

IB INABANCA
MARINO



*Marino: immagine del Mitreo,
II Sec. d. C.*

*Il dio Mitra sacrifica il Toro
simbolo della bontà e della forza
della creazione.*

Marino, Sede Sociale di
INA BANCA è anche sede di
uno dei più importanti santuari
dell'antico culto del dio Mitra.

l'Apollo buongustaio 1993

l'Apollo buongustaio

Almanacco gastronomico per l'anno 1993



*giorno dopo giorno
l'augurio gastronomico
per tutto il 1993*



l'Apollo buongustaio

*Almanacco gastronomico
per l'anno 1993*

L'Apollo buongustaio

L'Apollo buongustaio è un almanacco gastronomico fondato dal poeta Mario dell'Arco più di trenta anni fa. La pubblicazione comprende scritti in prosa e in poesia, sia in lingua, che in dialetto, aventi per oggetto la gastronomia, con tutti i suoi risvolti culturali.

I brani sono rigorosamente brevi, poichè la incisività della trattazione è uno dei requisiti estetici fondamentali.

In passato collaborarono all'almanacco - fra gli altri - Gadda, Pasolini, Baldini, Sciascia, Chiara, Pierro.

La pubblicazione è annuale ed è destinata a una ristretta cerchia di amatori, non avendo un suo proprio circuito commerciale.

Si tratta di un gioco, di un raffinato esercizio poetico letterario. Con la scusa della ricetta, a volte soltanto simbolica, si producono testi artisticamente concepiti, destinati a un pubblico colto e attento al risultato estetico. L'INA BANCA Marino ha voluto porgere ai suoi amici ed ai suoi clienti un testo piacevole da leggere e da conservare fra le cose gradite come augurio per un felice 1993.

l'Apollo Buongustaio

Almanacco gastronomico per l'anno 1993

ideato da Mario dell'Arco

Nuova Serie

© 1993. Tutti i diritti riservati.

Roma 1993

Curatori:

GIULIANO MALIZIA

MAURO MARÈ

UMBERTO MARIOTTI BIANCHI

FRANCO ONORATI

UGO ONORATI

FRANCO PEDANESI

SIMONETTA SATRAGNI

La copertina e i finalini di pag. 18, 23, 44, 62 sono di MASSIMO ROSANOVA.
Le illustrazioni di pag. 10, 65, 128, 177 sono di PAOLO MAINI.

Questa edizione si apre con il pezzo di Livio Jannattoni, di cui piangiamo la scomparsa, avvenuta il 27 luglio 1992.

Un piccolo gesto, con cui, modificando l'abituale sequenza alfabetica delle collaborazioni, intendiamo rendere omaggio allo scrittore, al giornalista, al romanista, all'amico.

Il suo *Maramao* è, per singolare combinazione, l'ultimo testo da lui scritto: quasi a voler rammentare a noi tutti, suoi estimatori, che proprio nella "gastronomia letteraria" egli ha scritto le sue cose più brillanti, confermandosi anche in tali pagine umanista per eccellenza, di quella razza che alla serietà e profondità della ricerca ha saputo abbinare una rara felicità espressiva e stilistica.

* * *

Come già fatto in precedenza, proseguiamo anche in questa edizione il recupero di brani appartenenti al passato: qui i lettori troveranno testi di Carlo **Goldoni** (di cui ricorre quest'anno il bicentenario della morte), Ferdinand **Gregorovius** (1821-1891), Loreto **Mattei** (1611-1705) e Filippo **Tartùfari** (1884-1956).

I Curatori

Livio Jannattoni

"L'INSALATA CE L'AVEVI NELL'ORTO:
MARAMAO, PERCHÈ SEI MORTO!"

I romani hanno sempre avuto una grande predilezione per le insalate. A cominciare dai loro "antichi" progenitori. Forse anche perchè, trattandosi di verdure crude (afferitava già Plinio il Vecchio), facevano risparmiare il fuoco, ed erano sempre pronte. Salvo, ovviamente, a pulirle per bene, "capparle" e sciacquarle.

E con l'insalata anche l'Insalatina, quella da taglio, e la Misticanza, regina delle insalate, con tutte le sue ben definite componenti, raccolte pellegrinando nei campi. Un tempo pensavano i frati "cercatori" a raccoglierle, oggi si trovano ancora da qualche "contadina", in un angolo dei mercatini rionali.

Quelle componenti si sono ridotte di molto, attraverso il tempo, ma i poeti hanno fatto a gara nel tramandarcene i nomi. Da Benedetto Micheli a Augusto Jandolo, dallo stesso Belli fino al contemporaneo Romeo Collalti. Si va dalle sei "varietà" elencate da Jandolo, alle venti circa messe insieme in una forbita prosa di Mario dell'Arco. Magari trascurando i passi dedicati dal Platina all'"insalata mista", o da Giorgio Castelvetro alle "meschianze". E soprattutto l'"insalata di misticanze" trattata nel XVI secolo da Costanzo Felici in una sua ormai famosa "Lettera sulle insalate" (A sua volta commentata da Paolo Volponi in un elzeviro, rimasto memorabile, apparso sul "Corriere della Sera" del 2 aprile 1983).

Mesticanze per la maggior parte raccolte nei campi, abbiamo visto, a differenza della Insalatina, della Lattuga, sempre strettamente collegate all'orto. "Insalata romana o lattuga", come la definisce perfino Pellegrino Artusi nella sua ricetta 251. E il rapporto lattuga-orto resta più che mai chiarito, e in maniera inaspettata, da un episodio da ricercare

nel volume "Edmondo, o dei costumi del popolo romano", dovuto al gesuita Antonio Bresciani.

Gran brigade di romani, scrive a metà Ottocento, vanno durante l'estate, nei dì di festa, nelle osterie dei dintorni, "a cenare la lattuga e il prosciutto", sotto le pergole dei giardini e degli orti. E qui viene il bello. "Alcuni de' più ghiotti entrando nell'orto fanno mercato con l'ortolano d'una aiuola intera di lattuga, e, convenuti del prezzo, danno in que' bei cespi, e pigliatone il cuore, ch'è bianco come la cera, se li vanno pappolando col pan fresco, per guisa che in cinque o sei fanno campo raso in poco d'ora, come se vi fosse entrata una torma di papere".

Anche se la lattuga, a quanto dicevano, aveva la negativa proprietà di smorzare gli ardori amorosi. Effetti saggiamente bilanciati mescolandovi la Rughetta, considerata da sempre un afrodisiaco. Pure senza Rughetta, tuttavia, la stessa bontà costituzionale della Lattuga riusciva a far suscitare precisi pensieri.

Sei tenerella come la lattuga;
pe' questo, bella, innamorato m'hai.

Salvo a far riconvertire quei versi, in mancanza di consenso, in espressioni atrocemente vendicative.

De l'insalata
meriteressi d'essere moneta,
per essere da tutti maneggiata.

Insalata anche come orgoglio assoluto dell'ortolano. Cioè, avendo già l'insalata nell'orto, che cosa si può desiderare di più? Quanto di più? Una specie di assurdo esistenziale che la quartina di un antico "cantare", sopravvissuta nel nostro canzoniere popolare, ripropone, lasciando però sospesa nel tempo la risposta.

Maramao, perchè sei morto?
Pane e vino 'n te mancava,
l'insalata ce l'avevi nell'orto:
Maramao, perchè sei morto?

Il breve testo poetico, in romanesco, differisce sia dal testo riportato da Zanazzo, sia da quello del Belli (oltre tutto in

italiano), trascritto in nota al sonetto "Er canto provibbito", dell'11 febbraio 1833. È infatti il testo che rammento ancora riferito a quando, da ragazzo, sentivo canticchiare "Maramao" in casa e per le strade.

