più buono. Ma tu, coniglio, puoi essere cotto in tanti modi, i più vari e belli: arrosto, in umido, alla contadina, tagliato a tocchi con salvia e lardelli, girato come gli uccelli, alla vicentina. Ma, soprattutto, ti amo e ti ammiro per il bene che doni ai poveretti che in tasca di soldi ne hanno pochi; gli dà la tua carne bianca e sana e per loro è quello che più vale, tu sei buono anche cotto in acqua e sale. Quando, vecchi, hanno lo stomaco malandato, il tuo brodo li sazia e li ristora. E meriti un elogio, amico caro, perché dà modo a un marito in bolletta di far tutta contenta la sposetta; felice di scaldarsi il bianco seno con una bella pelliccia di *lapin*. Viva il coniglio e tutte le sue grazie! Viva il coniglio anche quando ha paura, ché se al mondo non ci fossero leoni, gli uomini vivrebbero in pace e più buoni.

INNO ALLA CUCINA COMASCA

Como è una delle poche città d'Italia che non vanta una cucina tradizionale, a meno che non si voglia considerare un piatto di portata il « pane di Como », sia pur famoso, o i « missoltini », che altro non sono che pesci del Lario (agoni) spremuti e fatti essiccare al sole.

I miei antichi concittadini pensavano più alla seta (e a quel nobile prodotto che si ricava vendendo la seta) che ai piaceri della tavola. Ebbene, questa loro abulia in fatto di culinaria è stata la forza che mi ha spinto fuori dal nido e mi ha incitato a guardare nel nido degli altri. Intendiamoci, non che abbia varcato i confini cinesi, alla ricerca di nidi di rondine da sottoporre al giudizio dei miei succhi gastrici, o quelli turchi, per impinzarmi di petali di rose in insalata. Mi è bastato guardare a un palmo dal mio naso, per accorgermi che la maniera di cucinare è così diversa da regione a regione, perfino da città a città, da permettermi di creare, per mio uso e consumo, il ricettario più variato del mondo. E badate, non che faccia man bassa di ricette e così, tali e quali come sono, le scodelli sulla mia tavola. Io rubo, sì, ma poi, con la maestria che soltanto una cucina povera e anonima come quella comasca può infondere a un disperato in cerca di sensazioni nuove, io do certi colpi di pollice alla refurtiva, da farla sembrare l'opera più schietta, più genuina, uscita dal mio genio creativo.

Avrei potuto permettermi tanto, se fossi stato, ad esempio, bolognese? Certamente no. Si sa che i bolognesi, subito dopo il latte materno, succhiano enormi cosciotti crudi di porco, chiamati « parsott », e che per tutta la loro esistenza, rifiutano qualsiasi cibo che non sappia di prosciutto. Perché sono i primi alimenti che orientano le nostre papille gustative verso una determinata gamma di sapori, piuttosto che verso un'altra. Qualcuno potrà obiettare che, allora, tutti dovremmo preferire il latte, ma non è così: perché il latte è, sì, il primissimo nostro alimento, ma il latte noi lo prendiamo in un'età che ci sfugge, che non ricordiamo chiaramente. E i nostri gusti hanno anch'essi una loro vita, fatta di ricordi.

C'è gente che non ha mai usato come condimento niente altro che olio. Perfino le « uova al burro », nell'Italia meridionale, sono fritte con l'olio!

Ecco, perché sono contento d'essere nato a Como.

Perciò, caro Dell'Arco, queste 40 righe che mi hai chiesto vogliono essere un inno. L'inno più strano, forse, che sia mai stato composto: l'inno a una cosa che non esiste: l'inno alla cucina comasca.

PIERO COLLINA

MELANZANE « COME FUNGHI »

Reverendo e caro Zio,

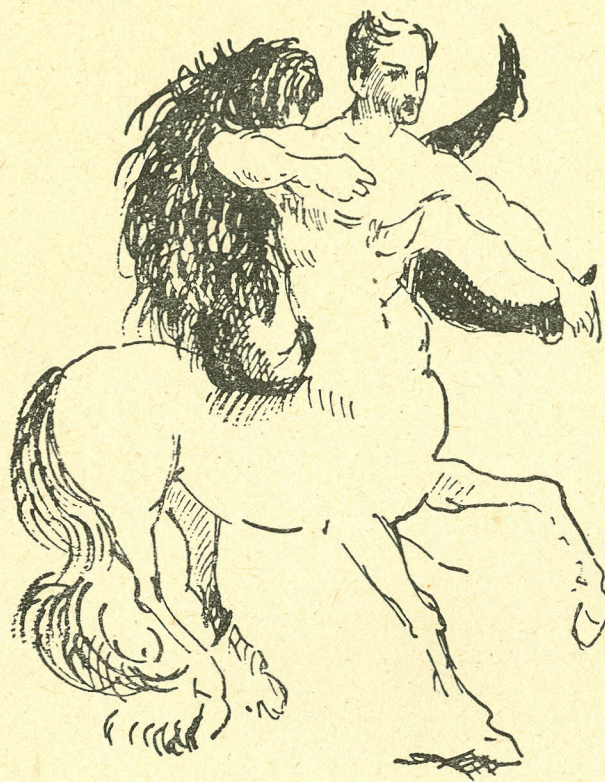
salto i convenevoli perché non dispongo che di quaranta righe. Ed eccomi a soddisfare alla promessa di pubblicare la famosa ricetta. Le melanzane « come funghi ». Le gustate moltissimo (e non meno vi piacciono i funghi con la « salsa-aceto »), ve le preparo ogni anno quando venite alla Pietrosa, poi all'inizio dell'estate mi scrivete lamentandovi che la vostra « Perpetua » non le prepara deliziosamente come me (sono parole vostre) e me ne chiedete la ricetta, che avete perduta. Eccovela dunque bell'e stampata. Perdere un libro è più difficile, a meno che non lo prestate a un amico. Tagliate a fette, nel senso della lunghezza, le melanzane, si lessano. Risciacquate in acqua fredda, strizzate leggermente in modo da non romperle, infarinata ogni fetta, si friggono, si salano subito. La salsa si prepara soffriggendo in qualche cucchiaino d'olio, aglio e menta tritati. Quando l'aglio è dorato, si aggiunge un po' d'aceto. Messe le melanzane nella salsa, si lasciano pochi minuti sul fuoco. Si servono fredde.

Eccovi la ricetta, reverendo zio Roberto, insieme a tante altre non meno invitanti. Mettete *l'Apollo bongustaio* bene in vista nella vostra antica libreria magari tra un Vangelo e una Summa... Non voglio essere irriverente, ma voi non tenete, vicino alle *Confessioni di S. Agostino*, una bottiglia di Doppio Kümmel per averla a portata di mano quando il freddolino invernale vi

sorprende nella vostra grande casa trentina, chino sulle
sudate carte?

Mi è rimasto un po' di spazio. E lo utilizzo per man-
darvi tanti saluti da distribuire ai vostri buoni dome-
stici, la « Perpetua » in testa. E un ricordo alla Pa-
ganella con la sua eterna corona di nebbia. Vi bacia
la mano

MARIA DE MARIA



ZAMPE DI RANA

Mettete in una casseruola tre dozzine di coscette di rana, una dozzina di funghi tagliati a pezzettini, quattro scalogni anche tritati e grammi sessanta circa di burro. Tenete la casseruola sul fuoco per cinque minuti rimuovendone di quando in quando il contenuto onde non s'attacchi, poi aggiungete un cucchiaino di farina, un po' di pepe e sale, noce moscata grattata, e inumidite con un bicchiere di vino bianco e una tazza da tè di brodo ristretto. Fate bollire per dieci minuti. A parte battete i tuorli di quattro uova con due cucchiainate di panna, e appena tolte le coscette di rana e gli altri ingredienti dal fuoco, aggiungetevi questa crema, rimescolando di continuo per ben amalgamare il tutto. Un nobile afrodisiaco.

LA FAVA, FRUTTO « FAMILIARE »

La prima delizia della fava sta appunto in quel baccello che, esternamente rugoso e tiglioso, come una cotenna, si manifesta all'interno vellutato e caldo come un marsupio. Tu lo spezzi con un fragore quasi di ramo e dentro ti denuncia un'imprevedibile tenerezza ovattata ovvero sei così abile di aprirlo longitudinalmente ed allora i frutti ti si svelano nelle due soffici valve come minuscole uova verdi covanti nel tepore di una materna difesa. Quei bacelli che, secchi, si muoveranno alle brezze di autunno quasi metalliche, ora nel carico abbandono della primavera, pendono alla pianta quali stanchi capezzoli.

I semi conoscono attentati a tutte le loro età: dall'infanzia alla vecchiezza, non sono mai indenni dalla curiosità e golosità dell'uomo. Piccoli, infanti, hanno quasi sapore amarognolo d'erba, adulti, poi ché il germe s'è fatto bruno, hanno sapore secco e forte, quasi di granaglia. La loro stagione felice è l'intermedia, la lunga giovinezza nella quale l'invoglio schiarisce il suo verde sotto l'urgere delle due valve del frutto che matura e tende la pelle come quella di un timpano, sì che appena tu lo mordi all'apice esso ti schizza in bocca, come Giona dalla balena, quasi voglioso di morire, purché le tue dita, agli antipodi, sappiano astute persuaderlo che quello è il suo destino.

La fava non conosce limiti nelle sue possibilità di essere assorbita: sulle tavole crea colline artificiali sotto i

pergolati di campagna si accumula come ai banchetti di Carlo Magno l'osasme. Non assume mai carattere pernicioso, non ha controindicazioni: in essa possono naufragare gli stomaci deboli e quelli forti. I primi potranno farsi un origliere leggero dei gusti per i loro sogni schifiliosi, i secondi una coltre virile per i loro sonni marziali.

È il verde e umido rosario della natura che sfila sotto le dita tranquille della creatura riconciliata con la natura, dopo un lungo esilio cittadino. L'uomo con quella offerta pietosa familiarizza come con nessun'altra: i più affezionati non cessano che quando vedono «verde». La fava è poi un frutto «familiare»: mentre, ponete delle ciliege o dei radicini o delle albicocche, assise sul desco divengono oggetto di competizione, palese o celata, ed eccitano all'ingordigia e a contare invidi i noccioli nel piatto dei commensali, la fava si offre materna e generosa al gusto di tutti e le mani che si incontrano nel mucchio non avvertono le unghie ma la carezza fraterna dei polpastrelli. Cibo di poveri e di ricchi, la fava non monta in superbia quando sale sui cristalli e gli argenti, ma se ha una preferenza, questa è per il mucchietto di sale, in un angolo del piatto o della tavola, in cui si insaporisce prima di offrirsi. Dopo il sale, l'altro suo compagno fedele è un formaggio forte, il pecorino, cui la sorte l'accomunò sin dalle lontane età pastorali. Fava, sale, pecorino, costituiscono una delle trinità elementari della natura.

MARCELLO CAMILUCCI

VARIAZIONI SUL TEMA « PIZZA »

Al quarto anno dal suo primo apparire, questo Apollo che, fattosi bongustaio, erra tuttavia per i paesi d'Italia, non s'è fermato ancora a gustare una pizza. Eppure, sfogliando i tre volumi già offerti ai lettori, vediamo che non mancano collaboratori partenopei, che hanno celebrato in versi e prosa, in vernacolo e lingua, i «vermicelli a vongole» e il ragù. E perché non la pizza che col ragù e i «vermicelli a vongole» forma il terzetto caratteristico (trattandosi di Napoli stavo per dire il terno) dei piatti locali? Una lacuna da riempire. Parliamo dunque della pizza.

