

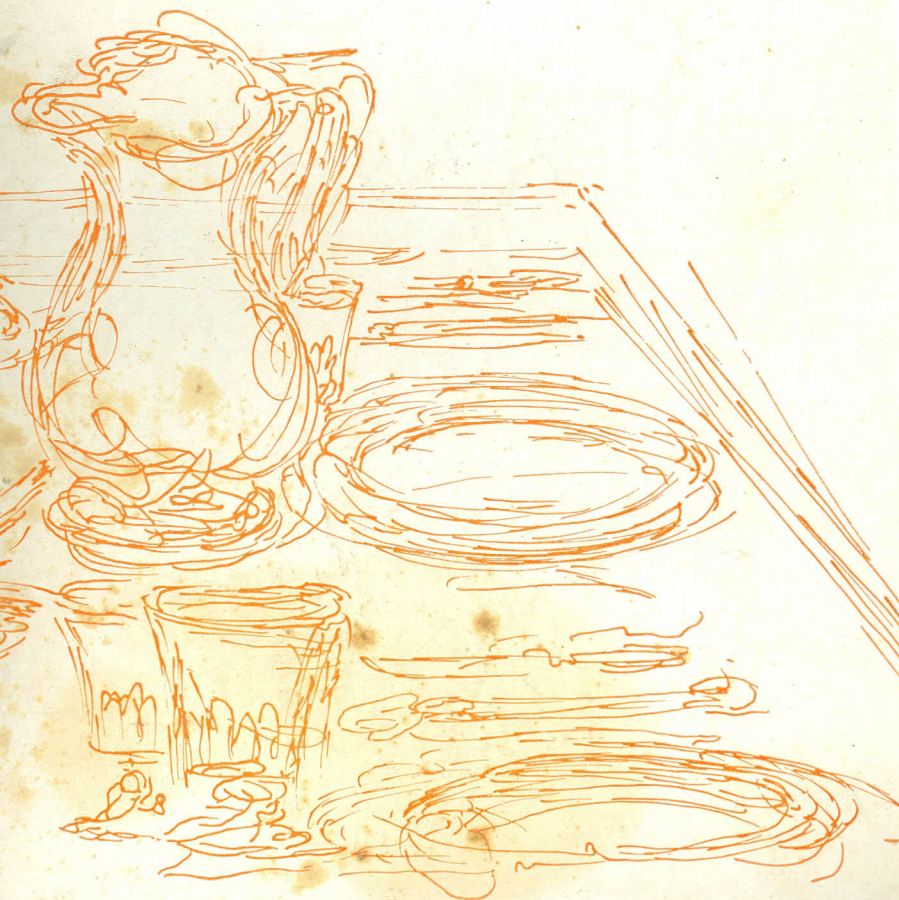
L'APOLLO BONGUSTAIO

ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1966

A CURA DI MARIO DELL'ARCO



lire ~~1000~~ 100



AGLI « AMICI DEL LIBRO ITALIANO »
CON GLI AUGURI D'UN FELICE 1966

L'APOLLO BONGUSTAIO

ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1966

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

« IL NUOVO CRACAS »

LE VIVANDE « SCAPPATE »

L'appetito e il bisogno aguzzano l'ingegno. Eravamo piuttosto poveri, perciò ingegnosi; o meglio lo era la mamma che componeva per noi ogni sorta di menù geniali quanto amorevoli.

Soltanto a Natale, a Pasqua e in altre occasioni festose comparivano sulla nostra tavola animali autentici che, da vivi, avevano gridato coccodè o squillato chicchirichì in qualche aia della periferia; avevano magari muggito sui velluti verdi dei pascoli in Valle Intelvi nell'odore dell'erba « mentina », o si erano sbizzarriti in gai ed effimeri voli nella folta semiluce di pendii boscherecci. Nei giorni grigi, invece, pareva che bipedi, quadrupedi ed alati commestibili avessero disertato il nostro pianeta. Quando la mamma diceva: « Oggi faccio gli "uccelli scappati" », io immaginavo una volata multicolore e impertinente, i rami vuoti, il cacciatore scornato.

La mamma, per forza, deve sostituire i dispettosi che sono « scappati » con qualche cosa da poter mettere in tavola a sollievo della nostra fame. Perché non le fettine di fegato, di pancetta? Saggiamente tagliate, alternate e poi infilate dagli stecchini a tre o quattro per volta col fresco sollievo di una foglia di salvia fra l'una e l'altra; e poi fritte e portate in trionfo su di uno zoccolo luminosissimo, fumigante di polenta d'oro, ricordano proprio la prelibata autentica pietanza.

La « lepre in salmì scappata » portava nella nostra cucina un giocondo fervore collettivo. La mamma tagliava in blocchetti il manzo — mite sostituto della fulminea bestiola selvatica — mentre le zie tagliavano, trituravano, affettavano verdure varie e fragranti da deporre con la carne in una zuppiera panciuta. Il tutto, immerso nel vino rosso con droghe e « odori », rimaneva a mace

rare per un'intera nottata, donando alla finta lepre, oltre al sapore profondo, quel che di frollo proprio dell'autentica bestia. La « lepre in salmì scappata » suscitava in me sensazioni contrastanti, specie se qualche incauto commensale chiedeva per fare dello spirito: « È proprio lepre, oppure coniglio? Non sarà gatto, per caso? ».

Ma questo non è gatto: ho visto io la carne, tutta quadrata... oppure? (se penso che potrebbe succedere anche alla nostra Minuccia!). Ma no, che non è gatto. La mamma ha detto « è manzo ». Che fame. Che saporino.

Il « brodo scappato » era bello da vedere. Aveva il colore dell'ambra, dovuto alla sagace mescolanza del dado con l'estratto di carne, ai quali veniva aggiunta una « noce » di burro e, a piacere, qualche verdura.

A me piace di più del « brodo vero », che delle volte ha certi occhioni di grasso che mi fanno schifo. Quando il manzo bolle, viene su quella schiuma orrenda e la mamma grida: « Presto, dammi la schiumarola; e un piatto, per la Minuccia ». Provo compassione per la povera miciona, la quale peraltro cancella in un attimo dal piatto, con voluttuose linguette, la nauseabonda sostanza che a me pare fango.

I « ravioli scappati » erano il capolavoro della mamma. Essa comperava della pasta grossa a forma di conchiglie, la più credibile controfigura del sovrano raviolo. Dedicava al brodo attenzioni particolari: sàpido e di colore vivo, quest'ultimo veniva benedetto con una gentile ed aromatica pioggerella di noce moscata.

Chissà perché la zuppiera, vista così da dietro la faccia della mamma, ha una forma tanto simpatica, con quella nuvola di fumo sopra... deve averci messo un bel po' di formaggio grattugiato, senti che profumo!

Che brava, la mamma: paiono proprio i ravioli di Natale. Sono ravioli.

GISELLA AZZI

RICETTA EROTICO-CULINARIA IN VERSI PER UN AMICO EMILIANO

Si cominci col taglio (sulla brace
prezzemolo e aglio) del biondo
culatello, un rovello di soffritto
aggiungendo dell'olio, nel fondo
del tegame la salsa sarà
come su quella lingua di pelle
(nel segno dove la calza ha stretto
camminando sui prati) il ribelle
dito che ricerca parole
e più su, intorno al petto, se duole
qualcosa sotto la vita, di fretta
come la fetta distesa sul pane
fresco di forno, le piccole tane
delle ascelle serpentine se il braccio
si solleva alla malvasia, tagliato
il laccio sul tappo come la gonna
alzata sul fianco: sia l'ombelico
soffice e di cottura appena
passata il tortello con l'erbetta,
la vena di una canna quando svetta
come il suo riso sopra la schiuma
che si consuma, mentre ti guarda e ride
dietro il bicchiere; tu ritorni a versare
ma dal polso che trema ancora
una goccia è di troppo (s'indora
intanto le jambon nel fumo
che sale sul muro): lei intinge sulla tovaglia
macchiata un'unghia appena, la fortuna
cercando dietro la nuca dove si tocca
tra i capelli e la spalla, la tua bocca
vi bacia distolta dalla forchetta

e la dimentichi cercando il bottone
ultimo sotto la maglia (ma attento
che lo zampone s'infrolla e dunque versa
l'acqua bollita, lasciando il segreto
a dopo l'insalata molto olio poco aceto
una punta di rughetta, strappata
nella vostra camminata a questa casa
che si scalda del cibo come la pelle
vicina nella carezza) c'è una brezza
appena nella nebbia ed ecco chiara
la sera sopra la torta margherita
a cena quasi finita, ecco il momento
della sigaretta e del lamento prima
di spogiarla tutta nel buio: sia tonda
e piccola, quel tanto che basta, e alla sponda
traffiggila, allora udrai
scricchiolare l'allegro impiantito
come il fuoco svilto dove s'allarga
una macchia di luce sempre più blanda
che morirà sui vetri fino alla notte
alta, che vi vedrà tornare disfatti
alla botte e a cercare altro cibo nei piatti.

ALBERTO BEVILACQUA

L'« OSTOU DAR SOULEI »

In quell'incantesimo leggenda che si è fatto valle paese confine tra la nostra Provenza e l'altrui Piemonte nobili formule e talismani sono San Pèire, Fràisse e Mèel. Finché dove perfino le streghe furono e forse sono ancora artefici di bellezza e di vita non prevarranno i pallidi tecnologi pianificatori di bruttezza e di morte soprattutto per la vista e il gusto palatino. Palatino cioè che avvolge i palazzi di rocce e il palato, palazzo dell'anima. Poiché non posso spaziare sulla carta sorvolo sulla scopa della mia migliore amica le osterie di San Pèire e Fràisse e mi poso su una, piccola, del mielato Mèel dei miei Antenati, dal casto e ricciuto miele dei castagni. L'Ostou dar Souléi = l'Osteria del Sole. Un vicino ruscello, profondo fra enormi pietre o pedane dei giganti (pantàllou) in discesa, col suo frastuono di bosco ventoso o di corteo dei morti più vivi, irrita dapprima, perciò punisce e redime, e rallegra infine l'orecchio e l'anima dei clienti urbani, già intossicati e sedotti dall'inferno dei motori. Il sole, sì, vi filtra con barbagli d'acque e di foglie ebbre di vento e di odori umani, quelli della cucina, i più umani e sovrumani. Si chiamano Magna (zia) Angelina; è lei la stella, il sole di queste cosmiche onde olfattive, l'ultima angela custode di segreti gastronomici millenari. E' così generosa che mi rivela le sue più gelose ricette, ma forse intuisce che non ne sarò mai capace, e mi permette di assistere al rito, al mistero. Mistero: pochi ingredienti da nulla si mutano per il suo talento in sostanza gloriosa. Proprio come avviene nell'alta cucina poetica. Nomi, abracadabra dalle oscure e luminose etimologie, spiegano, integrano, promettono, mantengono il prodigio della squisitezza: « Bòoudro », « toundirét », « sabriè », « misquèrpa », « freçoùn », « capounét », « doba », polenta

matta e barberina ecc. ecc. La « boudro » è la minestra regina incoronata di fiori di latte che i miei Antenati, perciò detti Boudrie, nella loro omonima borgata cucinavano per la comunità, dentro un gran calderone retto da lunghi pali di ferro. Minestra che io purtroppo degenerare rampollo non so più cucinare. Ma imparerò. Ah diventare « Boudro de vito = Minestra di vita » o qualcosa di simile, tanto più che qui i soprannomi gastronomici, tutt'altro che rari, denotano bontà, sapore d'animo oltreché valentia coquinaria. Potrei rivelarvi le ricette, non lo farò: ssst mosca, per affetto verso Magna Angelina e voi, perché le tiriterie di ingredienti possono interessare solo un Robinson affamato e sprovvisto di tutto. Pazienza un elenco di ghiottonerie già sperimentate; del resto la gastronomia è arte del fare e veder fare, assaggiare e mangiare, onde deriva che le belle poesie gastronomico-didascaliche sono oltremodo rare.

Comunque la « misquèpa », impastata prima lungamente a mano, è migliore del parmigiano e del pecorino e si ottiene con elementi forse sconosciuti a molti formaggi. Potrebbe derivare da « mysterium », « mi sterpa o mi scerpa », « mischia e crepa ». Come non detto. Certo, in questi paesi di tome e tomini nessuno prenderebbe Roma per toma, ma lascerebbe Roma per la misquèpa e la toma. Avviso: non sono cibi per cachettici. I primi secondi terzi piatti già nominati si adattano invece agli stomaci più vari. I clienti, con gli occhi alquanto a fior di testa e le lingue vibranti come quelle delle vipere in amore, per moderare la struggente afrodisiaca voluttà della preda chiedono pane (di segala) con invocazioni pressanti simili a fucilate: « pan pan » « pan pan pan ». Vengono da lontano di buon'ora, perché le vivande richiedono manipolazioni lunghissime, ma la super-Angelina li manda con gentile fermezza a sollazzarsi con le bocce sulla piazzetta. Così non s'annoiano e non annoia-

no lei e la sua bella aiutante, la figlia Rita. L'opera d'arte, arte che i Sarvanòt o Bouriatì insegnarono ai nostri antenati Cumiani e Venicamori, vuole solitudine e silenzio. Quando è pronta, l'artista chiama cantilenando come le mamme con i bambini, o magari modulando su una specie di piffero. Peccato che non c'è più Jàcou la Ribèbbo buonanima, suonatore e cantastorie dei pranzi di nozze in costume, ma i piatti conservano l'antica virtù, onde dopo aver quasi strozzato al primo boccone i più avidi li fanno subito rinsavire e insegnano loro ciò che non poterono mai imparare nei pasti frettolosi e dozzinali, a mangiare adagio per gustare meglio. E per riflesso si finisce col centellinare il vino, cosicché ne viene un'ebbrezza crescente graduale lenta comoda sublimante, una specie di itinerarium mentis in Deum o scala di Giacobbe, ebbrezza percettibile solo a chi vi conosce nelle ore fredde smorte subumane della sobrietà. Si rumina a lungo come il pio bove e l'asino filosofo del presepio, si sta intenti al grande messaggio delle papille, in una meditazione che è senso del gusto nel più alto senso (Nihil est in intellectu...). Dal mescolare alto e zampillante di un amico dilagano le più inaspettate e amorevoli conversazioni, ci si sente tralci di una vite, grappoli d'anime pervasi di spirito divino, e il regno dei cieli è ovunque e soprattutto qui. Si capisce allora perché Gesù fosse rimproverato di banchettare spesso con pretesi mangioni beoni e peccatori e parlasse loro di pane e vino, carne e sangue e vita eterna. Religione essendo l'agape fraterna, l'assaporamento dei frutti non proibiti, ben diverso dal frettoloso vizio capitale della gola, religiosa diventa la conversazione, tra il Cantico dei Cantici e il Convito platonico; e facendosi lo scherzo tutt'uno col discorso serio e la poesia, si attinge la più alta verità e ci si nutre di essa.