Nei versi belliani era stato però tirato in ballo perché, a causa di quella quartina, un poveretto era andato a finire in prigione. Per le strade, di notte, aveva commesso l'imperdonabile colpa di canticchiare quei versi in concomitanza della morte del papa. L'allusione, Maramao-pontefice, per la polizia era più che evidente. E un'allusione che doveva perciò nascondere anche una sicura esultanza da parte del girovago canterino notturno.

Belli, nel sonetto, cala sul fatto con acre ironia.

Sta in priggione: e perché? perché cantava
jer notte: "Maramao, perchè sei morto?".
Ebbè? si è morto er Papa? e che c'entrava
de di che cojonassi er su' straporto?
E che! teneva l'inzalata all'orto
er Zanto-Padre? e che! forse magnava?

Si diceva che il prigioniero (oltre tutto un "povero storto") fosse ben trattato. Ma padron Gioachino, facendosi sempre più sotto, tagliava corto e chiudeva: "eh, ber compenzo / d'avé la canipuccia e de stà in gabbia".

Le allusioni, purtroppo, sono pane per le dittature, non use ad andare tanto per il sottile. Di allusioni e malintesi sono pieni i rapporti della polizia fascista, ad esempio. E il governo teocratico, con le sue preclusioni, i suoi dogmi politici, certi editti assurdi, che altro era se non una dittatura?

Cari amici antichi e nuovi,

anche quest'anno avete contribuito a imbandire la tavola dell'Almanacco con tante cose buone, invitati al mio desco poetico e letterario per l'ennesima volta. Dopo più di trent'anni, da quando mi evocò il lirico poeta di Roma Mario dell'Arco, quale ipòstasi della mia attività di Musagete, ho avuto per la prima volta il desiderio di intervenire personalmente e di pronunciare un fervorino conviviale.

In questa solenne ricorrenza Vi confesso che mi compiaccio del continuo rinnovarsi e incrementarsi dei commensali, nonché delle ricette sempre più appetitose sul piano intellettuale, che offrite in dono a me e alle liete Camene. È vero che di quando in quando in ciò che si cucina si nota l'ingrediente di una concettosità pesante, mentre manca quello ermeneutico, assai utile alla digestione, tuttavia è piacevole constatare come tutte le regioni di questo Bel Paese siano presenti con i loro dialetti e come i commensali tutti trasferiscano in questo fraterno simposio le loro esperienze umane personali, professionali e culturali, le più disparate e le più curiose. Quante buone cose avete approntato per me e per tutti in questi sei lustri abbondanti! Vedo a volte far capolino fra gli invitati anche Tànato, Dioniso e perfino Eros, ma è pur sempre la fida ninfa Gasterea che fa gli onori di casa e governa la mensa. Vi raccomando ancora la misura e l'equilibrio, indispensabili nella cucina delle Muse. Mangiare non significa abbuffarsi. Pertanto Vi esorto alla ricetta callimaichea, per la quale un grande scritto è un grande guaio, nonché all'oraziana concinnità. Dopodiché Vi benedico tutti e Vi invito fin d'ora all'Almanacco venturo.

Il Vostro beneamato Apollo.



Lucio Anzalone

CENA POLITICA PER OTTAVIANO AUGUSTO A BOLOGNA

Si sa che gli italiani non amano tanto il mangiar bene (anche se la nostra cucina è molto osannata dagli stranieri), quanto lo stare insieme a tavola, in compagnia di altra gente, (parenti, amici, non importa). Perchè a tavola (in ristorante, a casa propria, in casa altrui) ci si va anche, o specialmente, per conversare, discutere, contrattare, festeggiare ricorrenze; ci si va per amoreggiare, sedurre la donna altrui, per combinare affari, imbastire progetti; ci si va per complottare, intrigare, fondare partiti, per mantenere rapporti mondani, etc, etc.

Ma a tavola ci si va anche per fare politica; è proprio a tavola, tra spaghetti e abbacchio, che a Roma si fanno e si rovesciano i governi (ad esempio, fu nel ristorante "Gigetto er pescatore" che Fanfani, Saragat e La Malfa fondarono il "centrosinistra"); ma anche nelle altre città d'Italia è in tavola che si fanno i sindaci, i consiglieri comunali e le grandi intese fra correnti.

Ebbene, l'abitudine di discutere a tavola importanti questioni politiche è antichissima; e intorno all'anno 20 a.C. ne abbiamo una riprova in una famosa cena imbastita a Bologna, ospite Ottaviano Augusto, per mettere pace tra i *pezzi grossi* della città emiliana, che si era schierata con Marco Antonio nella guerra civile, e il futuro imperatore, che, vincitore su M. Antonio, poteva avere rancori con la grassa città emiliana.

Una cena diplomatico-politica per ammansire Augusto, per ingraziarselo (i bolognesi forse ricordavano, terrorizzati, le stragi a Perugia operate da Augusto, uomo di pochi scrupoli quando si trattava di punire ribelli e nemici personali). Di questa cena ci parla Plinio il vecchio, dunque è storicamente documentata.

Purtroppo, il grande scienziato romano non ci racconta co-

sa venisse servito a tavola al giovane condottiero, futuro padrone di Roma, né ci dice dove avvenne l'incontro col vecchio amico del rivale di Augusto, né quante altre persone e quali personaggi festeggiarono l'ospite vittorioso per ingraziarselo.

Sappiamo altre cose: Strabone ci dice che Bologna era già città ricchissima, con grandi edifici e ben popolata: ma a Bologna c'era anche un cospicuo numero di veterani, ai quali Marco Antonio aveva assegnato terreni e case confiscati ai proprietari filoagustei: una questione esplosiva, dunque. Augusto conosceva bene la situazione bolognese, ma sapeva anche che poteva fare e disfare tutto, perché era *imperator* (comandava tutti gli eserciti), era *censor* (aveva il controllo di tutto l'erario), tra poco sarebbe diventato *princeps* (cioè padrone dello Stato). Ma doveva pacificare l'Italia, specialmente quella che l'aveva combattuto: senza intermediari, faceva *promotion* di se stesso, andando di persona nelle province per discutere e convincere. Quindi, a Bologna accettò l'invito di un alto ufficiale della ex milizia antoniana, forse un Marco Marcello, valoroso combattente repubblicano. Ma forse volle fermarsi a Bologna anche perché gli avevano descritto la squisita bontà delle sue carni di maiale e in particolare i salsicciotti di vecchia tradizione.

In realtà non sappiamo cosa mangiò Augusto in quella casa (era pomeriggio inoltrato) ma possiamo immaginarlo, anche con l'aiuto del Prof. Giancarlo Susini, direttore dell'Istituto di Storia Antica all'Università di Bologna, che ci parla di quel pranzo in una intervista. Dove avvenne l'incontro? Se l'ospite era un notevole può essere valida l'ipotesi della casa di campagna o di una bella villa del suburbio; certo nella casa che ospitò Augusto non si conoscevano ristrettezze economiche e alimentari.

Prima del pranzo, Augusto avrà pazientemente ascoltato Marco Marcello e i suoi amici: "Siamo i padroni di Bologna, siamo ricchi, siamo potenti... siamo "pentiti"; Marco Antonio ci ha ingannato... possiamo esserti utili, Augusto, quando avrai il potere...la città, per merito nostro, ti sarà fede-

le..." Poi, la cena, sicuramente a base di maiale; poi, quasi sicuramente formaggi bianchi di pecora o di capra e latte cagliato, assai in uso a quell'epoca; poi, pesce che arrivava a Bologna dal delta ferrarese o da Ravenna o da Rimini: il tutto condito col famoso *garum*, che era la salsa di allora. Infine, le focacce a base di ottimo grano. Certo, non sarà stato un pranzo raffinato come si farà poi a Roma su ricetta del famoso cuoco Apicio; ma un pranzo essenziale; lineare, semplice, che comunque piacque ad Augusto che perdonò e comprese la situazione. Qualcuno mi dirà: "e la famosa gracilità di stomaco di Augusto a contatto coi salsicciotti bolognesi?" Nessuna preoccupazione: vicino alla mensa c'era sempre — nel caso — il *vomitorium*.