Tonda e schiacciata, viene direttamente dal forno a riempirvi, odorosa e calda, il piatto. La sostanza fondamentale è la focaccia di farina, impastata con sale ed acqua. Ma le varie specie di pizza si distinguono per la diversità del condimento: la più semplice è quella condita con aglio ed oglio (si raccomanda, anche parlando e scrivendo in lingua, di non dimenticare di mettere nell'olio quella g; la dimenticanza sciuperebbe ai raffinati perfino il sapore); c'è la pizza al pomodoro, c'è quella col «ciceniello» (intendi pesciolini minuscoli, generalmente alici appena sgusciate dall'uovo); ma la specie più diffusa è quella condita con poco pomodoro e i bocconcini di mozzarella che fila; i più la chiamano «pizza con la mozzarella»; qualche nostalgico dell'età mia la chiama ancora «pizza Margherita» come si soleva, sino a circa un trentennio fa, sapen-

dosi da tutti, a Napoli, che quella era la varietà preferita, un tempo, dalla bionda Regina. In qualche trattoria vi presentano una pizza nella quale tutta la superficie circolare è divisa, come da due diametri perpendicolari, in quattro regolari quadranti, ognuno dei quali offre una varietà: semplice, al pomodoro, alla mozzarella, al « ciceniello ». Ve la servono, naturalmente, a vostra richiesta. Per conto mio, confesso di non richiederla. Io, che, come forse sapete, sono inguaribilmente sentimentale, chiedo la pizza Margherita o quella semplice all'aglio e l'oglio, senza dimenticare la g.

In trattoria si mangia la pizza come ogni altra pietanza, servendosi di coltello e forchetta. Ma il vero modo di gustarla è mangiarla alla napoletana, dal pizzaiuolo, presso il banco, in piedi, come si prende il caffè in piedi al banco del bar; la si piega in due e la si mangia a morsi come un panino imbottito. Oggi vi danno il tovagliolino di carta per non sporcarvi le mani. Quando eravamo giovani non c'erano tovagliolini di carta nelle pizzerie modeste dove andavamo, studenti, fra l'una e l'altra lezione; e labbra e dita si pulivano col fazzoletto. Bei tempi... non certo per la mancanza del tovagliolino.

La pizza è un piatto antichissimo, che risale a oltre due millenni. Rileggetevi i due *Moretum*: quello pseudo virgiliano e quello del Pascoli, che riecheggia l'altro. Ritroverete molto di quanto s'è detto: la focaccia di forma circolare, impastata di farina sale e acqua; e la divisione in quadranti (*impressis aequo discrimine qua-*

dris); e il condimento del *moretum*, in cui elementi essenziali sono l'olio (anche l'aceto, abolito da noi) e l'aglio. Il poeta antico indica pure la quantità: per sedici libbre di farina quattro capi d'aglio. Nel condimento è anche il cacio; come per noi la mozzarella.

C'è ancora a Roma, venduta dai panettieri, una pizza che in verità non gode la fama delle nostre. Usava una volta darne fette in aggiunta al pane, per non intaccare, a complemento di peso, altra pagnotta.

Oggi più che la pagnotta sono venduti i panini; e l'aggiunta di pizza non usa più, tranne forse in qualche quartiere popolare. Nel tempo dell'infanzia aspettavamo la sora Checca che tornasse dalla spesa per vedere se aveva portato la pizza; la porzione, qualunque ne fosse la quantità, veniva divisa in quattro parti uguali per noi quattro bambini; e quanto più piccolo era il boccone più se ne godeva, assaporandolo come cosa preziosa. Non si pensava a comperare una pizza intera; non avrebbe avuto il gusto della giunta: si diceva semplicemente così. Una delizia, ridotta agli elementi essenziali: niente altro che olio e sale. Come ci piaceva, nella realtà perduta di allora! come mi piace, oggi, nel ricordo! Assai simile a quella che, nell'antico poemetto, il povero contadino Similus prepara per sé, con le sue mani; assai simile alla più semplice delle varietà partenopee, buona onesta sorella del bonissimo onestissimo pane.

LIBERA CARELLI

E' COMAR

L'era dentr'un malet cun una pré
parché e' turchess e' fond
e a l'ho tiré sò adèss d'int e' mi pozz
verd cêr e cun dal righ d'un verd piò scur
ch'a 'l ciàpa da e' gambòn fena a cl'èt chèv
ch'e' pèr un mapamond.
E sol ch'a i fèza avdé la punta de' curtèl
e' tira zà un carpê parchè l'è tant giazzòl
e ross, d'un ross ad fiamma che dis « curì burdell
ch'a sò coma un surbet, ch' a v' faz la musaròla
da e' nès fena a e' barbet ».
La pòipa zucarena fresca coma matena
ch'la s'arnovà la fazza
cun dò lêgrum ad guazza,
l'ha l'amor dal nost pres
ch'a l' dà pan e sanzves.

ALDO SPALLICCI

IL COCOMERO (*dialetto romagnolo*). Era dentro ad un sacchetto con un sacco perché toccasse il fondo e l'ho tirato su adesso dal mio pozzo, verde chiaro e con delle righe d'un verde più scuro che prendono dal gambo e vanno sino all'altro capo che pare un mappamondo. E solo ch'io gli faccia vedere la punta del coltello, tira già una crepa perché è tanto ghiacciato e rosso, d'un rosso di fiamma che dice « accorrete ragazzi ché sono come un sorbetto e vi faccio la museruola [v'imbratto il viso] dal naso al mento ». La polpa zuccherina, fresca come una mattina che si rinnova la faccia con due lacrime di guazza, ha l'umore dei nostri campi che danno pane e sangiovese.

NASCITA DEI « MEINI »

D'estate arrivava spesso alla nostra casa, dopo avere zocolato sullo stradone che da Blevio si scapriccia lungo il lago fino a Como, la Pina, una vecchietta rubizza che si diceva sordomuta pur non essendo completamente sorda, né, ahimè, del tutto muta. Lasciava crollare sulla tavola di cucina il gran mazzo dal cui denso verde i fiori si affacciavano componendosi in graziosi ombrelli candidi; la stanza si riempiva di uno strano odore dolce-amaro. Nel suo gergo, per tre quarti dialetto e il resto « Pina-di-Blevio » con una spruzzata d'italiano, la donnina ci annunciava: « Oggi io vi fare " pan-sambuco " ».

Arricciamo il naso, guardando la nera accozzaglia di ossa tendini unghie con cui si concludevano quelle braccia corte maculate dal sole dei campi, e le dicevamo usando il suo stile: « Prima è meglio lavare tue mani ».

La Pina ubbidiva, con molta parsimonia d'acqua e qualche soffio di protesta: « Io avere mani nette ». Poi traeva dalla credenza cartocci e barattoli; faceva piovere sul marmo della tavola, in mucchietti uguali, la farina gialla, lo zucchero, la farina bianca; li rimescolava lieta come se giuocasse con raggi di sole, chiarori di luna, piume di neve. Giungeva l'attimo ripugnante: le uova sgusciate e il blocchetto del burro intorbidaivano di viscido e di unto il sogno bianco e oro. Le mani nere, come ansiose di rimediare alla profanazione

e con moti retrattili che mi facevano pensare a esseri marini metà piante e metà bestie, intridevano, impastavano, modellavano. I « meini » erano nati, rotondi e giallognoli; mancava però il tocco finale, prima di passarli all'onore del forno.

La Pina lasciava cadere su ogni pasticcino una pioggia di minuscoli fiori bianchi: pareva di assistere a una cerimonia gentile e funebre ad un tempo. Forse perciò, quando i « meini » tornavano alla luce non più giallognoli e dimessi, ma gloriosamente dorati e apportatori di denso aroma, mi sentivo stringere alla gola. Un senso quasi di nausea mi vietava di addentare subito il dolce che mi veniva offerto.

« Provare come essere buono mio "pan-sambuco" » diceva la Pina esibendo il sorriso, rosso di gengive nude. Io indietreggiavo e l'incauta vecchia lodava le virtù diuretiche del fiorellino bianco: « Sambuco fare bene a rognoni ».

Era il colpo di grazia: voltavo le spalle alla Pina e ai suoi « meini »; ma più tardi ne sbocconcellavo uno di nascosto. Mangiandolo, vedevo comparire davanti ai miei occhi assorti i noti sentieri del lago. Sgattaiolano sui monti, incerti se preferire il folto dei valloni alle risate larghe dell'acqua celeste. Il sole, con gagliardo amore, strappa ai graziosi ombrelli fioriti del sambuco grida di profumata esultanza.

GISELLA AZZI

QUAL'È LA STORIA DEL PEPERONE?

Caro Dell'Arco,

il discorso sul Barocco in gastronomia che ti avevo promesso l'anno passato, non è ancora maturo. Mi occorrono molti dati a suffragio di certe tesi, come quella che assegnerebbe la pastasciutta, così come la mangiamo ancora oggi, all'epoca barocca e in particolare al Barocco italiano. Questo è solo un esempio fra molti che potrebbero testimoniare anche l'evoluzione della cucina secondo il diagramma di una certa « curva » del gusto che ha il suo svolgimento come tutte le curve. Studiosi di particolare preparazione potrebbero anche approfondire certe intuizioni sulla sonorizzazione del rutto, iniziatasi in Italia durante il vicereame spagnolo e ancora coltivata in molti ambienti con risultati naturalmente aggiornati alle attuali tecniche musicali. È questo uno studio marginale, ma indubbiamente legato a quelli gastronomici, se si tien conto che trattasi di una manifestazione di consenso che il corpo emette direttamente dallo stomaco attraverso la gola, cioè nella zona centrale di tutta la sua attività gustativo-digestiva. Altre manifestazioni più o meno dirette che pur sarebbero degne di studio nonostante la loro non stretta connessione temporale col fatto ingurgitativo, rischierebbero di allontanare l'attenzione degli studiosi dei fenomeni fondamentali della gastronomia, contenibili nell'area di due sensi ben determinati: il gusto, e l'olfatto come attività sensoriale e orientativa integrativa.

Ti dirò, caro Dell'Arco, che in questa nobile materia troppo scarso è l'approfondimento e lo studio. Poveri sono i contributi ed esigua è la messe delle osservazioni particolari. A me per esempio sarebbe indispensabile sapere in tutte le sue sottili interferenze, la storia del peperone, sia di quello forte a tre punte o a cornetto, sia di quello dolce comunemente chiamato « peperone di Voghera ». Ho il sospetto che certi impieghi ed « effetti » del peperone abbiano avuto inizio tra la fine del 1500 e la prima metà del 1600. E questo semplice accertamento fornirebbe già un valido punto di appoggio per lo studio della cucina barocca.

Mi avvedo di avere occupato per quest'anno più dello spazio consentito. Lascio quindi le mie proposte a mezz'aria e ti dico arrivederci all'anno prossimo, tuo

PIERO CHIARA

I MACCHERONI DELLA NONNA

Fin da quando ho cominciato a comprendere qualcosa (né penso ora di essere andato molto avanti sulla strada di una sia pur relativa saggezza) ho avuto — e ancora lo possiedo — un culto particolare per nonna Italia, la madre di mia madre, e per Colpetrazzo, il piccolo paese ove ella abita, vicino a Massa Martana. Ho imparato, rammento, a ben situare i punti cardinali lungo i quattro cantoni dell'orizzonte per individuare, con certezza commossa, la direzione approssimativa in cui collocare il paesello umbro, difeso dagli alti monti Martani, ove io ho vissuto, nella fantasia e nella realtà, villeggiature indimenticabili e dove oggi ritorno volentieri, a pascermi di memorie e di nostalgia.

Allora si trattava di corse pei campi e lungo i viottoli; grandi messi di more, colte sulle siepi imbiancate dalla polvere estiva, o catture favolose di cicale e di lucertole; mangiate di frutta spiccata dagli alberi nella vigna, pettinata come una sposa, che nonno Enrico curava con la gelosia attenta di chi ama la terra.

Oggi il paese, l'ho detto, riserba altre sorprese, altre dolci scoperte. Individuare, nel corso di solitarie passeggiate, i luoghi in cui giuocai fanciullo. Persiste ancora, in un campo, il rudere della laboriosa costruzione: metà castello e metà molino, che misi insieme, in una estate remota, meravigliando i figli dei contadini. Forse quei muretti a secco durano tutt'oggi perché li impastammo — io e i miei piccoli amici — con uova

vere: sì terra e rossi e chiara d'uovo, perché stessero saldi... Fu l'estate in cui nessuno seppe spiegare la particolare e persistente riottosità delle galline a deporre i loro candidi frutti.

Le prospettive, certo, sono mutate se, guardando il muro della vecchia chiesa, nelle cui nicchie eravamo soliti sedere la sera, io ho visto una cosa che non avevo mai considerata prima.

