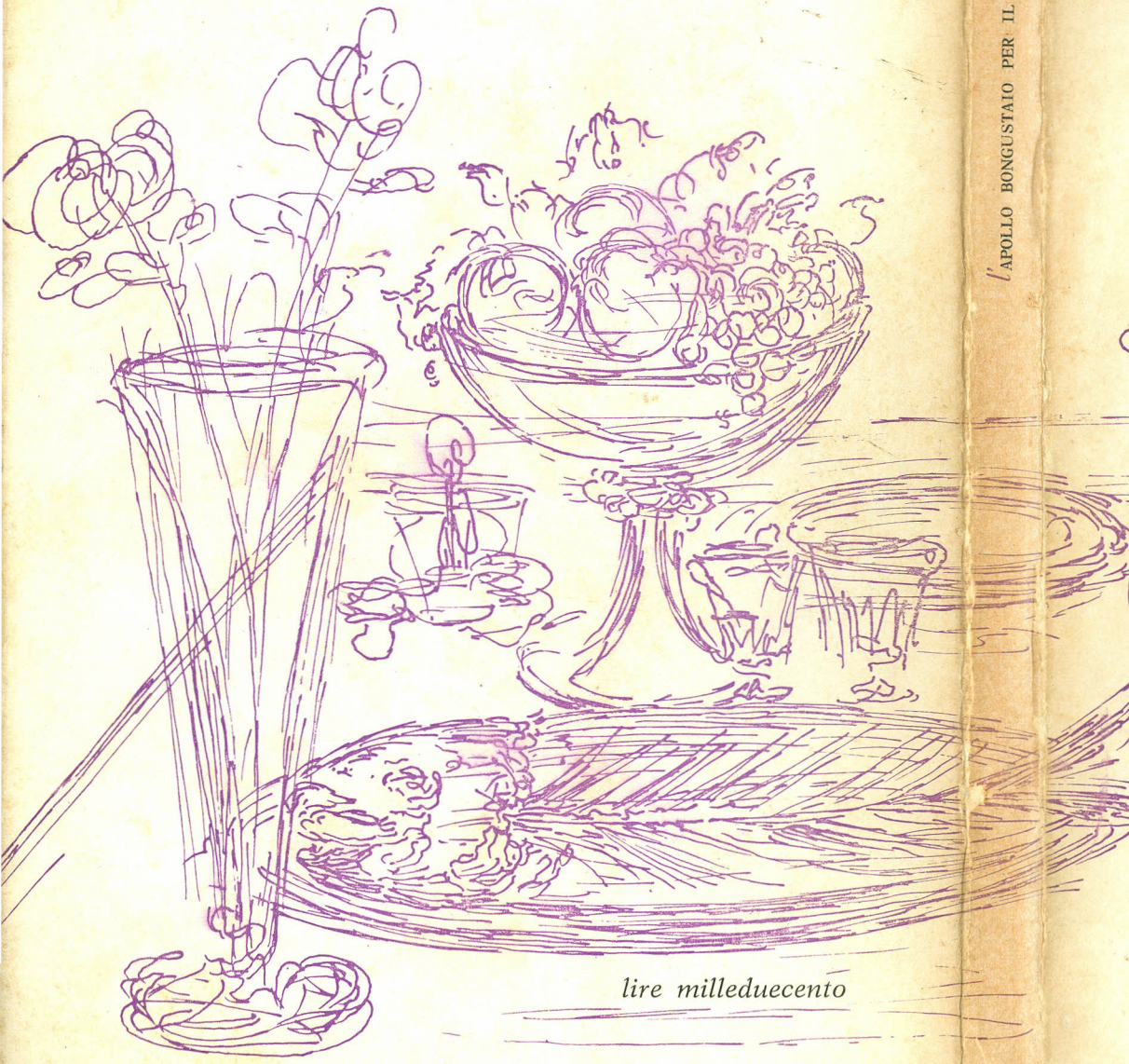


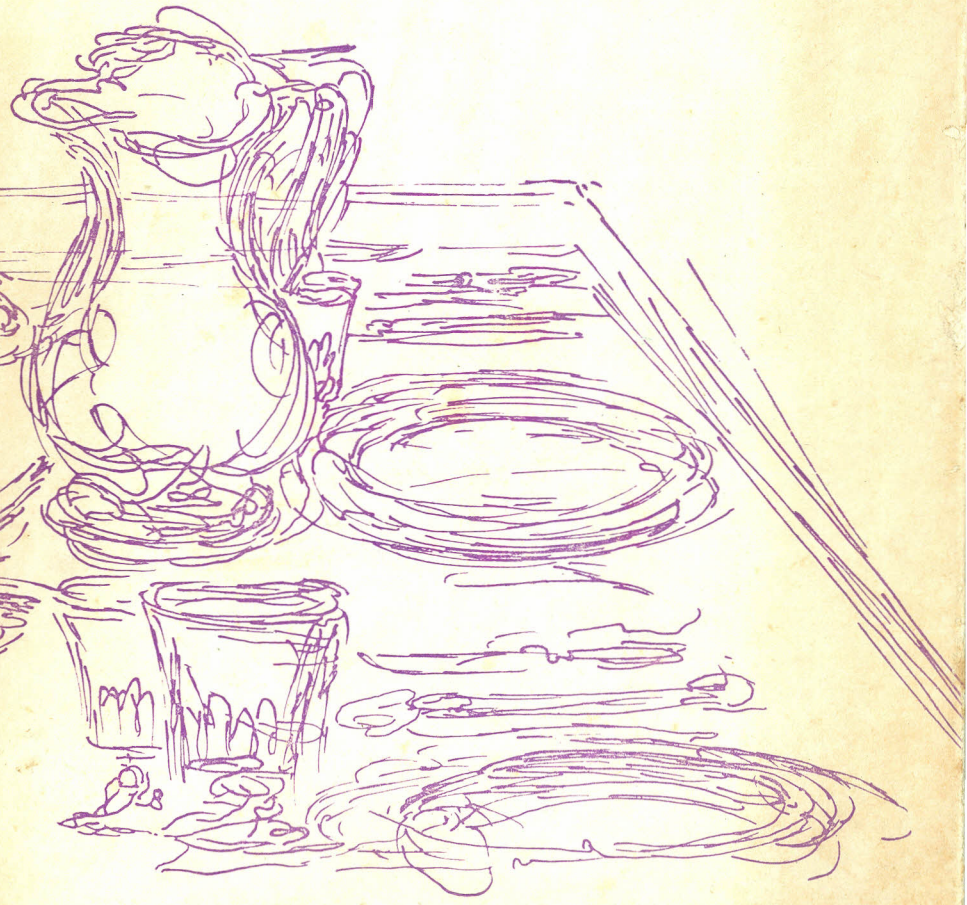
lire milleduecento

l'APOLLO BONGUSTAIO PER IL 1965

l'APOLLO BONGUSTAIO

ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1965

A CURA DI MARIO DELL'ARCO



l'APOLLO BONGUSTAIO PER IL 1965

l'APOLLO BONGUSTAIO

ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1965

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

« IL NUOVO CRACAS »

196

*l'*APOLLO BONGUSTAIO

sovraccoperta di
Angelo Urbani del Fabbretto

disegni di Domenico Purificato

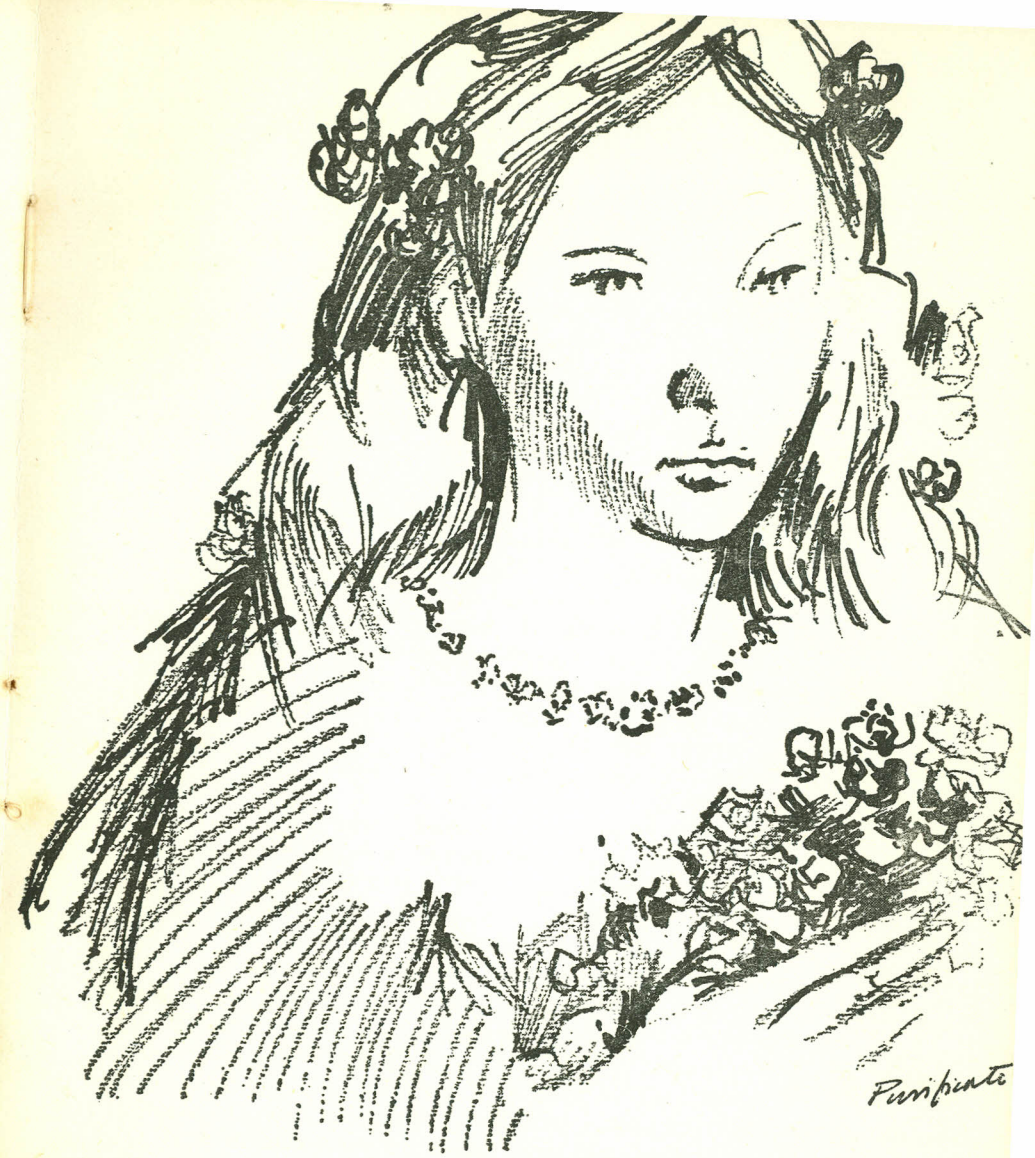
*l'*APOLLO BONGUSTAIO

ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1965

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

« IL NUOVO CRACAS »

MARIO DELL'ARCO - ROMA, VIA DEI GOZZADINI 38
TIP. « CAMPO MARZIO » AL VICOLO ROSINI
DICEMBRE 1964



APOTEOSI DELLA MISTICANZA

La « misticanza » è una insalatina di varie erbe minute, frastagliate, arricciate a dovere e tanto profumate da titillare il naso anche al bongustaio più ritroso. Buona la lattuga, buone la cappuccina e l'indivia, buonissime la cicoria e la riccetta; ma il loro rapporto con la « misticanza » è lo stesso che corre tra la scrittura inglese e la geroglifica: una è chiara e leggibile, l'altra è tutta da decifrare.

La « misticanza » è nata a Roma. Non sappiamo se verdeggia o possa verdeggiare altrove, e come si presenta, e come la chiamano. Anche se c'è, a Palermo, a Napoli, all'Aquila: anche se appare di onesta presenza, non illudetevi! Non può reggere assolutamente il confronto con quella romana, anzi « romanesca », il quale attributo, accompagnando l'erbaggio (fava, carciofo, pisello che sia), sottolinea la sua tenerezza e fragranza.

Forse, a conferire alla « misticanza » tali qualità, sono gli umori succhiati dai relitti degli antichi monumenti. Fino a cent'anni fa, ogni urbano convento teneva a possedere il suo orticello (una coccarda verde contro l'intonaco a brandelli) e frati e monache, con uguale unzione e attenzione, vi alternavano la cura dell'anima alla cura della « misticanza ». Al mattino presto, il frate questuante (un fra' Galdino di piazza Barberini) muoveva verso il rione popolare, Sant'Eustachio, Parione, Ponte, la bisaccia piena di « misticanza », e con la modica spesa di un baiocco ve ne offriva una manciata generosa.

La « misticanza » l'hanno cantata barba di poeti. Eccone un paio: Ludovico Leporeo e Benedetto Micheli, un veneto di Cormons e un romano di Roma. Ludovico Leporeo ha un leporeambo, *Insalata acconcia da B. D.* « Acconcia », cioè accon-

ciata, preparata, da Milla (la fanciulla nascosta dietro le due iniziali B. e D.), i verdi delle varie erbucce digradanti in cerchio secondo la intensità, lieve il trapasso dalla fogliolina lineare alla fogliolina frastagliata o seghettata o sfrangiata.

Il leporeambo, in genere, è un'accozzaglia stridente di rime: due, tre, quattro, perfino cinque nello stesso verso. Stavolta no. Vuoi la luce che irraggia dalle mani femminee (« neve animata ») immerse nel « gran nembo » verde, vuoi la tenerezza racchiusa nell'umile atto di trascegliere erbuccia da erbuccia, fluisce nitido come acqua di fonte e le rime al mezzo si sono prese affettuosamente a braccetto (nembo-grembo, sfoglia-inoglia, ruca-lattuca), testimonianza di un'armonia di rapporti che diviene armonia del leporeambo stesso:

Milla un gran nembo ha in grembo d'insalata:
la sciacqua, e trae dall'acqua ogn'alga vieta;
poi la sfoglia, l'inoglia, e l'inaceta;
pian pian con bianca man, neve animata.

Mesce e ruca e lattuca a pena nata
di cui presenza ogni appetenza è lieta,
esca gentil non vil d'egra dïeta,
dolce pietanza, e mescolanza grata.

Tre tenere erbe a Venere gradite,
boragine, piantagine, e cariota
che a ber con gusto, il bel veder ne incìta.

Ma sento, oimè, che il vento entro m'arruota:
Milla mia, sìami pia, recami aita,
che ogni erba rea d'arte circea t'è nota.

Benedetto Micheli è pescatore accanito e cacciatore accanitissimo. Alla lunga sosta presso la « bilancia », dove aspetta al varco il cefalo che risale il fiume per purgarsi nell'acqua dolce, alterna la lunga scarpinata sull'erba, l'occhio attento all'improvviso frullo dell'allodola. Caccia e pesca

aguzzano l'appetito. Alla prima osteria campestre, non c'è da strologarsi troppo sul menù: pollo arrosto e « misticanza », anzi « misticanza » e pollo arrosto. La insalatina, con la sua nutrita serie di verdi, è fatta apposta per clorofillizzare l'estro appassito dal solleone o intirizzito dalla tramontana e nasce l'Omaggio:

Primofior, grespigno, ogliosa,
piedigal, ruga e acetosa
se riccoglie in qua e in là
e se fa misticanzina...

Attenzione, però. C'è misticanza e misticanza. Noi, con buona pace di frati e monache, e il massimo rispetto verso l'orticello urbano, preferiamo la misticanza spontanea, del prato del fosso della « spalletta », anche se per assaggiarla dobbiamo arrivare ai Castelli Romani.

Per comodo del lettore bongustaio, stendiamo qui il catalogo delle varie erbucce componenti la misticanza agreste, così può reclamare se l'oste, nel rimondargliela, ha lasciato fuori l'erbuccia più espressiva:

acetosa, bucalossi, caccialepri, cicorietta, costa-d'asino, cresta-di-gallo, erba-noce, grespigno, ogliosa, piede-di-papavero, piè-di-gallo, pimpinella, porcacchia, primofiore, raponzoli, rughetta.

Attenzione, attenzione! Alcune erbe sono così minute da sfuggire all'occhio di chi le raccoglie; ma non è detto che il buon Dio, allungando dai cieli una mano piena di semi, non ne faccia nascere altre inedite, a conforto della nostra gola.

Sicché, a quanti di voi, cari lettori, mi aiuteranno ad arricchire il mio catalogo, esprimo anticipatamente un vivo grazie.

MARIO DELL'ARCO

« SPAGHETTI ALLA NORMA »

Per la geniale inventiva dei catanesi corre il detto « cose di Catania », come per dire « città di cose straordinarie e originali nel contempo ». Proprio per questo spirito e genialità e per l'adorazione verso il proprio concittadino Vincenzo Bellini, i catanesi hanno voluto dedicare al capolavoro belliniano la ricetta del più squisito piatto di spaghetti, denominandolo: « spaghetti alla Norma ». Così, da buongustai, hanno associato alla ricreazione dello spirito quella della gola.