ANTONIO BODRERO

LA PANARDA RICOSTRUITA

L'origine della panarda è antichissima, medioevale, il grande invito dei signorotti abruzzesi nei loro castelli, in cui si ammannivano tutte le pietanze possibili e immaginabili, con prodotti delle stesse terre del signore e padrone. Niente, allora, di comprato, tutta roba genuina avuta direttamente dalla natura. È questa la caratteristica rimasta alla panarda attraverso i secoli. Questa è il numero delle portate. Si usa ancora per le grandi occasioni della vita, nelle case dei contadini di montagna, nei paesi più lontani, come si dice, dalla civiltà.

Ma vi sono celebri trattorie cittadine, ben note ai turisti, che usano le ricette, introducono nei loro menu le pietanze semplici e ghiotte delle tavole contadine in festa. Alcuni anni fa un geniale oste — parola nobilitata dalla moda — ricostruì, per una importante occasione, con solo piccoli ritocchi e finezze da maestro dell'arte, una panarda autentica o quasi. Vale a dire che forse superò l'antica.

Sarà curioso dare la lista di questo pranzo straordinario, con qualche breve annotazione. È un dono ai buon gustai di tutto il mondo, benché irriproducibile a causa della impossibilità di procurarsi le materie prime, il cui gusto particolare non si potrà ottenere che sul luogo.

1) Prosciutto e burro di montagna (del burro superfluo dire, il prosciutto è diverso da ogni altro, magrissimo e sodo), 2) Brodo ristretto (carni di pascolo all'aperto), 3) Lessi misti, 4) Mortadella di Campotosto (speciale di suino tutto magro con un solo lardello al centro), 5) Maccheroni alla chitarra (tagliati, ovvero « suonati » sulle corde di un tradizionale strumento), 6) Bocconcini in umido al sedano (sedano aquilano, aroma unico), 7)

Trote alla griglia, 8) Capretto arrosto (il capretto latitante di squisito sapore), 9) Frittata di patate (anche le patate hanno i loro sapori e quella che si chiama la farinosità), 10) Cuscinetti di scamorze e carciofi fritti (le scamorze rinomate di Rivisondoli), 11) Cicolana alici e capperi (salsiccia rosa appassita da consumare cruda), 12) Zuppa di cardi con crostini (cardi dal cuore bianco tenerissimo), 13) Involtini « Tre Marie » con fagioloni bianchi (la sola variazione notevole rispetto all'antica panarda, ovvero metamorfosi, introdotta dal geniale « oste », in sostituzione della immancabile salsiccia fresca di maiale, carica e indigesta, 14) Anguilla alla paesana, 15) Castrato alla griglia con insalata campagnola (due sapori incomparabili, assortiti incomparabilmente), 16) Girello al forno, 17) Broccoletti soffocati (detti l'aroma e l'amaro), 18) Galantina di pollo con gelatina (polli ruspanti e ruspanti nell'aperta campagna), 19) Sottaceti e carciofini sott'olio (olio di Ofena), 20) Arista di maiale (maiale nutrito sotto le querce), 21) Fritto di cervello e animelle, 22) Vitello tonnato con capperi (vitello bianco come il latte), 23) Pollo alla cacciatore, 24) Costolette d'agnello fritte dorate (è l'agnellino dal riccio ancora candido), 25) Fegato dolce e fegato pazzo (meriterebbero un'illustrazione particolare), 26) Rognoncino trifolato, 27) Funghetti trifolati, 28) Coturnici al prosciutto con crostini (misteriosa delizia), 29) Scaloppine di vitello con tartufi (i tartufini sono indigeni), 30) Piselli al prosciutto (piselli allo stadio zuccherino colti all'alba), 31) Scamorze allo spiedo, 32) Pecorino di Pizzoli, 33) Frutta fresca e secca, 34) Dolce « Tre Marie » (altra moderna e riuscita variazione dall'antico), 35) Ferratelle e nocci attorrati (dolciumi tradizionali la cui descrizione sarebbe troppo elaborata). Il tutto bagnato con vino rosa aquilano, bianco e nero di Vittorito e liquori abruzzesi, come la Centerbe o il sangue di Aligi.

La lista presenta sulla carta tre o quattro intervalli, corrispondenti a effettive soste che occorrono per riprender fiato, assestare nello stomaco il già messo. C'è, nella composizione, una dosatura, a pause e crescendo, degna di uno spartito musicale.

LAUDOMIA BONANNI

LA « MESSA DE NATAL »

La vigilia di Natale ha per noi del lago un sapore diverso da quella di città.

Forse perché le cose nei nostri paesi sono più limitate, forse perché c'è meno fretta, forse perché viviamo ancora tutti gli uni vicini agli altri, attorno ad un focolare e ad un campanile, ne più ne meno come facevano i nostri vecchi tanti anni fa. E le cose sono rimaste quelle di allora, senza subire troppe scosse, e con tanto buon senso ci siamo incamminati nella via della civiltà atomica conservando quella tradizione, senza la quale avremmo perso il gusto di questa civiltà.

Così, fra le cose care a noi rimaste è la Messa di mezzanotte, la notte di Natale. Ora di Messe di mezzanotte se ne dicono in altre occasioni. Una volta c'era solo quella Mezzanotte.

Mi ricordo fanciullo, la Messa di Natale, a Campo. Sapete oggi il commercio del Natale incomincia tre settimane prima. Chi va, chi viene, chi compera, chi spera di non comperare troppo, ma se poi all'ultimo giunge il regalino improvviso, allora via come una lepre, col fiato grosso, nell'ultimo negozio aperto, sull'ultimo oggetto rimasto, con una mano stanca al portafoglio e un rimprovero mentale accidentato al presente dell'ultima ora.

No una volta non era così. Una volta Natale era Natale. Sì, c'era la settimana di Natale, durante la quale si preparavano le piccole cose occorrenti al piccolo « presepe » (che quello grosso lo si faceva in Chiesa). Si tagliavano i rami d'alloro, li si acconciava sulle pareti della casa ed in mezzo ad essi giocava il luccichio del « rame » tirato lustro e brillante, orgoglio delle nonne e delle mamme. Un chilo di « mandaritt » ser-

viva a dar colore alle frasche di alloro le quali, poste ad arte sopra la credenza d'angolo, creavano una grotta tutta verde. Una decina di torroncini di Cremona, quelli piccoli con su le faccie di Garibaldi e di Cavour e le torri ed i campanili d'Italia davano lustro e lusso al tutto.

E poi su di corsa in Lavedo, la collinetta nota ai più come la punta di Balbianello, a raccogliere la « muffa » ossia il verde muschio da porre poi come fondo del nostro presepio.

L'odore di quel muschio, chi lo può dimenticare!

Era il profumo del nostro Natale che riempiva le nostre case, commisto a quello dell'alloro, dei « mandariti » e del « panaton » del Roberto.

Il « panaton » del Roberto era una tradizione di Campo, che solo a Natale si ripeteva. Ma che Motta e Alemagna! Noi avevamo il « panaton » del Roberto, gratis per una giunta, poiché era il gentile omaggio che il nostro prestinaio Roberto Salice faceva a tutti i suoi clienti, sfornandolo croccante dal suo prestino in Piazza Campidoglio. A noi piccoli l'assaporare tutta quella atmosfera, mentre la neve scendeva ad imbiancare le cime del Boffalora, poi più giù sino alla Madonna del Soccorso per giungere sui nostri nasini intirizziti e nelle nostre piccole mani che si trastullavano a trasformarla rapidamente in micidiali « balott de nev ».

E poi la Vigilia. Tutto un tramestio gioioso nelle case, il farsi visita reciproca, l'augurarsi di cuore Buon Natale, il mettere le statuette (per chi le aveva) nel presepio, e per chi non le aveva procurarsele ritagliando quei bellissimi cartoni colorati con su il Bambino, la Madonna, il San Giuseppe, il bue e l'asino, i pastori, gli angeli e la cometa. E per ultimi i Re Magi, perché quelli venivano dopo, dopo il Natale.

E adagio con trepidazione e religione mettere il Bam-

bino nella grotta di tufo, adagiarlo amorevolmente sulla paglia del presepe e porgli accanto la Madonna e il San Giuseppe col bastone fiorito, e le corna del bue e le orecchie dell'asino che non avessero a coprire la mistica composizione. E poi tutti lì, coi nostri occhioni a guardarsi la scena e riportarsi alla ineguagliabile bellezza, semplicità e povertà della Santa Natività.

Le campane della chiesa di Isola sulla sera incominciavano a dare l'allegro segno del Natale. Ci si vestiva a festa, la sera della vigilia. I nostri padri ed i nostri vecchi verso le otto di quella sera uscivano di casa ed andavano al Circolo familiare ad ispirarsi. E fra un mezzo ed un litro di barbera più o meno autentico tiravano il segnale della « campanella » e poi si avviavano compatti in Chiesa per far nascere fra poderosi canti il Bambino. Il quale appena nato, veniva cullato e riaddormentato dal baritonale « dormi - dormi », espressione più pura e divertente di tutto l'animo di una popolazione semplice quale la nostra.

E il « Bambino » era felice, si riaddormentava quieto, e riceveva il bacio casto dei bimbi e delle fanciulle, quello amorevole delle nostre madri e nonne e quello robusto, deciso, tutto brabera, dei nostri padri e dei nostri nonni. Quello era il Natale di tanti anni fa, in un piccolo paese del nostro Lario.

GIAN GIUSEPPE BRENNIA

Quando a sera, lucendo sui vetri della mia finestra, le stelle mi guardano con gli occhi dell'Ideale, sento il cuore battere forte forte, come se tutti gli atavici smarrimenti si ridestassero in me.

Tra un sentore d'inverno e di neve raccolgo il calore dell'anima mia e m'inebrio di sogni.

Alto vaga il mio pensiero ai richiami di poesia. Solo quando la cruda realtà del termosifone spento fa prurito alle mie dimentiche estremità e uno scorrere insistente di freddi fili d'argento mi solletica la schiena, m'accorgo di vivere.

È allora che il « cocktail », ch'io consiglio all'amica umanità nelle lunghe serate invernali, mi torna a puntino. Mezza coppa di vecchia acquavite distillata nelle profumate cantine di Barolo e altrettanto latte bollente, greve di zucchero.

Tra dolci sorsi il sangue riprende libero il corso, come acqua di ruscello a primavera.

Gorgheggiano leggeri nella mia mente i sogni, estasiandomi.

Le stelle sorridono ammiccando ai vetri della mia finestra con gli occhi dell'Ideale.

CAMILLO BRERO

La tradizionale polenta biellese invece di accompagnare i cibi, cuoce con le risorse casalinghe in intima comunione. Il *scioët*, infatti, è quasi una minestra tanto è molle, appena condito dal sale e da un pezzetto di burro. Secondo preferenza o disponibilità, si cuociono a parte le castagne « battute » (quelle sbucciate, bianche e secche) fino a farle gonfiare e divenire morbidissime — le *grëlle* — così da poterle schiacciare per aggiungere poi, nella loro acqua, la farina gialla a grana fine (*scioët e castëgne*); oppure le patate, procedendo analogamente; o si allunga la polenta molle con un po' di latte (per lo più scremato, se non addirittura siero).

Se nel paiolo dove sta cuocendo la farina si mette il *bëddo* — formaggio fresco di latte scremato — avremo il *scioët mòsc*, « pazzo » per gli impertinenti fili del cacio fuso. Il *scioët* più economico è la *ròja*, fatta con le (gratuite) erbe dei prati bollite, alle quali si unisce un po' di farina gialla. Ma la parsimonia è presente in tutta la gamma, caratterizzata non solo dal risparmio del companatico, ma addirittura della farina. Eppure il *scioët mòsc* è, in fondo, il progenitore di un apprezzato piatto grasso della gastronomia locale, la *polenta cónscia* — condita — d'Oropa. Per la visita al Santuario, addio economia: *semel in anno...*

A pochi, forse a nessuno, riesce un'autentica *polenta cónscia* dal gusto delicato, fuori dalla conca d'Oropa. Troppe sono le esigenze minute, sembrano nulla ed invece condizionano tutto. In partenza, occorre il grano-turco nostrano: i suoi chicchi appuntiti come spine devono essere frantumati nella macina di pietra: la farina allora risulterà fragrante, a grana grossa, sembra l'oro dell'Elvo, e l'oro sembra farina, scagliette di granotur-

co volate nel nostro torrente aurifero, là dove esso scorre non lontano dalla *Galanta* e dagli altri cascinali di Borriana e Cerrione, luminosi nei loro festoni di melighe arancioni dal pennacchio di gala (*mélie giàune dal piomass ed gala*, cantava Pinin Pacòt). Tre etti di questa farina versati piano in due litri di acqua di Oropa portata a bollore nel paiolo di rame o di ghisa, al fuoco di legna di *rata* — rododendro — con una manciata di sale grezzo, saporito e scuro, usato dai vaccari, cuociono per un'ora.

Poco prima di togliere dal fuoco la polenta schioppettante in una serie di minuscole eruzioni vulcaniche, si immette un etto e mezzo di fontina (non lo è, se non viene dalla Val d'Aosta: ha il marchio?) ed altrettanto di *toma* magra (alpeggi di Sordevolo o d'Oropa), ma ancora giovane, il tutto tagliato a cubetti: rimestare ed amalgamare bene con il bastone apposito, travasare in una zuppiera, cospargere di *rassiura 'd sargnon an bala* — grattugiato di formaggio piccante lasciato stagionare durante l'inverno nella baita, dove è divenuto magari un'affumicata protuberanza del muro grinzoso — versare un etto e mezzo di burro imbondito nel tegame: burro di montagna, s'intende, forse un po' pallido, ma sodo, leggiadro nel marchio impressovi dalla paletta di legno incisa sull'alpe con simboli solari. Infine, una spolveratina di pepe macinato di fresco. Così si potranno soddisfare quattro *connaisseurs*, allegramente accesi dai *tasson* — i grossi bicchieri — con il rubino di Verone.