Un viandante o un soldato del Seicento, che in uno degli incavi aveva trascorso la notte e che doveva aver assaporato una delle specialità locali, ha lasciato, graffito nel muro ormai annerito dal tempo, un ricordo del suo passaggio e — caso tanto strano quanto colmo di familiare poesia — una ricetta.

Con la punta di un chiodo o di un pugnale, l'ignoto pellegrino scrisse (e l'annotazione si legge ben chiara): « Passai di qui il 28 di luglio dell'anno del Signore 1628, a un'ora di notte. Ho cenato alla casa di Bernardo, colono in Villa San Faustino, con maccheroni dolci. Si fanno con lasagne di farina bianca, impastate con ova et acqua, condite con miele, cacao, noci et nocchie tritate, poca mollica di pane et rosolio di casa ». È la stessa ricetta che nonna Italia usa, per farmi contento, quando, non così spesso come vorrei, ma certo non di rado, io torno a Colpetrazzo, nel verde cuore dell'Umbria, a recuperare un mio soave tempo perduto.

MASSIMO GRILLANDI

'O PIATTO MIO

Mo ch'è venuta 'a stagione,
e Napule s'appiccica
d' 'o Vommero a Margellina,
e 'o mare è 'nu velo blu
appuntato cu' 'e spingole 'e nutricia,
e ll'aria tremma e scotta
comme 'o respiro
'e nu' vrasiere,
nun me parlate 'e magnà carne,
o — me rincresce —
'e magnà pesce.
Fe' carità. Sto languido
comme a 'na figliulella 'e quinnece anne
ca penza: « Overamente?
so' femmena pur' i' ».
Ma po' languido è niente:
io so' disappetente
e 'sta rrobba 'e sustanza nun me va-
Inzomma oì cca:
venesse 'na guagliona,
fresca e bella,
suttile ma bbona,
cu' ll'uocchie 'e pece,
e me purtasse a tavula
'nu piatto 'e cucuzzielle,
o 'e mulignane,
fredde, 'a scapece.

Sentite comme se fa:
 mulignane o cucuzzielle
 se tagliano a felle
 e se metteno for' 'o barcone.
 Là 'o sole coce, è 'na passione,
 è 'na freva ca se ll'asciuga
 comm' 'a 'na vocca 'e sposo.
 Intanto se 'nfoca 'a tiella:
 e vuie, fella pe' fella,
 accummenciate a frìere.
 Levatele 'nu poco abbruciatelle
 e sculàtece ll'uoglio.
 Po' tritatece ll'aglio,
 mettitece parecchie fronne 'e menta,
 'nu bicchieriello 'e acito
 (o cchiù forte e sincero ca tenite)
 e lassate fa' a Dio pe' 'na mez'ora.
 Madonna, che ristoro e che delizia...
 Madonna, te ringrazio.
 Tu nun me fa' mancà dint'a ll'estate
 'na figliola cu' ll'uocchie 'e pece,
 n'ombra sbattuta 'e pergulato,
 e 'na scapece.
 E' rrobba 'e puverielle, no 'e signure,
 Madonna mia:
 robba 'e fravecature
 ca s' 'a magneno 'mmiez' 'o pane,
 levanno mano.
 E io chi so'?:
 'nu masto d' 'e pparole

ca nun vonno sagli,
 ca rimmaneno sempe a 'o primmo piano...
 E dunque, 'o vvi':
 'sta scapece m'è sora carnale...
 Amen.

GIUSEPPE MAROTTA

IL PIATTO MIO (*dialetto napolitano*). Adesso che è venuta l'estate, e Napoli s'incendia dal Vomero a Mergellina, e il mare è un velo blu appuntato con gli spilli da balia, e l'aria trema e scotta come il respiro di un braciere, non parlatemi di mangiar carne, o, mi rincresce, di mangiar pesce. Per carità. Sono languido come una giovinetta di quindici anni che pensa: « Davvero? — sono donna anch'io? ». Ma poi languido è niente, io sono disappetente e questo cibo sostanzioso non mi va. Insomma, ecco qua, venga una ragazza fresca e bella, sottile ma formosa, con gli occhi di pece, e mi porti a tavola un piatto di zucchini o di melanzane, fredde, alla scapece. Sentite come si fa: melanzane o zucchini si tagliano a fette e si mettono sul balcone. Là il sole è una passione, una febbre che le asciuga come una bocca di sposo. Intanto s'infuoca la padella, e voi, fetta per fetta, cominciate a friggere. Toglietele un po' bruciate e fatene colar l'olio. Poi tritateci l'aglio, metteteci parecchie foglie di menta, un bicchiere d'aceto (il più forte e sincero che avete) e lasciate fare a Dio per una mezz'ora. Madonna, che ristoro e che delizia... Madonna, ti ringrazio. Tu non farmi mancare, d'estate, una ragazza dagli occhi di pece, un'ombra sbattuta di pergolato, e una scapece. È cibo di poveri, non di signori, Madonna mia. Cibo di muratori che lo mangiano in mezzo al pane, smettendo di lavorare. E io chi sono? Un artigiano delle parole che non vogliono salire, che restano sempre al primo piano... E dunque lo vedi, questa scapece mi è sorella carnale... Amen.

NOSTALGIA DELL'ASPRINO

Oggi, per un affocarsi di caldo, la mia anima ricorre ad Aversa, nel fertile Casertano, famosa pel carcere psichiatrico, per la « mozzarella » e per l'asprino. Vi corre non per la follia dei reclusi al manicomio giudiziario, né per la genuinità dei latticini, sibbene pel ricordo del suo vino tanto gradevole al palato. Io l'ho bevuto, adolescente, quel vino leggero e frizzante che un poco punge la lingua e che ristora la gola arsa. L'ho assaporato a pieno luglio in una campagna limitrofa alla zona di produzione. Una panca ruvida, una pagnotta di casareccio scuro e fragrante, la soppressata a fette generose. Felicità delle cose semplici: una contadinella odorosa di sole e terra sfarfallava dalla piccola cucina alla rustica mensa, mescendo nelle brocchette il vinello dal gusto acre e stuzzicante. Gelato. Perché tale si beve: quale vien fuori dalla grotta. Ora brucia per le sigarette la bocca e nel frigorifero attendono succhi di frutta e birra diaccia, ma non ho un sorso d'asprino fresco di cella e servito da una brunetta senza trucco. Non sei qui, trasparente asprino d'ametista. Che temi il tempo come me.

La cittadina campana d'origine normanna non se l'abbia a male se l'ho rievocata al mio pensiero pur non avendola mai visitata. È che non dimentico il suo bianco vino. Che dura, quanto la giovinezza, una stagione.

ONOFRIO GALDIERI

IL LANDÒ E I FAGIANI RIPIENI

Ai miei occhi di bambina, discendente da una prosapia di idealisti, il landò assolveva la nonna dal fatto di appartenere a una famiglia di commercianti, di far parte cioè di una categoria che, in tempi aristocratici come quelli delle lotte per l'irredentismo giuliano, non era tenuta in nessuna considerazione. Il lusso di questa bella carrozza nobilitava, in un certo senso, anche mia madre che spesso veniva mortificata dalle zie paterne per le sue onorate ma troppo realistiche origini. Io adoravo queste romantiche zie che nascondevano il tricolore nei cassetti del comò tra i mutandoni con gli smerli e i camicioni di lino.

Sia a Pasqua che a Natale, il landò della nonna Angela si trovava davanti a casa nostra, per portarci attraverso l'agro polese a Dignano, dove ci attendevano luminarie processioni e ricche imbandigioni.

Le sonagliere di Stella e Garbin s'annunciavano, da prima, come un vago agitare di cembali durante una festa campestre. Mano mano che si avvicinavano a Port'Aurea, ci sembrava che il loro scampanellare leggero e festoso provenisse dal mondo dei sogni, tanto più che la carrozza volava sulle ruote di gomma come un cochio alato su un banco di nuvole.

La musica fatata delle sonagliere e lo scalpitio dei cavalli finalmente s'arrestavano davanti a noi, che già avevamo fatto a precipizio le scale per contenderci il posto a cassetta: « Attenti. Bambini. I cavalli. Volete

finire sotto le ruote... » strillava mia madre dalla finestra, intanto che la colluttazione tra me e mio fratello si faceva più accanita tra gli zoccoli di Stella e la coda sventagliante di Garbin che ci scacciava come mosconi. La nonna Angela era una grande anfitriona. Ci preparava dei pranzi da restare secchi o per lo meno stesi, a causa della golosità, dell'abbondanza e della elucubrata raffinatezza dei suoi piatti. Le sue ricette gustose, fatte di ripieni ripieni di ripieni, erano dei veri schiaffi alla miseria. Ricordo, tra l'altro, i fagiani farciti di beccacce. Quasi non bastasse la carne profumata del fagiano, le sue penne sgargianti messe a ornamento del lungo piatto d'argento, la nonna si impossessava di alcune sobrie beccacce, le cuoceva al vino e al rosmarino, le disossava disprezzando così, oltre la modestia delle loro penne, la sagoma sfrecciante del loro scheletro. Pestandole e ripestandole sul tagliere, le riduceva a polpetta, fino a degradarle, impastandole a un uovo di gallina e a un po' di farina. Con una foglia di salvia, una presa di sale e un pizzico di pepe, le sollevava a un palmo da terra; ma sul più bello che la beccaccia aveva riacquistato un po' di brio, la nonna la ficcava ferocemente nel ventre del fagiano già foderato da fette di prosciutto. Poi, soddisfatta, mandava tutto arrosto.

Quando quel fagiano, scuro e gonfio e impennacchiato come un selvaggio faceva la sua apparizione a tavola, io provavo un senso di raccapriccio. Pensavo a Salgari, ai pigmei delle foreste tropicali, ai cannibali dell'Africa nera.

AUREA TIMEUS

OSTERIE DI TRASTEVERE CENT'ANNI FA

*Senz'acquasanta sì, ma senza vino...
ma senza vino io? Dio me ne guardi!*

G. G. BELLÌ

Il cavaliere Alessandro Rufini, nel suo libretto *Notizie storiche intorno all'origine dei nomi di alcune osterie*, si rese conto come « non poche vie traevano l'origine dai titoli di parecchie osterie, alcuni dei quali, apparendo molto bizzarri, sembrava di qualche interesse il non lasciare in oblio della posterità le opportune notizie ».

Giusta preoccupazione. Benché, a distanza di appena cent'anni (il libretto uscì nel 1856), avviati anche noi a stendere un repertorio delle trasteverine osterie, non c'è riuscito di rintracciare nemmeno una di quelle elencate dal cavaliere Alessandro Rufini. Il tempo ha buttato giù l'insegna, strappata la frasca e lacerata la bandiera rossa. Sicché, a titolo commemorativo, non ci resta che rievocare alcuni di quei nomi, i più espressivi. Osteria del FINOCCHIO, via dei Vascellari 33. L'ostessa amava insaporire i suoi intingoli col finocchio, forse per nascondere le magagne del vino.

Osteria dei GATTI, via della Lungara, 212. Aperta denuncia della perfidia della cuoca, incallita nel sostituire al pieveloce lepre in salmì il sonnolento soriano.

Osteria del PULCIARO, via delle Fratte 49. A causa del pavimento sconnesso vi scorrazzavano le pulci, e le

donne molto se ne lagnavano con l'oste. Venne il piancito nuovo e le pulci scomparvero; ma all'osteria l'epiteto non glielo levò nessuno.

Osteria dello SCHIZZETTO, vicolo di Sant'Agata 4. L'oste burlone era solito trattenere in bocca una sorsata di vino, e « schizzettarla » in faccia all'avventore. Osteria della VEDOVELLA, via dell'Arco di San Calisto 51. Un'ostessa giovane, vezzosa, vedova per giunta; e sappiamo come le gramaglie contribuiscano a mettere in risalto i vezzi muliebri.

L'oste trasteverino d'oggi, pigro o insipiente, che non abbia fornito ancora d'una insegna la sua osteria e s'accontenta d'un neutro « Vini e Cucina », dia retta al nostro consiglio: si legga il repertorio delle ottantadue osterie trasteverine di cent'anni fa e, come si rinnova in famiglia un nome di battesimo di qualche membro illustre, rinnovi uno di quei nomi illustrissimi.