Non sarà stato il pranzo succulento (ma anche volgare) offerto da Trimalcione nel *Satyricon* di Petronio, ma certo sarà stato un pranzo soddisfacente, inaffiato da buon vino rosso robusto delle vigne emiliane, insaporito da molte erbe e spezie di cui all'epoca si faceva uso abbondante: cipolla, cumino, coriandolo, pepe, ruta, salvia, cerfoglio, scalogno, maggiorana, bacche di ginepro, oltre all'aceto e al miele.

Sistemati tutti gli affari, stipulata la pace, Augusto sarà andato a dormire per ripartire la mattina del giorno successivo: cosa sarà successo durante la notte? L'ufficiale bolognese avrà pensato anche a qualche bella saporosa cortigiana per facilitare la digestione di Augusto; oppure — ricordandosi di certi pettegolezzi raccontatigli da Marco Antonio sugli ambigui gusti erotici dell'ospite — si sarà prudentemente astenuto? Non saranno mancati nel banchetto vigorosi valletti o adolescenti biondi efebici: Augusto poteva permettersi tutto; era — oramai — il padrone del mondo.

sa venisse servito a tavola al giovane condottiero, futuro padrone di Roma, né ci dice dove avvenne l'incontro col vecchio amico del rivale di Augusto, né quante altre persone e quali personaggi festeggiarono l'ospite vittorioso per ingraziarselo.

Sappiamo altre cose: Strabone ci dice che Bologna era già città ricchissima, con grandi edifici e ben popolata: ma a Bologna c'era anche un cospicuo numero di veterani, ai quali Marco Antonio aveva assegnato terreni e case confiscati ai proprietari filoagustei: una questione esplosiva, dunque. Augusto conosceva bene la situazione bolognese, ma sapeva anche che poteva fare e disfare tutto, perché era *imperator* (comandava tutti gli eserciti), era *ensor* (aveva il controllo di tutto l'erario), tra poco sarebbe diventato *princeps* (cioè padrone dello Stato). Ma doveva pacificare l'Italia, specialmente quella che l'aveva combattuto: senza intermediari, faceva *promotion* di se stesso, andando di persona nelle province per discutere e convincere. Quindi, a Bologna accettò l'invito di un alto ufficiale della ex milizia antoniana, forse un Marco Marcello, valoroso combattente repubblicano. Ma forse volle fermarsi a Bologna anche perché gli avevano descritto la squisita bontà delle sue carni di maiale e in particolare i salsicciotti di vecchia tradizione.

In realtà non sappiamo cosa mangiò Augusto in quella casa (era pomeriggio inoltrato) ma possiamo immaginarlo, anche con l'aiuto del Prof. Giancarlo Susini, direttore dell'Istituto di Storia Antica all'Università di Bologna, che ci parla di quel pranzo in una intervista. Dove avvenne l'incontro? Se l'ospite era un notevole può essere valida l'ipotesi della casa di campagna o di una bella villa del suburbio; certo nella casa che ospitò Augusto non si conoscevano ristrettezze economiche e alimentari.

Prima del pranzo, Augusto avrà pazientemente ascoltato Marco Marcello e i suoi amici: "Siamo i padroni di Bologna, siamo ricchi, siamo potenti... siamo "pentiti"; Marco Antonio ci ha ingannato... possiamo esserti utili, Augusto, quando avrai il potere... la città, per merito nostro, ti sarà fede-

le..." Poi, la cena, sicuramente a base di maiale; poi, quasi sicuramente formaggi bianchi di pecora o di capra e latte cagliato, assai in uso a quell'epoca; poi, pesce che arrivava a Bologna dal delta ferrarese o da Ravenna o da Rimini: il tutto condito col famoso *garum*, che era la salsa di allora. Infine, le focacce a base di ottimo grano. Certo, non sarà stato un pranzo raffinato come si farà poi a Roma su ricetta del famoso cuoco Apicio; ma un pranzo essenziale; lineare, semplice, che comunque piacque ad Augusto che perdonò e comprese la situazione. Qualcuno mi dirà: "e la famosa gracilità di stomaco di Augusto a contatto coi salsicciotti bolognesi?" Nessuna preoccupazione: vicino alla mensa c'era sempre — nel caso — il *vomitorium*.

Non sarà stato il pranzo succulento (ma anche volgare) offerto da Trimalcione nel *Satyricon* di Petronio, ma certo sarà stato un pranzo soddisfacente, inaffiato da buon vino rosso robusto delle vigne emiliane, insaporito da molte erbe e spezie di cui all'epoca si faceva uso abbondante: cipolla, cumino, coriandolo, pepe, ruta, salvia, cerfoglio, scalogno, maggiorana, bacche di ginepro, oltre all'aceto e al miele. Sistemati tutti gli affari, stipulata la pace, Augusto sarà andato a dormire per ripartire la mattina del giorno successivo: cosa sarà successo durante la notte? L'ufficiale bolognese avrà pensato anche a qualche bella saporosa cortigiana per facilitare la digestione di Augusto; oppure — ricordandosi di certi pettegolezzi raccontatigli da Marco Antonio sugli ambigui gusti erotici dell'ospite — si sarà prudentemente astenuto? Non saranno mancati nel banchetto vigorosi valletti o adolescenti biondi efebici: Augusto poteva permettersi tutto; era — oramai — il padrone del mondo.

Mitico. Festosamente carnascialesco. Una vera fiabesca "vivanda prelibata".

Con degni omologhi in altre cucine regionali, il pasticcio di maccheroni vanta un'antica tradizione nell'arte culinaria romana tanto che il sapiente Jannattoni (nel n. 7, a pag. 168 de "La cucina romana", edita da Newton Compton) gli accorda un certo rilievo con una ricetta-illustrazione molto gustosa.

Piatto ricco, tristemente accantonato nei periodi di sfavorevole congiuntura e trionfalmente rientrato in auge col benessere del dopo-guerra, il pasticcio — così chiamato tout court — ha una particolare importanza nella storia della nostra famiglia.

Ricordi d'infanzia nel festoso rituale di preparazione. Mio padre, chiamato rispettosamente dalle sue due cuoche assistenti "l'avvocato" dettava legge sin dal giorno precedente la cena. La "finanziaria", termine per me fascinosamente militare che indicava il sugo ricchissimo del ripieno, si preparava in anticipo. Doveva contenere una serie di ingredienti che mi suscitavano insieme attrazione e orrore: i funghi, a quei tempi rari, le "regaglie" tra cui le creste crudelmente tagliate al gallo come estremo ludibrio nell'operazione di capponamento, i fegatini, le ovette non portate a termine che si estraevano dal ventre delle galline, le animelle d'abbacchio che evocavano un non so che di religioso sacrificale. Questo intingolo doveva cuocere per ore sotto lo sguardo vigile delle due vestali che rischiavano l'incriminazione e pene severissime se si fosse "attaccato". Poi, il giorno dopo, la cottura dei maccheroni, la preparazione della crema e della pasta frolla. Erano ammesse, in alcune annate, variazioni o aggiunte di optional (invece degli zita i mezzi zita invece della crema la besciamella) ma solo dopo ampie consul-

tazioni familiari e summit tra l'avvocato e le cuoche. Il momento culminante era la stesura e la sistemazione della pasta frolla sui maccheroni. Suspense e dramma per l'operazione perchè la frollezza è sinonimo di bontà ma anche di possibile sbriciolamento che può determinare un disastroso effetto-brandello sul prezioso involucri. Infine la pennellatura di uovo per dargli quella giusta doratura. E poi in forno. L'odore che si sparge per casa. Il trionfo finale nelle tavolate di parenti mentre con la forchetta impugnata i cugini più intraprendenti lo affrontano al grido di "crosta e sugo!"