Più nordici ancora dei bergamaschi e dei veneti, noi preferiamo lasciare gli uccelletti a ricamare con i trilli i boschi e non riusciamo ad entusiasmarci per gli scheletrini marroni, sulla tavola profumanti come stami di un vistoso fiore dalla corolla gialla. Se proprio non vi è altro, si aumenta la dose di farina ed anche quassù

avremo la polenta dura. E la domenica? Mi si mostrò allora il bel tagliere di legno bianco, dove è legata una cordicella grigia per dividere a grossi cubi quest'unica risorsa che sarà dal commensale modellata e strizzata nel palmo della mano, quasi per meglio compiacersi del possesso. « Per la festa? Cambio la cordicella e ci metto questo bel refe rosso ». E quella *rela*, mi è sembrata un filo di sangue, una componente di una specie di blasono beffardo: di bianco alla montagna d'oro con banda rossa attraversante. Una sfida.

GUSTAVO BURATTI

Una volta, per l'*Apollo bongustaio*, ho parlato del pane, un'altra volta del vino; mi piace adesso parlare insieme del pane e del vino. E vorrei non finire, come spesso mi capita, fra i *laudatores temporis acti*; ma temo che ci finirò. Perché si può sfuggire a tutto e a tutti; solo a se stessi non si può sfuggire. Adesso dunque pane e vino; e, ancora prima, spiga e grappolo. Spiga bionda, grappolo bruno. So benissimo, c'è pure l'uva bionda, forse fra i pampini anche più bella; ma accanto alla spiga bionda ci vedo meglio un grappolo bruno. Accanto alla sposa bionda lo sposo bruno: non è più bello così? Nella spiga innumerevoli chicchi, nel grappolo acini innumerevoli. E dopo, fatti, con la santa fatica degli uomini e la benedizione di Dio, pane e vino, accanto al pane biondo il vino bruno: vino rosso, meglio che bianco, amici miei. E penso al pane e vino della Ultima Cena. E mi torna un pensiero, fiorito e rifiorito ad intervalli nella mia testa bislacca: fossi ricca, molto ricca, ogni sera di sabato vorrei andare per i quartieri dei poveri a offrire pagnotte e fiaschi: mangiare e bere per la serena domenica. Un'idea strana, come le più che mi vengono in mente, nata tuttavia da una radice profonda, nascosta dentro di me. Potenza delle parole. M'è caduta dalla penna la parola *nascosta*; e ripenso la zuppetta nascosta di cui mi svelò il segreto, tanti anni fa (ahi! eccoci al *tempus actum*) Anna, una piccola collegiale dei Reali Educandati. Ero insegnante esterna e le bambine mi volevano bene, anche perché facevo da tramite, un poco, fra loro e il mondo. Fra le tante cose proibite, come sconvenienti a signorine di buona famiglia, era inzuppare a tavola il pane nel vino. Una piccola, che una volta ci si era provata, aveva avuto

rabbuffi e castighi. Altre, che non ci avevano pensato prima, vollero anch'esse provare. E, per non avere in conseguenza rabbuffi e castighi, inventarono la zuppetta nascosta.

« Si fa così — spiegava Anna ridendo — si mette in bocca un pezzo di pane, si mastica e non si ingoia; si beve un sorso di vino, che nemmeno s'ingoia subito; dopo un poco si butta giù tutto insieme. Così adottando come bicchiere la bocca, s'è fatta, in barba all'istitutrice sorvegliante, la zuppetta di pane e vino ».

« Ma è una vera porcheria; e non sta bene riderne » affermavo gravemente, facendo molti sforzi per non ridere anch'io.

E' una storiellina stupida, lo so; ma meno stupida di quel che sembri a primo aspetto; perché più acuto del gusto del pane e del vino era l'inconfessato e inconfessabile gusto dell'infrazione alla regola.

Io, vecchia signorina bene educata, non ho nessuna voglia di infrangere regole. Ma qualche volta mi tenta l'idea d'una zuppetta, non certo nascosta, di pane e vino. Pane, se è possibile, casereccio, come se ne fa nei paesi; e vino schietto, un poco forte: vino rosso, naturalmente, amici miei.

LIBERA CARELLI

I CEFALI DEL GARGANO

Vivi o dipinti, d'acqua dolce (lago di Varano), d'acqua salata (le anse del promontorio fra Monte Pucci e Pugnochiuso), d'acqua semisalsa (quelli catturati alla foce di Capoiale, dove il lago si congiunge al mare, e sono forse i meglio nutriti, se non i migliori al palato), ma cefali sempre, ogni volta che d'autunno torno sul Gargano. Più spesso, a farne incredibili scorpacciate sono i coinquilini tedeschi che, fedelissimi e solitari, di questa stagione si spingono al Sud. Ne hanno talmente appreso l'arte, che i loro ragazzi o le loro mogli si divertono a filmarne le sequenze dagli spasmi dell'agonia alla compostezza della natura morta e le spediscono a Bonn, a Stoccarda, a Francoforte, ai nonni paralitici di lassù, di modo che anch'essi possano sentirsi vicini agli aromatici arrostiti del Mezzogiorno d'Italia.

Di solito saltano dal letto prima dell'alba, si avviano al pontile dove attraccheranno i battelli a sciabica, ne comprano in misura esorbitante (anche perché hanno scoperto che costano metà della carne, del formaggio e dei latticini locali), li aprono longitudinalmente con un coltellino d'alta chirurgia, li decapitano con due dita boiarde che fanno impressione così leste e nette sulla preda, li condiscono preliminarmente — e poi tornano a insaporirli via via — con olio pepe aceto rosmarino, il tutto sbattuto da un rametto di ginepro, li assestano sulla graticola a due a due, all'aperto, dopo essersi accertati che ad ardere lì sotto ci siano frasche di quercia o un ciocco di leccio, e aspettano seduti a semicerchio che il colore assunto dai cefali oscilli fra l'oro brunito e il grasso argenteo, con le code lievemente carbonizzate.

Può accadere che a causa di un fortunale il mare si neghi alla sciabica e il lago si dia a nutrire più intimamente

anguille e capitoni per il trionfo di Natale. Ma anche in tal caso l'immagine del cefalo non scompare del tutto. Nella villetta che ospita me e gli entusiasti tedeschi, regna incontrastata dal 1957 la riproduzione di un famoso quadro di Migneco: *Il pescatore*, e dedicata al padrone di casa da Roger Vailland al tempo della *Loi*.

Poiché me lo ritrovo davanti gran parte del giorno con quella montagna di muscoli addosso, a contrasto della espressione mite, assorta, dell'uomo di fatica, mi viene spesso di osservare che quest'opera anticipa, e forse più felicemente, *Il vecchio e il mare* di Hemingway. Ma alla fantasia del padrone di casa e degli stessi coinquilini tedeschi, Hemingway non significa poi granché. A loro del quadro, tranne la dedica, interessa il particolare in cui il pescatore acciuffa il pesce e lo contempla. Siamo sicuri che voglia trattenerlo? Siamo sicuri che lo stringa con forza adeguata? Siamo soprattutto sicuri che si tratti di un cefalo?

A questo punto, ogni anno gli interrogativi si arenano, la soluzione non appare univoca e comunque tutti finiamo per accettare l'interpretazione del padrone di casa: Giuseppe Migneco, con tanto di rispetto per la sua arte, cefali nostrani non ne ha mai visti in vita sua. Ciò non toglie, però, che sia notevole, addirittura nobile, il suo sforzo di fissarne sul cartone una vaga somiglianza. La quale, pur non umiliando il *reale*, desta nondimeno, come nel platonico dualismo del vero e del fac-simile, una indicibile nostalgia per l'essenza dei cefali in questione, quanto dire della loro *cefaliticità*.

GIUSEPPE CASSIERI

I CEFALI DEL GARGANO

Vivi o dipinti, d'acqua dolce (lago di Varano), d'acqua salata (le anse del promontorio fra Monte Pucci e Pugnochiuso), d'acqua semisalsa (quelli catturati alla foce di Capoiale, dove il lago si congiunge al mare, e sono forse i meglio nutriti, se non i migliori al palato), ma cefali sempre, ogni volta che d'autunno torno sul Gargano. Più spesso, a farne incredibili scorpacciate sono i coinquilini tedeschi che, fedelissimi e solitari, di questa stagione si spingono al Sud. Ne hanno talmente appreso l'arte, che i loro ragazzi o le loro mogli si divertono a filmarne le sequenze dagli spasmi dell'agonia alla compostezza della natura morta e le spediscono a Bonn, a Stoccarda, a Francoforte, ai nonni paralitici di lassù, di modo che anch'essi possano sentirsi vicini agli aromatici arrostiti del Mezzogiorno d'Italia.

Di solito saltano dal letto prima dell'alba, si avviano al pontile dove attraccheranno i battelli a sciabica, ne comprano in misura esorbitante (anche perché hanno scoperto che costano metà della carne, del formaggio e dei latticini locali), li aprono longitudinalmente con un coltellino d'alta chirurgia, li decapitano con due dita boiarde che fanno impressione così leste e nette sulla preda, li condiscono preliminarmente — e poi tornano a insaporirli via via — con olio pepe aceto rosmarino, il tutto sbattuto da un rametto di ginepro, li assestano sulla graticola a due a due, all'aperto, dopo essersi accertati che ad ardere lì sotto ci siano frasche di quercia o un ciocco di leccio, e aspettano seduti a semicerchio che il colore assunto dai cefali oscilli fra l'oro brunito e il grasso argenteo, con le code lievemente carbonizzate.

Può accadere che a causa di un fortunale il mare si neghi alla sciabica e il lago si dia a nutrire più intimamente

anguille e capitoni per il trionfo di Natale. Ma anche in tal caso l'immagine del cefalo non scompare del tutto. Nella villetta che ospita me e gli entusiasti tedeschi, regna incontrastata dal 1957 la riproduzione di un famoso quadro di Migneco: *Il pescatore*, e dedicata al padrone di casa da Roger Vailland al tempo della *Loi*.

Poiché me lo ritrovo davanti gran parte del giorno con quella montagna di muscoli addosso, a contrasto della espressione mite, assorta, dell'uomo di fatica, mi viene spesso di osservare che quest'opera anticipa, e forse più felicemente, *Il vecchio e il mare* di Hemingway. Ma alla fantasia del padrone di casa e degli stessi coinquilini tedeschi, Hemingway non significa poi granché. A loro del quadro, tranne la dedica, interessa il particolare in cui il pescatore acciuffa il pesce e lo contempla. Siamo sicuri che voglia trattenerlo? Siamo sicuri che lo stringa con forza adeguata? Siamo soprattutto sicuri che si tratti di un cefalo?

A questo punto, ogni anno gli interrogativi si arenano, la soluzione non appare univoca e comunque tutti finiamo per accettare l'interpretazione del padrone di casa: Giuseppe Migneco, con tanto di rispetto per la sua arte, cefali nostrani non ne ha mai visti in vita sua. Ciò non toglie, però, che sia notevole, addirittura nobile, il suo sforzo di fissarne sul cartone una vaga somiglianza. La quale, pur non umiliando il *reale*, desta nondimeno, come nel platonico dualismo del vero e del fac-simile, una indicibile nostalgia per l'essenza dei cefali in questione, quanto dire della loro *cefaliticità*.

GIUSEPPE CASSIERI

CASANOVA A TAVOLA

Angelika Hübscher, che insieme al marito Arthur Hübscher ha curato la prima edizione integrale dell'*Histoire de ma vie* di Giacomo Casanova (Brockhaus-Plon, Wiesbaden-Paris 1962) è autrice di un vero e proprio manuale di gastronomia casanoviana: *Geniesse mit Casanova* (Zurigo 1964). E non le deve essere mancata la materia, perché nelle memorie del celebre avventuriero abbondano i riferimenti alla buona tavola. Il Casanova, gran sensuale in ogni campo, fu un forte e scelto mangiatore. Basterebbe ricordare le prime frasi del *Precis de ma vie* da lui inviato a Cecilia von Roggendorf negli ultimi anni della sua esistenza: « Mia madre mi mise al mondo a Venezia il 2 aprile 1725, domenica di Pasqua. La vigilia ebbe una gran voglia di gamberi. A me piacciono moltissimo ». Il 6 maggio 1798, meno di un mese prima della sua morte, Elisa von der Recke, l'ultima sua amica, gli scriveva: « Il guaio della mia malattia è che non sono ancora in grado di mandarle una zuppa di gamberi. Fanny ed io facciamo il possibile per procurarle questa zuppa ma i contadini che ci hanno promesso i gamberi dicono che i fossi sono inondati e che non possono quindi in questi giorni fare pesca: i primi saranno per voi ».

Tra queste due ghiottonerie, una addirittura prenatale e l'altra degli ultimi giorni di vita, quante altre il Casanova ne annota nelle sue memorie! I muscoli o peoci, i gnocchi che chiamava alla francese *macaroni*, la carne ben *faisandée*, la cioccolata che preparava con le sue mani anche in viaggio e soprattutto i formaggi verminosi.

Quasi sempre il Casanova associa alle imprese amorose quelle gastronomiche, quasi non gli fossero possibili le

fatiche amatorie senza aver l'occhio a una tavola imbandita. Ancor giovanetto, va a passare la notte con Marton e Nanette munito di un prosciutto. Nel padiglione dove s'incontra con la monaca M. M. ci sarà sempre una cena fredda pronta sulla tavola per il rifocillamento e la « ripresa ». Ed è proprio la compresenza, nelle vicende casanoviane, dei due godimenti principali della buona vita, la tavola e l'amore, che ha fatto sorgere il mito del Casanova sensuale, del « bestione », come lo chiama affettuosamente Comisso, facendo dimenticare a molti la sua costante tensione verso più alti motivi del vivere, il suo assillo filosofico e la sua insistente ricerca di verità. Ma ora che anche in Italia è apparsa l'edizione integrale della *Storia della mia vita* (Mondadori, Milano 1964-1965), il rinnovato interesse del pubblico per questo protagonista del 700 non mancherà di rilevare luci e ombre del mito e di registrare, fra i lati simpatici del Casanova, la larga disposizione per la buona tavola che lo accompagnò fino alla morte come un segno della sua prepotente vitalità, anzi di quel suo ostentato vitalismo che gli procurò tanti spregiatori fra i letterati dell'800 e fra i malaticci di ogni epoca.