Questa soddisfazione proprio se la meriterebbe, l'autore delle *Notizie storiche intorno all'origine dei nomi di alcune osterie*, il nominato cavaliere Alessandro Ruffini.

MARIO DELL'ARCO



SEDANI STUFATI

Tagliate i sedani in pezzi della lunghezza di un dito, lavateli e fateli bollire in acqua. Quando sono quasi teneri toglieteli dall'acqua, scolateli e metteteli in una casseruola con un pezzo di burro su fuoco lento per dieci minuti. Aggiungete un pizzico di maggiorana tritata, una noce di burro intriso di farina, una tazza di brodo di pesce. Fate cuocere fino a che il brodo si riassorba quasi del tutto.

SEMBRA FACILE FARE UN'ARANCINA

Secondo il dizionario del Battaglia, l'arancina è un « supplì di riso in forma di arancia, contenente nell'interno sugo e rigaglie di pollo »; ma io credo che le rigaglie di pollo e il sugo siano una variante, che l'arancina classica contenga un tritato di carne, di vitello e di maiale, soffritto con una sapiente dose di cipolla. Così dovevano essere le arancine « grosse ciascuna come un mellone » cui i benedettini de *I vicerè* facevano onore, in omaggio al 36° punto della loro regola.

Il dizionario ha ragione per quanto riguarda le arancine che ora si vendono nelle stazioni e nelle *tavole calde*: che peraltro non sono più arancine nemmeno nella forma, con biancastri e molli che sembrano fritti nel sego o comunque dentro un olio che con l'olivo non ha né parentela né affinità, di cui non ha nemmeno il ricordo. L'arancina vuole olio d'oliva: di quello coi suoi buoni gradi di acidità, col vivo sapore dell'oliva, di brillante e denso colore. E molto: tanto da giustificare i due cafisi al giorno che nella cucina dei benedettini se ne consumavano, da giustificare una buona parte (il cafiso era la quarta o quinta parte del cantaro: e il cantaro circa ottanta chili; due cafisi basterebbero quasi ad una media famiglia italiana per un'annata). Perché l'arancina deve avere croccante crosta, appunto del colore dell'arancia che comincia ad appassire: e per ottenerla bisogna sia immersa com-

pletamente nell'olio bollente, e tirata al punto giusto. La quantità dell'olio, e per conseguenza la grandezza della padella (padella, non tegame: e su allegra brace di legna), consente che l'arancina vada dalla grandezza dell'arancia a quella del mellone: e bisogna badare a non friggerne molte con lo stesso olio, ché prendono se no scuro colore e gusto più acre, da pizzicare la gola. Sembrano semplici da farsi: del riso impastato con uova e pecorino, un ripieno di tritato e cipolla in soffritto, la modellatura di una palla; e prima di gettarle nella padella una passata nell'uovo battuto e poi nel pane grattugiato. E invece richiedono un dosaggio un'attenzione e una spesa da non credersi. Se proprio si vogliono le arancine al modo dei benedettini di De Roberto, arancine a regola d'arte. E viene da immaginare la faccia di padre don Blasco se il fratello converso che lo serviva a tavola gli avesse messo davanti le arancine delle nostre *tavole calde*: bestemmie da far crollare la volta dipinta a fresco del refettorio; un putiferio, un'iradidio.

LEONARDO SCIASCIA

AGLI AROSTI

Int la nibiaza ch'la scanzela e' mond
u s'arcmanda un amor ch'u n'è scanzlé:
agli arosti agli è vnudi, agli è int e' fugh
in pett a e' foss, da chêt a la butega.
Agli è acsé cheldi ch'int la boca al brusa;
e' mond, s' t'an megn, l'è incora alé, u n'è mört,
e da fura ch'u n pë, piänin pianin.

I dé i s'fa curt, l'è e' temp zigh d'la furmiga.
L'è quesì ariv, l'è vsen da fatt l'inveran
ch'int la nebia ignascond la berba bienca,
la gabanaza d'e' culor d'e' fom.

U n ha priscia l'inveran, e' puor vecc
ch'int e' fond d'una saca e' puorta e' giazz,
ch'u n avrebb propi, mò e' su mstir l'è quel.

L'è sgrazié, se, mò u n e' sgrazié da fatt
s'int una saca più fonda e più znina
l'ha cun lò pöchi, quattr o zench, arosti
ch'agli è zovni, agli è tondi, agli è int e' mond,
ch'agli è nēdi in muntëgna, pett a e' giazz.

E acsé u s'arschëlda neca lò, l'inveran
e d'ignascost e' s'instema e u s'la rid:
l'ha la su cumpagni, l'ha la su fiema,
neca lò alegar, neca lò d'e' mond;
u n è sol che puor vecc cun agli oss vuiti

ch'l'ha da sguzlé int la mèlta e int e' nibion.
E' mond l'è d'e' Signor più che d'e' gëvul,
l'è dagli arosti più che d'al furmigh.

GIUSEPPE VALENTINI

LE CALDARROSTE (*dialetto romagnolo*). Nella nebbia che cancella il mondo si raccomanda un odore che non è cancellato: le caldarroste sono venute, sono nel fuoco di fronte al fosso, accanto alla bottega. Sono così calde che bruciano in bocca; il mondo, se ne mangi, è ancora lì, non è morto, riappare, che non sembra, piano piano. I giorni si fan corti, è il tempo cieco della formica. È quasi arrivato, è a due passi l'inverno che nella nebbia nasconde la barba bianca, la misera giacca colore di fumo. Non ha fretta l'inverno, il povero vecchio che in fondo ad una tasca porta il ghiaccio e non vorrebbe proprio, ma il suo mestiere è quello. E' disgraziato, sì, ma non proprio del tutto se in una tasca più profonda e più piccola ha con sé poche, quattro o cinque, caldarroste che sono giovani, sono tonde, sono al mondo, che son nate in montagna di fronte al ghiaccio. E così si riscalda anche lui, l'inverno e di nascosto si gloria e se la ride: ha la sua compagnia, ha la sua fiamma, anche lui allegro, anche lui del mondo; non è soltanto quel povero vecchio con le ossa vuote che deve sgocciolare nel fango e nel nebbione. Il mondo è di Dio più che del diavolo, è delle caldarroste più che delle formiche.

POEMA DELLE ANGUILLE

L'anguilla bisogna saperla prendere non « come il pesce colà dove impaluda », cioè vigliaccamente. E poi bisogna saperla scorticare, viva s'intende e ribelle, a costo di morsi, non come fanno certi maledetti capoccioni col popolo italiano, facendo torbida l'acqua. Cogliere l'anguilla sembra facile, con trappole, aggeggi che confondon le idee (sempreché ne abbia). È una bestia generosa e prolifica, succulenta e indigesta, se fagioli e carote, aromi e passione non accompagnano quell'ultimo suo viaggio, per noi gastronomico. Insieme a un certo numero di fiaschi di vino. Bisogna saperla infilzare tra l'onde, inebriata dai lumi. Bisogna inebriarci anche noi del suo viaggio pazzesco a rincorrer l'amante.

Io direi che è meglio una buona anguilla di fiume, del suo lungo andare innamorata e nostalgica, recante tutta l'odissea della sua battaglia giovinezza e la calma, tra le brevi soste, non ancor grassa ma speranzosa di una mèta e dell'amore. Magari un lago. E così non fummo anche noi? o forse non siamo? Ecco dove si vuole arrivare (nel nostro sogno). Alle acque correnti del fiume Tresa che divide per lo mezzo Italia da Italia e il Varesotto dal Canton Ticino. È la Madonna di Ottobre. La gente segue la sponda ticinese (è festa solo di là) lungo i crotti per le bevute di un aspro vinello e per la processione delle anguille. Pensare che dal Mare Oceano siano venute qui risalendo il Ticino,

riversandosi nel Verbano, ridiscendendo al Ceresio (o lago di Lugano) verso Ponte Tresa. Ma che dico? nemmeno so più se ridiscendono o risalgono e che importa? Sono quei fiaschi che ci impediscono l'orientamento nella notte... Sono quei lumini erratici dei fiocinatori e i canti e le nenie, tra sacri e profani. E forse i bisbigli delle coppie nei boschi e l'insidia alla castità e la perdizione della cattura. E il sacrificio delle vittime. Vuoi tra due foglie di salvia e spicchi d'aglio e un velo d'olio a corroborar l'infilzamento; vuoi per decapitazione a tronchi e « a mortelli » immerse in una teglia, ancora guizzanti di spasimo. Così si scontano i peccati d'amore. È una fine tragica, d'accordo, ma per lo meno gustosa. Quella del popolo di questi tempi... ah quella, no.

EMILIO GUICCIARDI

LATTE E VINO

Quando avevo vent'anni e vivevo dai miei contadini, i quali mi tenevano nascosto perché ero renitente alla leva, la mia prima colazione era piuttosto singolare e laboriosa, tanto che solo per virtù della giovinezza, dell'aria dell'Appennino e del moto, il mio stomaco poteva reggerne gli assalti. Era il pasto principale della giornata, secondo un'abitudine che i contadini del mio paese condividono, credo, con gli americani. Un pasto robusto. Mi mettevano in tavola, per prima cosa, un bacile di latte. La vecchia Maria lo portava a fatica avanzando a brevi passi sul pavimento sconnesso della cucina. L'idea di usare un bacile, anche se ad esso la Maria ricorse, in fondo, solo per mancanza di altri recipienti, si rivelò molto felice. Su quell'ampia superficie il latte spremeva tutta la sua panna formandone uno strato soffice, denso e, la parola è esatta, delizioso.

Come seconda portata c'era l'umido: pollo, nei giorni buoni, o più semplicemente funghi, che navigavano nel sugo entro il tegame di terracotta. Umido con le « crescenti » (di queste ho parlato un'altra volta), inaffiato il tutto dal nostro vinello di collina. Cose semplici e stimolanti. Ma bisognava bere parecchio per sistemare il cibo, in falde ben pressate, nello stomaco. Alla fine sentivo le mascelle indolenzite, ma insieme una notevole euforia. Infilavo la giacca e camminavo a lungo per il bosco.

La pacchia durò pochi mesi. Vennero a cercarmi i repubblicani ed io tagliai la corda. Ritornai al latte qualche mese dopo, in Pratignana, dov'ero giunto con i partigiani. Latte e basta, latte alternato con il latte. Mi accorsi, ahimé, che il mio stomaco non lo reggeva più. Il tempo del latte era finito. Dieci anni dopo finì anche il tempo del vino. Adesso sono ridotto all'acqua minerale. Forse questi fatti hanno un significato simbolico, ma non ho voglia di cercarlo.

VICO FAGGI

INSALATA, BEN SALATA POCO ACETO, BENE OLIATA

Non sono riuscito mai a capire che ne facciano, quelli della « Grande cucina », dei cicci più teneri e bianchi dell'insalata. Può darsi anche che li buttino via, per facilità di nettarla. Un colpo di coltello, poco più su del gambo, e restan le foglie, ognuna a sé, da poterle lavare senza fastidio. Già prima, infatti, le tagliano a liste, tutte insieme, da farne una montagna, per un sol piede di lattuga, nel vassoio squallido del buffet.

Quando la chiedi, il cameriere competente ne prende cauto tra cucchiaino e forchetta, e te ne serve i resti più verdi e più vizzi sul piatto prezioso di porcellana, e senza condire. Dovresti metterci sale ed olio da te, e, secondo la norma, limone, perché l'aceto non s'addice a queste mense; e poi rimescolare, a rischio di rovinarti l'abito. Finisce che la mangi com'è, o che la respingi nel lusso ottuso della sua stoviglia.

Condir l'insalata è cosa complessa. Quand'ero ragazzo, vigeva il proverbio: insalata, ben salata, poco aceto, bene oliata. Ma credo che la norma risentisse dello scialo sconsiderato delle classi abbienti, con gli orci pieni d'olio in cantina.