Sarà stato il ricordo di quei fegatini, di quelle abortite ovette sanguinolente che turbavano il mio inconscio animalista o più semplicemente la stranezza del connubio dolce/salato, fatto sta che il pasticcio allora non mi piaceva affatto e, nel tripudio generale, con senso di vergogna e sacrilegio, tentavo invano di separare sul piatto il succulento interno dalla crosta, limitandomi ad assaggiare quest'ultima che bene o male sapeva di "pastarella".

In effetti potrei datare il passaggio nel mondo degli adulti al momento in cui, caduti i pregiudizi e maturato il gusto, ho apprezzato appieno l'intrigante sapore dolce/salato e ho capito il significato culturale di questa delizia antica e squisita, godendone la gioia conviviale e imparandone doverosamente le alchimie preparatorie.

L'apprendimento e la sperimentazione mi furono preziosi quando, trepidante, speravo di essere ben accolta dai futuri suoceri. Lo sguardo profondo e arguto di Ceccarius brillò ulteriormente quando alle mie credenziali aggiunsi quella di "saper fare il pasticcio di maccheroni". E Lavinia, che ne era ghiottissima, fu conquistata incondizionatamente quando l'assaggiò. Mi viene ora un dubbio: che la componente-pasticcio sia stata determinante a spingere Luigi, notoriamente buongustaio, al fatale passo del matrimonio?

Del resto, oggi, il pasticcio è uno dei pochi elementi di coesione familiare e parentale. Solo mia figlia, dedita da tempo alle pure gioie dello spirito, non si lascia evocare. Invece è

l'esca giusta per avere il piacere di sedersi a mensa con figlio e nuora, indaffarati giornalisti, riottosi a concedersi ma per fortuna non insensibili ai piaceri della tavola. E per rivedere parenti dimenticati. E per rinfocolare vecchi ricordi. Eravamo alla fine dei ribollenti anni settanta, segnati da tormentati episodi di terrorismo e da fermenti giovanili. Lavoravo allora al Ministero della Giustizia nella commissione per il nuovo codice di procedura penale a fianco di illustri giuristi e di giudici illuminati (molti dei quali dolorosamente scomparsi). Per qualche giorno fui costretta a letto a causa di un intervento ad un occhio. Non potendo leggere ascoltavo la radio e scoprii così, con sorpresa ed emozione, il mondo sconosciuto delle prime radio libere che davano con potente chiarezza lo spaccato della cultura dei giovani in tutto il suo cambiamento. Tra queste brillava per radicalità delle posizioni politiche ma anche per intelligenza e buona organizzazione dei programmi, Radio Città Futura. Da tale emittente, nelle mattinate a corto di assemblee, rivoluzioni, manifestazioni e cortei — puntualmente trasmessi in diretta — andava in onda una bellissima trasmissione da me casualmente captata: Radio Gnocco. Il nome dice già molto. Gli ascoltatori venivano intrattenuti su ricette, modi di cucinare, storie di cucina nuove e antiche, regionali e non, in un colloquio telefonico diretto. Il tutto con un taglio giornalistico satirico, svelto, sostenuto da un'apprezzabile attività di ricerca redazionale preparatoria. C'era un po' di vero, un po' di inventato, un po' di tradizionale e un po' di "personale" (che allora si asseriva essere, in quanto tale, "politico"). Il gruppo di intrattenitori faceva salti mortali per rendere lo spazio piacevole e divertente, con gusto e spirito, forse proprio perchè, nell'atmosfera del momento, quello era uno dei pochi spazi disimpegnati e distensivi.

Quei ragazzi intelligenti e colti, sfiorati dalla contestazione violenta e dalla confusione generale, che si dedicavano con amore ad una cosa così solida, esistenziale, duratura, tradizionale come il cibo e la sua cultura mi commossero e mi entusiasmarono. Era carnevale. Stavano tentando

con la consueta ironia una rivisitazione regionale di ricette tipiche. Invano. Nessuno telefonava. Sentendomi molto "la casalinga di Voghera", e vergognandomi, mi immolai in un atto di estremo eroismo per non far fallire la mia prediletta trasmissione. Presi il telefono e diedi fuoco alle polveri: parlai del pasticcio di maccheroni nella tradizione romana. Man mano che il discorso andava avanti aumentava l'acquolina in bocca. Felicità e interesse dall'altra parte. L'idillio radio-telefonico si concluse con un entusiastico quanto incauto invito alla redazione di venire a mangiare il pasticcio a casa nostra. Marito perplesso. Figli, a priori indisponentemente critici, mi mettevano terribili pulci nell'orecchio: "E se sono bombaroli? Matti? Sbandati? Fumati?"

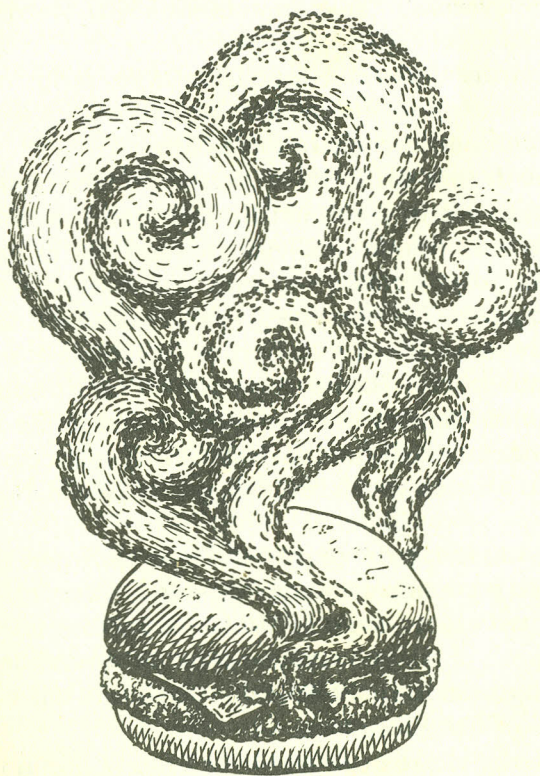
Nel preparare il pasticcio quella volta fui proprio preoccupata. Più per gli ospiti che non sapevo chi, quanti e come fossero che per la riuscita della cena.

Alle nove di sera del fatidico giorno, puntuali, educati, decentemente vestiti e con capelli di lunghezza inferiore alla media del periodo, addirittura con fiori in mano, suonano alla porta quattro studenti universitari intelligenti, colti, simpatici. Tra loro una graziosa ragazza, Caterina, oggi dottore in medicina e un corposo e geniale Enrico, ideatore e animatore di Radio Gnocco, tutti rigorosamente senza cognome, come di norma, allora. L'atmosfera si sciolse subito. Marito e figli familiarizzarono. Il pasticcio fu il solito trionfo e venne spolverato con grande soddisfazione mia e loro.

Nella trasmissione del giorno dopo un profluvio di ringraziamenti e complimenti a me, con ode al pasticcio. Per fortuna a quell'ora nessuno al Ministero ascolta la radio perchè, in epoca di "talpe" sarebbe stato piuttosto compromettente, imbarazzante e difficile da spiegare la mia contiguità con Radio Città Futura.

Ho voluto rinviare poco tempo fa Enrico, il mio redattore preferito di Radio Gnocco. Non è stato facile rintracciarlo. Ora ha un cognome, Quattrocchi, è un serio professionista

pubblicitario inserito nel sistema. Abbiamo ricordato con nostalgia quel lontano 1977. Ma neppure il clima crepuscolare dei ricordi ci ha impedito di apprezzare e far fuori, con altri giovani amici neofiti, un intero, enorme, pasticcio di macaroni.