PIERO CHIARA

VIVERE PER MANGIARE O MANGIARE PER VIVERE?

« Mangiare per vivere! » sentenziavano furibondi i miei antichi insegnanti, puntando l'indice sul visetto foruncoloso d'un piccolo mangione. E proseguivano: « L'uomo civile non vive, come le bestie, soltanto per mangiare! ».

Oh, cari vecchi professori, quante menzogne sono uscite dalle vostre labbra! Quanti falsi idoli, credendoli autentici, avete posto su piedestalli d'argilla! Tutti, uno per uno, io ho visto crollare quei falsi idoli. E ora, che mi sto incamminando verso quell'età in cui più nessun professorone può incantarmi, mi aggrappo disperatamente, e soltanto, a tutto ciò che fa piacere ai miei sensi.

Ma se voglio far piacere, ad esempio, al senso della vista, non m'accontento, io, di mirare un quadro. Perché un quadro, pur bello che sia, è opera d'un qualsiasi mortale. Se voglio far piacere ai miei sensi, io guardo dall'alto d'una montagna il panorama sempre meraviglioso, tutto mio, che si stende ai miei piedi. Se voglio far piacere ai miei sensi guardo le ginocchia rotonde d'una bella donna seduta, magari a gambe accavallate. Aspiro, s'ella me lo concede, il suo profumo naturale. Bevo, senza mai saziarmi, la sua femminilità che sa di muschio e di funghi, come i boschi in autunno.

Mi fermo in estasi, se voglio far piacere ai miei sensi, davanti alla vetrina d'una macelleria: guardo i quarti di bue appesi alle pareti, i vitelli squartati che non hanno più l'aspetto di cadaveri, perché la mano del macellaio li ha trasformati in statue di marmo, venato da colori intensi e vivi. Guardo i pezzi di polpa posati con studiata indifferenza sul tavolato della vetrina, come le montagne di certi presepi della mia infanzia. Guardo le enormi

fette di bianco costato, che non sono più carne: sono spatolate di bianco di rosso di giallo e di rosa d'un pittore estroso e sensuale.

Guardo le vetrine dei salumieri, ove troneggia la testa d'un maiale che mi fa venire l'acquolina in bocca; e più la guardo, più penso che la testa d'Oloferne, invece, mi farebbe schifo.

Cari vecchi buoni professori dei beati tempi delle illusioni, io forse vi sembrerò pazzo, ma quel vostro antico ritornello mi sta sullo stomaco. Scusate, ma io proprio non me lo so figurare uno che si sieda a tavola e dica: « Ora mangio per vivere ».

Sentite: i casi sono due: o quel tizio non ha appetito (e allora sarebbe meglio che non mangiasse) oppure è una bestia. Sissignori. Perché anche le bestie, che mangiano soltanto per sfamarsi, mangiano, senza saperlo (o forse lo fanno) soltanto per vivere.

Sentite, cari vecchi buoni professori, io non dico proprio che si debba vivere soltanto per mangiare, anche per non correre il rischio di fare continue indigestioni, ma vivere per mangiar bene e con giudizio, vivere per gustare tutto ciò che il nostro corpo può gustare, questo sì.

Se poi, a ciò che fa piacere ai nostri sensi vogliamo aggiungere un tantino di spiritualità, tanto di guadagnato. Ma poco poco: come un pizzico di noce moscata sui rigatoni.

PIERO COLLINA

UN FUNGO ARROSTO

Trafitto d'ajo, spennellato d'ojo
e cotto arrosto, magno
un fungo e sto in un bosco.

L'ariconosco. A un passo er lago, l'onne
se smorzeno a li piedi der castagno.

Magno un fungo e cammino
su un tappeto de fronne
morte: m'inchino e cojo
una fravola.

Un'ora,
ho magnato da un'ora un fungo e ancora
cammino dentro a un bosco.

MARIO DELL'ARCO

LE BOTTIGLIE

E' tramontata l'usanza di fare le provviste di melanzane all'aceto o di pesce all'olio, di cacio pecorino di mele di sorbe di fichi secchi, di tutte le altre buone cose di ottimo gusto cui le massaie dedicavano il tempo dell'estate con un fervore quasi religioso, e venivano consumate d'inverno, quando «non c'era altro da prendere». Oggi « si trova » tutto, in qualunque stagione: scarseggia soltanto la genuinità. Le frutta, ditemi la verità, sono più quelle di una volta? Le mele, per esempio, non hanno né sapore né odore (però il prezzo è profumatissimo); il pesce, sotto l'apparenza di freschezza è così spesso cattivo che non ci si fida più, e anche se lo vediamo guizzare sotto ai nostri occhi ci chiediamo se è stato pescato in mare o in un frigorifero... La neonata, che quando arrivava in paese portata dalle « bagnarote » nelle gocciolanti « spaselle » (ceste rotonde larghe e basse) veniva subito circondata da una folla entusiasta come succede per una Sophia Loren o una B.B., anche l'innocente neonata, contaminata dalla « medicina », ha perduto l'irresistibile fragranza di alghe... Ma se il cibo quotidiano costa « caro ed amaro », si guadagna però il tempo una volta impiegato per le provviste. Anzi si può anche fare a meno di cucinare: le società industriali ci mandano nei graziosi barattoli la minestra bell'e pronta; e non passerà molto tempo prima che la pubblicità non trovi il modo di metterci davanti un candido tovagliolo lavato con OMO, e di imboccarci a tempo di « record », nello stesso negozio del nostro fornitore, per evitarci la fatica e il tempo di portare i generi a casa, prepararli, apparecchiare la tavola, ecc., mentre una scopa telecomandata ha intanto messo in ordine l'appartamento...).

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 alzata 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 arrostarsi 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

DI VERT SI VÎF

Tu vâs a cjapâ-su la cene
tai cjamps di Dio,
cun Nine, in cunfidenze, simpri, cu lis mans di Dio.
Il grumâl al è un sac cun tun fermo
par bande
e l'avierte 'e je zimis, e butui, e sfîs.
Ti dîs: « Lis jerbis da l'avierte
'a fâsin bon lidum;
ancje l'urtie vive 'e nas cence tristerie ».
Nine 'e je come une conte di vert
e un rosari di nons tant ligriôs.
Ti dîs: « Sclopite e orele di gnêur,
ridrepis e urtizsons,
tale e confenons,
rosis di pastelacs e fueis di viole,
confiervie e latusui
(il latisûl ch'al vierz il flôr a l'albe
e lu siere al soreli),
crestis di gjâl e cjandelute,
cjapiei di predi e farinuzze
e ancjmdò ardielut e brucunzèsare
e jerbe de Madone ».
Nine lis sa dutis lis jerbis, cussì, cence sapienze.
Si fâs viodi lontan il Pic di Mai,
ma si compagne il sborf,
al vert plui tenarìn.
Dentri il grumâl duc' i savôrs plui bieci;
e l'ort malapajât,
ti dà dome la ceve e la mentuzze.
Dopo, si sa, duc' chei nons legris
tu ju lîdis benplanc tal vueli sclet

e ti rèstin, par simpri,
tai rivuarz d'avierte.

MARIA FORTE

DI VERDE SI VIVE (*parlata friulana*). Vai a raccogliere la cena
nei campi di Dio, con Nina, in confidenza, sempre, con
le mani di Dio. Il grembiule è un sacco con uno spillo per
parte e la primavera è germogli, e gemme, e polloni. Ti dice:
« Le erbe della primavera fanno buona mistura; anche l'ortica
viva nasce senza cattiveria ». Nina è come un racconto di verde
e un rosario di nomi tanto allegri. Ti dice: « Scoppiettina (stri-
goli) e orecchie di lepre (licnide fior bianco), spinacina selva-
tica e luppolo, radichella e gonfaloni (rosolaccio), fiori di pri-
mule e foglie di viola, consolida e latticella (cicerbita) (la lat-
ticella che apre il fiore all'alba e lo chiude al sole), creste di
gallo e candelina (erba zolfina), cappelli di prete e farinella,
e ancora: dolcetta, specchio di Venere, erba della Madonna
(millemorbia) ». Nina sa tutte le erbe, così, senza sapienza.
Si fa vedere lontano il Monte Corno, ma si mimetizza il ra-
marro nel verde più tenero. Dentro il grembiule tutti i sapori
più belli e l'orto, mortificato, ti dà soltanto scalogno e menta.
Dopo, si sa, tutti quei nomi allegri tu li cuoci lentamente nel-
l'olio schietto e ti restano, sempre, nei ricordi della primavera.

« DELICATESSEN »

« Ti dico che è la bandiera dell'Olanda ».

« No, è quella della Germania ».

I due bambini premevano le piccole mani e il nasino contro il vetrinone del supermercato, masticando — senza trarne nauseabondi palloncini — gomma americana alla menta.

In famiglia nessuno masticava la lingua di Goethe. Però, al giungere in casa del catalogo di un grande magazzino, il babbo aveva spiegato il significato gastronomico della parola « *delikatessen* ». Come tutti sanno ormai, si tratta delle raffinate « *delizie della tavola* ».

Ricordavano confusamente la cosa ma adesso si trovavano di fronte non a un ostacolo di versione dal tedesco, sibbene a un problemino di simboli nazionali. Decisero di scommettervi sopra e ne stabilirono la posta: un secondo astuccio di « *chewing-gum* ».

Intanto andavano guardando la mostra delle « *delicatessen* » — pavesata di bandierette — disposte in ordine vario dietro la lastra tenuamente arrossata dal tramonto d'autunno. Su mensole di plastica, le bottiglie di vini d'eccezione, i vasettini di pregiatissimo miele, i barattoli di salse e spezie dagli strani nomi sembravano nell'assieme un'orchestrina immobile e pur pronta al segnale di inizio d'un'esotica musica d'autore ignoto.

Le squisitezze da palato là esposte invitavano i passanti buongustai, non i due ragazzini. Quanto più attraente, la vetrina d'una dolceria o d'un negozio di giocattoli! Che importava a essi delle « *delicatessen* »?

Nondimeno, qualcosa li interessava e non staccavano lo sguardo dal cristallo ammaliatore.

Volevano — soltanto — una bandierina. Da portar via. Si fecero animo: entrarono nel locale. Il caporeparto li

ascoltò sorridendo. Diede un ordine alla commessa. Costei, un po' contrariata per dover giocare d'equilibrio in mezzo a scatole boccette festoni, riuscì, evitando danni, a conquistare dal complesso dei prodotti un minimo vessillo che consegnò al suo superiore, il quale aveva seguito l'operazione con una certa ansietà, forse pentito d'aver detto di sì ai due genietti disturbatori.

Avuto il loro piccolo vello d'oro, i bimbi, felici, ringraziarono e corsero dal padre. Gli mostrarono quel francobollo di seta colorata.

« Hai ragione tu: è la bandiera della Repubblica di Bonn » affermò bonario il genitore rivolgendosi al più grandicello mentre, conciliante, poneva la mano sulla spalla dell'altro. E poiché amava dimostrare che sapeva molte cose, dopo rapidi e polemici accenni all'imitazione delle mode straniere e alla « *maravigliosa necessità delle inezie* », concluse: « Figli miei, il mondo non cambia. Mai. Cent'anni fa, nella *Storia delle due Sicilie*, Giacinto De Sivo scriveva: "Moltissima gente oggi a Napoli cinguetta e mangia e danza alla forestiera" ».

ONOFRIO GALDIERI

« OMELETTE » AL GRAN FUOCO DEI BOSCHI

Tutte le buone massaie, da che mondo è mondo, considerano la frittata una pietanza qualunque che si fa presto e si mangia alla svelta, magari in una merenda frettolosa fra due fette di pane, un piatto assai comune che supplisce al momento la dimenticanza di aver fatto buona spesa dal macellaio o dal pescivendolo: due uova rotte in una piccola scodella, mescolate per un istante e buttate in una padellina che frigge ad una breve fiammella. Ma non così facilmente si può gustare l'« omelette » che mi splende ora nella memoria e che può diventare ad un tratto protagonista di una mensa ospitale. Se si tenta di descriverla, il discorso prende subito il tono della leggenda. Dove siamo? In una terra lontana tra la Bretagna e la Normandia, dov'è un'abbazia radicata nella pietra come una fortezza. Quasi cento anni fa una laboriosa contadina venne in questa cittadella tutta rupe, sul monte a cui San Michele Arcangelo dette il suo nome. Era umile questa donna, veniva forse dalle campagne della Normandia folte di boschi; nelle lunghe sere, quando sulla costa lucente l'alta marea stringeva da presso il Mont Saint Michel e la spada dell'Arcangelo, alta sull'estremo pinnacolo, sembrava proteggere l'isolotto dalle creste di spume argentea, ella ricordava le veglie accanto al camino; la nostalgia, la nebbia le pesavano sulla fronte. Sognava cataste di uova, immense padelle, un gran fuoco divampante: la realtà concesse prestigio e ricchezza a quel sogno presago, e la giovinetta sconosciuta fondò una trattoria che oggi è un albergo di lusso, depose la sua umile veste per divenire Madame Annette Poulard, la cui immagine ci sorride benigna mentre noi, seduti ad un tavolo, aspettiamo la sua straordinaria « omelette ».