Per prima cosa, occorre saperla capare. Si gettan via le foglie più grosse, lasciando solo la parte centrale, più chiara e poi bianca. La si taglia una volta o due, che non risulti sminuzzata, però, e si sciacqua e risciacqua a più riprese sotto l'acqua corrente, scrutando be-

ne gli attacchi delle foglioline rimaste attorno al ciccio, che si divide poi a spicchi. Asciugar tutto accuratamente con un tovagliolo di lino.

Ora, però, ci vuole la massaia, e il tocco delle sue mani. Mette il sale e versa l'aceto che occorre, ella, perché risulti robusta e gradita, e rimescola fra le dita, finché ogni foglia ne sia stata bagnata; indi, facendo riparo col cavo della mano, scola via il superfluo. L'olio lo versa con moderazione, niente affatto « bene oliata », e rimescola come impastasse. Così la terrina porta il segno sovrano della sua cura particolare.

LUIGI VOLPICELLI

GABRIELE E I VINI D'ITALIA

Un giorno — un lontano giorno pisano del 1909 — un giovane tedesco, Hans Barth, si fece coraggio e si presentò a Gabriele d'Annunzio: « Vorrei, o grande poeta, una vostra presentazione per un mio libro ». Gabriele fu molto cortese con l'ospite inatteso: « Vi prometto la recensione. Ma, scusate, di che libro si tratta? ». Il biondo Hans allora trasse dal suo tascapane un grosso manoscritto: « Ecco: è una guida alle osterie d'Italia ». Sorrise il poeta. « L'argomento è arguto: m'interessa. Tornate fra una settimana ».

Puntualissimo, allo scadere del settimo giorno, Hans Barth si ripresentò alla dimora alcionica. « Caro amico, voi avete scritto un bel libro: un giocondissimo libro. Eccovi la prefazione » e Gabriele presentò al giovane tedesco un gran fascio di fogli a mano scritti con quella grande, suggestiva calligrafia che fu soltanto sua. « Vi ripeto, caro Hans Barth, che voi avete scritto un libro molto bello e molto interessante ».

Gabriele, come al suo solito, volle vieppiù confondere l'ospite con il suo linguaggio florido di molte ricercatezze, di cruschevoli preziosità, di rara erudizione: « Il vostro è un lepidissimo e disertissimo libro, polito con la pomice lasciata da Catullo sulla tavola d'una taverna veronese ». Hans lo guardava meravigliatissimo. La lode continuava: « L'astemio, nato ebro, onora in voi il beone "ornato di tutte lettere", come il cardinale Bembo nell'iscrizione veneziana, e come lo scolare Mar-

tin Lutero nella vecchia Isenach dei Langravi ». « Ma io... » « Non siate modesto, o giocondissimo amico: voi avete scritto un grande libro. Con che grassa pennellata fiamminga avete dipinto la bettola degli Svizzeri sotto la Torre Borgia! Ricordo quella romana taverna con grande nostalgia. Là convenni più volte con una donna di misteriosa educazione. Là assaporai quel pane biondo che porta nella crosta due fenditure come due belle ferite rammarginate dal forno. E vi assaporai erbe delicatissime e sugosi aranci, gemme del sole ». Hans aveva l'acquolina in bocca. E osò interrompere il poeta: « Poeta, mi potreste dire qualcosa intorno alle osterie della vostra Pisa? ». « Mi spiace, caro Hans, ma scarso ragguaglio posso darvi delle taverne pisane, sebbene sovente qualche solenne sbornia corale strepitando lungo la marina turbi le mie caste veglie. In questi miei dintorni, freschi di dolci acque e canori di biancazzurre musiche di rondini, non conosco se non qualche breve vite arenosa; e, come la ragia di pino è in abbondanza, immagino che n'esca un vinello resinato non dissimile a quello che i pastori bevono nel Peloponneso e i marinai nel golfo di Corinto. Piuttosto, volete un mio consiglio? ». « Dite, dite, o grande poeta ». « O amico di tutti i venti d'Italia, fate una lunga sosta sul litorale delle Cinque Terre a inzupparvi di quella vernaccia di Corniglia celebrata un dì dal Boccaccio. E sullo scoglio di Vernazza, o mio arguto Hans, ripeterete il secolare: *Est est est* ».

Hans trasse dalla bisaccia un calepino e vi scrisse i nomi usciti dalla rotonda bocca di Gabriele. « Conoscete

i vini di Sardegna? ». « Non li conosco ». Allora il poeta chiamò una sua fanticella, bianca e lieve come un filo di luna. E venne una grande brocca cristallina e due bicchieri. La brocca era dorata di vino. « Assaggiate, amico. Gustate, e stupirete. Questo è il profumato vino d'Oliena ». Assaggiò, stupì, il biondo Hans. E Gabriele s'abbandonò all'onda dei ricordi: « Anni lontani. Eravamo *clerici vagantes* per un selvatico maggio di Sardegna io, Edoardo Scarfoglio e Cesare Pascarella, quando giungemmo nella patria del rimatore Raimondo Congili piena di pastori e di tessitrici, ricca d'olio e di miele. Cordialissima fu l'accoglienza a noi serbata. I maggiorenti del popolo ci vennero incontro sulla via: e ciascuno volle farci onore dalla sua soglia. Ah, mio sitibondo Hans, come le vostre nari sagaci avrebbero palpitato allorché il rosso nepente sgorgò dal vetro. Avete nel cuore qualcuna di quelle odi purpuree di Hafiz che cantano il vino e la rosa? Dalle tazze colme emanava l'odore di un purpureo roseto. Oh grande cortesia della gente sarda! Io m'ebbi in dono una pelle di cignale, un lungo fucile damaschinato d'argento e un caratello ».

Hans trasse ancora il logoro calepino, e vi scrisse: « Sardegna ». « Andate, andate, o valoroso amico a Oliena d'Oltremare. Sono certo che là è la meta sublime delle vostre peregrinazioni: là è l'estasi e il silenzio, la rosa e l'aroma, in una Casa di Fate o in un Sepolcro di Giganti ».

CARLO MARTINI

LAIT E CASTAGNE

Spalanco pasi mè cel an sl'aria pura
e anlupo la lun-a
drinta mè cheur:
Sota la bisa gelà
ij branch patàò tramolo,
feuje sècche s'amugio ant ij canton.
La neuit respira
profum ëd lait e castagne
che a farfojo ant la ramin-a.
Mentre la brin-a a cola sle muraje dle stale
j'ànime dij mè vej ritorno
a cheuje l'ora sempia
ëd soe giornà lontan-e...
mi im seto a tàola
— làit e castagne, e lor con mio —
drinta mia gola la felicità
ëd secoj an santa povertà.

CAMILLO BRERO

LATTE E CASTAGNE (*dialetto piemontese*). Spalanco dolcemente il mio cielo nell'aria pura ed avvillupo la luna dentro il mio cuore: sotto il vento gelato i rami nudi tremano, foglie secche s'ammucchiano negli angoli. La notte respira profumo di latte e castagne che armeggiano dentro la pentola. Mentre la brina cola sui muri delle stalle le anime dei miei vecchi ritornano a cogliere l'ora semplice delle loro giornate lontane... Mi siedo a tavola — latte e castagne, e loro con me — dentro la mia gola la felicità di secoli in santa povertà.

LA POLENTA

Mi si dirà: ma che competenza hai tu, milanese, per parlare della polenta? Lascia che ne parlino i bergamaschi o i veneti. O, alla peggio, qualche piacentino. Ai vecchi tempi, il contado della città dei Farnese era gran mangiator di polenta. Ma tu che titoli hai per discorrerne?

Risponderò: prima di tutto in Italia si va per incompetenza. Meno ne sa — uno — e più fa strada. Ed io, strada ne voglio fare ancora. Chissà che per questo scritto non diventi Ministro dell'Alimentazione. Posti da ministro se ne trovano sempre. E l'ambizione, ragazzi, è una gran molla. Caro dell'Arco, se ce la faccio, il Sottosegretariato non te lo lascio scappare.

In fiduciosa attesa voglio dire, sulla polenta, una cosa sola. La voglio dire per tutti coloro — e son molti — che pensano alla polenta come ad una specie di empiastro gialliccio, molliccio, appiccicaticcio e scivoloso. Tanto pensano così, costoro, che li senti ogni volta invocare od evocare « una deliziosa *polentina* » o rivolgersi alla trattora con la raccomandazione che « sia bella morbida, la *polentina* ». Essi infliggono alla polenta il diminutivo quasi fosse una « signorinella pallida » e non una prospera massaia, di quelle — per intenderci — che sanno il fatto loro e stanno a tutte le evenienze. La polenta fu un surrogato del pane per la povera gente della pianura padana, per quella povera gente che grazie a Dio oggi non inganna più lo stomaco con l'inta-

sarlo, ma si nutre da cristiani. Ma le veci del pane ha pur sempre da fare, sia per i ghiotti o gli « aficionados » che per quelli che si vogliono ogni tanto prender lo sfizio di un mangiare rustico.

Non chiedano dunque — costoro — una bella *polentina*, ma una bella polenta. Senza correttivi vezzezzianti. La pretendano dura, fatta con farina di granturco giallo macinata di recente, di grana grossa, cotta a lungo — ben salata — nel paiolo di rame messo al fuoco vivo e rimestata con la sua brava « cannella » quando proprio non vogliano che si usi un tronchetto di nocciolo come ai tempi della bisnonna.

Se la facciano rivoltare fumante sul tagliere di legno, la pregustino vedendola calco fedele del paiolo e se la facciano affettare col sottile filo metallico sotteso all'archetto di salice. « Sorada che la sia » (posata un poco — cioè — e leggermente raffreddata) ne mettano senza scrupoli una fetta sul palmo della mano. Se non lo impiastriaccia, la polenta è davvero polenta. Senza diminutivi, ma come ha da essere e s'ha da mangiare per digerirla.

Caro dell'Arco, temo che i posti di Ministro — io — e di Sottosegretario — tu — ce li siamo giocati. Perdonami.

CESARE MAINARDI

LE VIE DEL... VOUVRAY

Béroalde de Verville, nel suo meraviglioso *Moyen de parvenir*, riferisce, di un certo teologo della diocesi di Tours, un piacevole detto che io, allargandolo, certamente guasterò. Quel valente cultore delle scienze sacre era rinomato, nonché per la dottrina e la probità della vita, per il molto amore che portava al buon vino. Aveva, nelle cantine della sua casa, una degna collezione di grandi *crus* della prolifica *humus* di Francia; ma sopra tutto ei pregiava i prodotti turennesi che, secondo il suo gusto raffinatissimo, potean battere vittoriosamente quei di Mosa e Mosella, di Bordeaux e Borgogna, di Angiò e Alsazia e Sciampagna. Schierate in bell'ordine in quella cantina — che era stata pur onorata dalla visita di monsignor arcivescovo in più ricordevoli occasioni ecclesiastiche e civili — si succedevano le botticelle dei rossi di Bourgueil e di San Nicolas, che hanno un delicato sapore di ribes; dei rossi del Chinonais, di S. Radegonda e di Montbazon; del celebre bianco di Roche-corbon e via dicendo, o gustando. Ma la gloria della raccolta, sui minori potentati, era una botte di vin bianco di Vouvray, estremamente caro al cuore e allo stomaco del teologo. Ora, una volta, nell'animo fiducioso di quell'enofilo penetrò l'atroce dubbio, confortato da varie prove e riprove, che il livello del Vouvray, nella botte, si abbassasse assai più che nol consentisse il parco uso ch'ei faceva di quel prezioso nettare.

« Qui conviene aprir bene gli occhi » si disse, e raddoppiò di vigilanza. Nuove prove e riprove, dalle quali il dubbio si cambiò in certezza.

Amareggiato oltre ogni dire, si confidò con la sua governante, una grande ragazzona di quei dintorni, rossa come una mela appiola, sprizzante salute e voluttà da tutti i pori. Non traggano i lettori maliziose conseguenze: il teologo era vecchio e castissimo, e la ragazza si procacciava fuori casa i suoi grandi e minuti piaceri.