La ricetta, alquanto semplice, è una felice ispirazione d'arte culinaria, un piatto smagliante di colori accesi dal sole di Sicilia: « Biondi spaghetti e brandelli di pesce mascolino, di quel mare. Un fritto di melanzane turche, sugli spaghetti in porpora, si adagia a motivo d'uguaglianza razziale lasciandosi profumare da verdi foglie di basilico, mentre dalla grattugia fiocca la ricotta salata ».

Si può dire davvero che l'Etna è tutta in quel piatto, con fuoco di rosso di salsa ammantata di quella bianca « ricotta salata ». La Norma è servita in forchetta. Quando in fondo al piatto il pentagramma culinario non ha che qualche nota con codino di croma, viene proprio da dire « cose di Catania ». Domani, a grande richiesta, replica di « Spaghetti alla Norma ».

SALVATORE DI PIETRO

« TROTE ALLA MARIÙ »

Invano, l'amo guarnito di mollica e non del « bachino » di prammatica si accosta al muso schiacciato del mite abitatore del Serchio: la trota, fatta esperta dalle vicende di migliaia di antenati, che l'hanno preceduta nella lotta contro l'uomo, non abbocca, ma, per una singolare forma di curiosità — o sarà irriverenza — sosta nel verde anfratto che a metà, come fosse incastonata nel cristallo, la scopre.

A momenti, un fremito di indecisione o di ripulsa corre il viso camuso della snella creatura, che non vuole immolarsi alla nostra sete di preda e non desidera neppure, almeno stando all'apparenza, deluderci del tutto. La tenzone è sottile e, in qualche modo, gentile e opinabile. Vale la pena di attendere. Nel mattino che avanza, la cima solenne della Pania, cara al Pascoli e al Dini, svetta fra l'azzurro del cielo e lo smeraldo cupo dei boschi. Un rèfolo di vento, incanalato lungo la valle sul cui sfondo Castelnuovo, la piccola capitale dell'Ariosto, sta composta e manierosa con il piglio di una vecchia signora: un sospetto appena di brezza vellica le foglie dell'albero alla cui ombra seduti tendiamo il risibile agguato. Tutto invita a fantasticare.

Può darsi bene, intuiamo, che un ascendente del pesce il quale ora ci tenta, abbia contribuito, con le sue carni sàpide e bianche, a festini consegnati ormai alle cronache minori della poesia. La sera precedente, il Lemetti che gestisce ancora la bottega dove Giovanni Pascoli sostava volentieri a bere il vino corposo della Lucchesia, ci aveva infatti parlato della ricetta preferita dall'autore di *Myricae* per cucinare le trote. Mariù, la fida so-

rella, nettava e preparava i pesci e poi li condiva con poco sale e pochissimo pepe. Insaporiva quindi nella vasta cucina delle fettine di cipolle con burro e aromi di vario genere. Il Lemetti non conobbe mai il nome di questi ultimi, perché si trattava di un segreto di cui la singolare cuoca era orgogliosa. Imburrata una piastra, Mariù vi poneva le cipolle e vi allineava sopra le trote, come soldatini in parata. Poi versava, con mano parca, un poco di vino rosso, ma di quel buono; copriva il tutto e passava al fornello. Quando l'intingolo cominciava a bollire, metteva la piastra al forno per dieci, quindici minuti, a calor basso. Le trote, appena cotte, venivano poste sul vassoio di portata. Ma non finiva qui la preparazione della blanda pietanza. La gentile Mariù filtrava il sughetto e vi incorporava un poco di burro e di farina: metteva quindi a bollire per qualche istante, dopo avervi aggiunto dell'estratto di carne. La salsa, che acquistava una consistenza di crema, trovava la sua sistemazione ultima sui pazienti pesci in attesa. Il buon Lemetti, dopo più di sessant'anni, ancora si leccava le labbra, mentre noi, incantati, lo stavamo a sentire.

MASSIMO GRILLANDI

Il cicaleccio delle « amiche del giovedì » contrariava la nonna quando volgeva al pettegolezzo, alla maldicenza-sottintesa e garbata; la nonna afferrava allora il fiocco del campanello, e allo squillo rispondeva la Sandra.

Preceduta dall'aroma del caffè, compariva strigliata e impettita, posava tazzine, caffettiera, e tornava con un trionfo di biscotti, bene in mostra quelli di sua confezione, i più semplici e onesti, da lei battezzati « biscotti d'oro ».

E il cicaleccio delle amiche della nonna si avviava a panorami zuccherini.

Noi bambini, esclusi dal ricevimento, colme le mani di biscotti consolatori, indugiavamo curiosi e cauti sotto la finestra del salottino a terreno a bere parolette profumate di rosolio e di vaniglia: ché all'interno le dame gareggiavano appunto nel vantare budini torte e ciambelle.

Ma quando la voce sommessa d'accento straniero evocava delizie aristocratiche — il « budino della baronessa », le « mele della duchessa » — o fantastiche e misteriose — il « nido d'uccelli », il « cibo degli angeli », il « budino di san Leonardo » — tendevamo collo e orecchi, e Alfredo ranocchietto tentava addirittura un balzo verso l'inferriata.

Avvenne poi che io, umiliata dalla pagella, e in cerca di una qualsiasi riabilitazione, proponessi in famiglia di affidarmi a Sandra di tanto in tanto, per elementari esperimenti gastronomici.

E come non avrebbe, Sandra che mi adorava, cominciato con l'iniziarmi al suo più dolce umile segreto?

Sola in cucina, col pulcino azzoppito di recente, mogio sotto una sedia, mi fasciai dunque un giorno nel grembiule della Sandra, candido come

il suo cuore, e guardai il tagliere: campo di battaglia sul quale si schieravano ben duecento grammi di fiore di farina, cinquanta di burro, cinquanta di zucchero in attesa del mio assalto: senza dire del latte, due dita in un bicchiere, e di quel pizzico di sale e di lievito di cui, lì per lì, trascurai l'importanza.

Montai sullo sgabello, mi rimboccai le maniche, e rimuginai la lezione, fra strategica e magica, per cui quel drappello avrebbe dovuto mutarsi, con la sola arma delle mie mani, in soavi « biscotti d'oro ».

Animo: la farina è già alla mia portata; ne faccio un monticello, vi scavo una buca, la colmo di zucchero e di burro, e il pizzico di sale e il pizzico di lievito si fanno avanti a ricordarmi il loro valore. Impasto, ammorbidisco col latte tiepido, mi affanno sull'amalgama perché risulti pasta soffice, do di piglio al matterello, la riduco a sfoglia non troppo sottili che taglio a brevi striscette snelle, e canto vittoria.

Ma che rumina il forno al quale affido il compito che deve coronarla?

Debbo dire che il pulcino zoppo prese a pigolare lamentosamente proprio quando la prima ondata di profumo si diffondeva ad annunciare il successo imminente.

Accoccolata sullo sgabello, col pulcino in grembo, inventavo intanto la più commossa ninnananna che abbia mai cullato un piccino.

E il profumo si mutò in acre odore di bruciaticcio, e dall'uscio sbucò il naso della Sandra, più dell'usato voltato in su.

DYNA MC. ARTHUR

TOVAGLIOLO AL COLLO

Tra le cose più astruse, che non ho mai capito, è la faccenda del tovagliolo. Uno non può annodarselo al collo o fissarlo al colletto, che sùbito lo guardano come fosse un contadino. Ora, a parte che i contadini sono i soli che hanno sempre lavorato nel mondo, che cosa c'è di sconveniente, domando, e a chi può dar fastidio, se mi metto la salvietta in un modo invece che in un altro? Forse perché, steso sul petto e sulla pancia, il tovagliolo richiama la badiale felicità di un prete di campagna, di quelli che ancora onorano la buona tavola e il buon vino, tanto che vi si parano a festa? Ma non si tratta, allora, di una storia di guerra di religione, e con la scusa del tovagliolo, si cerca di volgere altrove la gente? Se è così, me ne annodo dieci, io.

Certo, con tutto quel bianco in mostra, si attesta senz'altro che ci si sta volentieri a tavola: ma le persone « bene educate » dovrebbero forse solo arricciare il naso e mostrarsi inappetenti? Questa è ipocrisia; e con tutto quello che si può dire contro il mondo moderno, non saprei in nessun modo prospettarne l'educazione come ipocrisia.

L'argomento che sembra regger di più, è che, quando si mangia, non ci si dovrebbe sporcare. Secondo gli inglesi, anzi, non dovremmo nemmeno bagnarci le labbra, tanto che, nei loro « colleges », hanno addirittura eliminato le salviette, anche di carta. E nulla è più umiliante di quel doversi imboccare impettiti e ritti, come si inforcassero spilli. Così, all'atto pratico, ristoranti o trattorie, è sempre un correre con flaconi di talco, perché uno s'è sporcato lì, l'altro qua.

Quella brutta schizzinosa di ieri sera, ad esempio, vestita di verde come un ramarro, e pelata

dalle tinture e dalle permanenti come il sedere di una bertuccia, che riuscì a mandar di traverso la cena anche a me, non solo ai figlioli: « Così no, Pier Francesco », « Sta' ritto, Gian Carlo », « Mangia più adagio, Maria Carlotta », e che poi dovette mandare in giro, proprio lei, la figlia maggiore, Maria Ludovica o Maria Antonietta, non rammento, in cerca del talco, perché si era imbrattata di olio da dovercene versar sopra un barattolo.

Se i risultati son questi, viva la faccia del tovagliolo. Mangi e bevi tranquillo come un priore, discuti, parli, sturi ancora un'altra bottiglia, e poi, quando infine te lo snodi dal collo, ti ci ripassi ben bene la bocca e le mani, e tutto è a posto. Per qual ragione, durante il pasto, star sempre con la preoccupazione della cravatta o del vestito? Non ci son, forse, già troppi patemi, nel mondo, capaci di incenerirci?

LUIGI VOLPICELLI

LE PRELIBATE
« LUMACHE ALLA COMASCA »

Soltanto alcuni anni or sono se ne trovavano molte verso Lora, Camnago, Lipomo (tutti paesi o paesini non lontani da Como, così verdi per di più da rimanere estasiati a guardarli). Ora dobbiamo far festa a quelle che arrivano da Cuneo.

Hanno un « pedigree », le lumache, da intimidire il buongustaio più raffinato e più dotto, se si pensa che comprendono tutte le specie della famiglia dei Limacidi e quelle della famiglia degli Arionidi. E molte sono le virtù attribuite loro nell'antichità. Il nostro Plinio e Galeno — considerato il più grande medico dopo Ippocrate — sostenevano che la « Lapis Limacum » (limacella) guariva il mal di capo. Gli empirici adoperavano brodi ed estratti di lumaca per cicatrizzate ferite, per arrestare emorragie, per guarire catarri bronchiali, ernie, malattie d'occhi, per combattere febbri ostinate. Inoltre con il muco delle lumache impastato con calce polverizzata essi ottenevano un mastice adesivo.

E dopo questa premessa, ecco la ricetta comasca. Puliamo e laviamo, senza economia di tempo di acqua e di aceto, un chilogrammo di lumache sgusciate; asciughiamole delicatamente con un lino ben pulito, e infariniamole. Mettiamo sul fuoco un recipiente di terracotta (quello che nel nostro dialetto si chiama « stuvin ») con due cucchiai di olio d'oliva, un pezzetto di burro, mezza cipolla (le saporite cipolle di Brunate), mezza carota, un pochino di sedano, erba salvia, timo, maggiorana (queste erbe se si colgono un po' più giù di Brunate, a San Tomaso, hanno una fragranza eccezionale), tutto tritato finemente. Facciamo rosolare, deponiamo le lumache e continuiamo la to-

statura, sempre con delicatezza. Saliamo, aggiungiamo un pizzico di droghe (sono indispensabili), un cucchiaino di salsa di pomodoro, spruzziamo con mezzo bicchiere di vino bianco o di marsala e un bicchiere di acqua calda. Cuociamo il tutto a fuoco lento e ben coperto per tre ore. Prepariamo nel frattempo, tritati, prezzemolo, mezzo spicchio d'aglio e un poco di scorza di limone, che metteremo nello « stuvin » soltanto verso la fine della cottura. Prima di servire uniamo un pezzetto di burro crudo, che dev'essere freschissimo, rimestiamo con dolcezza e mangiamo le « lumache alla comasca » insieme alla squisita polenta.

CARLA PORTA MUSA

PEPERONCINI COME ZUCCHERINI

Belli, se non bellissimi a vedersi, d'un colore rosso-rubino che, inoltrandosi l'autunno e quindi l'inverno, giù giù fino ai primi aneliti della primavera, si fa a poco a poco più intenso e chiuso, come di una brace che, sotto la cenere, conservi un calore più antico e vivo: pendono a grappoli fitti lungo stipiti di finestre e balconi, o, a ghirlande, vanno da uno stipite all'altro, come strane collane o misteriosi festoni preparati per l'arrivo di chi sa quale inusitato personaggio o in onore del santo patrono, pure se, alla lontana, quelle collane possono a qualcuno ricordare remote isole felici, mentre però ai poveri paesi di Calabria del Cosentino o del Catanzarese nessun ospite è atteso, né i viaggiatori in auto possono attendersi ovviamente un tale segno d'omaggio.

Ma non si tratta di fiori o d'altro. Si tratta invece di peperoncini a corolla poco più grandi d'una ciliegia duracina, che, infilati per il peduncolo con un refe di spago, l'uno stretto all'altro, pigiato all'altro, formano una specie di mostruosa e suggestiva proliferazione, che, lasciata alle intemperie per mesi, si quintessenzierà, salvo a disfarsi sotto la pioggia o a disperdersi col vento.

Per carità, il forestiero non chieda cosa siano quei simboli, tantomeno pensi a immagini apotropaiche, valide cioè a scacciare l'occhio funesto del prossimo (anche se il peperoncino, preso in sé, a sé stante, un tale potere ce l'abbia, e come!), perché gli indigeni sarebbero costretti a dargli una dimostrazione pratica, a sue spese. Quantomeno, cioè, all'incauto viandante, dopo averla strappata dal grappolo e averle data una strofinatina sulla manica, gli darebbero da assaggiare una di quelle inno-

centi ciliegine, che sarebbe esperienza atrocissima, da non dimenticare per la vita.

Al contrario, quei peperoncini la gente del luogo se li mangia come zuccherini. La gente s'alza ch'è ancora buio, prende una boccata d'aria e subito si fa il palato masticando uno di quei grani di fuoco, ma senza battere ciglio, come uno zabaione, perché — a loro sentire — dà vigore e accende la mente. Più tardi ancora, quando si sentirà vuoto lo stomaco, la gente sfila dalla tasca un'altra ciliegina e se la mastica pian pianino, beandosene e rinfrancandosi. Se poi, di lì a qualche ora, la gente avrà a che fare col prossimo o sarà presa da sue ubbìe o attraverserà i soliti cinque minuti bruttissimi, eccola ricorrere di bel nuovo agli infallibili peperoncini, che fanno da amico, da sigaretta, da corroborante, da scacciapensieri, da energetico, da aperitivo, da digestivo e, stando a molti, anche da afrodisiaco, sono sempre un toccasana infallibile, un portento, i terribilissimi peperoncini che, su una fetta di pane nero e duro, messo appena a rianimarsi sulle braci, la gente strofina fino allo strazio, così la mollica si fa rossa, vaiolata di semi, sanguinante, e c'è da starnutire e da piangere a due metri e più di distanza.

Direte: « Chi sa quante enterocoliti laggiù! ». E invece niente. In Calabria nessuno ci ha l'enterocolite, anzi tutti sono forti, inattaccabili dalle malattie e muoiono a tardissima età.

Del resto, un professorone americano, che ha voluto di recente scoprire il segreto della longevità di certe popolazioni della Pennsylvania, dopo avere sciupato anni di ricerca e milioni parecchi, ha dovuto riconoscere che l'elisire di lunga vita era racchiuso esclusivamente nei peperoncini alla paprica e in nient'altro, quei peperoncini che, di questi giorni d'estate, le donne di Calabria coltivano nei vasi, li adornano d'un fiocco, li concimano, li proteggono dai bruchi, eccetera, e, tutte le sere, li abbeverano per farli crescere più gagliardi con acqua e vino, e poi li ammirano, li contemplano, li carezzano e poi scoppiano a ridere senza un apparente perché, mentre, invece, impudiche e scostumate come sono, a chi sa che cosa alludono, chi sa che ci vedono in quelle cosette rosse che hanno il fuoco dentro, le scandalose!

DOMENICO ZAPPONE

LA FRITTATA DI MEDARDO ROSSO

Medardo Rosso molto amava la Toscana. I suoi colli, i suoi aromi, le sue luci « C'est trop beau! » (Medardo Rosso, lo scultore che i vociani seppero valorizzare in Italia, era uomo curiosissimo anche nel parlare: mischiava con rapida disinvoltura parole italiane, francesi e « meneghine »). A volte capitava in casa Prezzolini (a Firenze) pieno di leccornie e di bottiglie; e con la signora Dolores amava cucinare vivande.