Manlio Barberito

"IL PANE LO MANGIANO I GHIOTTI"

Sarà accaduto a molti — al tempo della loro infanzia e, magari, anche in età più adulta — di aver subito, con questa frase, il rimprovero per non aver mangiato, in tutto o in parte, abbandonandolo sul piatto, il pane che accompagnava un pezzo di cioccolata, una fetta di prosciutto o altro companatico che ci era sembrato assai più appetibile del pane. La mia impressione è sempre stata che la frase venisse detta in tono ironico, come se l'aver fatto piazza pulita della cioccolata o del prosciutto, trascurando il pane, fosse da interpretarsi come sicuro indice di austerità di costumi, se non di irresistibile vocazione penitenziale.

Ma poi, in questa mia certezza, a mano a mano, col tempo, sommo maestro di vita, si è venuto ad insinuare un dubbio e cioè che la frase in parola sia invece da interpretare in senso affermativo e cioè che solo un autentico goloso, un palato davvero degno dell'aggettivo "raffinato", prediliga il pane e, per conseguenza, coloro che, invece, si erano gettati esclusivamente o quasi sul companatico non debbano esser considerati altrimenti che gente di rozzo palato e, tutto sommato, di gusti grossolani.

E sempre più mi convinco che questa sia l'esatta interpretazione da dare alla famosa frase e ciò perchè il pane, secondo me, è l'unico mezzo che renda possibile quella suprema e indispensabile funzione di "armonizzare" i vari sapori, che ci consenta, per così dire, di "metterli in scala", di distinguerli fra loro. Non solo, ma per certi cibi oltremodo sapori, solo il supporto del pane li rende mangiabili in quantità maggiori di quanto saremmo capaci di assumerne senza il suo correttivo.

A questo punto, mi sia consentito di ricorrere ad un esempio analogico: confesserò che io guardo con orrore a certi individui che gettano fiumi di sugo su un piatto di pasta-

sciutta e spesso vi accumulano anche vere collinette di formaggio. È chiaro che costoro non mangiano pastasciutta che, in questo caso, diventa il pretesto, il mero supporto materiale per poter invece ingozzare parmigiano o pecorino saturo di sugo e dal quale intruglio il loro palato non riuscirà mai a percepire il minimo sentore della pastasciutta. E a questo proposito, considero assiomatica l'affermazione di un autentico raffinato, e cioè Aldo Fabrizi che alla domanda con quale tipo di sugo gli piacesse condire la pastasciutta rispose: "Soprattutto mi piace così, senza niente". La risposta, secondo me, sottolineava la sovrana esigenza che, quale che sia il condimento, si debba sempre sentire e ben netto il "sapore" della pastasciutta. Il pane serve, dunque — e la sua funzione non è sostituibile — a distinguere i sapori degli altri cibi nella loro vera essenza dosandone la quantità in relazione al loro grado di sapidità e come si diceva — valga questo per i golosi "quantitativi" — ci consente di mangiarne una dose maggiore di quanto ci sarebbe possibile senza la musicale pausa il davvero nobile "interrompimento" costituito dal pane. Esso è, dunque, il vero e primo amico del goloso: senza il pane non saremmo che un popolo di "strafogatori" e basta.

Ma ora non vorrei che il Sant'Uffizio aprisse una "pratica" a mio nome, accusandomi presso il Tribunale della Santa Inquisizione di aver ereticamente tentato di tramutare la fondamentale preghiera del cristiano, il "Pater Noster" nella "preghiera del goloso". Se questo accadrà, a mia attenuante, possiamo dire di aver individuato un altro motivo per chiedere alla Provvidenza che non ci faccia mai mancare il nostro "pane quotidiano".

Ines Barrera Branchi
FILIPPO E DINTORNI

Molti anni fa, con le amiche parlavamo di cucina, di come fare bella figura quando si hanno invitati, di come nutrire i figli e allo stesso tempo soddisfare il loro appetito o stimolare la loro inappetenza. Ci scambiavamo consigli per fare economia e trasformavamo ricette classiche in piatti che chiamavamo di « tipo B per famiglia ». Nel mio quaderno di ricette ritrovo appunto i « petti di pollo con tartufi », proprio come mi fu dettata: Pirex molto bene imburrito (unto), fila di petti di pollo con sopra una sottile fetta di parmigiano (o qualche avanzo di formaggio); irrorare con del buon brodo saporito (acqua e dado). Il tartufo è facoltativo.

Ricordo che per certi polpettoni o ripieni, quando si parlava di una noce di pane bagnata nel latte, si precisava: una noce non proprio di cocco. E così via. Vittima prediletta delle nostre manipolazioni è stato il « Filippo », come lo ha battezzato mio zio Roberto che sentiva l'esigenza di dare un nome preciso ad un piatto che veniva spesso presentato alla sua tavola come « la ricetta di Lina ». Lo chiamò dunque Filippo, e da circa mezzo secolo questo nome, nel lessico familiare ed ormai anche nella cerchia degli amici, indica una buona, semplice galantina. Il nome proprio è stato persino esportato, da quando una famiglia di amici spagnoli che l'aveva adottato a Roma è tornata a Madrid, dove continua a chiamare « Felipe » la galantina. Forse anche il nome pizza è diventato universale nello stesso modo.

Filippo è di buon carattere, ammette tutte le variazioni: lingua salmistrata? vedi mortadella, nutriente, saporita, va benissimo. I pistacchi? inutili, troppo cari; basta qualche pisello, fa colore e tutti contenti. Si può aggiungere una noce, anche se non proprio di cocco, di pane ammollato. Magari un uovo in più. Hai provato a mescolare alla carne un po' di pollo tritato? E avanti ancora con le variazioni. Arrivam-

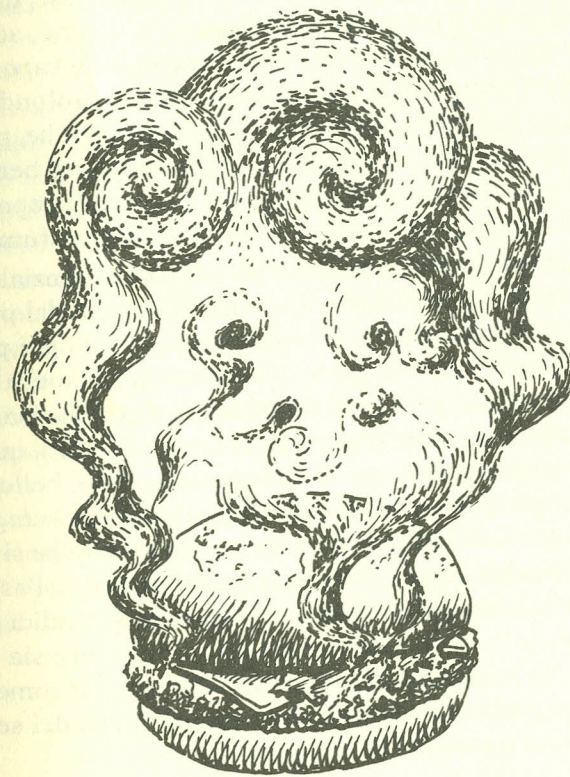
mo a tali deformazioni che una sera, a casa di mia cugina, cuoca seria, mi complimentai per la squisita galantina che ci aveva preparato. E lei, molto meravigliata: « Ma non dimmi che non riconosci più Filippo ». Lo confesso, in quel periodo l'avevo perso di vista.