Serva e padrone ragionarono a lungo del misterioso calo del Vouvray e conclusero per l'esistenza di qualche occulta crepa o fessura nel recipiente, onde decisero di effettuare un sopralluogo. Era notte avanzata quando discesero nella profonda e fredda cantina, il teologo reggendo una lucernetta, la governante un po' turbata, forse per le misteriose impalpabili ombre proiettate dal bottame allineato lungo le pareti. Sostarono innanzi al rotondo ricettacolo del Vouvray e la ragazza iniziò le indagini, che risultarono negative.

« Guarda un po' dentro » suggerì il teologo.

La governante montò allora su uno sgabelletto e si affacciò nell'interno, il che facendo le vesti le si sollevarono sulla poderosa groppa e una nuova luce splendette nell'oscuro antro.

« Basta, basta! » disse il teologo, che oramai aveva capito il latino, e cui la lucernetta tremava un po' nelle mani. « Basta, ho veduto la fessura dalla quale si perde il mio vino! ».

GINO DORIA

PER SAN MICHELE LA SUCCIOLA NEL PANIERE

— dice un proverbio toscano — e Benozzo, castagnacciaio di via della Chiesa, riapriva il suo commercio stagionale giustappunto il ventinove settembre. Qualche giorno avanti, però, rimboccate le maniche, dava una rinfrescatina ai muri della bottega, lucidava con sale e aceto i recipienti e accatastava le fascine di scopa e i ceppi di querciuolo per l'ingordigia del forno.

Di là d'Arno non c'era castagnacciaio più bravo di lui. Perché il castagnaccio riesca bene — spiegava — bisogna abburattare la farina senza risparmio di gomiti, badare alla quantità dell'acqua in maniera che la pastetta non venga né troppo densa né troppo liquida e da ultimo far caso alla giusta temperatura del forno. Il castagnaccio non è polenta — soggiungeva. — Ha da riuscire bassino e con una bella corteccia croccante e tutta lustra d'olio.

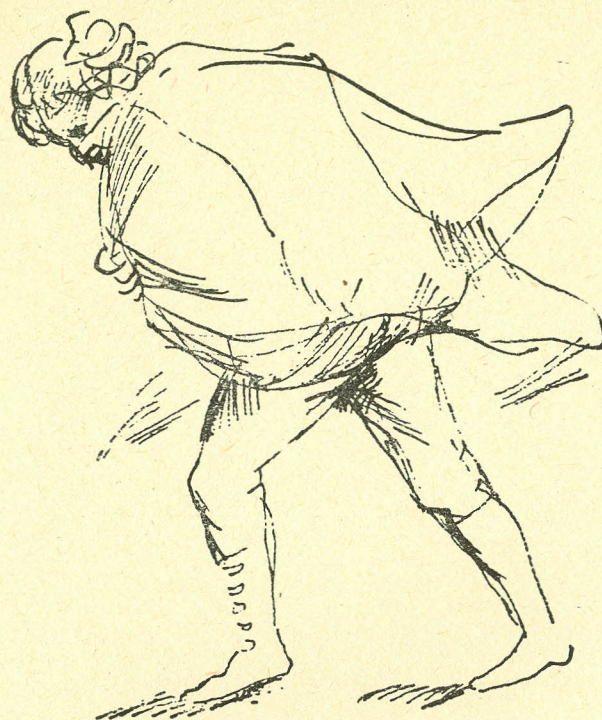
Quattro volte al giorno, sfornate le teglie che profumavano di ramerino l'aria e la nebbia, Benozzo s'affacciava sulla porta per avvertire che il castagnaccio era bell'e pronto.

Bollee! — vociava — Come gli è caldo! Gli è una vera pioggia di noci, di pinoli, di mandorle! Bollee! La voce, grossa ma non sguaiata, si sentiva lontano un miglio. Povero Benozzo! Morì di crepacuore quando s'accorse che il suo era un mestiere finito; quando capì che le generazioni moderne, tutte daddoli e gestri, avevano mutato usanze e gusto.

In quella che fu la sua bottega, ora, v'hanno messo uno *snack-bar*: *sandwichs* e *omelettes soufflées*, *würstel* e crauti.

D'ieri non c'è restato proprio nulla. Se di tanto in tanto non suonassero le campane di Santo Spirito e di Santa Maria del Carmine, parrebbe, Benozzo mio, di non essere nemmeno in San Frediano.

GLAUCO RINO NESI



UNA BEVANDA « POST AMOREM »

In bicchiere da Madera versate: un quarto di bicchiere di maraschino, un tuorlo d'uovo, un quarto di bicchiere di panna e un quarto di bicchiere di vecchio brandy. Servite senza mischiare, facendo attenzione che il tuorlo d'uovo non si rompa. Il tutto dovrebbe essere inghiottito in un sol sorso.

L'ARINGA E I MACCHERONI CON LE NOCI

L'aringa era, nella Germania del 1917, una cosa preziosa; e il suo odore non è, almeno alle mie narici, completamente sgradevole. Me la diedero i tedeschi stessi. Si trattava di un'aringa da latte, non da uova. La sua carne, nell'interno, era bianca e delicata. Ma non fu facile per me arrosolarla bene, renderla, ai due margini, croccante, poiché non riuscivo a rivoltarla da una parte e dall'altra, disponendo soltanto di un braccio buono e di una specie di mattone arroventato che dovevo tirar fuori, ogni tanto, con una piccola tenaglia, dalla porticina della stufa.

Mi riuscì di cuocerla, meglio che potei. Mangiai l'aringa, insieme con una galletta di pane inzuppata nell'acqua. E mangiando, la mente — debbo confessarlo — non andava tanto al pensiero dei miei parenti e come avrebbero passato quella festività, quanto al ricordo di altre cene di Natale.

Il « cenone » in casa dello zio Raffaele Cristofori, dove da bambini eravamo invitati; i maccheroni con le noci... Questo, i maccheroni con le noci, era l'inizio della cena di Natale, come una carezza un poco ruvida, ma deliziosa, delle piccole croste contro il palato, quasi un invito ad aguzzare gli appetiti. Poi il fritto di pesce: quello di lago e quello di mare. I « lattarini », un tempo splendenti e adesso inguainati in un piccolo involucro di color d'oro; e le triglie, in cui il rosso lampeggiava fra l'oro e il biondo del fritto. E poi i cefali,

che piacevano allo zio Raffaele, il padrone di casa, che ci invitava bambini al « cenone » di Natale. E le anguille « campionate », di cui era ghiotta la zia Francesca, per solito così parca nei cibi. A metà del desinare veniva il piatto di « cipolline in umido » che, dopo i cefali e le anguille, quasi un ponticello di salvezza leggero ed estroso, alleggeriva i palati, li preparava ad altre cibarie più gravi, quali i polipi di mare, la trota di fiume e il luccio: i grandi lucci del lago che, quando son grossi e cotti a dovere, non hanno nulla da invidiare alle cotolette del persico, saporose e degne di essere accompagnate dallo « champagne »...

Così cercai di stringere in una rete di sogni il tempo della sera di Natale. Nessuno lo sa, ma i prigionieri lo sanno: quanto sia raffinata tortura e, a un tempo, giuoco quasi saporito, mischiare insieme i ricordi e le fantasie, come se anche il sogno, nel ricordo lontano, potesse per un momento ingannare la fame.

BONAVENTURA TECCHI

IL NATALE DEGLI SPAZZACAMINI

Il Natale era, naturalmente, atteso per trecentosessantaquattro o trecentosessantacinque giorni all'anno. Per il suo albero e per i suoi doni. Quello della mia madrina arrivava proprio la mattina di Natale ed era accolto con gioia non solo da me, ma anche dagli altri miei fratelli, perché era sempre il dono più bello: camera da letto per la bambola, oppure salotto con seggiolini, e certe bambole enormi coi capelli veri, i vestiti alla marinara e che dicevano « ma-mà ».

Non solo per questo però era atteso il Natale. C'era la faccenda degli spazzacamini. Arrivavano, una trentina circa, vestiti proprio da spazzacamini, verso mezzogiorno, e nella cucina dei nonni, immensa, intorno ad una tavola convenientemente preparata, sedevano, i vecchi a capotavola con vicino i più piccoli, poi gli altri. Menù: risotto giallo. Manzo bollito. Zampone con crauti. Formaggio, frutta, panettone. (Vino a volontà).

Non solo il cuoco Angelo e la cameriera Lucia servivano gli spazzacamini, ma i nonni. E noi bambini stavamo intorno divertiti e incuriositi e ci domandavamo se tutto quel nero sulla faccia e sulle mani fosse vero o falso. Veniva proprio voglia di provare col dito, come si fa sui mobili quando c'è la polvere. Ci pareva impossibile che col sapone non dovesse andarsene. Almeno il giorno di Natale. Mi dissero di no, quando ebbi il coraggio di chiederlo.

CARLA PORTA MUSA

BIGNÈ DE POMMODORI

È una ricetta
inventata da me, cari lettori.
Pijate quattro o cinque pommodori
rossi ma tosti e fateli a filetti.
Scolate bene, un pizzico de sale
una ciocca d'erbetta
tritata fina fina,
un fil de pepe e un'illusione d'ojo.
All'urtimo, una bella vestarella
bianca de besciamella
e quanno so' indorati a foco vivo
nell'ojo sopraffino,
ahù, che bocconcino!

GINA MANCINI PISERCHIA

GNOCCHI ALLE PRUGNE

Nella doviziosa varietà degli gnocchi, quelli di patate alle prugne sono tipicamente triestini. Si tratta di gnocchi comuni, e dentro incapsulata una susina fresca ripiena di zucchero al posto del nòcciolo. Vanno conditi con pane grattugiato e zucchero rosolati nel burro. Il pregio della pietanza è da ricercare nel sapido incontro di quell'agretto-dolce della susina fibrosa in mezzo alla polpa di patate, dal gusto scontato. Un piatto alla buona, ingenuo e casalingo.

Infatti, da bimbo, ne fui anch'io ghiottissimo; e mi entusiasmava persino l'elaborata confezione. Mi ci ritrovo ancora. In punta di piedi, gli occhi che affiorano dal tavolo, ecco nel polverio bianco l'inquietante accanirsi di mani implacabili sulla polpa di patate: la impastano, la schiacciano, l'arrotolano, la spianano, la torcono, la sbattono, senza respiro, fino ad un violento epilogo di schiocchi inverecondi, che in un tuffo del sangue mi ripropongono l'onta di certe punizioni per direttissima, rovesciato sul ventre, i calzoncini tirati giù. Ma intanto mi distraggono le ulteriori fasi dell'operazione: il taglio della biscia di pasta, mitragliata a colpi di coltello con esattezza millimetrica; il prestigioso gioco di dita dell'incapsulazione; l'appallottamento per carezzevole moto rotatorio, tra palmo e palmo; l'allineatura in bell'ordine militare sull'asse da bucato. Infine la cottura: nel pentolone d'acqua bollente, le soffici sfere pregne, colate a picco da poco, già una

dietro l'altra riemergono dalla schiuma collosa, turgide e lustre, come nella saponata del bagno seni di fanciulle; qualcuna, mal riuscita, mostra sul liscio di pelle un livido bluastro, quasi di botta.

Spontaneamente l'evocazione suggerisce — nella sua realtà oggettiva e insieme nel suo calore umano — l'interno di qualche cucina caratteristica della Trieste di altri tempi: oramai pressoché introvabile (altrettanto che il nostro piatto di gnocchi alle prugne sulle mense). E non saprei immaginare nulla di più diverso dalle moderne cucinette, stipate di elettrodomestici, col loro laccato nitore d'ambulatorio. Dunque, una cucina all'antica: il focolare a legna, con l'enorme cappa contornata da mensole e tendine inamidate; l'acquaio di pietra viva, scavato dalle arrotature dei coltelli; solide credenze a stipi e ripiani, e sulle lastre: cartoline, santini, rametti d'ulivo; magari anche il lume a gas, o addirittura quello a petrolio col tubo di vetro; e tutto — si capisce — logoro dall'uso, patinato dagli anni e dal fumo. In una cucina così, nell'imminenza d'un pranzo di festa, mi figuro in azione grasse massaie d'allora; eccitate dall'impegno, si agitano, si scontrano, s'intralciano, pesanti eppur svelte, immerse nel caldo greve di odori commisti, tra soffi di vapore, sfriggii, tramestio di casseruole, e ogni tanto (dopo lo scroscio degli anelli di ghisa sul focolare) alte vampe crepitanti, che tutto accendono intorno; finanche — direste — le loro voci alterate, i loro pensieri, l'amoroso sentimento che le fa solerti.