Una volta — ricordò il povero Soffici — volle fare in casa di Carrà una frittata a suo modo. Cìntosi un bianco grembiule da massaia, frullò le uova, tritò gli odori e gli ingredienti, versò il tutto con olio in una piccola padella, e fece cuocere a fuoco vivo. Cotta che fu la frittata da una parte, si trattava di rivoltarla per farla cuocere dall'altra: e qui era il punto d'impegno per Rosso: la sua rara valentìa. Medardo tirata a sé la padella, ne osservò attentamente il contenuto, la scosse per verificare se la frittata fosse al tutto distaccata dal fondo: poi s'impostò a gambe larghe nel mezzo della cucina, prese le misure, e infine, con un gesto energico da giocoliere, la fece saltare in aria, fin quasi al soffitto, seguito dagli sguardi stupiti e trepidi di Carrà; il dischetto dorato si rivoltò, ridiscese precipitando. Ma Rosso già gli era sotto col suo padellino teso e pronto: un movimento quasi impercettibile, perfetto, e vi raccolse la frittata intatta. Alle meraviglie dell'amico pittore lo straordinario cuoco spiegò: l'ho fatta andar così alta perché la padella è tanto piccola: avevo bisogno di tempo per calcolare il momento esatto della discesa.

Mai Carrà mangiò una frittata così inaspettata e saporita.

CARLO MARTINI

VECCHIE CRONACHE PAVULLESI

Durante la prima guerra mondiale, a Pavullo inventarono le lasagne tricolori, cioè a fette verdi, bianche e rosse. Quei golosi poterono così, con la coscienza in pace, continuare i loro riti gastronomici. Il colore delle lasagne conciliava le ragioni della gola con quelle del patriottismo.

C'era una sfida tacita: tra Pirro, che mangiava e beveva, e i miei contadini che arrivavano con l'umido e i bottiglioni. Quel braccio di ferro si protrasse a lungo. Poi, con passo fermo, Pirro lasciò la casa, scese il sentiero, scomparve dietro la curva. Solo io, che l'avevo seguito, assistetti al suo crollo. Ma poiché seppi tacere, il suo prestigio rimase immacolato.

Giorgio fu rovinato dal matrimonio. Non dal suo, da quello di un amico che lo invitò al pranzo di nozze. In vena, euforico, stuzzicato dalle squisitezze del menù e dall'ammirazione dei presenti, Giorgio spazzò quattordici pietanze. Fu un brutto colpo per la sua linea e il suo fegato, che non si ripresero più. Dovette mettersi a dieta e, perché non si sapesse, emigrò a Milano, dove per consolarsi prese una libera docenza.

A Lazio era affidata la bandiera della famiglia. Era il migliore di noi e anche quella volta si batté gagliardamente. Ma io avevo capito subito, cioè alla sesta o settima portata, che con Buriani non c'era niente da fare. Volle anzi stravincere. Alla fine, quando gli altri erano alle corde, ordinò un formaggio pecorino e se lo mangiò tutto, di gusto, e col pane. Il declino della mia famiglia era iniziato e, uno dopo l'altro, anche noi dovemmo abbandonare il paese.

VICO FAGGI

URDINAZION

Donch òst: caplétt, ajbana
e dal mati brasul,
ch'aven na fam puttana,
na së da rumagnul.
Dla piè fretta in padèla,
dla copa, de' cudghen
e, arustì sla gardèla,
so quent pett e d' tacchen.
Du pogn d'insaladena
d' quella che a nö la n' dspiis,
ch' l'è murbia e rizzulena,
cmè e' cioff - ohilà! - ch'u n' s' dis.
Fnì l'albana, e' sanzvës;
pu un bicchiren e d' sgnapa...
L'è mej che, pr a n' fé al spës,
ost, cli d' tu' moj la scapa.
Dopp ch'u s'è dbu e magnê
un' s' po n' mulé na canta...
Nö a cantaren a tott fiê:
« ch'u ti darà la pianta... ».

NETTORE NERI

ORDINAZIONE (*dialetto romagnolo*). Dunque, oste: cappelletti, albana e delle portentose braciole di pecora, ché abbiamo una fame puttana e una sete da romagnoli. Della piada fritta in padella, della coppa, del cotechino e, arrostiti sulla graticola, dei petti di tacchino. Due pugni d'insalatina, di quella che a noi non dispiace, ch'è morbida e ricciolina, come il ciuffo — ohilà! — che non si nomina. Finita l'albana, il sangiovese; poi un bicchierino di sgnappa. È meglio, a scanso d'equivoci, oste, che tua moglie scappi. Dopo che si è bevuto e mangiato non si può non mollare una canta... Noi canteremo a tutta gola: « che ti darà la pianta... ».

BEVEVANO BRANDY E NON LO SAPEVANO

In tutte le guerre che si rispettano c'è sempre un qualche cosa che affratella i soldati delle due parti. Si ammazzano, ad esempio, senza pensarci, o meglio, ne pensano mille e una per ammazzarsi a più non posso e, alla fine, si accordano le tregue per curare i feriti e dar sepoltura ai morti. Oppure, a capodanno, tra lo scadere del vecchio ed il vagire del nuovo, mettono pausa agli spari: un « buon anno » accompagnato magari da un « accidenti a te! », ma sempre in comunione di intenti. E, ancora, pensate a quello che accadeva in colonia quando a fronteggiarsi erano italiani e francesi. Avevano sempre in comune, nella borraccia più piccola o in qualche strana bottiglia, un po' di cognac. Nemici fin che si vuole, ma il cognac non mancava mai.

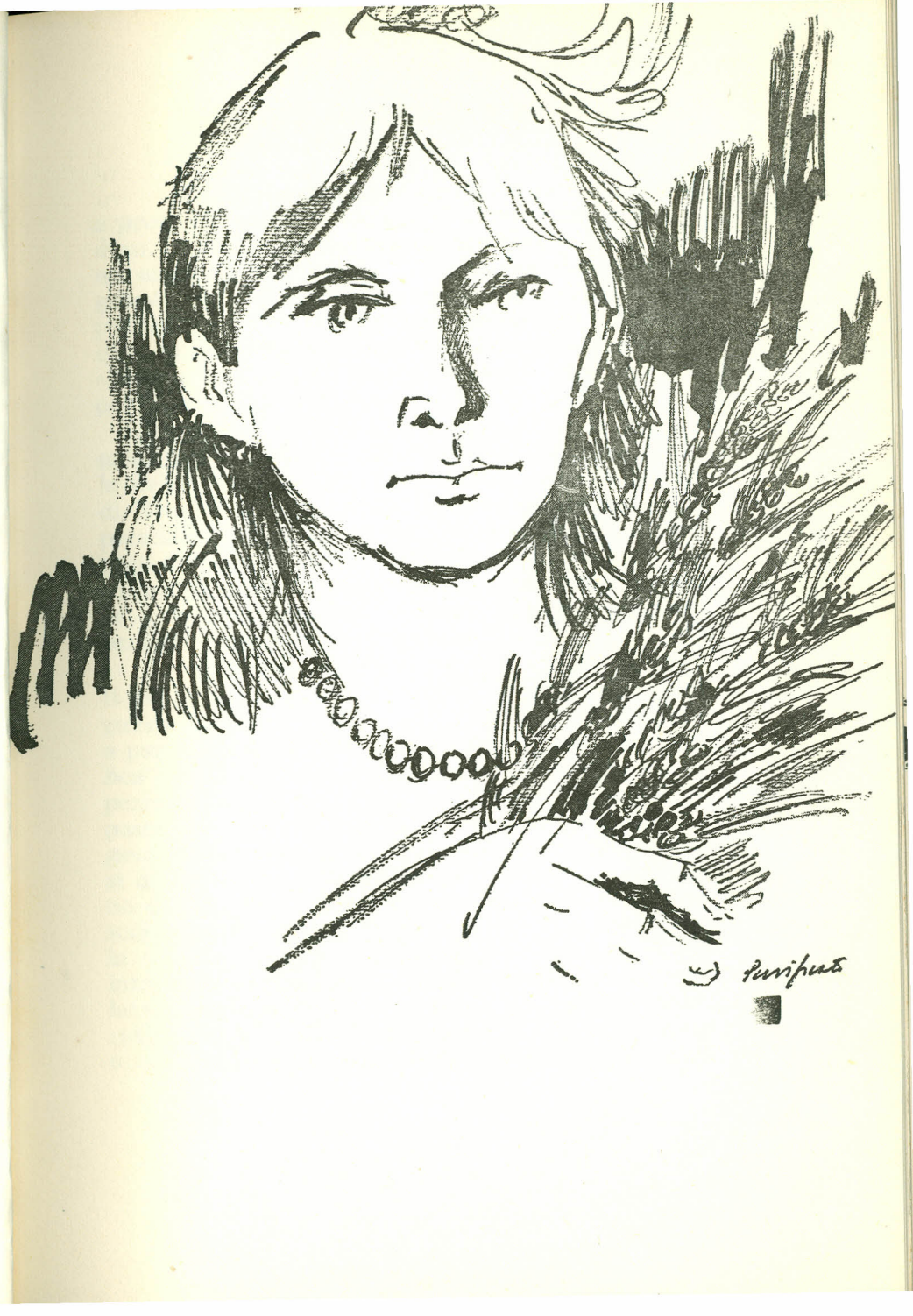
A guastare questa romanticheria delle guerre di casa nostra, sono venuti gli inglesi e gli « yankee ». Bevevano « whisky » e bastava questo per dimostrare che erano nemici. Oggi anche gli italiani hanno fatto la bocca allo « scotch » ed al « bourbon », residuati di guerra ed immancabili protagonisti dei classici gialli d'oltreoceano; ma in quella onesta guerra che si combatté nei deserti, « whisky » per noi era una stonatura. Il cognac ci distingueva.

Qualcuno, senza troppa convinzione, lo chiamava « acquarzente » rivolgendo il pensiero al vate d'Aterno che da poco aveva chiuso gli occhi alla vita terrena; ma non si andava di più nel sottile. Anche i francesi si fermavano là. Ma tornati a casa, chi stanco e chi azzoppato, chi anche ammuffito per gli anni trascorsi nei campi di concentramento, si accorsero, gli italiani, che avevano perso non solo la guerra ma anche quell'ultima illusione dei nemici affratellati attorno alla borraccia di cognac.

I francesi, vincitori tra i più strani, avevano imposto all'Italia non solo qualche rettifica di confine e varie riparazioni, ma anche di cambiar nome al nostro cognac, affermando che era tale soltanto quello francese. Poveri soldati! Erano andati avanti per anni a bere brandy e non lo avevano mai saputo.

Fu un duro colpo, ci misero anni per rifarsi e, per ripicca, a forza di bere brandy finirono con il vincere pur essi una guerra. Contro il cognac, che avevano scoperto essere stato un nemico.

PAOLO DE FRANCESCHI



LAMPIONI IMBOTTONATI AL FORNO

Per la loro carne spessa, la pelle robusta a prova di acqua e di geli, il torsolo atticciato e duro, corto e solido come un cane da presa, durano anche oltre l'estate. Bisogna scegliere quelli grossi, oblunghi, nei colori giallo cromo, rosso paonazzo e anche verde tenero marmàto. Scegliere, dico, quelli chiamati a Napoli « lampioncelli » o « lampioni », per la loro strettissima somiglianza con lumi cinesi o giapponesi.

Questi peperoni (poiché di essi si parla), nella loro più illustre dinastia nascono in un angolo della piana del Vesuvio, propriamente nell'agro di Nocera. Questo, secondo me, è un residuo del paradiso di Adamo e di Eva. Vi si confondono profumi e brezze e tepori d'ogni clima: vi possono nascere i kaki del Giappone e i manghi tropicali. Forse è la vicinanza del vulcano; sempre vulcano, benché apparentemente spento.

Si lavino in acqua corrente, interi e intatti. Si tolga con grazia il torsolo, estraendolo senza guastarlo, dalla propria sede; servirà. Si prepari, a parte, un impasto di scorza grattugiata e di mollica di pane fresco, salsa di acciuga rilevata da pezzetti di acciuga fresca di barile. Si condisca la pasta così ottenuta (anche se è secca e poco maneggevole) con olive di Gaeta disossate e capperi grossi di Sorrento. I complicati e i raffinati consigliano di introdurre in questo ripieno pezzetti di prosciutto o di carne. « Transeat »; ma noi siamo per la semplicità. Una volta composto l'intruglio lo si introduca in piccole quantità nell'interno dei rutilanti lampioni. Non si intàsino. Si tappino accuratamente servendosi dei torsoli (a ognuno il suo; e non confonderli). Bisogna lasciare un margine

alla giusta cottura del ripieno. Metterli al forno (uno a testa è già troppo) in una teglia circolare e disposti a stella, aspersi di abbondantissimo olio di Positano. Si lasceranno rosolare con crudele lentezza. Trarre quando l'aspetto dei « lampioncelli » sarà ridotto alla mollezza un po' bruciata e stanca della forma « distrutta », come quegli orologi mollificati di Salvador Dalì. Il profumo ineffabile di questa teglia, vi avvertirà della perfetta cottura. Deve essere un profumo « maturo », di salsa e condimento compenetrati e amalgamati dal fuoco. Nessun odore « vegetale » deve sussistere. Sarebbe segno di cottura imperfetta. Ritirate e servite, mediante spatola per evitare spappolamenti. Mangerete qualcosa di molto vicino alla pastosa ambrosia degli Dèi.

GIOVANNI ARTIERI

MISERIA DI UN UOVO SODO

Mai come quella sera capii l'importanza del rituale ambrosiano che impone di mangiare, o almeno di servire sul piatto, due uova sode e non uno.

Se fui costretto all'infrazione e a rimediare la cena con un solo uovo è perché in casa non c'era altro. Moglie al mare, non un talloncino di salame, non una fetta rinsecchita d'arrosto, non una crosta di parmigiano. Scatolette? Zero assoluto. Nel « frigo » c'eran passate le cavallette. Unico commestibile sperduto fra gli smalti e le plastiche illuminate « a giorno », un uovo. Dalle dimensioni doveva essere uno scarto di tutti i calibri commerciali. Ma un uovo era pur sempre.

« À la guerre comme à la guerre », disse non so più chi. Altrettanto dissi io poiché erano le dieci e mezzo e avevo una fame da suonatore. A Milano, sebbene si marci gagliardamente verso gli orari romani, alle otto, otto e mezzo si cena. Due ore di ritardo erano molte. E la rabbia che avevo mangiato in trattoria non teneva posto.

Rabbia, sì. Il solito amico soddisfatto-nato mi aveva telefonato nel pomeriggio. « Sei libero stassera? Bene. Andiamo assieme a pranzo dal « Carlascia ». Eh, non ci sei mai stato? Guarda, prosciutto e melone oppure spaghetti alla carbonara, che sono la sua specialità, un pollo alla diavola — sai — di quelli nostrani, non tirati su con le iniezioni... E si spende poco. C'è poi una zuppa inglese — che la fa lui, da Dio — e un vinello che glie lo manda un suo cugino da Verona... Vedrai. Alle otto e un quarto all'angolo di via Melchiorre Gioia. Novecento metri e ci si arriva. Ciao ».

Avevo abboccato. E dal « Carlascia » (già il nome mi piaceva poco) mi ci ero fatto trascinare.

Ma le « bottiglie » resistono.
Alla provvista di pomodori in bottiglia, a pezzi o passati, bolliti a bagnomaria, nei nostri paesi di Calabria si è rimasti fedeli. Pochissimi i casi di diserzione... Son buoni tutti i tipi di pomodori esposti in negozio: pelati, salsa, succo, conserva, ragù, super-ragù, sotto-ragù, ma le bottiglie son sempre le bottiglie. Eccola, la madre di famiglia che alzatasi prima del sole, dispone tutto l'occorrente: i grandi cesti di pomodori comprati due giorni prima e lavati la sera avanti; le bottiglie in fila come soldatini; l'olio per metterne qualche goccia nelle bottiglie già piene; il sale; il basilico; i tappi di sughero e lo spago per assicurarli bene onde durante la bollitura non partano come proiettili; la macchinetta passapomodori; tanti stracci per isolare le bottiglie nella grande caldaia piena a metà d'acqua sul fuoco di legna. Preparata ogni cosa, la madre chiama donne e bambini (e qualche volta anche gli uomini) perché le diano una mano d'aiuto. Consumerà un pranzo affrettato o una colazione fredda, ma non si alzerà dalla sua sedia per nessuna ragione. La sera, stanca, sudata (agosto è il mese giusto per questo lavoro), tutta spruzzata fino ai capelli di succo, non ha ancora finito: se le bottiglie non sono almeno 150, non valeva la pena di « mettersi ».
Chi vuol far più presto fa i pomodori con l'acido: un grammo di acido salicilico ogni 5 Kg. netto. Ma le « vere » bottiglie son quelle bollite. Quand'ero bambina facevamo anche noi le bottiglie. Anch'io aiutavo la zia mettendo da parte quelle piene e portando le vuote; infilando un rametto di basilico per ogni bottiglia; anch'io mi bagnavo di succo fino alla camiciola. Mi sarebbe piaciuto molto pressare i pomodori (perché non rimanessero vuoti tra un pezzetto e l'altro, si batteva ripetutamente la base della bottiglia su un'asse di le-

gno), ma questo supremo divertimento non mi fu mai concesso. Bollendo, qualche bottiglia scoppia sempre: ma non dovevo romperla io, con le mie mani... Come faceva a sapere la zia, che avrei sicuramente massacrato i soldatini, se mai avevo fatto la prova?
Quando la zia ci lasciò per volare verso un mondo migliore mia sorella, che preferiva dipingere i suoi deliziosi quadretti o coltivare i fiori anziché arrostirsi davanti a caldaie bollenti e decapitare alici e tonni per conservarli sott'olio, sistemò nel giardino le «giarrotte» (piccole giare) e le « giarrottelle » dei peperoni all'aceto e delle olive salate, piantandovi gerani, cactus e altre piante grasse; poi tolse di mezzo i « cugnetti » (vasetti di creta smaltata) delle melanzane e delle alici, che stavano allineati sulle mensole della cucina come si tengono oggi nei soggiorni i vasi di opaline o di peltro; poi levò anche le mensole; infine, abbattuto il focolare domestico, demolì i muri della grande e affumicata cucina: e sistemò una bianca cucina a gas con forno, in una stanzetta azzurra come un salottino. Il plotone delle bottiglie vuote, era stato spedito per direttissima nel buio sottoscala...
L'iniziativa presa da mia sorella fu allora, una quindicina di anni addietro, rivoluzionaria.
Oggi le provviste non le fa più nessuno. A maggior gloria delle intramontate bottiglie.