Ma la storia continua. In tempi più recenti al caro Filippo, se non nella sua essenza, abbiamo apportato varianti nella presentazione. Stanche della solita gelatina, lo abbiamo rivestito di maionese, di salsa rosa, di salse verdi; dal verde chiaro al verde scuro, dal prezzemolo alle erbe dell'orto, alla rughetta. E anche tonnato. Sempre molto gradito e in attesa di altre acconciature.

Proprio con un tonnato ho commesso la più grave delle mie mistificazioni culinarie. Per ragioni di salute il medico mi aveva consigliato di fare mangiare alle mie bambine della carne di cavallo. A quel tempo a Campo de' Fiori c'era il signor Checchino che ne vendeva di buonissima e così comincio la nostra consuetudine equina. La carne era un po' dolciastra, ma con opportuni accorgimenti riuscivo a farla accettare.

Un giorno dovevo preparare una cena di quelle che definivamo di « molto riguardo » e avevo in programma di cucinare del vitello tonnato, accuratamente scelto e degno degli importanti ospiti a cui era destinato, insomma come lo esigono le ricette classiche: « un bel pezzo di polpa di vitella, senza nervi e senza pelli ». Ma la difficoltà sorse al momento dell'acquisto della carne, poiché il taglio che il macellaio mi aveva preparato non corrispondeva a quello che avevo ordinato ed il piatto non sarebbe riuscito bene. Era necessario cambiare il menu e mentre pensavo a come risolvere il problema, mi fermai dal sor Checchino per comperare la carne per le figlie. Sul bancone erano esposti degli splendidi tagli dall'attraente colore rosa, e a quel punto mi balenò l'idea del falso: sostituire il « bel pezzo di vitello » con un altrettanto bel pezzo di carne di puledro. Lo cucinai con speciale cura, seguendo fedelmente le istruzioni del *Talismano*: cotto in un

buon vino, con il tonno, le acciughe, la cipolla, ecc. In osservanza al precetto che stabilisce che non si serve mai una pietanza in tavola senza averla assaggiata, ne provai il sapore. Lo trovai buono, ma temevo di non essere obiettiva e non nascondo che presentai il piatto con un certo timore. Ebbe un gran successo. Ma la maggiore soddisfazione mi fu data da una mia amica intenditrice e sofisticata, che avevo messo a parte della « truffa ». « Che te ne è sembrato del mio cheval tonnè? ». « C'était très, très bon! ».



Anna Bona

ANTICHI SAPORI DI UN TEMPO DA NON PERDERE

Vorrei riuscire a trasmettere a tutti la grande passione e l'entusiasmo che mi legano da anni ormai alla cucina. Alla cucina vera, quella preparata in casa con le nostre mani, scegliendo con cura gli ingredienti uno ad uno. Riscoprire i mercati regionali, dove è possibile fare un'ottima provvista di tutte le erbe e le verdure più fresche che le stagioni ci regalano giorno per giorno, mese per mese.

E poi a casa, con questa enorme ricchezza di base, divertirci ad ogni pasto a preparare piatti sempre diversi, accomunando in un'unica sinfonia i più vari profumi e sapori ed il giorno dopo cambiare il tutto in un continuo approfondirsi di aromi e gusti diversi. Proprio come fa il pittore che, partendo dalla sua tavolozza con i mucchietti dei colori ben separati, riesce a rendere sulla tela piccoli o grandi capolavori in un fantasmagorico succedersi di mille diverse sfumature.

Amo da sempre il cucinare, forse perché sono essenzialmente un'entusiasta e quindi non mi accorgo neppure del piccolo trambusto che accompagna la preparazione di ogni piatto, perché il mio pensiero è già teso al momento finale, all'attimo di gioia che leggerò negli occhi dei miei commensali, siano essi i miei cari o un gruppetto di amici affiatati, quando farò l'entrata trionfale con il mio piatto pronto, bello, profumato e ricercato nelle piccole decorazioni che sempre lo guarniscono. Tutti dovremmo sempre ricordare che si mangia prima con gli occhi e curare quindi al massimo l'aspetto estetico delle portate. Esistono in commercio splendidi piatti ovali da portata in acciaio comodissimi da lavare sia nella lavapiatti sia a mano senza il terrore di sbeccarli come succede invece molto facilmente con i grandi piatti dei servizi in porcellana o ceramica.

Il piatto di portata deve essere sempre molto grande per consentire di presentare al meglio l'arrosto, le bistecche, i vari

pesci, lasciando lo spazio per unirvi un contorno e terminando poi guarnendolo tutt'intorno con fresche foglie d'insalata verde, mezze fette di limone o pomodori, piccole roselline ottenute arrotolando una buccia di pomodoro, rapanelli tagliati a fiore ed in primavera ed estate anche bellissimi fiori freschi. Sono anche un'appassionata cultrice di antiche ricette regionali, tramandate da madre in figlia sui vecchi quadernetti neri scritti con calligrafie di un tempo minute, quasi miniate. Ed è da uno di questi preziosi quaderni, quello della vecchia Claudina, la cuoca vissuta un'intera vita nella casa dei nonni, che vi propongo una ricetta particolare, difficile da trovare: "i batsoà" (si legge batsuà) antico piatto della cucina piemontese, forse con qualche riferimento alla cucina francese di cui riporta il nome "bas de soie" ovvero "calze di seta", proprio per il delicatissimo cuore all'interno. Anticamente veniva preparato con le zampe dei vitelli, oggi impossibili da trovare sul mercato; sono state sostituite dagli zampini di maiale facilmente reperibili. Ecco la ricetta: pulire, strinare sul fuoco poi lavare bene gli zampini e metterli a cuocere in acqua con sale e qualche gusto: cipolla, carota, gambo di sedano, foglia di alloro, ciuffetto di prezzemolo. Dopo cotti lasciarli stiepidire, poi disossarli perfettamente ricavandone delle strisce. Raccogliere le strisce in una ciotola, ricoprirle di aceto e lasciarle in fusione per almeno dodici ore. Al momento di servire, scolarle perfettamente, asciugarle in carta da cucina, passarle nell'uovo e nel pane pesto premendo bene tra le mani per fare aderire perfettamente la panatura, poi friggerle, secondo la ricetta antica in burro, secondo i canoni della più moderna cucina in olio d'oliva. Servire guarnendo tutt'intorno con fresche foglioline d'insalata verde e spicchi di limone.

24 marzo 1799, Pasqua di Resurrezione. I romani vi si preparavano senza entusiasmo e senza gioia, avviliti dalla paura, dalla miseria e dalla fame che la Repubblica instaurata sul Campidoglio dalle baionette francesi aveva rovesciato senza risparmio sulle loro teste.

In una città resa più triste dalla mancanza della rassicurante presenza del Papa, la vita quotidiana era scandita dal fragore delle "fucilature" a Montecitorio, a piazza del Popolo, a S. Maria in Trastevere, dalle requisizioni a getto continuo, dalla frenetica ricerca di cibo nelle botteghe vuote. Un inverno particolarmente rigido aveva aggiunto a queste disgrazie ulteriori disagi, fronteggiati alla meglio col taglio degli alberi un tempo splendido ornamento delle vigne e delle ville suburbane, con la penosa ricerca di "fascetti di frasche" raccolti nella campagna gelata, e con il sacrificio della suppellettile domestica, sedie tavolini sportelli e porte, fatti a pezzi e bruciati per procurarsi un po' di calore. Per ottenere tre pagnotte di pane "negro come il cappello" bisognava affrontare file che potevano anche durare notti e giornate intere, e che sempre più spesso si concludevano con la distribuzione dell'equivalente in riso e farina di granturco, quando non addirittura in "biada, orzo, favetta e fusaglie", strappata a forza dai depositi da gruppi di donne inferocite che dai rioni più miserabili, Borgo, Trastevere e Monti calavano ad aggredire le supreme autorità cittadine nelle loro stesse residenze, invano difese dai distaccamenti della Guardia Civica.