Un battere ritmico ci risuona all'orecchio, sempre uguale, quasi assillante, ma dolce. Da quel ritmo così bene scandito siamo attratti nella stanza vicina; una scena quanto mai suggestiva appare ai nostri occhi incuriositi: due giovanissimi camerieri con le giacche azzurre battono, in cadenza sempre uguale, ciascuno sei uova con un frullatore lucente in due grandi scodelle di metallo vivido. L'albume ed il torlo, fusi in una morbida crema, si gonfiano a poco a poco, diventano a quel ritmo sempre più fluidi e leggeri. Accanto al camino dove arde la legna di quercia, a tronchi ancora intatti, una graziosa giovanetta in costume, chiusi i capelli in una cuffietta di trine, regge per un lunghissimo manico una enorme padella di rame. Il primo fra i due camerieri che ha terminato la sua fatica mette in questa prestigiosa padella un gran pezzo di burro che subito si liquefa come neve al sole nel fondo rovente e poi pian piano vi versa il contenuto della sua scodella che ha sbattuto impassibile per lunghi dieci minuti. La giovanetta avvicina e ritrae subito la padella da quell'immensa fiamma, agita e scompone con un piccolo fuggente mestolo quella morbida schiuma appena rappresa, poi, un po' inclinata, tiene sospesa, quasi a volo radente sulla fiamma, la sua padella incantata. Ancora per dieci minuti, mentre la legna si scuote e divampa, ad attimi la allontana, ad attimi con una grazia esperta la immerge in quel gran fuoco; il lungo manico retto a due mani, sembra essere tutt'uno con i polsi gentili. Con estrema abilità, infine, la sorridente cucciniera, a fatica compiuta, fa scivolare in un piatto già pronto l'« omelette » piegandola in due senza toccarla affatto ma solo con un rapido e lievissimo urto del braccio: le due parti combaciano alla perfezione, ne scorre per ornamento un soffio di schiuma d'oro non ancora rappresa. Portato con eleganza dal cameriere, ecco finalmente di-

nanzi a noi il sogno di Madame Poulard, la squisita pietanza di sole uova, cotta al fuoco dei boschi, morbida come un'immensa piuma, genuina, neppure contaminata dal sale, così grande che quasi non crediamo di poterla mangiare intera, ma poi la gustiamo, senza neppure l'urto dei denti, quasi inebriati anche noi dalla fiamma delle querce, così folte in Normandia, e che arrivano qui, sapientemente tagliate, per il grande camino di Madame Poulard.

Mentre mangiamo, il ritmo costante riprende, i tavoli affollati di stranieri aspettano la prodigiosa « omelette ».

EMMA GIANTURCO

IL CAPRIOLO ETRUSCO

La luna illuminava, con una magia prevaricante, l'alto poggio e le rovine di Cosa, sì che le colonne, le celle del tempio, le mura sembravano risorgere nella loro antica bellezza. La Porta Romana, coi suoi massi poligonali, riviveva e notammo intatti, al passaggio, in una indicibile emozione, i solchi trasversali per la chiusura a saracinesche.

« Un altro po' » disse Mario « le sentinelle ci avrebbero chiusi fuori ».

Non risi. La vegetazione che si infiltrava tra le pietre, ondeggiando alla brezza notturna, dava un'idea di figure in movimento, o ferme: qualcuna come in atto di conversare. La città etrusca e romana riemergeva in tutto lo splendore, con un più di mistero che ci faceva, a ogni passo, trasalire.

« Guarda laggiù » fece ancora il mio amico, « qualcuno sta salendo! ».

Era vero; una figura minuscola, non più alta di un metro, veniva titubante alla nostra volta, lungo la strada che dal Foro monta all'Acropoli. Un bambino, pensai; ma a quest'ora? Sembrava impossibile: era mezzanotte passata. A un tratto, l'ignoto visitatore avvertì la nostra presenza e cambiò direzione. Ora, aveva preso il sentiero disagiata che conduce ai resti del Campidoglio cosano.

Noi lo seguimmo, decisi a scoprire chi fosse. Quando fummo in cima, accanto al pronao, fra la cisterna e i rocchi delle colonne, l'arcano si svelò. Impaurito, lo sconosciuto corse all'impazzata qua e là, ma davanti c'era uno strapiombo da cui si vedeva la laguna di Orbetello, d'acciaio sotto la luna, e l'Argentario, più che mai degno del nome; lontana, palpitante sulle acque, Giannutri, la

bella. Più accosto le torri di San Pancrazio e della Regina. Per l'ignota creatura pareva non esservi scampo. Riuscimmo così a vedere che si trattava di un animale, di una specie sconosciuta. Aveva corna brevi, biforcute, ciascuna con due rami. La bestia gemeva pazza di terrore; e poi, cieca, nonostante noi la si rincuorasse, si gettò dentro la cisterna. Riuscimmo a trarla fuori che ormai agonizzava. Così ci spirò fra le braccia il piccolo capriolo etrusco. Udimmo il suo cuore antico palpitare per l'ultima volta. La discesa fu mesta e speranzosa insieme.

« Come lo cuciniamo? » dissi a un tratto.

« Ci penso io » rispose Mario.

Il giorno dopo, a pranzo, il capriolo al ginepro ricevette gli onori di tutta la pensione. Il colonnello tuonò da capotavola che questa era una soperchieria bella e buona: « Voglio, dico voglio, sapere come l'avete allestito! ».

Mario si ricordò di essere stato ai suoi tempi appena sottotenente e non potette esimersi: « Ho tagliato » disse con aria colpevole « le costolette; le ho appiattite e cosparse di sale e di pepe. Ho messo dell'olio in un tegame e lì le ho disposte. Le ho tolte che erano ancora rosee all'interno, adagiandole poi su un piatto, alternate a fettine di pane. Ho aggiunto al fondo di cottura alcune bacche di ginepro e del brandy; ho fatto consumare un poco, e quindi: arancio, limone, un sospetto di panna, e ho versato il tutto sulla carne. La marmellata di mele ho pensato potesse andare come contorno ».

« Ho pensato, ho pensato » gridò il colonnello. « Lei deve essere più sicuro di sé, ragazzo mio: andava benissimo invece: una cannonata! ».

MASSIMO GRILLANDI

PRANZO IN PIEDI

Mi ero fatto beccare al telefono. Non avevo avuto la prontezza d'invocare uno di quei consigli di condominio o di quelle riunioni di ex condiscepoli che sono provvidenziali per rifiutare un invito professandosi nel contempo desolati di non poterlo accettare, ma guarda che disdetta.

La matura amica, mezzo *bas-bleu* e mezzo fatalona ausiliaria, mi aveva agganciato per l'ultimo pranzo in piedi della stagione. Il suo « a giovedì, dalle otto e mezzo in poi quando crede » era stato perentorio. Non mi era rimasto che ringraziare.

Sperai in una reumatica, in un mal di denti, in un improvviso aggravarsi — confesso — dell'arteriosclerosi del mio principale. Nulla. Alle 20,45 del sopraggiunto giovedì, col mio bravo *smoking* bianco di pannino compatto e sudorifero (conoscevo il debole dell'ospite) le facevo il più riuscito baciamento.

« Ma che caro! Venga, Mainardi ». E, faticosamente inguainata in un vistoso *imprimé* di autorevole fattura, iniziò le presentazioni. Qualche aperitivo di potenza contrastante col caldo di giugno, qualche stuzzichino mozza-appetito, la consueta rassegna delle località estive più quotate e quindi più doverosamente da frequentare. Poi il segnale con un leggero battito di palme dell'anfitriona. Ottavio Mirbeau non immaginò — per il suo *Giardino dei supplizi* — il tormento del pranzo in piedi. Dovrebbe inserirlo, pensavo, in una edizione riveduta e allargata che potesse dare alle stampe dell'aldilà.

La grande tavola era apparecchiata nel salone. Un centinaio di natiche di ambo i sessi vi fece subito barriera sicché del *coktail* di scampi, a un tardone come me non restò che l'effluvio. Tra una spalla femminile e il torso

di un commendatore adocchiavi qualche altra vivanda. Mi prenotai col pensiero. A furia di « permette? scusi, prego » riuscii a conquistare due scampoli di *roast beef*, un'ala di pollo in gelatina e poche barbabietole che mi parvero possedere quel giusto tono di rosso che preannuncia gustose dolcezze. In un angolo della tavola il brillante della compagnia affettava con rumorosa disinvoltura un prosciutto di Praga e sulla punta del coltello ne tendeva rosee fette alle dame ridenti e fameliche. Un mio sommesso tentativo di partecipazione, fatto avanzando il piatto, fu stroncato dal raggelante « abbia pazienza! » dell'affettatore.

Col modesto bottino mi diedi alla fortunosa ricerca di un *ubi consistam*. I pochi tavolini erano tutti occupati. Avvistai uno spazietto: « no, scusi, qui deve venire la Giusi Della Pietra ». Il coperchio dello Steinway a coda era un accampamento di stoviglie e bicchieri, vigilati dai possessori. La ribalta del trumò veneziano pullulava di calici e piattini frammisti a ninnoli, bomboniere, ritratti del povero Walter. Sulle due *consoles* dell'anticamera troneggiavano coppe e secchielli per lo *champagne* finale. Le sedie, i divani, le panche meno inadatte a esercitare le destrezze e gli equilibri occorrenti per non far schizzare sul pavimento i cibi dai piatti non offrivano più ricetto. L'Italia, anche nei pranzi in piedi, è la patria dei « dritti ».

Finalmente potei tuffarmi in una poltrona dalle sponde tanto alte e scomode che era rimasta libera. Un cameriere pietoso mi porse una *flûte* di vino bianco, non più fresco, che trepidante posai sul tappeto. Tagliai alla meglio il *roast beef*, spolpai con cautela l'aluccia di pollo, trangugiai le barbabietole.

Una felice ispirazione — fatti furbo! — mi portò fra i primissimi al banco dove si cominciava a servire il gelato. Venni accolto con distacco. « Il signore si è mac-

chiata la giacca ». Una bella patacca rossa — infatti — ne sfregiava ignominiosamente il risvolto sinistro.

Rifutai le profferte di talco, di frizioni con acqua tiepida e pochissimo sapone, di applicazioni dosate di un infallibile smacchiatore. Rinunciai al gelato, allo *champagne*, alle fragole con la panna che stavano facendo in quel momento il loro ingresso fra applausi e grida. Sgattaiolai all'inglese non senza ficcare discretamente mille lire nella candida giacca — ah sì, immacolata — del *maitre*.

L'indomani mi scusai con l'amica attribuendo la fuga a un'improvvisa emicrania. La sera cenai in trattoria in maniche di camicia e coi gomiti ben appoggiati al tavolo. Dopo, con due amici esperti, evocammo lo spirito di Ottavio Mirbeau e gli dicemmo la sua.

CESARE MAINARDI

OVA AR SUGO DE... COZZE

Er venerdì ciài sempre l'ovo in croce
pensanno a la pietanza,
a quer « secondo » magro
accompagnato a la verdura all'agro...
E propio l'ovo te viè a dà 'na mano.

Ner tegame de coccio
mettete dentro all'acqua, assieme a un dado,
un goccio d'ojo bono, ajo pistato,
due, tre pommodoretti spezzettati,
un pizzico de regano e uno schizzo
d'aceto vero, puro.
Fate bollì er brodetto co le chiare
dell'ova che ve servono pe pranzo,
a foco lento, lento,
un quaticello d'ora eppoi smorzate.
Servite a cucchiarate
aggiungendo sur piatto pe ciascuno
un rosso immezzo ar sugo saporito
che ve ricorda (certo lì per lì)
er sugo de le cozze marinare...
provate venerdì.

GINA MANCINI PISERCHIA

ROMANEUN

Tè te vei ren, mè vouè, contre lo meur.
L'aïet prèi euna allure de reutzesse
é de saveur,

que me falliet todzor verrié lá tètta
pe l'avei den le jeu, pi de flambò
é pi de fèta,

éparèn su lo fon le tortze verte,
dreite levaie comme eun tzandelabro
a brantze iverte.

E masseus totôteun den son bosquèt
bien arrendzà a l'entor, le pouénte péce
di nouvo dzèt.

Ara bà di gradeun tè a dreite é mè
todzor a gotze di courti, iaou l'ère.
Va savei què,

gueuba a tzertzé, lo convoété dabon,
tendre le dei docilo pe l'omôna
d'eun martzellion.

Mè a savei què... dzaleun, monstro dzaleun,
comme eun vertoil de bouie l'a étoffà
lo romaneun.

EUGENIA MARTINET

ROSMARINO (*dialetto valdostano*). Tu non vedi niente, io sì, contro il muro. Aveva preso un andamento di ricchezza e di sapore, che dovevo sempre volger la testa per averlo negli occhi, più fiamma e più festa, disposte sul fondo le torce verdi, sorgendo diritte come un candelabro a rami aperti. E tuttavia

massiccio nel suo cespo ben composto, aerine le punte delle nuove gemme. Ora giù dal gradino tu a destra e io sempre a sinistra dell'orto, ove stava. E va a sapere, gobba a cercare, a bramarlo davvero, tendere le dita docili per l'elemosina di un ramicello. Ma a saper questo... gelo, mostro gelo, come un viluppo di serpi ha soffocato il rosmarino.

GLI ZUCCHINI CON L'UOVO

0181 e poi 21.014, chiamo in teleselezione mia madre, Dio mio com'è lontana la mia città, il suo mare adesso è gelido, ma il cielo è ancora azzurro, di quel colore che mi porto dietro, ogni altro cielo che vedo mi sembra quello ma non lo è.

« Mamma » dico, « ho sognato di mangiare gli zucchini con l'uovo... ».

Lei ride, sento il suono di quel riso ancora giovane, discreto, qualcosa che mi intenerisce.

« Dico davvero, sai, ero da te, in cucina, come nei vecchi tempi. Tu stavi in piedi, tagliavi rapidamente, a colpi sicuri, a fettine sottilissime, gli zucchini piccoli e verdi, freschissimi. Io ti guardavo ammirata. "Come fai, mamma?" chiedevo. "Io non ci riuscirò mai a essere così veloce, io se taglio gli zucchini faccio dei pezzi enormi, sgraziati..." Tu mi sorridevi e non dicevi niente, poi mettesti il sale, uno spolverio bianco, e la teglia degli zucchini fu sul gas. Intanto sbattevi l'uovo e subito lo gettavi sugli zucchini che cuocevano. Fu un piatto delizioso, pronto in un minuto. Ero così avida che lo mangiai nella teglia, senza versarlo nel piatto ».