MARIA DE MARIA

LA MINESTRA DEL « SCIUR FRANCESCH »

Ci chiamavano « scrofolosi poveri » e ci spedivano per un mese, d'estate, o alla colonia di Rimini o a quella di Casasco in Val d'Intelvi. Io non sapevo che cosa volesse dire « scrofoloso », ma non mi piaceva quella parola, non m'è mai piaciuta. Quando consultai il Palazzi e seppi che « scrofoloso » vuol dire « affetto da scrofola », la parola mi piacque ancora meno. Dunque, io avevo la scrofola, possibile? Ma quando seppi che « scrofola » significa « linfatismo », cominciai a calmarmi, perché, in fondo, linfatico vuol dire, in parole più umane, uno che non è tanto colorito in viso. C'era dunque bisogno di chiamarci « scrofolosi », per un po' di pallore? Del resto, anche i figli dei signori erano pallidi, anzi, più pallidi di noi.

A parte questa mia antipatia linguistica, era tutto meraviglioso, in quell'angolo della Val d'Intelvi. Erano meravigliose anche le ore del vespro, quando, all'uscita dal refettorio, ci radunavamo a gruppi, a seconda dell'età, delle amicizie, delle simpatie, e parlavamo con nostalgia di tante cose lontane. Eravamo a una trentina di chilometri da Como, ma tutto ci sembrava tanto lontano. Anche la nostra vita d'un mese prima, ormai, faceva parte d'un passato che ricordavamo appena, come fosse una cosa non nostra. Ora eravamo prigionieri della carità cristiana dei nostri concittadini (« scrofola » a parte) e d'una rete metallica. Per un lungo intero mese, dovevamo star lì, come tanti porcellini all'ingrasso. Qualcuno, ogni tanto, si appartava dietro un cespuglio e piangeva. Le campane delle mucche lanciavano monotone, nell'aria greve della sera, i loro caldi rintocchi. Altri

rintocchi, più lontani, facevano eco. E noi parlavamo delle nostre cose lontane.

Anch'io soffrivo di nostalgia, in quelle ore che precedono l'oscurità, ma meno, molto meno degli altri, perché la mia vita si svolgeva serena, tra un pasto e l'altro: il resto era tutto un ritaglio di tempo, senz'importanza. Il mio costante pensiero era sempre quello di sforzarmi a indovinare, subito dopo un pasto, ciò che avremmo mangiato nel pasto successivo. E la sera, dopo la minestra del « sciur Francesch » (direttore e cuoco della colonia) io ero talmente imbottito di minestrone di riso con le verze o di minestra di ditalini con corrada e milza, che proprio non me la sentivo di piangere. Pur essendo d'estate, l'aria della Val d'Intelvi era piuttosto fresca, la sera, ma quella buona minestra mi metteva tanto bel caldino e tanta pace nello stomaco. E siccome il cuore è molto vicino allo stomaco, quella pace io la sentivo anche nello spirito; e così, le nostalgie dei miei compagni mi toccavano appena. Io pensavo già alle buone cose che avremmo mangiato il mattino seguente: caffè e latte, castagne e latte, o polenta e latte?

Quella buona minestra, specie quella « cun curaditt e nilza », la mangio ancora, ma è tutta un'altra cosa. Nonostante moglie e figli serbino un rigoroso silenzio, perché sanno che quando mangio la minestra del « sciur Francesch » la mia mente scorrazza indiavolata sulle balze erbose della Val d'Intelvi, io sento che qualcosa non va. Ma cos'è, che non va?

« Angela » dico a mia moglie, « tu ti sei data da fare a metterci tutti gli ingredienti necessari; perfino il lardo, che ormai si fa fatica a trovare nei negozi, ma questa minestra non ha quel tal profumo... non sento quel bel caldino... ». « Ma se scotta!» urla come una belva ferita la mia dolcis-

sima compagna. « E in quanto al profumo, non senti che tutta la nostra casa sa di lardo fritto, peggio della cucina d'una caserma dei carabinieri? Sai cosa ti manca? Ti manca l'appetito ».

Può darsi, cara signora, ma indubbiamente manca qualcos'altro. Manca il tocco magico dell'artista. Manca quel quid che distingue un quadro comune da un capolavoro. Quel quid imponderabile, inconoscibile, che trasforma una comune minestra, nella minestra del « sciur Francesch ».

PIERO COLLINA

L'estate non è fatta per i cibi. Le minestre d'erbe, di zucchina, la pasta col sugo, con l'olio, col burro, la pasta con l'aglio e l'olio, fumigano vampe di calore. Le minestre, è vero, possono essere fredde: ma il cibo ingroppa la gola, intasa lo stomaco, la digestione fa sudare e affatica. Calde o fredde, le minestre fanno avvampare. Il pesce in cartoccio, arrostito, cotto, bollito; la carne a spezzatino, fredda, arrosto; sono sempre cibi solidi, e manducare è fatica. Col caldo si cerca la persiana socchiusa, il filo d'ombra, l'attimo di brezza che rinfreschi la rugiada salata del sudore.

Stare a tavola diventa un lavoro. La calura schiaccia, deforma, imbestia. Si tende al letargo: lungo letargo estivo sotto l'albero di fico, sotto l'albicocco, vicino alla gebbia d'acqua, col gelato della mandorla verde in bocca. Proprio quando si miete, si trebbia, si raccoglie, si parte e si arriva, si spedisce; bisogna correre, volare, nell'aria secca, mitologici semidei avvolti nelle nuvole di polvere; chi ha terra, o riesce a lavorare con la terra.

Ma il lavoro non sta fermo mai. D'estate si fabbrica, si rinnova, si torna — abitudo revertendi — nel proprio paese, si sale in montagna, si scende al mare, ci si lascia mangiare dalle formiche caduti in panciolle nella campagna. D'estate si fa di tutto, si pesca, si lotta col pesce mastino, si fanno le lunghe passeggiate, anche d'estate si scende nel ghiacciaio del salgemma e dentro le solfare. E si fa quello che non si è potuto fare d'inverno perché piove e non si esce, in primavera perché dura un giorno, nell'autunno perch'è uggioso come le zitelle mal lavate. E si fa, pure, quello che di solito è il lavoro nelle altre stagioni; ogni tempo ha la sua fatica, ma vi è chi fa sempre la stessa fatica: come il mulo

cieco che sempre s'accerchia attorno alla ruota del mulino.

L'estate è una brutta stagione. Per i pazzi, per i savi che possono diventare pazzi, per i ramarri, per i braccianti e per gli operai, persino per chi è ricco — e taccagno — e non si effluvia dell'aria falsa mandata da strumenti grocchianti che tramutano in frescura la vampa. Anche le insalate sono cibi. Le insalate fresche, odorose, stuzzicanti ma velenose d'acido come le serpi fresche e gelide ma piene di veleno e di dolori.

Si passa, però, tutto l'anno ad aspettare le bevande dell'estate (d'estate il vero cibo si dovrebbe trangugiare). Il pomidoro di terre d'acqua è una bevanda vera; è bicchiere, sugo, polpa, osso, tutto; ma non basta. È il refrigerio di chi siede a mangiare pane e tumazzo, a morsi — pane e cipolla, a morsi — sotto l'olivo di pietra. Di chi è scarno animale con voce quasi umana, ritratto dal Courier più di centosessant'anni addietro qual è tuttora. Eppure bisogna contentarsi. Anche se si arricchisce il desinare con la sarda salata, che basta per tutto un giorno sfregandola con la crosta del pane, e quando non si è ancora al principio strozza la gola.

Bisogna contentarsi (del cacio, del pane, della cipolla, anche della sarda imbalsamata, col pomidoro che assolve tutto e illude di frescura); sino a quando ci si contenti di avere voce quasi umana, un'anima impenetrata come l'ulivo che sembra ed è — calcinato di polvere — una roccia scolpita.

ANTONINO CREMONA

LA « PAELLA » E IL SOGNO

Sono o sogno forse di essere in una terra lontana, in un angolo di solitudine in cui non voglio star sola. Verrà qualcuno certo in questo giardino così fresco al getto di uno zampillo d'acqua che appena trema gocciolando. È necessario dunque pensare alla cena; anzi mi piace preparare un piatto vivace, gustoso, che fa quasi da insegna ai buongustai in questa terra così drammatica e ad un tempo così suggestiva, così pensosa e così spensierata dove il linguaggio passa da un barbaro gotico alla preziosa origine latina con una sorprendente soavità di canto. Uno strappo di chitarra, un battere saltellante di nacchere e la « paella » vi dicono che sono in Andalusia.

Prendo un'ampia padella di ferro nero, che non sia profonda, e che sospesa a due manici può quasi sembrare uno scudo o uno specchio in cui si sia addensata la sera: già l'aglio d'argento, il pomodoro vivo, la cipolla tagliata in fili trasparenti e l'olio dei grandi oliveti fanno una musica in sordina, cullati da una fiamma sommessa.

Taglio a parte una tenera carne di agnello, un petto di pollo che faccio stordire sul fuoco, ho già pronti i piselli, verdi e lucenti, i peperoni morbidi e rossi e poi ancora...

Adesso ho bisogno del profumo del mare: taglio le seppie a veli, pulisco le cozze lucide e nere, mi diverto a far simmetrici gli anelli dei calamai, i gamberi rosa odorano ancora di scoglio, un gamberone si accende di riverberi.

Ora la salsa è pronta: vi aggiungo tanta acqua quanto è il riso che già sto per immergervi e vi mischio carne, verdura, pesce, tutto quanto ho già preparato con cura; manca solo una spolve-

ratina di zafferano. Il fuoco con un ritmo uguale compirà l'opera. Solo venti minuti. E riempio l'attesa col soffio di un ventaglio spagnolo, immagino una lievissima mantiglia bianca che mi nasconda quello strano palpito d'ali nascente dal fondo del cuore. Sì, perché avrò ospite alla cena due occhi neri, una fronte appena ricciuta, una snella persona che verrà forse da una reggia araba, incantata nel tempo, e che da chissà quanto mi ama.

Al termine dei venti minuti, accetto la rosa rossa che Egli ha colto per me tra le foglie di un cipresso snellissimo e rivolgo il dolce invito: « Vieni, la paella è pronta ». Reggo verso il giardino la grande padella bruna, il fumo fragrante smorza la dolce ansia del passo. Brilla ora il piatto multicolore sulla mensa: il riso che pare madreperla antica, il rosso dei pomodori, il verde dei piselli, il bianco dei molluschi, il rosato intarsio dei gamberi, il nero brillante delle cozze, chiusi in un circolo breve, sembrano davvero ripetere il fascino di una di quelle inimitabili mattonelle di ceramica, gli « azulejos », con cui gli arabi rendevano splendide le mura delle alcove, le sale dei convegni di Stato, il bordo delle vasche negli orti.

Mangiamo insieme, non so con chi ancora, in questo sogno che schiude al mio sguardo, come un fiore esotico, la « paella » andalusa; beviamo un vino inebriante, fresco di ghiaccio, brillante di limone e intenerito dallo zucchero. Un sorso di « sangria » ci splende nel sangue come se attingessimo a una fonte favolosa: è il vino di questa terra dove tutto è possibile, dove si può pregare Dio in una moschea e dal « mirador » di una sultana si può guardare per tre prospettive nel giardino sottostante o, forse più vicino, in un segreto del cuore.

EMMA GIANTURCO

CACCIA ALLE RANE

Di notte la campagna non sembrerebbe più vera senza « ...dalle rane dei fossati un lungo interminabile poema ». Per il Pascoli non era solo la cicala l'amica dei poeti.

Ma la rana è anche un cibo, uno di quei cibi particolarissimi che, per esser veramente goduti, non devono venir comprati, ma procurati da sé, guadagnati come con un rituale propiziatorio. Andar per rane infatti non è così semplice come tirare il collo ad un pollo o sparare ad una lepre. Andar per rane presuppone prima di tutto una lieta brigata di amici da incontrare all'osteria e con cui accordarsi per la sera successiva. Ci vuol tempo per preparare quanto occorre: gli stivaloni di gomma, i vestiti più vecchi, i lumi a carburo, le fiocine in cima alle lunghe aste, un paniere per riporre le rane e alcune biciclette rugginose. Possibilmente deve anche essere una sera di luna piena. Poi bisogna bene assortire la compagnia, perché ci deve essere chi ha mira per le fiocine, a cui accoppiare quelli con la lampada per abbagliare le rane e poi si deve anche trovare uno che ami più la compagnia che questa specie di caccia. A questo toccherà l'incarico di tirarsi dietro la damigianetta di vino.

Al tramonto la compagnia esce sulle biciclette sferraglianti, pavesata di aste come una compagnia di dragoni che sfili in parata. Nella zona stabilita per la caccia le biciclette verranno ammucchiate in un campo e si comincerà a sgambare tra i fossati e i cespugli umidi di guazza. Strana compagnia con le lanterne sfrigolanti e le aste che sbattono sui rami che lasciano cadere goccie d'acqua sui volti e lungo le schiene. La notte lungo i fossati pare misteriosa e alla luce sempre mossa delle lampade la campagna famigliare diviene irriconoscibi-

le. La luna illumina metafisica i prati e le siepi di questo nuovo paesaggio.

Ogni tanto, in prossimità delle case, si sobbalza all'urlo del cane, che ci si augura legato e succede anche che qualche contadino, temendo i ladri di polli, apra il balcone per lasciar andare una fucilata, per fortuna che una tradizione comunemente riconosciuta vuole che il primo colpo vada sparato sempre in alto. Alle grida di riconoscimento, allora il contadino apre anche la porta ed è bene accetta l'ammenda del vino nero e di un salame da taglio, da mangiare in piedi nella cucina deserta col pane biscottato. Intanto le rane si accumulano nei panieri e l'ora si fa sempre più tarda: la luna si alza nel cielo e il vino della damigianetta è finito. Se la compagnia è bene assortita, ci sarà anche il fortunato che alla luce dell'acetilene avrà scorto sul fondo del fossato una grassa anguilla che tentava di impantanarsi, così passando bisognerà anche cogliere un rametto d'alloro per l'intingolo.

Il giorno dopo le donne prepareranno le rane. Verranno pelate come quella di Galvani, con le loro rosee penose coscette da pulcino morto, poi private della testa e delle interiora. Una parte verrà tenuta per il risotto, tipicamente padano, il resto verrà fritto come il pesce o preparato nella frittata di uova di tacchina. E polenta, polenta a volontà.

Si mangerà il tutto nella sera successiva alla caccia, alla cena collettiva di tutti i partecipanti, perché una cena di rane non è una cena come le solite, è prima di tutto come il ribadire una consuetudine, è confermare il piacere di essere assieme, è invito ad essere allegri perché è estate, si è a casa e, per male che vada la vita, i fossi saran pieni di rane e le osterie piene di amici, almeno si spera.

SANDRO ZANOTTO

I MATALON

E' figh l'è sol: quesi gneca una piênta,
e' garboi stracch d'un legn
che pë tnù sò cun de spud,
ch'l'ha e' catarr,
che da par sé u s'avlêna,
cun e' su latt ch'l'è mërz,
e' latt ch'l'ha dbù e' birên
par cresar acsé brott.
L'è int un chênt, u s'vargogna
e' figh ch'l'è störT e che s'arcörda un Venar.

Mò d' zogn l'è una piênta da fatt
ch'la sgagia a e' sol cun al su teti verdi,
i matalon chi è carsù,
d'ignascost, drì d'al foi
e chi dà fura d'corsa,
chi è viv, chi ha priscia
d'truvé i occ d'la zênta.

L'è com e' birên e' figh,
brott da vdé,
agli ossi mörti d'una piênta ziga
ch'agli è alé sol par sbai.
Mò la su chërna l'impiness l'instë,
l'è la bandira alegra d'e' mes d'zogn.

E' figh l'è un quèll,
e' matalon l'è un etar,
com e' birên ch'int la tegia,
e sol int la tegia,
e' dà fura. E piò tênt, e piò tênt,
ch'u n gni è bsogn
nè d'cusena, nè d'legna, nè d'fugh
e, s'i n gni è, gnech d'i dênt.