OLIVIERO HONORÉ BIANCHI

IL PIATTO DELL'AMICIZIA

Eccovi una forchetta sottile, a tre denti, con un manico di legno nero, brillante e levigato. Quanti siete non so, amici lettori, ma le forchette possono moltiplicarsi se, fidenti, accettate il mio invito. Siamo tutti intorno ad un piccolo tavolo su cui brilla l'intimità di una dolce lampada: ci guardiamo negli occhi e quella forchetta eguale appena pesa tra le mani come un misterioso talismano.

Ma dove siamo? Ho dimenticato di dirvi che ci siamo dati convegno fra i monti della Svizzera: là, infatti, il ghiacciaio si stende sulle alte vette, qui, sotto i nostri occhi, si apre un lago tranquillo ed immenso su cui vagano, solenni e splendidi, i cigni. I termosifoni sono accesi nella raccolta sala da pranzo e fuori un velo di neve natalizia si stende, si frange, oscilla a un blando lume di luna.

Al centro del tavolo, in modo che il riflesso scivoli un poco sui nostri volti, accendo un'allegria spiritiera; già la fiamma azzurrina si leva a raggiera. Vado e vengo: voglio servirvi io il piatto fumante. Piatto? Anzi è un tegame di antica creta, quella che amavano i modesti Lari dei poeti di Roma; vi ho passato dentro, tutt'intorno, come a lasciarvi impronte d'argento, un candido spicchio d'aglio, vi ho sciolto a fuoco lento della morbida groviera — centocinquanta grammi a testa — e per ognuno di voi ho aggiunto un colmo bicchiere di vino secco, quello che viene dalla bella uva di Francia,

e ancora un bicchierino di grappa o di acquavite di ciliegia (qui dicono *kirsch*); ho mescolato tutto con un bel cucchiaino di legno, perché la fusione fosse perfetta, ho agitato ordinatamente quella massa densa e, ad un tempo, leggera, segnandovi chissà quante volte, per gioco, abile come un sortilegio, il numero otto.

Eccomi pronta: ora appoggio il tegame fumante sulla spiritiera perché la gustosa « fondue » continui a bollire lieve lieve, con un fondo di canto. Vi ho detto il nome: « fondue », il piatto caratteristico di questa ospitale terra; possiamo anche dirlo in italiano: « fonduta », perché tra queste Alpi e queste valli la nostra lingua sboccia dovunque come un fiore armonioso. Apprestiamoci ora al rito gentile: abbiamo, qui accanto, un cestino colmo di piccoli pezzi di pane: ciascuno di voi ne prenda uno con la lunga forchetta e, come gli altri, lo immerga nella duttile pasta lucente, prima di portarlo alla bocca: buono; vi assaporiamo il formaggio fluente, ci resta in bocca il calore rosato di quel vino nascosto nella squisita fusione.

Cari lettori, solo se ci vogliamo veramente bene possiamo mangiare insieme la tradizionale « fondue »: è unico infatti il tegame di creta, vi immergiamo tutti il boccone dorato con un gesto fiducioso e gentile. Ecco perché questa gente che non fa mai guerra, e chiama a sé, con il codice spontaneo della cortesia, turisti da ogni parte del mondo, ha potuto inventare questo piatto dell'amicizia che ci consola e ci riscalda.

EMMA GIANTURCO

IL PANPEPATO

Nessuno, di Natale, in Umbria, mi ha mai offerto il panpepato. Né l'ho più veduto sui deschi ridenti, in quei giorni. L'avranno nascosto (questo e non altro, chissà perché) al mio bussare: di pellegrino — ché tale mi sento se torno in Umbria di Natale.

È un dolce clandestino, dico, è l'araba fenice dei dolci. O l'hanno avuta vinta i panforti (come dire l'industria nazionale sul casareccio, bella prodezza), schierati in vetrina, a portata di mano, con le loro confezioni eccitanti, stagnola e merlettini di carta, tondi limati così geometrici che l'occhio di Pitagora ne godrebbe.

Devo essermele sognate le mie contemplazioni di quei rozzi pani duri e bitorzoluti, ma lucidi, color cioccolata, e le mie addentature furtive: poiché me lo proibivano, essendo io minore degli anni cinque, come dolce pesante, per me, troppo sodo per i miei dentuzzi da cambiare, indigesto. Poi — come tutti sanno — ho lasciato l'Umbria, e subito ho morsicato ogni specie di tozzi; che ho digeriti.

Ho scovato qualche anno fa in una vecchia cassapanca intagliata, naturalmente avita, zeppa di carte gialle (una di quelle casse dove si sperava, fino a tutto il secolo scorso, di scoprire un giorno o l'altro, a forza di scavare, la pianta d'un tesoro), semplicemente una ricetta. Be', ho avuto un tuffo, qui. Diceva: *Il pampepato*. E diceva: « Noci; mandorle dolci, pulite, intiere; nocchie (ossia *nocciole*) lasciate anch'esse intiere; uva sec-

ca, possibilmente la passolina o zibibbo; candito a pezzetti; pinoli; cioccolata grattugiata; due noci moscate, pure grattugiate; miele; zucchero; una tazza di mosto cotto; farina per amalgamare e pepe macinato, questo a piacere, chi tanto e chi poco. Si maneggia ben bene, se ne fanno pagnottelle e si cuociono a forno moderato. Si mangiano fredde ». E le dosi? A occhio; c'è scritto: « A occhio ». Così, come vedete, avevo, abbiamo, tutto e nulla.

Ma solo dagli ingredienti, perdinci, mosto cotto, pepe, noci, nocchie, voi capite, perdinci, che questi dannati panforti sono ghingheri rispetto al panpepato; vanigliera da signorine, che ci berranno su il *bitter*. Il panpepato è sacro a gole incatramate di bevitori e a fior di ganasce. E se le signore della mia infanzia ne andavano matte, avranno trincato di nascosto (come io di nascosto addentavo). Io ho vivo, del resto, il ricordo di ovali purissimi su sfondo di botti, e dei più strambi pretesti che le interessate accampavano per le frequenti scese in cantina.

Bah. Non dilunghiamoci. Tutto m'ha tradito, anche quel coso. Avevo i denti teneri e me lo negavano; ho i denti arrotati da ogni fame e non lo trovo. Forse il panpepato è un sogno levato sopra di noi da nonne crudeli, senza denti.

ALBERTO MARIO MORICONI

LUMINARIE AL BRANDY

La piccola e casalinga luminaria di Capodanno, la stessa da tempo immemorabile, rappresentava pur sempre un piacevole ritorno. La mezzanotte, accompagnata dallo scoppio dei mortaretti, degli evviva e dagli inevitabili abbracci, ci coglieva al buio, rotto, all'ultimo rintocco, dalla fiammella d'un cerino che incendiava la grande zuppiera di cristallo. Restano radicate, le tradizioni, sono il cemento che lega le generazioni attraverso la corsa dei secoli. Distruggerle, significa rinunciare al passato ed avventurarsi senza difesa.

Nonna, con le sue mani ancora ferme, aveva preparato le castagne, prima bollendole in un pentolone con acqua leggermente salata; poi, dopo averle sbucciate accuratamente, le affogava nel brandy. Restavano così un paio d'ore, chiuse ermeticamente, perché il forte profumo del brandy e la sua stessa potenza non svanissero nell'aria. Sulla candida tovaglia di Fiandra, che dal cassetto usciva soltanto per le grandi occasioni, la zuppiera attendeva il grande momento. E dalla fiammella scaturiva l'incendio violento e quasi misterioso, d'un colore che non vidi mai uscito da una tavolozza. Riflessi azzurrognoli frammisti ad un arancione appena carico, con una sfumatura tremolante di bianco. Il buon brandy esalava il suo respiro per la gioia che accompagna la nascita d'un nuovo anno. Quando la fiamma si perdeva nel nulla, le luci venivano riaccese e le

castagne, assieme alla testina di maiale, costituivano il primo dono della natura.

Gli anni sono trascorsi veloci, la nonna ci guarda da lontano e noi, alle volte, nel frenetico rincorrerci di questa vita moderna, ritorniamo alla antica usanza, riducendola ad uno spezzettarsi della grande luminaria d'un tempo. Agli amici, nel dopocena, serviamo una semplice tazza di caffè. Ma dentro c'è una sorpresa, appena un goccio del buon brandy che i moderni alchimisti traggono dal succo delle uve delle nostre campagne. Ed a ciascuno il piacere di provocare l'incendio, al buio; e nel salotto, sparse qua e là, tante fiammelle che si perdono ed un profumo che permane nell'aria anche quando il ritorno della luce ha segnato la fine di quel momentaneo ritrovarsi.

LUIGI PAPO

L'AN-CÀ DA FÉ

Caro Dell'Arco

centellinando le preziose schede dell'inedito costumario enciclopedico — come un *archibùs* che conservi gli aromi delle più segrete erbe alpine — composto dal professor Massimo Sella con un « esprit de finesse » ed un lavoro appassionato degni davvero del « Tresor » di Mistral, sono entrato, sorpreso di non averla scoperta prima, da me, nella tipica cucina della biellese Val Cervo: l'*an-cà da fé*. La casa del fuoco: senza camino e quindi, sino al solaio di legno od alla volta di pietra, annerita e lucida come se fosse incatramata; con il focolare, il *fogliér*, nel centro: una spessa lastra con i *caminér*, due rozzi alari di granito e naturalmente la bella categhisa dai tre piccoli sostegni. I prodotti catramosi fissano la fuliggine e per questo le mani non si sporcano se accarezzi la parete grinzosa. Intorno, sta una cassapanca con schienale e, sotto il sedile rialzabile, il ripostiglio trasformato in un certo tratto da stia per i polli, con listelle di legno sul davanti. Sopra lo schienale è incernierato il *taolèt*, tavolino ribaltabile, e lungo il bordo superiore del *cassabanch* corre la *rumma*, mensolina che serve per posarvi i piatti o altri oggetti. La porta d'accesso è divisa in due riquadri indipendenti: quando vi era molto fumo si spalancava la metà superiore tenendo chiusa l'inferiore per evitare correnti dall'alto in basso; sovente era necessario aprire l'unica e piccola finestra detta *bonòm*.

Qualcosa di simile c'è nelle Alpi della Svizzera e nel Friuli gentile. *Ca' da fé*: casa del fuoco e un po', anche casa della fede. Della fede in una remota, preromana, civiltà montanara, comune a tutta la cerchia alpina. Come ricordo di questa fratellanza di popoli fieri e liberi restano oggi curiose minute vestigia: una per tutte, il pettine che si adopera per vendemmiare il mirtillo; sopravvive il brusìo di gnomi di streghe di fate e altri servizievoli «uomini selvatici»: voci appena sussurrate che può intenderle chi tra noi ha l'orecchio esercitato. E infine queste ultime *an-cà da fé* o *rauchbus*, travolte dalle pretese del televisore e dal disdegno per il focolare. Ma a Campiglia Cervo, alle *Ca di Bussit*, ce n'è una superstite che ora è proprio mia. Quando ti deciderai a risalire le vene che portano al cuore di Piemonte l'humus delle nostre montagne, arriva sino ai *Bussit*, fermati davanti alla porta che sull'architrave di granito tagliato ha scolpito 1760 e annunciati con la parola d'ordine: *Oi da cà!* Risponderò *Oi da là* e ti aprirò. Ti offrirò l'*archibùs* distillato all'alpeggio, e le *miasce*, sottilissime cialde (farina bianca, gialla, uova e zucchero) cotte tra piastre di ferro roventi sulla pietra del focolare, quasi primitive monete d'oro estratte dal crogiuolo in forma di largo disco irregolare; con te saranno altri amici: assisi sul *cassabanch* ridaremo olio al lume della *vëggia*, la dispersa veglia montanara, ed evocheremo insieme il culto dell'*Apollo bongustaio*.