Continuo:

« Anche adesso ho voglia di zucchini con l'uovo, ti ho telefonato per questo, me li preparerai se vengo presto a trovarti? ».

« Non è la stagione » dice mia madre.

« Li cercherò nei negozi di primizie » rispondo io. « Qui a Roma andrò in giro a cercarli, oppure andrò a Napoli, a Salerno, a Catania, non so dove, ma li troverò, stai sicura ».

« Sei un po' matta » dice mia madre.

Non ride più, a bassa voce continua:

« Allora vieni davvero? Ti aspetto ».

Sto zitta un istante e sento il suo cuore che batte.

Oh cuore di mia madre, mi viene da urlare, dolcissimo cuore ancora vivo, ti prometto che verrò subito, ho perduto anche troppo tempo.

MILENA MILANI

MANZONI E LA TESTINA DI VITELLO

Si dice che Alessandro Manzoni fu un goloso, che aveva un debole per la testina di vitello glassata, che l'aveva altresì per certe sfogliate dolci del Forno delle Grucce più aperto e fervido che mai grazie al romanzo, che non l'aveva invece per le polpette di cui donna Giulia Beccaria, madre dello scrittore, « era un'eccellente manipolatrice » — ci assicura, e le lasciamo la responsabilità di queste notizie, la gentile amica Maria Rivieccio Zaniboni che tutto sa del Manzoni in genere e tutto scrive, in particolare, del peccato capitale di lui, la gola, in « Amicizia », una rivista di Milano che non si propone affatto, ahimè, la conversione di peccatori consimili — « un'eccellente manipolatrice di polpette », dunque, « ch'ella confezionava di sette specie diverse: di carne, di pesce, di pane, di frutta, di verdura, di dolce, di uova e che poi ammanniva sistematicamente o a pranzo o a cena ai suoi familiari che man mano cominciarono ad averne il complesso ». « Talché » prosegue la Zaniboni « quando ella, dopo la prima lettura del romanzo, chiese al figlio, con l'aria più innocente del mondo, come mai avesse scelto proprio quel cibo per Renzo (cap. VII), lui le rispose candidamente: " Perché tu, mamma, ne fai mangiare tante a me, che mi par giusto ne mangi anche qualchedun altro!... ". ... E in quanto ai critici con-matita-rossa-e-blu, cui non pareva vero di cogliere in castagna il più grande scrittore dell'epoca » (meno male che ste cose di chiesa al critico Carducci sfuggivano), « stigmatizzandolo nel suo punto debole e cioè nel fatto che lui, autore nientedimeno che de *La morale cattolica*, aveva fatto mangiare a Renzo le polpette di venerdì, chi gli aveva mai detto che esse erano proprio di carne? Nella famosa mezza

51

pagina infatti... la parola *carne* non c'è. Chi ci dice dunque che non fossero di pesce o di uova o di pane o di una di quelle diavolerie che donna Giulia impastava con tanta perizia? ».

Nessuno, infatti: pur tempo verrà che — e forse da lei, dalla mia amica — sapremo.

Ma torniamo alla capoccia di vitello. Ecco. A essa intendevo giungere, le polpette allungano il brodo (culinariamente assurdo, lo so). Questi sei versi che non si studiano mai a scuola son del Manzoni:

*Al Tetrarca la testa del Battista
portò un giorno quella ballerina.
A me che sono non di razza trista
tu mi porti già cotta la testina.
Il pensiero è venuto a te, te sola,
e ti ringrazio pel vizio della gola.*

Completiamo l'opera commentandoli insieme e passiamoli poi subito fra gl'*Inni sacri*. Ricordo a me stesso: il Tetrarca è Erode, la « ballerina », Salomè, il Battista sappiamo chi è; sul vassoio d'argento, a Erode, la bella testa del Battista, cruda però: a lui, Manzoni, invece, la testa di vitello, e già cotta, e gliel'offre la nipote del suo parroco, la giovanetta Angelina Ratti, e ad essa giovanetta è rivolto appunto questo grazie in rime dal Manzoni.

O come mai Salomè non glassò, avanti di servirla, l'altra testina? Quanto più premurosa e compita la nipote del suo parroco, nota il poeta. Io — il poeta dice — non sarò Erode ma « sono non di razza trista » (che significherà, opiniamo, « razza spregevole », più che « malvagia ») e meritavo un dono non dissimile. E il pensiero infatti, nipote di parroco, te n'è venuto, d'ispirarti alla vereconda Salomè, ed « è venuto a te, te sola » (notate come vuol conferirgliene tutto il merito).

Un tre versi zoppicano. Il secondo pecca un tantino per difetto, il sesto apertamente per eccesso.

Concludiamo. Chi vorrà sostenere che don Lisander non abbia scritto *potus*? che solo Enotrio, il povero Carducci, abbia trattato la sua « testina » — nel famoso sonetto *Il bove* — tra i fumi del vino, come stimò un critico dell'epoca?

ALBERTO MARIO MORICONI

BRENDA D' SAN LURENZ A ZÌRIA

a Lino Campanini

Mlon, parsótt e pu, d' prémm cant, gallten,
frétt in padèla, cun al su pamdor.
Dla piè, de pan d'un dè, de ven d' Bartnor,
par brenda d' San Lurenz quest l'è ch'va ben.
Camìs d' bughê, mangh argumblêdi so.
Dal fótti din e fen e d' piò ch'u s pò...
Vintsen de' lêrgh; turchen dagli ond ch' sburdèla...
Cma s' pòl nò pizzguttê na quelch burdèla?

NETTORE NERI

MERENDA DI SAN LORENZO A CERVIA (*dialetto romagnolo*). Melone, prosciutto e poi, di primo canto, gallettini, fritti in padella con i necessarissimi pomidori. Piada, pane d'un giorno e vino di Bertinoro, per merenda di San Lorenzo quest'è che va bene. Camicie di bucato, maniche rimboccate. Delle corbellerie dirne e farne a spreco... Venticello del largo; turchino delle onde che giocano... Come si può non dar pizzicotti a qualche ragazza?

LA PAPPÀ DI NONNA NUNZIATINA

Siccome la vecchia casa di paese, grande e con tutti i comodi, lo consentiva, anche gli zii, presa donna, non si mossero da lì. In questo modo, e in poco tempo, si diventò una caterva. Allora fu necessario, per il buon andamento delle cose, che le femmine si ripartissero le faccende. Alle nuove toccò la pulizia delle stanze, il bucato e lo stiro; mentre la nonna tenne per sé il mestolo, consapevole com'era che cederlo significava rinunciare al comando.

La scelta dei cibi era di sua competenza, anche se, per un formale riguardo verso gli uomini, li annunciava anzitempo. Di solito la comunicazione avveniva all'or di notte quando, davanti al focolare, si diceva tutti assieme il rosario. Il raccoglimento ispirava nonna Nunziatina che tra un'avemaria e l'altra della prima posta, senza neanche mutar timbro di voce, ci avvertiva che l'indomani a pranzo avremmo mangiato, per esempio, pasta e fagioli. Il programma del « secondo » doveva essere più difficoltoso. Per conoscerlo, difatti, bisognava aspettare la fine del rosario. L'annuncio delle bracioline di maiale o dello stufatino di manzo coincideva con la salveregina. Talvolta, addirittura con le litanie.

D'abitudine, nessuno opponeva riserve, nessuno faceva boccuccia, nemmeno quando la vecchia stabiliva che avrebbe fatto la « pappà ». Eppure quel pane raffermo tagliato a fettine e bollito, sebbene lustro d'olio, sebbene profumato con il rametto di basilico, la ciocchettina di ramerino, il mezzo capo d'aglio e abbondante pomodoro, non ci garbava punto.

Ma la nonna la pensava diversamente. Sosteneva che la pappà era di molto, di molto buona, una ghiottoneria insomma e per giunta prodigiosa. I prodigi, poi, li contava

sulla punta delle dita: « Alla ragazza rassoda il seno, alla partoriente garantisce un'abbondante calata di latte, al bambino irrobustisce le ossa, al giovane rinforza i muscoli, al vecchio stimola l'intestino ».

E la nostra famiglia, grazie al piatto prodigioso di nonna Nunziatina, in fatto di poppe, di ossa, di muscoli e d'intestini non ebbe mai da invidiar nulla a nessuno.

GLAUCO RINO NESI

ZUPPA DI RANE CIBO DEGLI DÈI

Quando — molti anni fa — fui assegnato al liceo di Maddaloni, dove già insegnava il mio vecchio amico Cesare Boselli, egli volle invitarmi a colazione nella rinomata « Osteria di Baionetta ». « Vi si mangia molto meglio » mi disse « che in certi ristoranti di lusso ».

Però, preso posto davanti alla tovaglia, grossolana ma odorosa di lavanda, mi accorsi che Cesare mi sbirciava con gli occhi assottigliati in un'espressione che non capivo. Poi mi disse, a bruciapelo: « Ti farò gustare la zuppa di rane, capolavoro dell'oste Baionetta ».

Mi alzai a metà dalla sedia: « Suppongo » risposi « che tu scherzi ».

L'amico sbottò in una grassa risata: « Ecco! Mi aspettavo una simile levata di scudi, perché conosco la impreparazione del tuo gusto; però hai torto ».

« Torto? Ma, se tu attacchi la coda alla rana, ne fai una lucertola. Per me la rana è cugina della lucertola e nipote del coccodrillo ».

« Sciocchezze. Il coccodrillo e la lucertola sono ripugnanti rettili, mentre la rana è un lindo anfibio ».

« La distinzione fra rettili e anfibi interessa i professori di zoologia. Io bado alla somiglianza e — almeno a prima vista — non farei differenza fra una zuppa di rane e una zuppa di lucertole ».

« Bene: ti ho invitato io e assumo ogni responsabilità ». Dovetti cedere. Ma feci rapidamente il mio piano: avrei immerso nella zuppa l'estrema punta del cucchiaino; avrei sfiorato con essa le mie labbra; dopo di che, alterando tutti i lineamenti del volto, avrei — con incrollabile fermezza — respinto la scodella fino al centro della mensa. Eppure ciò che fu messo davanti a me dall'oste, sicuro del fatto suo, non aveva proprio nulla di repellente: era

un brodo ambrato e odoroso che copriva e velava una quantità di gamberetti — mi pareva — o frutti di mare o minuscoli polpi.

« Ma dove sono le rane? » chiesi.

« Sono qui: le sole coscette, naturalmente. Le teste e le interiora non si mangiano ».

Un tantino sollevato, eseguii la già descritta « operazione-cucchiaino ». e non che, per quel primo assaggio, il mio volto dovette trasfigurarsi. Ciò che avevo portato alle labbra era un brodo — diciamo così — spiritualizzato: non saprei trovare parola meglio adatta. Soltanto polli sottoposti, per lungo tempo, a un austero regime di purificazione, avrebbero potuto dare un simile brodo. Quando poi, senza indugio, passai alle rane, mi balenò il pensiero che il vassoio fosse stato tolto dalla mensa degli dèi e posato dinanzi a me per concedere un premio alla rettitudine dei miei costumi.

A tale fondata supposizione successe un operoso silenzio che durò finché la scodella fu vuota del tutto.

Allora, poggiandomi alla spalliera della sedia per un breve riposo: « Grazie » dissi a Cesare, muto ma trionfante, « grazie, mio generoso amico, di questa rivelazione ».

GIUSEPPE PETRONI

POLENTA POLENTINA

a Mario dell'Arco

Polenta mòra col formài de tara.
Polenta! Polentina coi lumàzzi!
Polenta e fónghi! Ròbe da sioràzzi,
per dirtela cossì ala montanara.
Quando ale volte gò la boca amara
perché sto mondo 'l m'à ciapà 'ntéi lazzi
e pianzo, e sento che me casca i brazzi,
penso alla nòssa tèra polentàra.
Penso ala tera de l'età inozènta
che slùsega 'ntél cor ogni matina,
tera de insogni, tera de polenta.
Ricordi de paròì e de farina,
quela bèla farina che devénta —
come dirtela, Mario? — polentina.

MARCO POLA

POLENTA, POLENTINA (*dialetto trentino*). Polenta col formaggio avariato. Polenta e funghi! Robe da signoroni, per dirtela così, alla montanara. Quando certe volte ho la bocca amara perché questo mondo mi ha preso nei lacci e piango, e sento che mi cascano le braccia, penso alla nostra terra polentona. Penso alla terra dell'età innocente che luccica nel cuore di ogni mattina, terra dell'età innocente che luccica nel cuore ogni mattina, quella bella farina che diventa — come dirtela, Mario? — polentina.

GLI « SPIEDINI » DI COMPARE BERNARDO

Piovigginava. Si era calmato il vento che ora indeciso e timido, ora poco più autoritario, si insinuava musicalmente tra le vallette verdi e le colline boschive.

Avevo incarnierato due beccacce ma una terza, resa furba per essere scampata a qualche maldiretta fucilata, mi aveva costretto ed invano, a due o tre ribattute estenuanti tra i forteti e tra i rovi.

Così bagnato, stanco e deluso mi avviai al casale del compare Bernardo. Un casale di maremma rossastro, sulla cima di un poggìolo verde di medicaio. Aprii la porta e un zaffata di aglio mi accolse come di buon augurio al palato.

Era calduccia la stanza e due pentole ribollivano sulla brace, e in una larga padella un non so che di misterioso intingolo emanava quel profumo inconfondibile della sana cucina casareccia. E compare Bernardo, aiutatomi a toglier di dosso la giacca bagnata, mi invitò a sedere al tavolo, ove con la famiglia, una mogliona inquantata e due figlioli bradi, si accingeva al pasto meridiano.

Il contenuto della padella fu aggiustato in un piatto e grande fu la mia meraviglia, conoscendo la semplicità di gusti dei bravi contadini nostrani, nel vedermi servire spiedini composti e divisi, degni di un cuoco di squisita finezza. E conobbi la storia di quel piatto prelibato che ebbe origine dagli ammaestramenti di un nipote del compare Bernardo, aiutante-cuoco in un grande albergo di Firenze. La moglie del compare Bernardo, in quelle giornate fredde e piovose, vietate al lavoro dei campi, si diletta ad ammannire alla famiglia piatti di sì pregiata fattura. Gli spiedini, che avrebbero mosso all'invidia qualunque artista dell'arte culinaria, eran composti di pezzetti di cinghiale arrostito, alternati a veli di

prosciutto e fettine di formaggio casalingo e profumati da foglie di salvia e di ginepro. Un insieme che perfezionato da un vinello rosso e schietto faceva porre la domanda come mai Iddio, così buono, aveva voluto insegnare la gola fra i sette peccati capitali.