E ' matalon u n' sparëgna e' su sêngh:
l'è alé par tott: pr'i zuvan e pr'i vecc,
un re antigh, a la mên.

GIUSEPPE VALENTINI

I FICHI PRIMATICCI (*dialetto romagnolo*). Il fico è solo, quasi nemmeno una pianta, lo stanco groviglio d'un legno che sembra tenuto su con dello sputo, che ha il catarro, che da sé s'avvelena con il suo latte ch'è marcio, il latte che ha bevuto il tacchino, per crescer così brutto. Sta in un cantone: si vergogna il fico ch'è storto e che ricorda un Venerdì. Ma a giugno è del tutto una pianta, che ostenta al sole le mammelle verdi, i primi fichi che sono cresciuti, di nascosto, dietro le foglie e che vengon fuori di corsa, che son vivi, che han fretta di trovar gli occhi della gente. È come il tacchino il fico, brutto d'aspetto, le ossa morte di una pianta cieca, lì solo per sbaglio. Ma la sua carne riempie l'estate, è l'allegra bandiera del mese di giugno. Il fico è una cosa, i primi fichi un'altra, come il tacchino che solo cucinato si rivela. E ancor più, ancor più perché non c'è bisogno né della cucina, né della legna, né del fuoco, e, se non ci sono, nemmeno dei denti. Il fico del mese di giugno non risparmia il suo sangue. È lì per tutti: per i giovani e per i vecchi, un re antico, alla mano.

DOMENICA AL « CROTTO »

Sulla sponda occidentale del Lario, partendo da Como e dopo aver superato la Tremezzina ed il Centro Lago, incontriamo i primi paesi dell'alto Lago, Santa Maria di Rezzonico, antichissimo e caratteristico borgo di pescatori, ed i primi vitigni che si inerpicano lungo le dorsali dei monti digradanti verso il lago.

In questa zona, precisamente da Dongo in avanti, incominciano i « crotti ». « Crotto » sta per grotta, e sono infatti cascinali per metà fuori e per metà dentro il monte. Intorno a loro le viti, i castagneti, il verde del bosco, i sassi dei muricciuoli che disegnano le mulattiere lungo la dorsale del monte. Fatta la vendemmia, che si ripete ogni anno da secoli e per tradizione in queste terre soleggiate, pigiata l'uva, il mosto e quindi il vino viene messo in botte e posto a dimora sicura in questi « crotti » che hanno una particolare qualità: la temperatura costante nel loro interno sia d'estate che d'inverno. Da queste parti i « crotti » sono tutti di proprietà privata, non ancora sfruttati commercialmente. Ad essi, la domenica, si conducono i proprietari e gli amici a « tazzare » litro di vino su litro di vino. Così tranquillamente, per ore, dal mattino dopo la Messa sino al Vespro. Specie nelle calde giornate d'estate quando in riva al Lago il sole picchia sulle nude epidermidi tedesche e svedesi.

Al « crotto » c'è frescura, un tavolone di pietra con sedili di contorno, un'ombra riposante lo sguardo che penetra fra il fogliame del castagno, e rimira le acque e le cime del Legnone e del Pizzo Badile. È la terra lariana che introduce la Valtellina, che introduce ai vini della Valtellina. Il

vino dei « crotti » che da Dongo vanno a Domaso è rosso e bianco. Il sapore del rosso è pieno e resinato, a volte leggermente asprigno. Il bianco è puro, trasparente, frizzante, con un delicatissimo profumo di fondo. Inebriante e sconosciuto.

Il Battistessa ha un « crotto » famoso, tutto suo, un « crotto » guai a chi me lo tocca. Sono settantacinque anni che pigia l'uva e se ne beve il succo messo in botte. Bertacchi, poeta chiavennasco, era uno dei suoi fedeli amici, e compose più di un sonetto al « Merlot » del Battistessa. D'animo sensibile, a tempo perso è il maestro della banda di Dongo e di Tremezzo, cura il suo vino coll'amore di un artista d'altissima scuola e tradizione. Non sgarra una botte né una bottiglia. E tanto meno un tappo.

E da lui, la domenica d'agosto, su quel tavolone di pietra si allineano i mezzi e i litri in cotto, ricolmi di rosso e di bianco, con un accompagnamento frenetico di mortadelle, salami nostrani, formaggi delle Valli del Liro e dell'Albano, pane casareccio e cori, al cui cospetto Rossini avrebbe creato più di una sinfonia.

GIAN GIUSEPPE BRENNA

LA CONSERVA DI MORE

Non solo e non tanto per i bisogni di casa, quanto, invece, per sdebitarsi in qualche maniera con Tobia, che ci accapponava i galletti senza accettare una lira, per compassione nei confronti del Pievano, ricoverato nell'ospizio dei vecchi, e per beneficare le suore poverelle del Carmelo, che in cambio pregavano pei nostri morti, mia madre, ogni estate, preparava abbondanti provviste di conserva di more.

Sicché, noi ragazzi, tutti i santi giorni da mezz'agosto a metà settembre, s'andava a cercarle, badando, però — per dar loro il tempo di ben maturare — di non battere sempre gli stessi pruneti.

Forniti di una bacchetta ricurva che serviva ad afferrare le ciocche più lontane, si partiva a meriggio inoltrato e si rincasava al tramonto. Benché stracchi, fieri del nostro paniere zeppo fino all'orlo, s'era contenti come pasque e non si faceva caso ai graffi che rigavano cosce e braccia, confondendosi, per altro, col succo sanguigno dei frutti, appiccicato da per tutto.

Senza traccheggiare, mamma faceva la cernita e quelle più grosse, più polpose, più lucide, dopo averle sciacquate e riasciacquate in acqua corrente, le distendeva sopra un canniccio per asciugarle all'aria.

Il giorno dopo, giulebbate con vin santo e zucchero, e aromatizzate con una briccichina di buccia d'arancio, le metteva a bollire a fuoco lento dentro una pignatta di terra. Mezz'ora di cottura e di lavorio di mestolo, e la conserva era bell'e pronta. Non restava, allora, che farla freddare e versarla in appositi recipienti di vetro dal coperchio smerigliato, sulla cui pancia si incollava, da ultimo, l'etichetta col nome del destinatario. Fra

gli altri, la cugina Clementina la quale, seguace d'una antica credenza (confermata, diceva, dalla Scuola Salernitana), attribuiva alle more capacità curative nell'infiammazione delle tonsille.

La Clementina, che prometteva ogni volta — senza mai farlo — di rimborsarci la spesa dello zucchero, rinunciò allo stagionale dono quando scoprì che le more più sugose si coglievano proprio sulle macchie torno torno al camposanto.

Che non assaggio più more saranno, a dir poco, vent'anni. Giorni addietro, però, me n'è tornata la voglia. Gli è stato quando in soffitta ho ritrovato, per caso, tutt'in fila sopra un'asse, i vecchi barattoli di vetro. Le etichette — oramai piccoli epitaffi ingialliti — si leggono ancora: Tobia, don Valente, suor Crocifissa, Clementina... C'eran tutti e c'era, mamma, anche il tuo mestolo. Profuma sempre di more.

GLAUCO RINO NESI

INVOLTINI « TRE MARIE »
(OVVERO LA SALSICCIA ARISTOCRATICA)

Non si rivelerà, naturalmente, il segreto di una ricetta, ormai famosa e premiatissima, anche perché gran parte del segreto consiste negli ingredienti insostituibili e in un certo senso introvabili se non sul posto. È un piatto abruzzese, confezionato con carne magra di vitello lattante bianco. Si badi bene: vitello lattante bianco; e il vitellino ha pascolato l'erba di montagna dai mille aromi. Prendetene una fetta — ma bisogna venire qui per trovarla — regolare di taglio e uguale di spessore, senza un nervetto né un'oncia di grasso, quindi assottigliatela con una battitura leggera e perfettamente distribuita. Preparate un tritato di maiale. Il maiale esso pure ha pascolato all'aperto, libero e agilmente trottante, dalle ghiande sotto la quercia ai fichi dolci caduti dal fico con la goccia di zucchero rappresa. Non è dunque una carne suina qualsiasi, annusatela pure: profuma di campagna, di bosco. Mescolatevi uova, formaggio e, alla stagione, funghetti, tagliati a fettoline o addirittura macinati. Non manchi una presina di pepe naturale, cioè « diavoletto ». A questo tenero impasto date una forma arrotondata oblunga e ravvolgetelo dentro la fettina di vitello lattante bianco, come un frutto in una foglia. Un po' di spago, e il gioco è fatto. Ecco gl'involtini « Tre Marie ». Somigliano a salsicce? Proprio così: salsicce aristocratiche, uscite dalle mani di un creatore. Quelle uscite dalle vostre mani saranno una debole imitazione. Perché intanto, se non siete abruzzesi di montagna, vi sarà mancata la materia prima. Come poi si rosolano nell'olio d'oliva — l'olio, poniamo, di Ofena — come si rivoltano, come imbiondi-

scono mantenendosi soffici e vellutati... Ebbene, siamo autorizzati a rivelare anche qualcos'altro, del segreto. Quel colore d'oro vecchio, il color cognac di queste aristocratiche salsicce, è dato dal brodo anch'esso di carne, non bollita — tanto meno di dadi — ma del vitello al forno, il succo biondo scuro che secerne e col quale si bagnano via via gl'involtini durante la cottura.

A questa succolenta quanto delicata pietanza, faranno da contorno i fagioloni bianchi. Sono fagioli giganti nostrani, che bollendo lentissimamente continuano a gonfiarsi e crescono fino ad assumere proporzioni straordinarie: polpa, vera polpa, color di rosa, che si scioglie in bocca. Anche qui olio schietto e pomodori d'orto di montagna, con un ramicello di pèrsa da davanzale. Il segreto — non manca beninteso — è soprattutto nella cottura, che una volta si faceva nella concola di terracotta ficcata tra le ceneri calde del camino e, figurarsi, bisogna imitarla. Serviti insieme, i « Tre Marie » con fagioloni bianchi-rosa, si raggiunge l'assoluta eccellenza.

È un piatto che fa parte della lunga lista della *panarda* abruzzese. La *panarda* è un grande invito a pranzo, il pranzo delle trenta trentacinque portate, antica magnificenza dei signorotti, la cui tradizione è stata serbata ed è ancora in uso fra i contadini per le grandi occasioni della vita, nozze e battesimo del primo maschio. Ricostruita punto per punto da un artista della cucina — esattamente trentacinque portate diverse, senza contare, si capisce, vini e liquori — comporta una sola variazione: al posto della salsiccia fresca di maiale carica e indigesta, gl'involtini « Tre Marie » insospettabilmente leggeri e digeribilissimi.

LAUDOMIA BONANNI

UTUBRE

A menèstra cu u pestu a udura forte
in sima a a tòa: utubre e u russu vin
u lüsge drentu i gotti. Föa, da a corte,
u piulà ne riva d'in pulin
e u raspà surdu d'a ciössa. Cu e morte

föie de a rosa che in sima a u bersò
a s'arrampìna secca in sce a terrassa
u riva u ventu in cà; drentu u me cö
u rumpe alegru cume in t'ina ciassa,
ma mi a nu u so da mi cose mai vö.

CESARE VIVALDI

OTTOBRE (*dialetto genovese*). La minestra col pesto odora forte sopra la tavola: ottobre e il rosso vino luccica nei bicchieri. Fuori, dalla corte, ci arriva il pigolare d'un pulcino e il raspar sordo della chioccia. Con le morte foglie della rosa che in cima al bersò s'arrampica secca in terrazza arriva il vento in casa; nel mio cuore irrompe allegro come in una piazza, ma io non so cosa mai voglia da me.

Staccavo dal ramoscello una metallica foglia, la prendevo in bocca e i denti, seguendo le venature brunette, la riducevano in frantumi, dai quali la mia infantile saliva traeva impareggiabile — indimenticata — saporosità.

La « cerimonia » veniva eseguita in un ombroso recesso della Villa Geno: fra gli antichissimi lauri, la statua senza braccia spalancava gli occhi ciechi sulla barriera fremebonda dei sempreverdi, oltre la quale i viali e il lago si rivelavano di tratto in tratto con un cigolìo di carrozza, uno stridere di ghiaie, un cantante sciabordare.

Masticavo assorta, presa da mille discordanti pensieri, dai quali — responsabile anche la statua — non erano esclusi gli antichi eroi che già popolavano la mente e il cuore di mia sorella avviata agli studi classici (io, Lazzaro 1918, raccoglievo qualche briciola).

La mia fantasia, accesa da quel sapore misterioso, profondo di secoli, vedeva giovanili ricciute fronti cinte di lauro glorioso; e nello stesso tempo ricordava la nonna intenta, la sera prima, a profumare la casa al « lauro bruciato »: girava di stanza in stanza reggendo, quasi jeratica, un ardente ramo di alloro. Il crepuscolo si consolava nei vivacissimi bagliori, nello scoppiettio festevole; e in quella fragranza soavemente amara.

Pensavo al serto, dal quale era difficile togliere bene la polvere, che incoronava di foglie immortali la fronte del nostro Dante di gesso. Intanto pregustavo il salmì preparato dalla mamma. Fin dal giorno avanti la carne si macerava nell'infusione (« fusion », in dialetto lombardo): la carne giaceva, trasfigurandosi, in un olezzante mare di vino e di verdure e di erbe aromatiche, fra i cui

odori aspri, dolci e drogati, il lauro s'insinuava con pur bonaria severità.

Sognavo l'alloro che annunciava al senato la vittoria dei generali romani; e subito sentivo l'odore caldo e dolce che si spandeva per la cucina... la mamma ha fatto cuocere le castagne a lesso: senza sbucciarle, con una manciata di « sàa grossa » (sale da cucina) e qualche foglia di lauro. Le abbiamo preparate per i nostri meravigliosi ospiti, i soldati — commilitoni del babbo — anch'essi in licenza. È bello ascoltarli parlare, udirli cantare con indomite voci *Reginella* e *I milioni di Arlecchino* sul molle accompagnamento delle chitarre (queste, dei camerati meridionali, che domani proseguiranno il desioso ritorno verso le loro terre); e intanto sbucciare le dolcissime castagne, riempirsene la bocca; guardare il babbo sano e salvo e avvertire il sollievo della fame e del cuore finalmente saziati. Gustare questo indescrivibile sapore di casa, di boschi, di vittoria; e di pace.

Ecco, sotto una quieta luce di lampada, ben otto piatti colmi di patate « in umido » (« in stuvàa » oppure « in bontàa ») che rallegrano — otto rossicci cumuletti — le bigie tonalità della tavola di guerra; speriamo che a me tocchi quello che ha la foglia di lauro dentro (la nonna ne mette una sola): mi piace tenerla a lungo in bocca, spremerne tutto lo strano sapore. Non importa se poi le zie, in coro, mi diranno: « Maleducata, non succhiare in quel modo. ». I grandi non capiscono mai niente.

Quando in casa si prepara la trota in bianco (« trutta in bianch ») è brutto segno: è segno che abbiamo a pranzo ospiti di riguardo e che, anche più del solito, non bisogna battere la bocca e guai appoggiare le braccia alla tavola fino ai gomiti. Non si può ridere forte... e nemmeno sottovoce, alla traballante visione della dentiera che la signora C., masticando e chiacchierando, manovra con

stupefacente perizia. Conforto non trascurabile è il delicato sapore di questa carne tenera e bianca, col contorno di una soffice, solare maionese. La nonna, prima di accingersi alla preparazione del raffinato lesso di pesce, ha fatto l'inventario:

« Dunque: carota, cipolla, aceto, limone... il timo c'è, la maggiorana c'è... manca soltanto qualche foglia di lauro... Me la coglieresti tu, Gisellina, oggi, quando vai a giocare a Villa Geno? ».

GISELLA AZZI

CRUDELTÀ IN TRATTORIA

Sotto una pergola mancata per difetto di grappoli e di tralci, nonché di rose e di gelsomini, sotto un frascato, che qui chiamano, peggio, per via del principale componente, la « pagliarella », ci sedemmo in quattro a uno dei pochi, deserti tavolini — era mezzanotte — e uno di noi ordinò birra, un altro si stravaccò su una sdraia con la camiciola aperta alla brezza e ci propose l'ultima barzelletta, io respinsi più energicamente la cervogia non potendo otturarmi alla barzelletta, il quarto allora mi propose un bicchier di vino: « Ah sì » feci io, « e su che lo monto? », e prontamente il compagno ordinò due spaghetti, anzi « uno spaghetto », poiché a Napoli e dintorni non se ne ordina mai di più (ma si provi il cameriere a servire alla lettera).