Con l'avvicinarsi della Pasqua, i romani accettarono rassegnatamente anche la soppressione di tutte le manifestazioni che tradizionalmente preludevano e caratterizzavano la festività, dalle solenni funzioni in S. Pietro, irrinunciabile appuntamento in passato per i pellegrini e i turisti di tutto

il mondo e per i fedeli di tutta Roma, ai riti che ogni anno in questo periodo animavano la tranquilla vita di ogni rione: proibito infatti l'uso dei tric-trac, che al posto delle campane legate fino al sabato chiamavano in chiesa i fedeli, negata la benedizione delle case, e perfino, in nome della libertà religiosa, la distribuzione dei bollettini del precetto pasquale. A ricordare la festa, restava solo il pranzo della domenica di Pasqua, incentrato stavolta, nella inevitabile riduzione delle pietanze rituali imposta dalla situazione, nella presenza di quella più tipica e rituale di tutte: l'abbacchio. L'approvvigionamento dell'abbacchio divenne perciò un problema politico per le autorità francesi e cittadine, cui la prudenza consigliava di evitare ad ogni costo l'exasperarsi di tensioni che avrebbero potuto esplodere pericolosamente in un clima già per tanti versi compromesso.

Del loro modo di affrontare e risolvere questo problema è rimasta testimonianza nel diario di un contemporaneo, cui mi sembra più opportuno lasciare la parola, per conservare tutta la fresca immediatezza del suo racconto: "... Unitosi tutto il corpo dei macellai,... risolverno, che non potevano vendere la carne d'agnello meno di baiocchi 8 la libbra in moneta di rame, e unitamente allora si portarono dai Grandi Edili facendoglie sapere che li mercanti vendevano carissimi gli agnelli, che perciò non potevano vendere detta carne meno di b.8 la libbra in moneta di rame, altrimenti non volevano comprare. Sentendo tutto ciò i Grandi Edili risposero... che avessero pur comprato, ed avessero venduto la detta carne al prezzo più discreto che potevano, che loro non avrebbero messo prezzo alcuno, e che non dubitassero di alcuna rinnovazione... Li macellari... si portarono al Campo Bovario e fecero compra dell'agnelli... e il sabato santo dopo il mezzogiorno dettero principio alla vendita al già determinato prezzo di b.8 la libbra... Nonostante le sudette promesse, ecco che circa le ore 20 sortì una legge affissata per tutte le cantonate a nome dei Grandi Edili, dove ordinava a tutti li macellari che dessero l'agnello e b.12 la libbra in assegnati a tutto il giorno 28, e che non dassero più che libre

tre per ciascuno sotto pena di carcerazione e d'altre pene ad arbitri. A simile inaspettato decreto rimasero senza fiato li poveri macellari, e dovettero ciecamente obbedire e fare una grandissima remissione perchè in tal maniera, secondo la valuta che aveva l'assegnato in quel giorno, vendevano la carne in moneta di rame meno di b.3 la libra".

In sostanza, si trattò dunque di un ennesimo raggio ai danni di una popolazione evidentemente ancora non abbastanza scaltrita dalle recenti esperienze, e che solo in quanto tale attirò l'attenzione del cronista, non particolarmente tenero del regime repubblicano; ma a duecento anni di distanza l'episodietto, che nulla aggiunge all'approfondimento della condotta fin troppo nota tenuta dai francesi a Roma, vale tuttavia a sottolineare per quali tortuose e imprevedibili vie sia talvolta costretta a passare la politica.

Gustavo Buratti

INVITO ALL'UOMO SELVATICO

Innanzitutto, perdono! Sì, perchè di quei *civili* ingrati che ti hanno fatto lo scherzo malvagio ai casolari Bussit io sono l'erede. Scendevi allora dall'alpeggio di Bele, un'ora alla settimana, per insegnarci come si ottiene dalla panna il burro, dal latte scremato la *toma*, dal siero il *mascarpin* (la ricotta). Ricordi, quando avevi preso con te la fanciulla *sionera*, la raccoglitrice di *sion*, il fieno selvatico, e l'hai portata nella *balma*, lassù nella tua grotta? Sono venuti a riprendersela, furenti: e se non ti hanno *sberti*, ucciso, è stato soltanto perchè quei nonni, per fortuna, non erano ancora del tutto "civili"... Beh, per quella volta si era fatta la pace, e tu hai continuato a scendere ed a frequentare le nostre *vegge*, le veglie nelle stallette ed a raccontare.

A chi con insistenza ti chiedeva di indicare dove si trova l'oro di cui i nostri torrenti lasciano depositare tra grossi ciottoli le *picaie*, scagliette minuscole, mostravi, d'autunno, il tappeto fruscante della faggeta e, a primavera, gli alti ciuffi dei citisi fioriti. Perchè, dicevi, cercare l'oro soltanto nelle sabbie, tra le pietre del torrente? Non è forse oro anche quello delle foglie e dei fiori? Ma, si sa! la cultura civile è quella del distinguo: "non è tutto oro quel che riluce"... Figurati la stizza dei nonni! Si sentivano presi in giro...

Quando si era sereni, perchè il sole splendeva e la neve dalle creste mandava riverberi d'azzurro o d'argento, tu ammonivi perchè, dicevi, il bel tempo comunque non sarebbe potuto durare. Ma quando pioveva, e tutti brontolavano annoiati, tu, allora, eri sereno pensando che, comunque il bel tempo sarebbe tornato, come dopo la notte il mattino. Del resto, pioggia o neve non ti sono nemiche. Soltanto quando soffia il vento, e le fronde dei faggi e dei frassini si agitano come bandiere vittoriose e l'erba già alta si piega come per una carezza, allora ti ritiri nella caverna o in una *teggia*, una baita

di alpeggio abbandonato. All'ultima lezione di tecnica casearia, quando avresti dovuto insegnarci come dal siero residuo dopo schiumata la ricotta ricavare miele e cera, l'amoroso della *sionera* finita con te nella *balma*, ha posto sul *canton* — il sasso di sienite, squadrato, dov'eri solito sedere: insomma, sulla tua cattedra! — la chiave resa rovente tra i *caminèr*, gli alari del nostro primitivo focolare senza camino, la *castlà*. Un grido di dolore e di rabbia, e via, a balzi, di corsa. Nessuno ti ha più visto, mai. Il segreto dell'ultima lezione si è perduto con te. A me è giunta soltanto l'idea che da "*la fior*" del latte (così la panna è anche chiamata) e dal "*fiorì dla lacià*" (la ricotta ancor liquida), come da ogni fiore si possa ottenere il miele; e che la "*sira*" (cera) abbia qualche parentela con il "siero"... Semantica? Somiglianza fonetica? Chissà...

Eri l'ultima testimonianza di una cultura diversa, ultimo superstite di un piccolo popolo ucciso dalle nostre malattie, scacciato dal suono delle campane che segnano misure di tempo a te incomprensibili ed il culto cittadino di chi, appunto, era così bravo da fare al pagano scherzi da prete... Quella baita con la lastra focolare nella *an-cà da fé* — "casa del fuoco" — è mia da molti anni, da quando, studente, evadevo dall'università per scoprire la tue tracce risalendo la valle ed avere da te le lezioni. Vorrei, *òm salvèj*, che diventassimo amici. Vieni a *merenda snòira* (merenda che si fonde nella cena) quando calano le ombre *sbaruvòire* della sera, quelle che a molti danno un brivido di magone. Mica ti offrirò cibi prelibati. Ma preziosi, sì. Niente carne, perchè agli avi mandriani hai insegnato come si possa vivere in fraternità con la vaccherella pezzata, mungendola e trasformandone il latte, grazie al caglio-pozione magica (*caesar*, viene da "casaro"?), in sostanza proteica, nel cacio della non violenta cultura patriarcale. Se non ci sarà più la farina di miglio, faremo con la méliga il *scioët*, la polentina come si deve: nell'acqua di sorgente la farina macinata grossa — *picà-je d'òr!* — mista con la grigia di *formenton*, il saraceno oggi dimenticato, il tutto aromatizzato nella nuvola di fumo. Brin-

deremo in una scodella di Ronco Biellese colma di vino di *bruscèn*, di mirtilli. Per finire, le *miasce* (miliacee), cialde cointate a disco solare sulla *porala*, la lastra di ferro appoggiata alla brace.