E quel giorno, di gola peccai con piacere.

Dalla finestra la vista accompagnava i colli che digradavano al mare ed il mare era pieno di cielo grigio.

FRANCESCO RUSPOLI

IL TERRANO QUESTO SCONOSCIUTO

È un vino che nessuno conosce fuori del Carso. È un vino che non tollera lontananze dal luogo dove la sua vite germoglia in terra scontrosa ed avara, rossa vivo sangue, imprigionata in petraie ostili o sprofondata in erte doline; oppure alligna in aperti « pàstini », che in larghi gradoni scendono verso il mare a cercare il tiepido conforto del sole.

Ma è il rigido e impetuoso vento di Nord-Est a scuotere, d'inverno, e a fortificare, i vigneti; ed è il Mediterraneo che, a primavera, manda i suoi profumi di dattero e di mare per disacerbare i turgidi grappoli, in attesa della vendemmia. E si compie così il prodigio: nasce il « Terrano del Carso ».

È un vino dal sapore asprigno, scostante al primo assaggio, scarsamente alcoolico, d'un colore rubino carico con guizzi violacei; una pastosità opaca porta al palato un che di silvestre, di montano. È un vino che si immedesima nella brulla natura carsica, nei vigneti dalla vita combattuta, nell'uomo che contende al vento e alle intemperie il pugno di terra che copre la roccia. Ha bisogno dell'aria nativa per dare tutto se stesso. Lontano si svuota di ogni energia, si inasprisce, si avvilisce. Va bevuto con religiosità sotto la pergola, sul posto, o meglio ancora nella stessa cantina dove, sigillato in resistenti bottiglie, distese sulla sabbia, matura per l'estate. Va centellinato lentamente, godendo prima del suo rubino contro luce, respirando poi l'effluvio suo selvatico e assaporando, infine, la sua brusca gagliardia rupestre.

È un vino d'intenditori, di innamorati. Forse di iniziati. Silvio Benco, ch'è stato uno dei più grandi ed intelligenti amatori di questo dono divino, e che per

lunghi anni ha percorso tutto l'Altipiano per scoprire una nuova cantina o un produttore di novello estro, ha scritto che solo per il « Terrano » c'è una candida e casta pazzia di bevitori, che appartiene al piccolo mondo poetico della Venezia Giulia, e sarà la salvezza di molti suoi cittadini, il giorno che Dio domanderà loro conto della vita, perdonando a quelli che hanno molto amato.

GUIDO SAMBO

OSTERIA CON CUCINA

Lasciata la « diciassette » (Antrudoco-Aquila-Popoli) una decina di chilometri prima del capoluogo abruzzese per prendere la « ottanta », che porta al mare, si raggiunge in breve il Passo delle Capannelle in un paesaggio ampio, brullo, desolato. Proprio sul Passo, l'esigenza di offrire un'ultima possibilità di rifornimento agli automezzi provati dalla faticosa salita, ha fatto ora sorgere un distributore di carburante con annesso ristorante anche per gli umani. Queste moderne oasi, suggerite od imposte dalla motorizzazione e dalla concorrenza delle società petroliere, possono a volte rivelarsi preziosissime, ma non entreranno mai a far parte della carta gastronomica nazionale. La vera cucina, infatti, non si adatta alla maternità, sia pure putativa, della benzina.

Chi, con tali idee (o tali pregiudizi), supera quindi le Capannelle senza rifornirsi, si trova ben presto, nella lunga discesa verso Montorio, in preda ad una viva preoccupazione. La strada a spire rallenta la velocità, allunga i tempi di percorrenza, sollecita l'appetito, sorprende per la solitudine pressoché assoluta. Così che quando, in località detta l'Ortolano, l'occhio ansioso scorge la scritta « Osteria con cucina », il piede abbassa d'istinto il pedale del freno. Il fatto che l'« osteria » preceda la « cucina » non deve far pensare ad un umile vassallaggio della padella nei confronti del fiasco; è soltanto che, statisticamente parlando, tra quanti frenano, coloro che bevono sono più numerosi di coloro che mangiano. Il fatto, poi, che qui si cerchi di soddisfare appetiti e non già di solleticare palati, rende del tutto inutile un esibizionismo gastronomico.

Eppure vi sono almeno tre motivi che qualificano il locale in modo ben diverso dagli altri che vivono, e forse

prosperano, sotto identiche insegne. Essi sono rappresentati dall'origine dell'oste, dalle trote del Vomano, dal telefono. Il padrone è un fiorentino — Alessandro Poli — caduto in mezzo al Gran Sasso con la stessa casualità di un meteorite. Quando s'è fermato, deve aver pensato che tra le tante combinazioni, quella tra l'arguzia etrusca ed i maccheroni alla chitarra non doveva essere considerata tra le peggiori. Perciò ha smesso l'idea di rimettersi in cammino.

Il Vomano, che scorre ruinoso a fianco della strada e mal s'adatta alle improvvise norme di cemento, consente spesso un discreto rifornimento di trote. In tali occasioni il Poli può andare sul difficile, per gusto suo e per « divagazione » della cucina, anche se la clientela del locale non è certo psicologicamente preparata ad apprezzare la regina dei fiumi. E ciò in relazione, soprattutto, ad uno stato d'animo — quello che ha imposto la frenata — piuttosto teso a maccheroni e bistecche, che non ad impreviste esperienze su pesce d'acqua dolce.

Terzo, la cabina telefonica di tipo arcaico: una possibilità di comunicazione immediata proprio a metà della lunga strada del Gran Sasso; un altro motivo che, anche visivamente, consente un superamento della inquietante solitudine montana.

Vengono, poi, le « grazie »: le colorite ceramiche della non lontana Castelli, i geranei folti e robusti nei vasi, le tende fiorate, i paralumi con una righina rossa. Sono particolari che magari si colgono quando si è già alla frutta od il pranzo è finito e le preoccupazioni iniziali non sono più nemmeno un ricordo. È accaduto a me, a noi, a chi un giorno ha avuto occasione di fermarsi dal Poli, all'« Osteria con cucina » dell'Ortolano, lungo la bella ma faticosa strada delle Capannelle, scendendo verso l'Adriatico.

DINO SATOLLI

RISOTTO COL POMODORO FRESCO

Mi è venuta all'improvviso una grande nostalgia delle nostre terre. Un sacco di piccole cose mi sono tornate alla memoria, fatti, neanche fatti, sfumature, inezie della vita quotidiana, e vedevo, come minuscole cartoline illustrate, angoli di Trieste e dell'Istria, case dove ho abitato, e, di preferenza, focolari e tavoli da cucina, file di pentole e di teglie, odore di erbe odorose, ed il ritmico battito del coltello, scaldato prima alla fiamma, per fare il battuto di lardo.

Nel dormiveglia mi sono visto all'improvviso davanti una larga teglia; profonda, d'un rosso fulgente, colma di succo di pomodoro, che bolliva pian piano in attesa che la bella cascata argentina del riso vi scorresse dentro. Oh, gloria del risotto col pomodoro fresco! Adesso si può mangiarlo ogni giorno, per tutto l'anno: una scatola di « pelati », e si può incominciare la festa. Ma ai nostri tempi le grandi cose venivano nella loro stagione, col loro debito, inconfondibile profumo! Quanto tempo poteva durare la stagione dei pomodori freschi? Due, tre mesi? Neppure. Ma quando incominciavano ad arrivare da Capodistria (tutte le primizie arrivavano a Trieste da Capodistria, che alla nostra immaginazione era enorme, comprendeva tutti gli orti istriani da Muggia a Canfanaro!) quando incominciavano ad arrivare da Capodistria quei bei pomodori gonfi, a spicchi, col ciuffetto di foglie come uno strambo berrettino in testa, allora era la stagione di mangiarlo, il risotto col pomodoro! Venivano messi a bollire, i pomodori, una breve scottata con l'acqua rovente; ma prima dentro a quell'acqua avevano distillato tutto il loro profumo le erbe più profumate, e sedano, e basilico, e carota, e spicchi di cipolla.

Qui incominciava la grande funzione: passare quei pro-

fumi condensati per un setaccio... *El tamiso* era il più importante strumento delle nostre cucine: per assicurarmi di come vanno oggi le cose, sono andato in cucina e cosa ho scoperto? Che il setaccio, che *el tamiso* non esiste! Ma allora da dove dovrebbe venire un vero sugo di pomodoro, di pomodoro fresco, se non si può far passare per il setaccio, premendolo bene col fondo del bicchiere, l'impasto del pomodoro con tutte le erbe che hanno bollito insieme? Sotto il fondo del bicchiere si distillano fusi insieme tutti i profumi, una quinta essenza dell'aria di casa nostra, maturata al sole, carezzata dal vento del mare. A poco a poco sopra *el tamiso* non restano che le bucce asciutte del pomodoro: ma sotto, con attenzione, con avidità, la buona madre di famiglia gratta col cucchiaino di legno fin l'ultima stilla di sugo. Ed ecco la teglia pronta ad accogliere col lento bollore il riso; ecco il riso pronto ad assorbire quei deliziosi aromi, quei sapori di terra che si apre... Ed accanto alla teglia dove pian piano, dolcemente mescolato da una mano amorosa, il riso si cuoce, fa buona guardia la pentola con l'acqua dove gli odori e i pomodori hanno bollito, per aggiungere parco e misurato ristoro alla sete del riso.

Dove volete trovare un piatto più modesto, offerto anche alla mensa più povera? Non ha bisogno che di attenzione per essere perfetto. Non ci vuole niente per farlo anche oggi, in qualunque posto: una scatola di « pelati » e non c'è neanche bisogno (come purtroppo ho veduto) del setaccio... Ma proprio questo, questo paziente lavoro, questa lenta fusione delle cose più semplici, direi quasi la amorosa pressione del fondo del bicchiere per spremere il sugo attraverso il setaccio, questo niente faceva che il nostro risotto fosse insuperabile, come una cosa viva è insuperabile accanto a un'imitazione.

ALBERTO SPAINI

« ANDEMO DA HITLER »

Amico milanese, romano, palermitano, « vien con mì ». Faremo colazione in un porticciolo di pescatori istriani, l'unico rimasto, che tu certamente non conosci. Eppure, sta alle porte di casa, là dove l'Adriatico bacia e ribacia la terra e la terra abbraccia l'Adriatico e lo trattiene con le lusinghe delle sue città splendenti, delle spiagge, delle scogliere.

« Vien con mì ». Ti farò ammirare una piazzetta che sembra ricavata da una commedia del Goldoni, con le vele e i « calc » che dondolano tra le case, la chiesa e il palazzotto del Comune con l'immane leone.

D'estate, le compagnie dialettali vi sostano con il loro repertorio. E non c'è bisogno d'allestire gli scenari: sono là, sempre in piedi, da prima del settecento. Se per caso noi ci mettessimo a litigare, si potrebbe pensare che recitiamo le *baruffe chiozzotte*.

Amico, già ti vedo stare al gioco e dirmi « che una puta de garbo no litiga mai ».

« Sì, lustrissimo, invece de far tanti babezzi, de dir tanti sempiezzi, andemo da Hitler ».

Tra tanta armoniosa bellezza, l'infausto nome suona come una frustata, rompe l'incanto, lascia interdetti quanti lo sentono pronunciare.

Niente paura. L'Hitler di Muggia era semplicemente un oste che somigliava in maniera impressionante al dittatore. Stesso ciuffo di capelli sulla fronte, stessi occhi biliosi, stessi baffetti puntigliosi. Soltanto che il nostro era un brav'uomo, la sua trattoria, frequentata per lo più da triestini scanzonati e burloni, era ed è chiamata, ancora adesso ch'è morto, « Andemo da Hitler », forse per l'abitudine o per quel ricordo grottesco, quasi umoristico, che i personaggi tragici della storia lasciano,

quando la loro temibile personalità viene decantata dal tempo.

L'osteria si trova sul porticciolo, dalle piccole finestre si scorge l'arrivo delle paranze e il cilestrino del mare. Si tratta di un'osteria strana, come ve n'erano tante, con le finestrette a doppi vetri, la stufa nel mezzo con il tubo che percorre il soffitto. Vi si mangia il pesce, e più fresco e più caldo di così non si potrebbe mangiare. Dal mare alla brace, pescato e arrostito « a scottadeo ».

Ancora teso, inarcato dall'ultimo guizzo, si mette il pesce, sarde sgombri e cefali che siano, ad arrostiti sui fornelli a carbone. Gli avventori, generalmente allegre brigate di gitanti, fanno ressa, anzi fanno ghetto (leggi « baccano ») intorno al focolare, in un primitivo « self-service ». Chi arriva, arriva, arraffa il pesce per la coda, lo prende con l'altra mano per la testa e, a costo di scottarsi le dita, lo porta alla bocca. Appena intaccata dai denti, la crosticina abbrustolita si staccherà e resterà la polpa striata che ha ancora il sapore fresco di mare. Né sale né pepe, né condimenti né intrugli. È la non-ricetta, questa, del pesce « a scottadeo », così come lo mangiavano i primi pescatori che ignoravano la gotta, l'uricemia, il colesterolo, doni questi delle ricette vere, delle ricette elaborate nelle quali, tra queste pagine, troverete molti esemplari.

AUREA TIMEUS

Era seduta sul muretto a secco, la « scargià », davanti alla « caséra » (la grangia) e all'estate del pascolo e dei concerti di « tabucche » (i campani delle mucche) agitati qua e là dalla mandria.

Lei mangiava dalla grossa scodella grezza e slabbrata. « Che cosa mangi? ».

« La " 'rsumà " ; ne vuoi? ».

Anch'egli allora affondò il cucchiaino per trarne il pane imbevuto e i succhi; poi il tramonto si concluse e venne subito notte.

Quante volte ho ancora tentato, senza riuscirlo, la « 'rsumà »?