Il bravuomo della « pagliarella », preso di contropiede, istintivamente ci indicò con un gesto smarrito la cucina buia e il focolare spento: ma eravamo forse gli ultimi avventori d'agosto, si riprese e gioviale aderì: « Acqua alla pentola » e al ragazzo « inzallanuto »: « Quattro coperti ». « Un momento! » fece lo stravaccato della barzelletta. « Nun pazziammo. A momenti è l'una ». « E già » riconobbe il proponente, « io dicevo per Moricoli ». « Ah » risposi io piccato, « pigli a gabbo una mia duodenite ». « Calma calma: facciamo dunque uno e due spaghetti non troppo abbondanti, ma ci portate quattro piatti: un po' per uno... Però, Crescè, sapete, a quel dio biondo: ce li fate alla pirata... Che c'è? siete di Procida e ignorate " alla pirata ". Mai visti i saracini?!... E sia. Lo spaghetto è in bianco, ma condito così: aglio rosolato nell'olio, un tritato di ulive bianche e capperi, prez-

zemolo crudo, un pizzico di sale e parecchio pepe per la duodenite di Moriconi ». « Aaah! » storse Crescenzo, « quest'è? ». « E dai pirati, neh Crescè, che vulissi! semplici pirati in navigazione, mica Morgan o Lord Drake... ». « E va' trova addó ffacevano 'o prezzemolo a bordo... E per secondo? ». « Per il secondo sarà andata meglio, se non proprio come per Drake... ». « No, dicevo per secondo piatto ». « Ah... Be' direi, facciamo... sì: portaci due porzioni, una e due, di provolone che ci divideremo parimenti: per bere. Mezzo litro: ma, oh... ».

Si palleggiarono quindi sotto la pergola il lazzo il frizzo il soffritto aglio e i due spaghetti in tre. « Scetate Procida » borbottava il brav'uomo con gli occhi che roteavano dietro le evoluzioni dei fili bianchi.

Il mare strusciò a pochi passi: io capii e lo raggiunsi. E fu un alto silenzio stellare, sul fruscio suo lungo e su un lieve lievissimo tonfo ma assiduo. Una chiorma di giovinastri d'ambo i sessi, villeggiatori, reduci da una caccia al tesoro, m'irruppero intorno e mi si fregarono l'attimo. Io rientrai in me, tornai e fermai Crescenzo che s'accingeva finalmente a chiudere, per ordinargli una puntina, appena una puntina, di bicarbonato.

ALBERTO MARIO MORICONI

PEPERONI IN AGRODOLCE

I vegetali sono assai spesso debitori di almeno una parte della stima che godono nell'ambito gastronomico ai pregi estetici che li distinguono nel vasto reame di Flora. Fanno eccezione, precipuamente, due di essi che debbono, al contrario dei confratelli, guadagnarsi intero sul campo di battaglia culinario quell'onore che ad essi fa difetto nell'ambito idillico della loro esistenza naturale: il cetriolo o melangolo e il peperone.

Del cetriolo questa volta non diremo: le sue austere virtù meritano un capitolo a parte, la sua virile presenza nelle insalate esige un mentore discretissimo. Parleremo invece del peperone che, piccino e tenerello ovvero adiposo e goffo, è quasi sempre sberteggiato dall'uomo che se ne avvale per metafore o similitudini di grossolano sapore. E suggeriremo una ricetta che conferma come le sue virtù siano più di quelle che comunemente non si creda, albergando esso nelle sue carni, all'apparenza aspre e tigliose, potenze disponibili agli esiti gustativi più vari e raffinati. Non per nulla gli artisti rinascimentali, adusi a trasferire le delizie delle mense sulle lor tavole o tele, negli opimi serti vegetali incornicianti le austere madonne o gli stilizzati cavalieri, introdussero al posto d'onore il grasso peperone riccamente pimentato di cinabro o zolfo.

Prendetene una mezza dozzina di quest'ultima famiglia, ben polputi e maturi, provvedendovi al contempo di un mazzetto di acciughe grasse, non soverchiamente salate, di un mezzo bicchiere di aceto di vin pretto nonché di un cucchiaio scarso di zucchero. I peperoni vanno ben lavati e mondati diligentemente dei semi e delle coste, indi

tagliati a pezzi quadrati non troppo scarsi. Li si adagia in un tegame con l'aceto, lo zucchero, un pizzico di sale e tanta acqua quanta ne occorre perché essi vi riposino con comodo, come neocapitalisti in piscina. Li farete cuocere a fuoco lento il tempo necessario acché l'acqua si consumi per intero: i peperoni si ammolliranno via via e il loro zolfo si muterà in oro. Una volta raffreddati, vi si distenderanno sopra le acciughe lavate e diliscate insieme ad alcune cucchiaiate generose di olio genuino...

Quando, dopo qualche ora, li servirete (si raccomanda infatti una serena incubazione), se vi troverete a tavola con degli amici, potrete da essi esigere testimonianze di sacrificio non usuali senza incontrare resistenze; se invece vi ciberete soli — mai raccomandabile! — avvertirete il prepotente bisogno di trasmettere, almeno verbalmente, la vostra esperienza acché le generazioni a venire non ne vengano private. Il che anche noi umilmente facciamo perché la catena dei peperoni in agrodolce non abbia ad interrompersi, con conseguente grave squilibrio dell'euforia gastrica degli uomini apparentemente condannati all'avvilimento delle pasticche e all'onta dei concentrati chimici. Da noi si tramanda appunto modesta memoria di questa tappa dell'umano incivilimento acché domani i robot non abbiano a ridere di noi.

Fra i due poli dell'aceto e dello zucchero, il peperone può insegnarci che non debba di necessità regnare la guerra fredda fra gli avversi gusti ma possa invece realizzarsi, da parte degli uomini di sane papille olfattive e gustative, una delle tante segrete simbiosi che hanno condotto i pensatori sulle tracce della conciliazione dei contrari.

MARCELLO CAMILUCCI

IL « BREAKFAST » DEI CACCIATORI

Verso il mattino il mio sonno era accompagnato da un guaiolare confuso che presto si spiegava in un latrare accanito per le colline di « Driolaterra ». Ormai sveglia, tendevo incuriosita l'orecchio per sapere se i cani avevano « levata » la lepre, stanata la volpe o sorpreso la faina nelle sue predonerie intorno ai casolari. Sovrastato da qualche sparo che si ripercuoteva per le valli, il latrato differiva secondo il caso o la carica d'odio verso la preda, più acuto meno acuto, lamentevole a volte, furente fino a raggiungere una rabbia convulsa.

Nel buio della mia camera vedevo i segugi pancia a terra, sorvolare i « grebani » come nelle stampe a colori. Allora mi alzavo e spalancavo di botto le persiane sulle colline allo scampanìo della prima messa. Dei passi acciottolanti per il sentiero m'avvertivano che i cacciatori erano già di ritorno.

Non so come facessero a camminare così svelti. Sembravano lievitare dalla valle come la nebbia al calore del sole. Non arrivavo a rivestirmi ch'erano già entrati. Allora mi vergognavo della mia alba che per loro era alta mattina.

Per casa, intanto, si spargeva un profumo composto che mi faceva pensare al « breakfast » degli inglesi. Era il profumo dei « toast » e della pancetta affumicata (vedi « bacon ») sottolineato da quello che in Istria si chiama il « caffè nero » (« black coffee », da non confondere col « caffè bianco » « white ») sorvolato dalle volute leggere del tè alla rosa.

La zia, impegnata a ricevere i cacciatori, con tutti quei tegami da vigilare, sembrava un direttore d'orchestra. Con la fame istigata dalle tirate dietro ai cani, gli uomini di casa diventavano esigenti.

Alle uova all'occhio sulla pancetta e sul prosciutto affumicati (« eggs and bacon o ham and eggs »), destinate a mio padre, zio Nozente preferiva le uova strapazzate nell'olio freddo (« scrambled eggs »), accostate appena appena al fuoco che le rapprenda, sempre strapazzandole, senza lasciarle attaccare al tegame e mai sfrittellate nell'olio caldo che diventano ordinarie. Così, appena tolte dal pollaio, il sapore dell'uovo e quello dell'olio rimangono divisi e armonizzati, senza che l'uno vinca sull'altro.

Il fegataccio che alle sette del mattino aveva il coraggio di divorarsi mezza dozzina di « luganiche al cren », era un cuginone esente da complessi dietetici. Le « luganiche » (« the sausages ») venivano gettate nell'acqua a bollire e mangiate fumanti, come usano gli scaricatori dei porti istriani. Il « cren », radice bianca piccantissima, rara nei nostri campi, veniva grattugiata in una salsiera e condita con olio fine e qualche goccia d'aceto. Bastava la punta di un cucchiaino di questa salsa a dare alle « luganiche » quel tocco spiritoso che le rendeva meno pesanti.

Durante il « breakfast », chiamiamolo pure merenda, anche se è quasi uguale a quello inglese, i cacciatori si prendevano per i fiocchi. Ma quello che veniva punzecchiato più d'ogni altro era mio padre. « Sei una schiappa » gli dicevano fratelli e cugini. Poiché mio padre era un uomo politico e un giornalista, sembrava non potesse mai diventare un buon cacciatore.

Lo stessa capita a me quando metto piede in cucina: « Tu sai scrivere... » mi dicono bontà loro le mie parenti. « Non sai cucinare ». Come se un fatto escludesse l'altro. Ma io m'arrabbio, protesto e penso che sia esattamente il contrario.

AUREA TIMEUS

La vecchia trattoria non è più. Al suo posto un ammasso desolante di macerie. La furia della guerra devastatrice ed inumana ha travolto con essa, assieme a due care vite che l'animavano, un po' la vita di molti di noi. Pareva un angolo dimenticato dal tempo e dagli eventi. Vi si respirava l'aria e la poesia dei secoli passati. Quando la luna l'illuminava, a pennellate piene di ombre e di scorci misteriosi, il vecchio fabbricato, con il suo mozzo torrione medioevale e la sua piazzetta quieta e dolce come un « campielo », aveva un fascino poetico, magico e fantasioso. Forse era stato un tempo — quando le mura della città vi confinavano — il corpo di guardia d'un fortilizio trecentesco. Cavalieri, armigeri coperti da ferree armature, cavalli scalpitanti con gualdrappe variopinte, bandiere e gonfaloni librantisi al vento. Tutto il medioevo feudale, con i suoi amori romantici, la sua cavalleria guascona, le sue miserie e le sue grandezze, riappariva allora agli occhi in una ridda vertiginosa.

Ecco. Ora il corpo di guardia lascia il posto alla « Taverna ». Oltre l'ogiva del portone, giù nel fondo, troneggiano grosse botti e dietro al banco un rubicondo, panciuto taverniere spilla dai capaci ventri il vino frizzante dei nostri colli, per versarlo nei boccali. Una fresca, pienotta, ridente « tosa » serve allegre comitive, sedute su rustiche scranne davanti a massiccie tavole di rovere. Nella vasta cucina, decorata di peltri e rami lucent, e illuminata dall'ampio « fogolaro », una comare è in faccende ad accudire arrosti fumanti e profumati, roteanti in lunghi spiedi.

All'intorno si gioca, si canta, si improvvisano versi, si discute l'ultimo avvenimento. L'incu-

bo della guerra incombe e le comitive affogano le preoccupazioni nel buon vino e nella ghiotta tavola. In un volgere vertiginoso di guerre, si susseguono le visioni attraverso i secoli per indugiare su quelle recenti.

Ecco « El Garofolin » dell'Ottocento. Romano Tadiello, giunto a Vicenza dalla sua natia Chiampo, dà all'ambiente un nuovo impulso. Vino buono, cucina ottima, cordialità affettuosa. Tutti corrono a bere — un boccale — da Romano. La sua « polenta e baccalà alla vicentina », « le tajadele coi figadini » assieme a specialissimi succulenti arorsti, sono un dolce richiamo per vicentini e forestieri.

El vin nostran, le tajadele in brodo
la polenta, i polastri, el bacalà
e i oseleti fati al nostro modo.

Nel « vecio fogolaro » gli spiedi riprendono a girare, le « pignate » a borbottare. Alle comari del passato si sostituisce la comare in crinolina ed ai tavernieri in parrucca e calze a maglia, il buon Romano, forte e rude, con il suo vestito nero ed il solino inamidato fasciato dalla rituale cravatta a farfalla. Il Risorgimento da poco ha compiuto il miracolo. L'Italia è unita. Dopo guerre gloriose e cruenti, la tanto sospirata pace è giunta. La gloria dell'arte e della scienza prende il posto di quella funesta del sangue.

È il tempo in cui Giacomo Zanella canta l'Astichello; Antonio Fogazzaro scrive *Piccolo mondo antico;* Paolo Lioy, *Escursioni nel cielo;* Fedele Lampertico, *L'economia dei popoli e degli stati;* e Apolloni trionfa con le sue opere. Nella vecchia trattoria passano patrioti, poeti, musicisti, artisti, scrittori, giornalisti.

EMANUELE ZUCCATO

(da *Vicenza di ieri*)

LA TRUTE

La trute 'e scuèn
nadâ te Ledre,
sghirlâ ta l'ombrenûl da pôi,
'e scuèn cjatâ passons
tal fresc da l'Orzelât
par jessi la plui buine.
Un scliz d'arint
tun' aghe dute arint.
La trute 'e sa lis scuindarolis
par scjampâ-vie dai orgui
dai rivai,
granc' di fâ pore.
Il cil alore, al è
dome un lincìn
ch'j pendòle parsore.
Il cil simpri tant celestin,
te lint da l'aghe,
al bute lis sôs vuaitis
'es buinis trutis da l'Orzelât;
ma po', no son i agnui a mangjâlis
Lis màngjn i umign lis trutis
da l'aghe, ma ineàdis tal vin
In tes lôr mans
al slus dibant
il meracul de piel a puntinuz
rose e turchins. 'A vuèlin
la lôr cjâr,
rose come la sere di une zornade clare,
e il bon savôr
ch'al fâs rose il pinsîr

MARIA FORTE

LA TROTA (*dialetto friulano*). La trota deve nuotare nel Ledra, volteggiare nell'ombra dei pioppi, deve trovare pascoli nel fresco del Rio Gelato, per essere la migliore.

Un guizzo d'argento in un'acqua tutta argento. La trota sa i nascondigli per sfuggire agli orchi delle rive, grandi da far paura. Il cielo allora è solo un amo che le pende sopra. Il cielo sempre tanto azzurrino, nella lente dell'acqua, getta i suoi agguati alle buone trote del Rio Gelato, ma poi non sono gli angeli a mangiarle. Le mangiano gli uomini le trote dell'acqua, ma annegate nel vino. Nelle loro mani riluce inutilmente il miracolo della pelle punteggiata in rosa e turchino. Vogliono la loro carne, rosa come la sera di una giornata chiara, e il buon sapore che fa rosa il pensiero.

IL PRANZO DI DONNA CLELIA

Che Alfredo Panzini ci tenesse ai piaceri della tavola è risaputo. Una buona forchetta, meglio, un buongustaio. Lo rammento andare in solluchero — brillavano dietro gli occhiali quei mirabili occhi celesti — magnificando le virtù corroboranti del « buon brodo dai cento occhi », vanto delle massaie di Romagna: non sapeva capacitarsi che mentre era ammesso intingere il pane nel latte, fare la zuppa nel brodo non fosse di « bon ton »; un torto al brodo!

Clelia, sua moglie e padrona di casa quanto mai accorta, secondava la tendenza del marito. Giovani sposi, quando lui la sorprendeva ai fornelli con le mani impiastricciate — quelle mani che sapevano dipingere e suonare il piano — le si inginocchiava davanti: « Clelia, sei divina! ».

Rimasta sola con Piero e Helda la dolce nuora, donna Clelia si compiaceva di seguire nella casa di via Avezzana a Roma, e più nella villetta di Bellaria, la consuetudine di riunire a mensa gli amici. Di una di queste agapi fraterne mi scriveva nel novembre del '53 in una di quelle sue lettere vivaci, minuziose, veri e propri, tutta vibrante di insolita compiacenza per gli entusiastici elogi di due squisiti « gourmets » delle nostre lettere, Manara Valgimigli e Marino Moretti ai quali aveva offerto una colazione. « Sarei proprio curiosa di conoscere il menù » gli risposi. E lei di rimando, mi scrive una cartolina a bella posta. « Giacché sei curiosa, eccoti accontentata. Gnocchi di semolino al forno con tutt'in giro una collana di fegatini e rigaglie di pollo; piatto di mezzo: sformato di verdura coperto di mayonnaise e decorato di funghi e sottaceti; tre galletti di primo canto con contor-

no di patatine fritte e insalata fresca; frutta magnifica: pere, mele, uva bianca e rossa; torta di crema e cioccolata ricoperta di panna montata e di latte-miele; caffé e liquori ». Che ve ne pare?

Non un pasto pantagruelico certo per numero e qualità di portate; ma un desinare sostanzioso di pretto gusto regionale per la esclusiva preferenza ai tradizionali piatti del paese. Potrebbe essere il menù di un concorso per cucine tipiche. Ma soprattutto è evidente l'impegno della padrona di casa di compilare, arricchire, nobilitare ogni vivanda; vorrei quasi dire di « strafare », perché agli ospiti illustri non restasse da desiderare nulla, proprio nulla. Un « maximum » infine, perseguito e raggiunto.

Manara Valgimigli, il grecista insigne che ci consola con la più bella poesia del mondo, e il mio carissimo Marino, il ben amato tra gli scrittori, che sempre si rinnova di novella fronda, se ricordano d'essere stati in un lontano giorno d'autunno a Bellaria nella sala di casa Panzini, intorno al desco preparato con signorilità squisita, sorrideranno affettuosamente. Certo, gentiluomini e uomini di cuore, vollero dare alla nobile amica — ottantasette anni, un'età da vecchina di fiaba, ma pur sempre una signora della grazia e dello spirito — una compiacenza, una soddisfazione inconsueta con le loro lodi. Questa tardiva testimonianza è la prova che hanno ben saputo cogliere nel segno.