GUSTAVO BURATTI

MANGIAR MALE

La trattoria Risorta aveva una sua minuscola fama tra gli intendenti (insalate alla francese, scampi alla internazionale...). Ma venne la guerra. E, con tanti orrori, uccise anche la rinomanza del piccolissimo ambiente.

Eppure le due stanzucce erano quasi sempre affollate: per via di una zuppa, mista di ceci e piselli secchi, pochissimo condita, che ingozzava i clienti: e mandava ciascuno a casa come fosse sazio.

Il segreto di quell'utile intruglio non venne mai del tutto scoperto. Scomparve presto: fu uno dei primi segni dell'avvento della pace. Nei nutriti rimase abbastanza a lungo una certa gratitudine, mista a un po' di rancore, perché la calda broda aveva di certo, come l'ortica per la pelle, qualità irritanti che si diffondevano dal corpo satollo allo spirito.

Era l'oste un ometto grassotto e piccolotto; uso a vantarsi, come un tempo dei piccoli suoi prodigi in fatto di cucinaria minore, del suo aver tenuto in vita, nei limiti del suo scarso possibile, parecchi avventori. Pare i grassi, a quel tempo introvabili, fossero d'origine dubbia assai; che è come dire: fin troppo palese a chi — ma eran pochi — volesse pensarci.

(A volte certi sgraziati cannelloni, di calibro straordinariamente grande, galleggiavano sulla densa purée; erano i giorni di « piatto speciale »).

Soleva un cliente scherzare su molte cose. E un giorno l'oste gli domandò un distico dei suoi per la benemerita trattoria. Subito ebbe la risposta:

*O piccola Risorta,
ti stavi meglio morta!*

Onde, bronci, corruccio della pallottola di burro, ossia del padrone. E divorzio tra il troppo vendicativo cliente e quelle due stanzette. Ma la guerra era già finita. E fu una riprova, ce ne fosse stato bisogno, della caducità dell'umana riconoscenza.

ALDO CAMERINO

L'INVERNO ODORA DI CALDARROSTE

Ogni stagione ha un odore che basterebbe da solo a suscitarcene il clima, la luce, la particolare atmosfera in cui essa si è identificata per noi nell'infanzia, quando la mente, che in quella età più trascorre e dimentica (in apparenza), ha invece quella memoria profonda ed inconscia che per tutta quanta la vita ci condiziona e governa senza parere, come in una musica il tono. Per me l'inverno ha l'odore caldo e cricchante e vorrei dir quasi fragile delle castagne arrostate, che agli angoli delle piazzette e dei vicoli son fatte saltare nella gran teglia forata dai venditori, perché la brace che sotto rosseggia ansimando le morda egualmente dovunque, tra il crepito delle bucce già prima a bell'arte ferite, per l'urgere dell'interno vapore. Hanno la polpa tra soffice e dura, che in bocca si sgretola dolce o resiste a seconda della cottura; e in una di quelle serate d'inverno che il vento vi getta tra gli abiti il gelo e tutta l'anima si raggomitola in voi, una manciata di arroste serve anche, chi se le versi dentro una tasca e v'immerga la mano a pescarle facendola di straforo indugiare, da delizioso scaldino: un po' rustico, certo, che lascerà tra le dita un sentore di cenere e di carbone, ma proprio per questo più allegro e caramente infantile. Una manciata di tiepida infanzia nel buio; e se arrostate son per lo più vespertine, al mattino vedrete le mamme mentre accompagnano a scuola i bambini comprar loro le allesse che odorano dalle caldaie fumanti: ed è

un profumo diverso da quello che vi ha crogiolato ieri sera, più denso e corposo, stamane, ed i coppetti di carta s'inzuppano del sugo bruno e aromatico (perfino il poetico lauro concorre all'imbalsamazione golosa) così tenace a macchiare.

Ma la castagna può essere anche servita in raffinatissimi piatti, come ad esempio lessata e poi lavorata con il giulebbe, ridotta quindi da un premitoio speciale a spaghetti sottili e lunghissimi che si dispongono in giro in giro al vassoio, come a formare un cratere al cui centro sarà un Monte Bianco di panna: dolce squisito ed esteticamente fatato, che vi darà anche il piacere di scommetter con l'ospite (e vincere) che alla vostra mensa farete portar gli spaghetti, invece che al pomodoro e per primi, da ultimi e con la panna montata.

LANFRANCO ORSINI

LA SOUYE

« Voyez vous que c'est beau,
totte le bêtze en tzan »
diave la duègne di sondzon
di vèr tzantë, lo coq
apèr de llie frèngan,
é la vèla nocenta i bor di ru.
Dama, l'è la colosse de la megnadzerie,
vatze, fèye, dendòn é lo tzevà détatà solitéro.
Tzeza pi bà, sortie di guetzèt, le polaille su lo tron
de la cllienda tzésuia
(tan de nòi, tan de nòi
quan lo pecllièt di bàou l'è groppà su
den la porta masseussa).
Di pleisì que vo-s-éi
mon cantique l'è tot émerveillà.
Avei, dama, entre no cetta souye immortella,
vous voyez que c'est beau.

EUGENIA MARTINET

IL PASTO (dialetto valdostano). « Voyez vous que c'est beau, tutte le bestie al pascolo » diceva la massaia dall'alto del verde pendio, il gallo presso di lei, arzilla e la vitella innocente in riva al ruscello. O dama, è l'armento della fattoria, mucche, pecore, tacchini e il cavallo staccato solitario. Un po' più in basso, uscite dal portellino, le galline sul trave dello steccato caduto (tanta neve, tanta neve quando il paletto della stalla è ben legato alla porta massiccia). Del piacere che provate il mio cantico è tutto estasiato. Avere, o dama, tra noi questo pasto immortale, *vous voyez que c'est beau*.

LE FERRATELLE

Le ferratelle abruzzesi sono le antenate, anzi le capostipiti di tutti i *crackers* d'oggiorno. E come si conviene alla remota origine hanno, almeno nell'aspetto, un che di araldico. Appaiono insomma pressoché blasonate. Eppure si tratta di dolci (o no) di semplice natura e di paesana fattura.

Il segreto è nel « ferro », lo strumento col quale si confezionano. Una specie di ferro da ostie con lunghi manichi a cerniera, che aprono e chiudono due rettangoli a libretto, ugualmente di ferro. Tutto lo strumento è pesante e, mentre alle donne tocca l'impasto, la manovra è fatica da uomo. Un tempo difatti era prerogativa patriarcale del capo di famiglia reggere sulla brace, arroventare, rivoltare, azionare la morsa, davanti al camino invernale carico di ceppi. Rapidamente si sfornavano le ferratelle; destinate, le prime, a scottare mani e bocca dei ragazzi pronti intorno a raccoglierle. Poi s'ammucchiavano nei cestelli di vimini. Ora è soltanto lavoro di donne, l'uomo ha da manovrare ben altre macchine.

Non si sa se ferratella derivi da ferro o dal disegno a piccola inferriata che vi risulta impresso. Probabilmente da tutt'e due. Nel centro, in un medaglione ornato di fioretti e stelle (i motivi del pastore sul legno), sono incise le cifre di famiglia, con un'idea di blasone appunto. È sempre un cimelio di famiglia, che non manca nelle grandi case paesane.

Quanto alla biscottata delizia che ne esce, proviene da una pasta frolla per la quale in antico si richiedeva puro frumento, ova tiepide di nido e olio della marina, prescritto per la sua limpida fragranza d'oliva, nonché zucchero e scorza di limone grattugiata.

A tocchetti, non più d'uno gnocco, la pasta viene posata al centro del ferro rovente, subito richiuso e presto riaperto, dopo una gitatina sulla fiamma. L'odorosa ferratella è pronta. Un largo sottile biscotto dagli orli ondulati, tenero ma non friabile, « senza mollica e senza crosta », l'autentico capostipite, finissimo genuino e salutare, dell'odierno *cracker* di produzione industriale. Da aggiungere che si possono fare anche con farina di granturco e in tal caso vi si mette sale con l'aggiunta di pepe a piacere. Le « gialle », cosiddette, preferite dagli uomini per vuotare un boccale di vinello frizzoso nelle sere di neve alta fuori dell'uscio e temperatura sottozero.

Le ferratelle per così dire bianche (in realtà dorate) sono da festa, nascite battesimi nozze comunioni — appaiono anche nei pranzi di consòlo — quelle gialle sono uno sprazzo di sole invernale. A favore delle bianche bisogna aggiungere che si possono imbottire, appaiate, con sanguinaccio o marmellata d'uva, che è altra leccornia prettamente abruzzese.

LAUDOMIA BONANNI

NOTA

Un « amico » (anonimo e con intenzioni ironiche) ci ha inviato *Venere in cucina* di Pilaff Bey, « il libro della cucina erotica », a cura di Norman Douglas, con una introduzione di Graham Greene. A titolo di curiosità, abbiamo trascritto per i nostri lettori quattro ricette: tre vivande e una bevanda, e si trovano dietro i disegni di Domenico Purificato coi quali si aprono le stagioni.

INDICE

a pag.	5	PRIMAVERA
	7	Antonio Baldini, <i>Una frittata con « precitutto » e « cipolletta ».</i>
	8	Giovan Battista Angioletti, <i>Bevitori di Borgogna.</i>
	10	Nerina Noro, <i>Çedla consà e polenta freda.</i>
	11	Anna Maria Banchieri, <i>Menù di quaresima.</i>
	13	Giovanni Cerri, <i>Nu zinne de ciele.</i>
	14	Domenico Zappone, <i>L'odoroso origano.</i>
	17	Elena Baggio, <i>La merenda tra gli iris.</i>
	19	Dyna Mc. Arthur, <i>Cipolline agrodolci.</i>
	21	Emanuele Zuccato, <i>Te vogio ben, o timido conegio.</i>
	23	Piero Collina, <i>Inno alla cucina comasca.</i>
	25	Maria de Maria, <i>Melanzane « come funghi ».</i>
	27	ESTATE
	29	Marcello Camilucci, <i>La fava, frutto « familiare ».</i>
	31	Libera Carelli, <i>Variazioni sul tema « pizza ».</i>
	34	Aldo Spallicci, <i>E' comar.</i>
	35	Gisella Azzi, <i>Nascita dei « meini ».</i>
	37	Piero Chiara, <i>Qual'è la storia del peperone?</i>
	39	Massimo Grillandi, <i>I maccheroni della nonna.</i>
	41	Giuseppe Marotta, <i>'O piatto mio.</i>
	44	Onofrio Galdieri, <i>Nostalgia dell'asprino.</i>
	45	Aurea Timeus, <i>Il landò e i fagiani ripieni.</i>
	47	Mario dell'Arco, <i>Osterie di Trastevere, cent'anni fa.</i>
	49	AUTUNNO
	51	Leonardo Sciascia, <i>Sembra facile fare un'arancina.</i>
	53	Giuseppe Valentini, <i>Agli arosti.</i>
	55	Emilio Guicciardi, <i>Poema delle anguille.</i>
	57	Vico Faggi, <i>Latte e vino.</i>
	59	Luigi Volpicelli, <i>Insalata, ben salata, poco aceto, bene oliata.</i>

- 15-
- a pag. 61 Carlo Martini, *Gabriele e i vini d'Italia*.
64 Camillo Brero, *Lait e castagne*.
65 Cesare Mainardi, *La polenta*.
67 Gino Doria, *Le vie del... Vouvray*.
69 Glauco Rino Nesi, *Per San Michele la succiola nel
paniere*.
71 INVERNO
73 Bonaventura Tecchi, *L'aringa e i maccheroni con
le noci*.
75 Carla Porta Musa, *Il natale degli spazzacamini*.
76 Gina Mancini Piserchia, *Bignè de pommodori*.
77 Oliviero Honoré Bianchi, *Gnocchi alle prugne*.
79 Emma Gianturco, *Il piatto dell'amicizia*.
81 Alberto Mario Moriconi, *Il panpepato*.
83 Luigi Papo, *Luminarie al brandy*.
85 Gustavo Buratti, *L'an-cà da fé*.
87 Aldo Camerino, *Mangiar male*.
89 Lanfranco Orsini, *L'inverno odora di caldarroste*.
91 Eugenia Martinet, *La souye*.
92 Laudomia Bonanni, *Le ferratelle*.