Quella del « Marlèt » (nido di merlo?) era tutt'altro; come un mitico nettare. Gli dèi della montagna celebravano forse le loro cene di coppe di « 'rsumà » tra i massi che riparano la « caséra » del Marlèt a picco sullo stendersi del pascolo; e mangiavano finché non accadevano assieme il tramonto e la notte alpini.

La biondorsa Ghitin (graziosa Margherita d'alpe) si era attardata e aveva invitato ai filtri del suo festino il mortale svagato dalla musica delle « tabucche ».

Ora che non ho più vent'anni sento in quei suoni le varie discordanze dei battocchi stonati; e nella « 'rsumà » non trovo che l'acre mescolanza di latte e vino crudi, appena corretta dallo zucchero e irrobustita dall'ibrido di un uovo fresco sbattuto.

I « vacher », i nostri vaccari la mangiano tuffandovi molto pane; la « 'rsumà » rinfresca durante il taglio dei fieni e nutrisce.

SERGIO TRIVERO

Nech se mé a chël, quesì calé da fatt,
e' cress e' pèn ch'insen a mé e' carseva.
E' nost pèn d' tott i dé,
propi e' nost, quell d'un sid e sol d' quell,
che e' ciachera e che e' rid,
ch' l' è d' i occ e d' al mèn
prema d'esar d' i dent.

E' nost pèn murbi e scett
ch' u i dà guera l'arzdora la matena:
l'arzdora e pu la grëmla,
ch' l'èpa e' savor d' la ca,
lò che vneva d' i chëmp.

Acsé e' carseva e acsé e' cress, ch'u n pé la vera:
d' l'aqua, d'e' sël e d' la farena biënca,
cun la fadiga d' ch' al donn,
cun la grëmla ch' la strenz:
e, in piò un quaiquell

che s'ëlza e s'ëlza e cun lò e' s'ëlza e' mond,
un quell d'ignit ch'u l'ha invinté e' Signor
adess adess, ch'u s'ëlza in zil e' sol.

E' nost pèn, quell d' Rumejna,
quell d' la grëmla e d' la arzdora,
ch' u s' abraseva a e' latt int la scudela
e a e' burdlett u i pareva

d' magné in che pèn i rezul d' la matena.

Adess mé a chël, a sò calé da fatt
sparguié par un mond ch' u n' ha savor.
Mò e' cress e' pèn ch' insen a mé e' carseva,
e' nost pèn d' tott i dé,
ch' u n'è e' pèn d' tott,
ch' l'era sol quell.

GIUSEPPE VALENTINI

IL PANE (*dialetto romagnolo*.) Anche s'io vengo meno, cresce il pane che insieme a me cresceva. Il nostro pane di tutti i giorni, proprio il nostro, d'un luogo e solo di quello, che chiacchiera e che ride, ch'è degli occhi e delle mani, prima di esser dei denti. Il nostro pane morbido e schietto che gli dà guerra la reggitrice la mattina: la reggitrice e, dopo, la gramola, perché abbia sapore di casa lui che veniva dai campi. Così cresceva e così cresce, che non par vero: dell'acqua, del sale e della farina bianca, con la fatica delle donne, con la gramola che stringe: e in più qualcosa che s'alza e s'alza e con lei s'alza il mondo, qualcosa da niente che l'ha inventata Iddio adesso adesso, mentre in cielo s'alza il sole. Il nostro pane, quello di Romagna, quello della gramola e della reggitrice, che si abbraccia al latte nella scodella e al ragazzetto pareva di mangiare in quel pane i riccioli della mattina. Adesso io vengo meno, son venuto meno del tutto, sparso per un mondo che non ha sapore. Ma cresce il pane che insieme a me cresceva, il nostro pane di tutti i giorni, che non è il pane di tutti, che era soltanto quello.

POLEMICA SUL VINO

«E il vino? bianco o rosso?». È la più comune domanda che il personale ingaggiato dalle trattorie e dai ristoranti per raccogliere gli ordini dei clienti, e servir loro, come Dio li assiste, i cibi e le bevande richieste, possa rivolgervi a inizio di pranzo. Quella di cameriere è una professione, e richiede ben altro. Con costoro, siamo tra la manovalanza squalificata e l'improntitudine, anche se da trent'anni compiono lo stesso, ottuso servizio.

I « maestri » della mensa ne menano grave scandalo, e si straccerebbero le vesti, se potessero farlo senza danno: « Come: bianco o rosso? Prima di tutto si tratta di stabilire quel che si mangia; poi, penseremo al vino. Col pesce, sarà bianco, con la carne, rosso ». Ma anche codesti « maestri » sono dei manovali.

Innanzitutto, non esiste né « vino bianco », né « vino rosso »; così come non esistono « ragazze bionde » e « ragazze brune », « quadri ad olio » e « quadri a pastello ». Siamo assolutamente nel regno della personalità: « quel » vino, « quella » ragazza, « quel » quadro. Ogni raggruppamento volto a sopprimere il preminente segno del singolo, e a porre in evidenza un qualsiasi, comune carattere di specie, è estrinseco e negativo, perché si risolve nel misconoscimento di ciò che effettivamente conta. Si tratta di « quel » vino; di un Frizzantino del marchese Roi, ad esempio, del '62, di un Montecarlo del '58, di un Gattinara spanna, riserva dei campi Raudi del 1954, di un Torre Ercolana del Maestro Colacicchi del 1953, di un Tocai: « quel » vino, insomma, « quella » produzione, « quell' » anno: nome, cognome, soprannome. Che bianco o rosso della malora? Quella bottiglia, dico! Quella lì, più in basso. Ecco, proprio quella. Ora sì che ci siamo!

E se si tratta di « quel » vino, come deve pur trattarsi, se mi accingo a servirmene, il problema è almeno reciproco. « Che cosa berrò con questo arrosto? ». Certo, non: « bianco o rosso? », sibbene: « questo Barolo, questo Chianti, o questo Barbaresco? oppure quel tale Sangiovese, che abbiamo in cantina? ». Ma anche: « Che cosa mangiucchierò con questo Montepulciano, con questo Verdicchio padronale, con questo Barbera, con questo nuovo Dolcetto '64, che ho messo da parte, e che, quando sarà stagionato, sarà vino di miracoli? ». Così che è pienamente legittimo cominciare dal vino. Senza dire che è essenziale: « E' ora di andare a tavola: che cosa vogliamo bere? ».

La mensa più raffinata, ma dove vi servano vini mediocri o dozzinali, gioverà agli affamati e agli ingordi; chi se ne intende, innanzi tutto bada al vino. Un buon Barbera, pane e cipolla costituiscono pranzo ottimo e rasserenante. Un fagiano farcito e vinaccio di accatto, e càpita spesso, disgusta ed irrita. Meglio era offrir patate lesse. Quasi due calorie al grammo.

Così, non è che si possa associare ai diversi cibi il colore del vino, come rischiano di far credere i « maestri ». Occorre badare alla loro personalità; ecco il punto. Nel colore, finché si può: diversamente, di per se stessa. Ce n'è sempre d'avanzo.

LUIGI VOLPICELLI

TARANTELLA A SEMINARA

Tutto l'anno se lo sognano il tarantello gli uomini, e, di conseguenza, aspettano con ansia la festa di Seminara per muovere dai paesi col cero in mano e lo stomaco in languore. Superbi sono e magnifici, quando smontano dalle cavalcature e roteano gli occhi bianchi come per dire: eccoci qui! Naturalmente prima vanno in chiesa, si buttano per terra, baciono il pavimento, intonano le canzoncine in onore della Madonnina nera, che se ne sta, piccolissima, nella sua cassaforte a prova di dinamite in cima all'altare, avvolta in una veste di argento e broccato come una regina barbarica, offrono infine il cero e giurano immancabilmente di cambiare vita. Però, appena fuori del tempio, fiutano nell'aria l'odore inconfondibile del tarantello pur tra i mille fetori dei pellegrini venuti da ognidove di Calabria, Sicilia, Campania e USA.

Ah, come gli s'allieta il cuore quando ne vedono rosseggiare la carne listata qua e là di bianchi nervetti, però polposa, spessa, compatta, da affondarci i denti con voluttà, e sopra vi splende una collana di peperoncini a ciliegia, ma di quelli forti, impossibili, da lasciarci bocca e frattaglie. Ma che importa? Ecco che dall'anforetta di coccio, comprata apposta dai vasaia del luogo, che ha un'imboccatura sottile sottile al termine del lungo modiglianese collo perché il liquido contenuto venga fuori a fatica e, perciò, sia più apprezzato, ecco, dunque, che prendono a succhiare vino rosso e aspro. Ah, come incavano le guance nello sforzo del poppare da quella mammella di creta che reggono in alto, buttando la testa all'indietro, e come gli splende l'occhio e il sangue gli diventa una vampa.

Ma cos'è, chiederete, questo benedetto tarantello? Giu-
75

sto, giustissimo. Anche perché si tratta di specialità gastronomica strettamente locale, che si consuma soltanto a Seminara e nei giorni della festa d'agosto, per cui è forse ignota a molta gente di Calabria (che però è gravissimo).

Si tratta dunque di certe deliziose parti grasse del tonno macerate debitamente sotto sale in compagnia di infernali peperoni.

E allora è la risaputa tonnina, griderete esultanti. E invece no, nonsignore, perché la tonnina è una cosa e il tarantello un'altra, e c'è un abisso tra loro come tra giorno e notte. Perché di tonnina è pieno il mondo, di tarantello ce n'è invece solo qui, a Seminara, e poi potete pulirvi il muso, credetemi.

Però guardate che differenza tra quella carne sfatta, macerata fino alla putredine, arsa di sale, anemica e di natura incerta, di oscuri ed equivoci natali, potendo la tonnina derivare sia dal tonno che da qualsiasi grosso pesce, squalo compreso, e questa meraviglia fragrante, viva, ancora palpitante, tratta dal più puro filetto nonché dalle parti grasse più pregiate del tonto pesce, e come il sale sia diventato zucchero, la salamoia elisire, i peperoni sangue e linfa.

Questa carne si squaglia in bocca e fa felici: non per nulla per cagion sua i mammesantissime sazi fino a scoppiare spesso per un nonnulla si sgozzano a vicenda, però che dolce morte è la loro.

Ciò avviene a Seminara in onore del tarantello a mezz'agosto, quand'è la festa della Madonnina nera. Poi, finite le luminarie con l'ultimo botto che sveglia gli echi fin nelle valli dell'Aspromonte, un nuovo giorno comincia e arrivederci a un altr'anno.

DOMENICO ZAPPONE

CARA POLENTA

Cara polenta de la tera veneta,
se anca no te si più quella d'un tempo
de sorgo nostro co' la semoleta,
menada co' la mescola
in un bel caldier de rame
e a cotura, voltada sul panaro
zala, ben tonda cofà 'na luneta,
i to magnari sempre zoia dona.
Un speo de osei, co' la polenta a fete
stirae ne la lecarda,
palenta e bacalà a la visentina;
chi xelo el mago che te ga inventà?
E po' polenta col polastro in tocio,
sopressa co' la polenta brustolà,
polenta e pesce e bisato fritti,
polenta col formajo picantin,
polenta e scopeton, polenta e renga...
Desso ghe dago un tajo par sigare:
eviva la polenta in tuti i modi!
Mejo se acompagnà con del bon vin.
Speremo che te torni quela de ieri,
de sorgo nostro co' la semoleta,
menada co' la mescola nel caldiero,
zala, ben tonda cofà 'na luneta.

EMANUELE ZUCCATO

a pag.	5	Gisella Azzi, <i>Le vivande « scappate »</i>
	7	Alberto Bevilacqua, <i>Ricetta erotico-culinaria in versi per un amico emiliano</i>
	9	Antonio Bodrero, <i>L'« Ostou dar soulei »</i>
	12	Laudomia Bonanni, <i>La panarda ricostruita</i>
	15	Gian Giuseppe Brenna, <i>La « Messa de Natal »</i>
	18	Camillo Brero, <i>Il « cocktail » e i sogni</i>
	19	Gustavo Buratti, <i>Polenta feriale e festiva</i>
	22	Libera Carelli, <i>Pane e vino, zuppetta nascosta</i>
	24	Giuseppe Cassieri, <i>I cefali del Gargano</i>
	26	Piero Chiara, <i>Casanova a tavola</i>
	28	Piero Collina, <i>Vivere per mangiare o mangiare per vivere?</i>
	30	Mario dell'Arco, <i>Un fungo arrosto</i>
	31	Maria de Maria, <i>Le bottiglie</i>
	34	Maria Forte, <i>Di vert si vif</i>
	36	Onofrio Galdieri, <i>« Delicatessen »</i>
	38	Emma Gianturco, <i>« Omelette » al gran fuoco dei boschi</i>
	41	Massimo Grillandi, <i>Il capriolo etrusco</i>
	43	Cesare Mainardi, <i>Pranzo in piedi</i>
	46	Gina Mancini Piserchia, <i>Ova ar sugo de... cozze</i>
	47	Eugenia Martinet, <i>Romaneun</i>
	49	Milena Milani, <i>Gli zucchini con l'uovo</i>
	51	Alberto Mario Moriconi, <i>Manzoni e la testina di vitello</i>
	54	Nettore Neri, <i>Brenda d' San Lurenz a Zìria</i>
	55	Glauco Rino Nesi, <i>La pappa di nonna Nunziatina</i>
	57	Giuseppe Petroni, <i>Zuppa di rane, cibo degli dèi</i>
	59	Marco Pola, <i>Polenta polentina</i>
	60	Francesco Ruspoli, <i>Gli « spiedini » di compare Bernardo</i>
	62	Guido Sambo, <i>Il Terrano, questo sconosciuto</i>
	64	Dino Satolli, <i>Osteria con cucina</i>
	66	Alberto Spaini, <i>Risotto col pomodoro fresco</i>
	68	Aurea Timeus, <i>« Andemo da Hitler »</i>
	70	Sergio Trivero, <i>La « 'rssumà »</i>
	71	Giuseppe Valentini, <i>E' pèn</i>
	73	Luigi Volpicelli, <i>Polemica sul vino</i>
	75	Domenico Zappone, <i>Tarantello a Seminara</i>
	77	Emanuele Zuccato, <i>Cara polenta</i>