PAOLA BONI FELLINI

LE « UMBERTINE »

Mio nonno fu uomo di grande barba bianca e di sicure nozioni di chimica. Per queste, da giovane, gli dettero un bel diploma di laurea ch'egli, ritiratosi dall'esercitar farmacia, teneva in cornice nel suo studio-laboratorio. Qui, tra gorgoglianti alambicchi, provette filiformi, fornellini continuamente accesi e apparecchi per me allora pieni di mistero, analizzava liquidi organici e inventava ricostituenti. Un candido mago e anche un prodigioso seminatore di piante, alla mia immaginazione bambina. Avvenne che a uno degli elisiri da lui preparati fosse conferito dal secondo re d'Italia un brevetto con l'aggiunta non simbolica di uno spillo d'oro e brillanti, a forma di « U » sormontata da un piccolo stemma sabaudo. (Da mio nonno a mio padre, il gioiello passò alla salda custodia di mio fratello. A me ne è toccato solo il ricordo: lo rivedo, nell'astuccio di raso blu accanto alle bottigliette dei prodotti premiati, fare splendente mostra di sé in un mobile tutto cristalli).

Fu proprio per festeggiare la « sovrana concessione » che il nonno, dopo un buon pranzetto, uscì sul giardino pensile di casa e vi piantò un pesco. Sissignori, piantò: sebbene le zie abbiano sempre raccontato ch'egli lanciò semplicemente « 'n'uosso 'e perzeca » sul terreno smosso. Fatto sta che il pesco crebbe. Mise fuori i suoi rami solitari e le sue foglioline seghettate. Certo non portava la sigla antichissima d'uno spiritello cinese, però a primavera i suoi lirici fiori luminosi di tenerezza parlavano a tutti di colui che, a somiglianza della creatura del poemetto zanelliano, « più sovra quel prato orma non pose ». E infine — governato a dovere — il fusto donò le sue fresche e colorate drupe che noi chiamammo sùbito « umbertine », alludendo al regale

riconoscimento che il nonno aveva inteso celebrare. Quante volte divorammo i frutti carnosi e sugosi di quell'albero divenuto troppo grosso per il giardinetto soffocato tra i cortili? Raccogliemmo per anni le avite pesche vellutate: avevano la polpa attaccata al nocciolo — al pari di quelle preferite da Plinio — ed erano sode e rosee quali guance di fanciulla.

Quando, da mezzo giugno ai primi di ottobre, le pesche, nelle loro tante varietà, duracine e spiccagnole, rosseggiano o ingialliscono sui banchi delle frutterie, mi tornano alla mente le dolci, turgide e odorose pèrsiche del nonno: le umbertine. Ma la memoria non basta per riassaporarle come vorrei.

ONOFRIO GALDIERI

IL CEFALO DI ORISTANO

Mi bastò tendere una mano dal finestrino per ricevere un canestro in cui giaceva un gigantesco cefalo al forno cosparso di sale grosso: mai cibo ci sfamò con più gusto, forse perché pòrto come un dono del mare, e quindi della natura e della gente del luogo, che ancora cuoce il pesce appena pescato tra il carbone e la cenere di un fuoco mai spento.

Attenzione alla *vernaccia*, amico! È vino che tocca i diciotto gradi, di un color di ambra, che nasconde lubriche faville di baccanali imminenti. Meglio il rosso « cannonau » di Oliena, nonostante il colore fosco e brigantesco. L'isola non si difende dal sole, e le uve di quel vino maturano alla perfezione, gareggiando con le erbe aromatiche all'intorno in fragranza pietrosa. Comunque, con quel cefalo gigantesco nel cestino, la vernaccia non ci fece paura (e più tardi, di notte, qualcuno di noi inesperti ne rese conto all'aria salmastra di Alghero), e gustammo porchetta e mandorlato, frutta e pasta reale, pane, soprattutto pane tagliato in forme bizzarre che tutte parlavano alla nostra fantasia in segno di festa familiare. Come odorava quel pane. O era la porchetta? O era il vino secco, alato, folgorante?

R. M. De Angelis

LA FETTA DI CACIOCAVALLO

Io non sono mai stato un buongustaio. Non fui nemmeno — nel tempo preistorico della mia infanzia — un bambino goloso. Per me il piattello degli spaghetti col pomodoro equivaleva alla fetta del timballo di maccheroni imbottito di fegatelli e tartufi. Mangiavo ogni vivanda — eccetto le lumache — e in quantità piuttosto modesta.

Però c'era un'eccezione: il formaggio. Lo desideravo sempre, come lo desidererebbe un topo digiuno da una settimana. Sognavo di farne una scorpacciata; ma non mi fu mai possibile.

Fra tutti i formaggi suscitava particolarmente la mia cupidigia quello chiamato caciocavallo, che ha una forma quasi umana, una testa un po' reclinata su un corpo oblungo, e che, con una cordicella passata attorno al collo, si vede sospeso, come un impiccato, al soffitto delle salumerie.

Ora mi sembra di scorgere, sul volto dei miei lettori, l'ardente curiosità di sapere perché non mi fu mai possibile fare una scorpacciata di caciocavallo. È presto detto: perché c'era mio zio.

I vecchi napoletani rammentano ancora l'austera figura del professore, sacerdote Giuseppe Petroni, insegnante di lettere greche e latine nel liceo Vittorio Emanuele II. Era fratello maggiore di mio padre. Dopo le ore di scuola, stava sempre in casa, educando con somma cura noi nipoti. Sorvegliava i nostri studi e le nostre ricreazioni: non gli sfuggiva nulla. Arrestava le nostre corse per ficcarci due dita nel colletto: « Basta » ordinava, « siete troppo sudati ». In tavola controllava le nostre porzioni, togliendoci dai piatti ciò che giudicava eccessivo.

E veniamo al formaggio. A zio Peppino era ben noto il mio debole; ma io non ottenni mai qual-

cosa di più della sottile fettina da lui stabilita. « Basta così » diceva categoricamente, « il formaggio fermenta nello stomaco ». Nessun espediente, nessuna mossa strategica mi valevano, nessun tentativo di furto.

Eppure, una volta, sfiorai il successo. Era la sera del Natale. Parenti, venuti di lontano e invitati al cenone in casa nostra, sedevano con noi intorno alla lunga mensa imbandita su due tavole accostate. Non c'erano domestici che porgessero le vivande ai convitati: si seguiva l'usanza patriarcale. A mia madre, seduta nel posto d'onore, era portato dalla cameriera il grande vassoio: i piatti venivano riempiti là e, passando di mano in mano, giungevano ai commensali. Così fu per gli antipasti, così per i maccheroni, così per il tacchino, così per le aragoste.

A tal punto sentii un balzo del cuore: avevo visto arrivare, in un vassoio ovale, un caciocavallo d'inusitata grandezza. Mia madre con un lungo coltello prese ad affettarlo, e ogni fetta, convenientemente spèssa e rotonda come un disco, giungeva, col solito sistema, al commensale a cui era destinata, seguita, per tutto il suo cammino, dal mio cupido sguardo. Io sedevo al lato destro della tavola. Fra mia madre e me avevano preso posto dieci convitati, il quinto dei quali era mio zio. In quei momenti, fra la generale attenzione, stava narrando e spiegando la storia del miracolo di san Gennaro.

Intanto mia madre, tagliata una bellissima fetta, disse: « Questa a Geppino ». Perché lo disse? Il mio vicino di destra era già stato servito: risultava quindi ovvio che, dopo lui, venissi io. Per qualche momento m'illusi che zio Peppino, infervorato nella sacra spiegazione, non avesse udito. Vedevo arrivare a me, di mano in mano, la grande fetta rotonda che la luce del lampadario rendeva

dorata come la luna. Ma lo zio aveva ascoltato. Quando il piatto gli passò davanti, senza interrompere la sua storia, lo agguantò con la sinistra, con la destra brandì il cotello e tagliò in due il disco di caciocavallo, togliendone una buona metà che pose accanto alla propria porzione. Così, per una prodigiosa eclissi, la luna piena giunse davanti a me soltanto come una mezza luna, e causò anche un turbamento atmosferico, perché sopra di essa caddero dai miei occhi non poche stille di pioggia.

GIUSEPPE PETRONI

LA CENA DEL PORCO

Le cose essenziali erano tre: la neve, il canonico ed il porco. Due di queste erano strettamente indispensabili: la prima e l'ultima; ma erano inconcepibili, al borgo, senza quella centrale. Il posto a capo tavola, infatti, doveva essere occupato da don Simeone, il quale oltre che un ottimo mangiatore era pure un esperto in gastronomia. Esperto al punto che un giorno per essere ben certo di offrire agli amici un prelibato piatto di seppioline, finì con il gustarle tutte, riducendosi poi ad elargire agli amici pane e salame.

La presenza della neve e cioè dell'inverno, dato che a tavola veniva servito il porco, non ha bisogno di illustrazioni, essendo quello il tempo propizio al gran sacrificio. Si costumava così. Consumato il sacrificio del porco con rito solenne e secolare, preceduto e seguito da frasi non codificate ma inalterabili, in cucina si preparavano prosciutti e spallette, salsicce e cotechini e sberle di lardo da affumicare, mentre i pezzi non conservabili e più prelibati venivano passati ai fornelli: braciole, involtini di fegato conditi con l'alloro, e leccornie d'ogni tipo, il tutto con un sottofondo di terrine di crauti accanto a bottiglie di vino ben invecchiato e ad un bottiglione di ciliegie allo spirito, dette così anche se al posto dello spirito c'era, lo si può giurare, dell'ottima grappa di contrabbando.

Don Simeone, slacciando di volta in volta qualche bottone dal colletto in giù, mangiava silenzioso senza prestare attenzione ai discorsi degli altri commensali, amici e maggiorenti, anche se capitava che l'oggetto non fosse troppo ortodosso. Come la cena progrediva e le portate si susseguivano e le bottiglie si vuotavano, si poteva notare in don Simeone una sola cosa, un segno di viva

irrequietezza. Da un taschino remoto tirava fuori, di tanto in tanto, una vecchia, mastodontica cipolla, che riponeva subito, sospirando, finché non la estraeva del tutto mettendosela davanti al naso per consultarla quasi di minuto in minuto. A mezzanotte in punto si passava un'ultima volta il tovagliolo sulla bocca, guardava in trasparenza il bicchiere vuoto ed il piatto ripulito e concludeva: « Adesso possiamo anche parlare ».

Passata la mezzanotte, un buon prete non poteva più mangiare, dovendo poi dir Messa.

LUIGI PAPO

SPAGHETTI AL POMODORO

Un piatto di spagetti al pomodoro? Se il nostro interlocutore è un gentiluomo della Bassa Lombarda che manifesta il suo entusiasmo ostrogoto per gli spaghetti *cu 'a pummarola 'ncoppa* (gli Unni, Eruli ed altri Vichinghi impazziscono, chissà perché, per quel *'ncoppa!*) è meglio cambiare discorso. Se, invece, abbiamo la ventura di intrattenerci con un vero intellettuale, con un filosofo, con un poeta, con un artista, con un degno prelato, con un gentiluomo di razza, o con una sana e casta madre di famiglia popolana, noi diremo che una salsa — e specialmente quella di pomodoro — è un'opera di grande responsabilità: chi non possiede, innato, il senso del limite, è meglio che non ci si metta.

Prima di tutto: se vi càpita di togliere dalla circolazione, con qualche sotterfugio, quei beceri romaneschi che in trattoria domandano all'avventore: « Maccheroni, burro e sugo? » fatelo, fatelo! Ponetevi bene in mente questo: il burro è il più tipico, il più caratteristico prodotto della decadenza gastronomica. Solo il gusto corrotto di un Basso Impero poteva concepire un simile crimine: separare il latte dal suo grasso! Rompere con mano blasfema una delle più perfette e armoniche unità naturali!

Del resto, avete sentito? Il burro, cioè la colesterina, è responsabile dell'arteriosclerosi precoce e di quella fatale trombosi delle coronarie che si diffonde nella misura in cui cresce il consumo dell'infernale prodotto. Ha mai detto qualcuno che i due soli grassi legittimi in gastronomia — l'olio di oliva e il lardo di maiale — abbiano fatto guasti del genere?

Cuocete i maccheroni in marmitte di creta e usate un mestolo di legno. Mettete da parte i rami, gli allumini e i nichelii: la gastronomia è nata con gli utensili dei Cro-Magnon: la creta e il legno. Usate acqua priva o quasi priva di calcio come è quella napoletana del Serino, che scorre ancora dai rubinetti dei quartieri alti della città; oppure quella romana di Trevi. La gastronomia è nata con l'acqua limpida dei ruscelli, o con quella piovana dei pozzi.

La salsa di pomodoro richiede, dunque, o la sugna o l'olio di oliva. Fate, nel primo caso, la salsa in una marmitta o in un tegame di creta (concedo il pirofilo!), adoperando, ripeto, un mestolo di legno. Fatta la salsa, mettétene da una parte una metà. Versate nella marmitta o nel tegame gli spaghetti e mescolate bene. Fate le porzioni: su ogni mucchietto di spaghetti già coloriti di rosso omogeneo, aggiungete due mestolate di cupa salsa: un fez di pomodoro. Se, invece, volete adoperare l'olio di oliva, fate due distinte salse: una di passato di pomodoro e un'altra di filetti di pomodoro; usate la prima più che per condire, per incorporarla negli spaghetti, per tingerli, e l'altra per fare ad ogni piatto il suo fez. La prima versione richiede formaggio parmigiano; la seconda, mai formaggio, ma piuttosto pepe delle Molucche, con qualche generosità.

ALBERTO CONSIGLIO

Mi avevano invitato al cenone e non avevo potuto dire di no. Come si fa a dire di no alla vigilia di Natale? E allora ce ne eravamo andati tutti assieme, quella notte, una bella squadra attraverso il bosco carico di neve. Nella cascina, al di là del bosco, dove cominciano le coste di brughiera, era tutto pronto.

Pronto il cenone, approntata la tavola, acceso il fuoco nel camino. Ci siamo seduti attorno alla tavola di vecchio legno, davanti al camino, e abbiamo riempito quella povera stanza nera di fumo. Il lume a petrolio ci faceva vedere in faccia. Abbiamo mangiato la bagna cauda, particolarmente carica — quella notte — di spagnolini rossi e di acciughe bollenti. C'era tutto: i sedani, la salata, il cavolo, i « tapin-a bo », i finocchi, il peperone a mollo. Abbiamo intinto la verdura nella bagna cauda. Poi hanno portato in tavola la pignatta con la carne « al scivé ». (Nel mentre, le bottiglie scendevano vuote, sotto, e le altre, di sotto, salivano su come un trivello, e si sentiva che era vino buono come quello usato per la carne « al scivé »).

Mangiavamo la carne « al scivé » quando uno si era messo a dire, tutto di botto: « Il Paulin dla Gola mi ha detto che il suo Menin Petelin gli manca da due giorni ». A me poco importava che al Paulin dla Gola mancasse il Menin Petelin. Non me ne importò fin quando non mi venne a mente, come un fulmine, che qui, dietro a queste cascine due giorni prima di ogni Natale ne sparisce sempre uno, specialmente se maschio e giovane.

Lo prendono, lo mettono dentro un sacco e a volte lo sbattono su una pietra; gli tolgono il mantello di pelliccia, lo svuotano, lo appendono di

notte ai balconi perché prenda la « sren-a » cioè la brina gelata. Gli ficcano dentro alla pancia qualche pezzo di carbonella: la « sren-a » e la carbonella, dicono qui, rendono la carne più fragrante e tolgono il sapore di selvatico.

« Neh, che è buona questa lepre " al scivé "? » andava ruminando un altro, mentre si leccava i baffi grondanti.

« Porco se è buona! » esplodeva coralmente la tavolata.

A me pareva invece di sentire, in pancia, miagolare infuriato il Menin Petelin che, ora ricordavo, era bello nero, coi baffi lunghi e la coda ritta. Passava tra le mente nell'orto per andarsi a sdraiare, pigro, sotto il grosso cespo di salvia.

Lo sorprendevo a volte, d'estate, mentre filosofava ronfando, ignaro, come tutti, del proprio destino; e d'inverno lo scorgevo sul fienile del rustico. Ma dopo quella circostanza, dal cenone di Natale, non l'ho più visto, e il Paulin dla Gola andava in giro a rivelare fantasticherie sulla sorte toccata al suo gatto.

SERGIO TRIVERO

IL PROSCIUTTO DETTO « SPECK »

Non si cercano le farfalle sotto l'arco di Tito, e non si mangia il salame ascoltando il quartetto op. 132 di Beethoven; ma di fronte alle maestà dolomitiche dello Sciliar del Rosengarten del Latemar, tra prati e boschi stupendi dove è normale incontrare ogni giorno caprioli e scoiattoli, non disdice gustare, seduti all'aperto davanti a un *Gasthaus* solitario, le rustiche grazie — difficilmente trovabili o, comunque, assai meno appetibili altrove — di quel prosciutto che chiamano genericamente lo « speck » (il nome significa lardo, ma è un lardo così speciale e « sui generis » che sarà meglio dimenticare la traduzione anodina del vocabolario e pensarlo con il sapore preciso di quella sillaba spessa e insostituibile: « speck »).

Lo si annaffia con vino nero o con birra: più fortunati, per meglio avvertirne il sapore così unicamente locale, se al tavolo accanto si sieda, in una giornata festiva, una rubiconda coppietta nei suoi begli abiti tirolesi: lei con scarpette nere affibbiate, le calze rosse di filo, la gonna nera orlata di rosso o di verde che fuoriesce di un palmo da un'altra gonna più corta ma bianca, le maniche a sbuffo anche bianche e rosso o verde il corpetto, allacciato a contrasto con lacci verdi sul rosso e gialli o rossi sul verde, e ancora verde il cappello dalle larghissime tese; lui cinto, sui pantaloni neri strombati verso le punte, di un cinturone di cuoio filigranato d'argento davanti (la filigrana ricama il nome dell'antenato, a volte l'aquila asburgica, oppure fa solo cornice alla fibbia), con tutto rosso il farsetto, straccali verdi, camicia bianca ad un fondo o trapuntata di rosso, cravatta a fiocco anche rossa, cappello nero da alpino con una o due penne di fianco e qualche nappa dorata.

Sia dunque il variopinto folklore della coppietta il condimento specifico per farvi gustare lo « speck »: l'aria montana avrà per suo conto pensato al vostro appetito, e l'incendio rituale del Rosengarten, che ogni tramonto rinnova, al vostro entusiasmo poetico. Lo « speck » è nel piatto, affettato, e mentre voi lo mangiate vi do le istruzioni opportune perché possiate, se siete « signori di armenti », illudervi di prepararvelo voi (ma non invitatemi dopo per assaggiarlo, mi guastereste la bocca e il ricordo):

I) Si concia il bue disossato con aglio con sale con pepe, qualche cucchiaio di « neugewürz » (« spezie fresca », letteralmente: una sorta di magrana, che nel Trentino usano appunto in sua vece) e un pizzico di salnitro perché conservi il rosa nativo al colore.

II) Per quindici giorni si lascia la massa polposa ammollare con dette spezie, fintanto che espella da sé tutto in sugo, il superfluo di umidità che contiene.

III) Tagliata la carne in rettangoli, si pongono i pezzi su apposite assi di legno e si affumicano cinque volte di séguito finché risultino ben asciutti e compatti (il fuoco, per il particolare sentore del fumo, dovrà essere di ginepro).

IV) Si opera necessariamente d'inverno, con valori termici bassi perché la carne non vada a male; badando però che non geli, per non trovare qua e là, nella polpa, zone giallastre e pietrose.

V) Si serba al fresco per anni. Si taglia di volta in volta, al momento; e le fette non siano troppo sottili.

Se proprio volete, provateci. Ma sarà meglio, vi avverto, risparmiare al vostro palato un assaggio che profetizzo immancabilmente spiacevole. Lo « speck » non emigra, è un montanaro che appena

in pianura si ammala, diventa intrattabile e chiuso. Tornate piuttosto quassù, tra caprioli e scoiattoli, ad ammirare al tramonto lo Sciliar il Rosengarten il Latemar, ed a gustare senza timore di delusioni (non è possibile altrove) lo « speck ».

LANFRANCO ORSINI

PIATTO DE MEZZO

È una pietanza e pare una sciarada:
de fora è un monte Bianco
fiorito pe un incanto.
Se tratta invece d'una vestarella
fatta de besciamella, decorata
da sottaceti, funghi, olive, erbetta
che riveste un ber... broccolo allessato
(purché sia romanesco) intero e verde.
Ah, me scordavo che la sottoveste
è er sugo d'un limone assieme all'ojo.
« E l'odore? » direte. Qua ve vojo.
Aprite le finestre!

GINA MANCINI PISERCHIA

FORMAGGI DELL'ALPE BIELLESE

I nostri formaggi non raggiungono la raffinatezza della fontina valdostana, che imprigiona addirittura il profumo della mentuccia, del timo e di altri aromi, a seconda del pascolo; ma hanno anche loro una regina, sia pure rustica e dimessa. Anzi, due: perché vi è la Toma giovane, leggiadra e libera, e la Toma vecchia, laida e bandita, ridotta alla macchia dove guida la resistenza contro le persecuzioni del legislatore romano che, tra l'altro, condanna i formaggi dal contenuto di grassi inferiore al 18%.

Il latte appena munto è colato in un imbuto con il fondo chiuso, da un filtro di licheni, di lamponi, d'ortiche o felci, e magari di « ni do ghè », la parte più soffice del nido della ghiandaia, accuratamente lavato e bollito. Se il latte non viene scremato e, ancora tiepido di stalla, riceve subito il caglio — fermenti lattici ricavati dall'intestino cieco del capretto o del vitello, da latte e maschio — si avrà la Toma grassa, detta del Macagno, dal nome di un'Alpe famosa; ma queste tome, consumate ancora fresche, sono prodotte in molti alpeggi del Biellese orientale: a Carcheggio, sopra Camandona, in un'apollinea radura protetta da secolari castagni, l'Olimpia ne fa di squisite. Il siero residuo, la « lacià », viene fatto bollire e la bianca schiuma raccolta, il « fiorì » serve per ottenere un burro « di seconda », ovviamente povero di grassi ma gustoso, gradevolmente acidulo; oppure la ricotta. Se invece, con l'elegante « cassùla » di legno si raccoglie la « crama », per ottenere dal « bus », dalla zangola, il burro « di prima », con il latte così delicatamente scremato si ricaverà il formaggio magro, destinato a diventare la Toma

vecchia, saporitissima ed odorosa; i migliori maestri della Toma « vèggia », ultimi eredi della gallica ribellione, sono pacificamente rifugiati nell'Alpe di Salvine, nell'alta valle Elvo (Biellese occidentale). Sia che si tratti di Toma « Macagno », sia di Toma « vèggia », è importante che il malgaro, il « vachèr », abbia la mano giusta, né calda, né fredda, in quanto essa sarà termometro per indicare se il latte cagliato avrà raggiunto, nel camino, il tepore voluto.

Al siero avanzato nel paiolo se ne aggiungerà dell'altro, fermentato e drogato, la « meisctra » — che serviva anche d'aceto per l'insalata, quassù dove il vino era un genere di lusso — per ricavare la ricotta, senza sale se da consumarsi subito (« maschерpin »); oppure salata, e magari anche drogata con pepe e « spagnolin », peperoncini rossi, se stagionata (« srasc ») e affumicata su una asse, sospesa nella baita. Gli scarti di formaggio, anche di differenti tipi, lasciati fermentare insieme entro un vaso di terracotta, con aggiunta di rhum o di grappa dopo che i bachi sono arrivati e partiti, formano il piccante « sargogn dla pignata ».

Se la quantità di latte scremato è minima, si ottengono, con poche goccie di caglio, ottimi « bëddo », da consumarsi freschi, quando tremolanti hanno un delicato sapore di mandorla; realizzano il loro matrimonio d'amore con un cucchiaino d'olio di noce. Stagionati di un paio di settimane, drogati con pepe e « spagnolin », salati e confezionati in pallottole, diventano il « sargnon an bala », assai meno travolgente di quello « an pignata ». Se si usa il latte intero, avremo allora dei formaggini più grassi, che stagionando indossano un sottile abito giallo ed un pizzo di crema tutt'intorno: i « tomìtt con ij bràje », i formaggini con i calzoni, appunto.

L'arte casearia ha qui origini mitiche: fu l'uomo selvatico, l'« òm sarvè » ad insegnarla alla nostra gente: egli avrebbe anche potuto dirci il segreto per ricavare la cera dalla « scòcia », ultimo poverissimo siero rimasto dopo la ricotta ed inutilizzabile se non come mangime. Purtroppo, qualcuno mise una chiave rovente sulla pietra dove l'« òm sarvè » era solito sedersi e questi offeso a morte, sparì per sempre. Il malgaro è ora custode di questa branchia della cultura alpina, e noi apprendiamo umilmente le nozioni istituzionali, consci della nostra penosa ignoranza, accorgendoci persino di aver dimenticato innumerevoli vocaboli della nostra lingua. Assistiamo, reverenti e compresi, il Maestro che celebra l'ancestrale rito a gesti solenni, innanzi al focolare, dove un enorme paiolo, la « caudéra », lentamente viene spostato con il « tórn », il sostegno ad F inchiodato a lato del camino.

Il fumo annerisce la vòlta, sull'asse le palle di sargnon, il « prèis » (il caglio) appeso nella cappa, la « bergna » — carne di capra essicata; mentre, candida come il « fiorì », resta l'anima del « vachèr ».

GUSTAVO BURATTI

SARDE E ALTRE COSE ALLO ZOLFO

Ancora forse, in qualcuna delle poche zolfare rimaste in attività, lo zolfo viene depurato nei forni o *calcheroni*: che sono in tutto simili alle fornaci per i mattoni e le tegole, ma con in fondo un condotto da cui lo zolfo fuso, che ha il colore e la densità dell'olio, scende nelle cosidette « gavite » in cui poi lentamente si rapprende nella forma di una tronca piramide quadrangolare.

Mentre ancora lo zolfo è liquido e ardente nella « gavita », gli zolfatari usano (o usavano) cuocere certi loro cibi: e particolarmente le sarde salate. Basta, tenendole per la coda, calarle nello zolfo per un momento: e ne escono rivestite di una crosta di zolfo, forma grottesca e surreale da suggerire alla « pop-art ». Sgranocchiata la crosta, ecco la sarda cotta: di un sapore che un po' tiene di certi pesci affumicati ma con in più il sentore dello zolfo, piacevolissimo.

Ma non solo le sarde, si possono cuocere nello zolfo: anche, con un più di cottura, bistecche, polli, conigli, capretti interi. Si mettono sul fondo della « gavita », vi si lascia colare lo zolfo fino a che si riempie; si rompe poi la forma di zolfo, detta in dialetto « balata »: e l'arrosto, saporitissimo, è pronto.

LEONARDO SCIASCIA

PE L'ATRA SEISON

Lé désot lo talù tzoùmon le seleri
é euna vòia no pren: më fat leiché blantzi.

Deun lo bocal i carro lo reseun l'è arendzà
é euna vòia no pren: më l'è panco embibà.

Di rouno de pan ner, garni lo panatë
é euna vòia no pren: më lo ten de setzé.

Adon d'ëtre assouvi, l'è pe l'atra seison.
Tan que l'at de désir, de fermen la meison

é euna joué de la terra, pà come de saven,
më de cella que feit dreudze tzaada é poullien

abro en fleur é torron é euna tendre salada,
li a pà de dzenevrà ni de blaie panada

que vegnèie a catzon de la porta a guegné.
Më quan comenchon leur a se fëre treiné

deun l'écouéla é lo veiro, torna vito seison
d'empli l'artze é lo plat, o ma combla seison.

EUGENIA MARTINET

PER L'ALTRA STAGIONE (*dialetto valdostano*). Lì sotto il cumulo si crogiolano i sedani e una voglia ci prende: ma si deve lasciarli imbianchire. Nel barattolo in serbo l'uva è accomodata e una voglia ci prende: ma non è ancora impregnata. Dei dischi di pan nero, guarnita è la scansia e una voglia ci prende: ma il tempo di seccare. Allora d'essere saziati, è per l'altra stagione. Finché ha desideri e fermenti la casa e gioia della terra, e non come i sapienti, ma di quella che fa concime caldo e puledri albero in fiore e torrente e tenera insalata, non c'è conserva medica né pallido pancotto che vengano di nascosto dalla porta a spiare. Ma quando essi incominciano a farsi trascinare nella scodella e nel bicchiere, torna presto stagione di empir la madia e il piatto, o mia colma stagione.

DANTE IN CUCINA

1965: settimo centenario dantesco. Pensate voi che Apollo, solo perché ridotto, modestamente e semplicemente, a bongustaio, non se ne debba occupare? Sarebbe cosa indegna. Ad evitare dunque una eventuale colpevole lacuna nel bell'almanacco che Mario dell'Arco appresta ogni anno, io, che ormai quasi ahimé da mezzo secolo dalla cattedra spiego Dante ai ragazzi, scendo dalla cattedra e vi trasporto con Dante in cucina. Non sorridete, vi prego, e cercate di rispondermi: a quale piatto pensate che il divino poeta abbia rivolto l'attenzione sua? Si può rispondere subito, senza incertezza: al bollito, alla carne lessa; dite come vi pare, ma non dite brodo: più che a sorbire un brodo in tazza, vedo Dante occupato a manducar pane e carne. Ecco qui: apriamo il grande Libro; prendiamo l'Inferno, il canto ventunesimo, quello dei barattieri tuffati nella pece bollente e uncinati dai diavoli, quello che termina con la famosa strombettatura. Leggiamo i versi 55-57:

Non altrimenti i cuochi a' lor vassalli
fanno attuffare in mezzo la caldaia
la carne con gli uncin, perché non galli.

Potenza del verismo dantesco! Pare proprio di vederli quei cuochi, anzi quei vassalli dei cuochi, occupati con forchettoni a rituffar giù nella pentola i pezzi di carne che salgono alla superficie per il soverchio bollore dell'acqua. Non c'è cosa che Dante non abbia osservato con l'acceso stral de la pupilla nera (vedi Carducci, *Rime nuove*). E dove avrà osservato cuochi e vassalli di cuochi? Ci vengono subito in mente i castelli di Verona, di Lunigiana, di Ravenna. Ma io non penso

che nelle nobili dimore dei suoi ospiti sia capitato all'esule sdegnoso di ritrovarsi qualche volta in cucina. Mi piace più figurarmelo nella sua casa di Firenze, pregato magari da Gemma di dare un'occhiatina alla pentola, mentre lei doveva occuparsi di Pietro e Iacopo che litigavano o della piccola Antonia che frignava; e Dante, sospirando, andava in cucina a guardare la pentola e forse prendeva lui stesso il forchettone per riportare al fondo i pezzi di carne che venivano su. Osservava; poi se ne ricordò quando scrisse il canto con la terzina citata; cuochi e vassalli ce li aggiunse probabilmente di suo. Che ne pensate, lettori de l'*Apollo?* Comunque perdonatemi lo scherzo. Dante, che adesso ci guarda dal suo Paradiso, me lo perdona di certo. È solo coi grandi, coi veramente grandi, che si può tutto: anche scherzare.

LIBERA CARELLI

PRIMAVERA

a pag. 7 Mario dell'Arco, *Apoteosi della misticanza*
10 Salvatore Di Pietro, « *Spaghetti alla Norma* »
11 Massimo Grillandi, « *Trote alla Mariù* »
13 Dyna Mc. Arthur, *I biscotti d'oro*
15 Luigi Volpicelli, *Tovagliolo al collo*
17 Carla Porta Musa, *Le prelibate « lumache alla comasca »*
19 Domenico Zappone, *Peperoncini come zuccherini*
22 Carlo Martini, *La frittata di Medardo Rosso*
23 Vico Faggi, *Vecchie cronache pavullesi*
24 Nettore Neri, *Urdinazion*
25 Paolo De Franceschi, *Bevevano brandy e non non lo sapevano*

ESTATE

29 Giovanni Artieri, *Lampioni imbottonati al forno*
31 Cesare Mainardi, *Miseria di un uovo sodo*
34 Piero Collina, *La minestra del « sciur Francesch »*
37 Antonino Cremona, *Limiti della rassegnazione*
39 Emma Gianturco, *La « paella » e il sogno*
41 Sandro Zanotto, *Caccia alle rane*
43 Giuseppe Valentini, *I matalon*
45 Gian Giuseppe Brenna, *Domenica al « crotto »*
47 Glauco Rino Nesi, *La conserva di more*

AUTUNNO

51 Laudomia Bonanni, *Involtini « Tre Marie »* (*ovvero La salsiccia aristocratica*)
53 Cesare Vivaldi, *Utubre*
54 Gisella Azzi, *Lauro glorioso, lauro goloso*
57 Alberto Mario Moriconi, *Crudeltà in cucina*
59 Marcello Camilucci, *Peperoni in agrodolce*
61 Aurea Timeus, *Il « breakfast » dei cacciatori*
63 Emanuele Zuccato, *« Vecio garofolin, vecia gargota »*
65 Maria Forte, *Le trute*
67 Paola Boni Fellini, *Il pranzo di donna Clelia*
69 Onofrio Galdieri, *Le « umbertine »*

INVERNO

a pag. 73 R. M. De Angelis, *Il cefalo di Oristano*
74 Giuseppe Petroni, *La fetta di caciocavallo*
77 Luigi Papo, *La cena del porco*
79 Alberto Consiglio, *Spaghetti al pomodoro*
81 Sergio Trivero, *Il cenone*
83 Lanfranco Orsini, *Il prosciutto detto « speck »*
86 Gina Mancini Piserchia, *Piatto de mezzo*
87 Gustavo Buratti, *Formaggi dell'alpe biellese*
90 Leonardo Sciascia, *Sarde e altre cose allo zolfo*
91 Eugenia Martinet, *Pe l'aitra seison*
92 Libera Carelli, *Dante in cucina*