Lasciamo che i nuovi chierici ci deridano per il tuo mito, perchè siamo patiti del buon Jean Jacques: fidiamoci di lui, primo grande antropologo culturale e guida nelle *rêveries* dei *promeneurs solitaires*. Non ti chiederò di svelarmi l'ultimo segreto. Voglio soltanto che tu mi dia la forza per continuare a dire che l'uomo della nazione alpina sente scorrere nelle vene la linfa feconda della civiltà più pratica e fatata, e che può, ancora, insegnare al "civile", al *citoyen* presuntuoso, i segreti per salvare in un mondo ridotto ad immondezzaio, i tesori dell'aria pura, dell'acqua limpida, della flora e della fauna e altri "beni", diversi da quelli di consumo, come il bene della libertà di chi non è né servo né padrone, capace, levando il capo di vedere "*le nivole che a van travers ël cel*". Essere ancora "*salvèj*", oggi, *miraco* (forse) vuol dire essere vivo, "uomo". Arrivederci. *Al bon-e*, nostro piccolo Yeti.

Francesca Romana Campoli

JAMAICA FAREWELL

DIVAGAZIONI BOTANICO-GASTRONOMICHE

Montego Bay, maggio

Amica mia

so che non ti aspetti lettere dalle mie brevi vacanze giamaicane e queste sparse osservazioni fissate sulla pagina nelle ore di insonnia, mentre seduta fra le valigie chiuse sono in attesa di lasciare MoBay, infatti assomigliano piuttosto ad un rituale d'esorcismo dell'inquietudine compagna del distacco. Tuttavia, come in una lettera che si rispetti, comincerò dal tempo, dallo sbarco all'aeroporto, dall'arrivo al The Half Moon Club che — dopo un percorso quasi iniziatico nel buio della campagna deserta, qua e là disseminata di baracche colorate — emerge dai vapori notturni come un bianco fantasma in fondo ad un viale di guglie fiammeggianti di boungevillia. L'effetto, monumentale, evoca quasi una piazza S. Pietro in versione tropicale; in più, se è vero che il capitello corinzio deriva da un casuale incontro fra l'elegante capitello ionico e le fronde increspate dell'infestante acanto, i capitelli incrostati di conchiglie dell'Half Moon devono avere un'origine ancora più straordinaria, misteriosi relitti di un'Atlantide tropicale emersi per miracolo dal mare nel loro barocco involucro di pecten. Gli amici americani ci vengono incontro e ci salutiamo nell'oscurità, di fronte al mare sonoro e invisibile.

Il mattino, o meglio l'alba del giorno dopo è, ohimé, offuscata, ma dalla veranda, oltre una catena di alberelli carichi di grappolini appuntiti (« sea wine » nella tautologica terminologia locale), scopro l'acqua tiepida della baia lunata che dà il nome al luogo: ad ovest piccole onde si increspano sulle rocce del reef, ad est, all'estremità di un breve molo, un gazebo riflette, duplicandola contro il cielo e nell'acqua immobile, la sua fragile pagoda. La forma profondamente falcata

dell'insenatura mi dà un'emozione di patriottico orgoglio poiché, per un attimo, posso sperare d'essere, quasi in coincidenza con il non lontano V° centenario della scoperta dell'America, nel « porto a ferro di cavallo » toccato da Colombo nel secondo viaggio alle Indie Occidentali, quando scoprì l'isola Xaymaca. Invano cerco di stabilire, guida alla mano, se fu qui che ripararono le navi spagnole dopo il primo approdo — contrastato dalle ostilità dei nativi Arawak — localizzato più ad oriente, a St. Ann's Bay. Questa suona come « Santa Gloria » nella sonora, forse ottimistica toponomastica colombiana, per cui Montego Bay ebbe il nome beneaugurante di « Golfo del Buen tiempo », ma forse non immeritatamente, a celebrare il primo sospirato giorno di sole toccato al navigatore in quel maggio del 1494.

È maggio anche ora ed il sole scotta benché assente (!), come sperimentiamo addentrandoci a sud della città, dapprima fra coltivazioni di canna da zucchero, poi risalendo una verde valle incisa nelle colline, fino all'attraversamento del Great River, che appare come sbarrato da una piattaforma disordinata di tronchi: è il punto d'imbarco per il rafting sul fiume che discendiamo su lunghe zattere di bambù, due passeggeri seduti dietro all'ombra di un ventaglio di palma davanti, in piedi, il vogatore a spingere la pertica nella corrente di giada liquefatta, quasi immobile fra le rive verdissime. Lungo un pendio fitti cespi di giovani colocasie (*Alocasia*, *Colocasia antiquorum*) puntano al cielo le foglie cordiformi simili a picche infitte nel terreno. Speranzosa chiedo al mio nocchiero, che risponde al sentimentale nome di Romeo, se vi sia per caso una nursery nelle vicinanze; risponde che è solo un campo di « elephant ear » per il domestico « callalou », la più diffusa fra le zuppe creole. Mi riprometto di cercare conferme, poiché Romeo mi sembra poco attendibile da quando ha sbrigativamente catalogato come « orchids » i folti ciuffi di epifite che inghirlandano gli alberi e che, da una solitaria infiorescenza rossa sguainata come una sciabola dal cuore dell'imbuto di foglie, riconosco appartenere alla famiglia delle Bromeliacee.

Immagino con rimpianto l'effetto quasi pirotecnico della fioritura contemporanea di centinaia di piante. Ma Romeo ha ormai individuato i miei interessi botanici e, spintosi sotto riva, raccoglie da alti arbusti protesi sull'acqua una specie di meluccia dalla polpa croccante intensamente profumata di rose, la « Applerose » appunto. La gita dura quasi due ore e risaliamo la sponda fino ad un bungalow attrezzato giusto all'ora del lunch; qui il « Jerk pork » — maiale arrostito su legno di pimento dopo una lunga marinatura nel « Jerk », (condimento per carni e pesci a base di scalogno, erbe aromatiche, abbondante peperone piccante, spezie e chi sa cosa'altro fatti stufare nel burro) mostra di meritare la sua fama di piatto forte della cucina dei « maroons » (ex schiavi), anche per la piacevolezza del luogo, confortevolmente selvaggio, dove un cartello prudentemente informa « Please do not stand under coconut trees ».

La sera uno stupito maître conferma che le foglie giovani di numerose piante della famiglia delle Aracee, fra cui l'orecchia di elefante, sono effettivamente alla base del misterioso « callalou ».

Poiché questa zuppa tipica della cucina familiare è qui inevitabilmente assente, l'amico Leonard mi consiglia una entrée a base di « Ackee » (akee, achée) alimento fondamentale della cucina giamaicana e divertito mostra, su alcuni esemplari portati dalle cucine, la complicata modalità d'uso del frutto della *Blighia sapida*: infatti la capsula costolata color croco va raccolta, pena l'intossicazione, solo a maturazione avvenuta, quando dall'estremità dischiusa occhieggiano neri e lucidi i tre grossi semi sferici dietro ai quali si cela la sola parte commestibile, gli arilli carnosi che avvolgono i semi. Forse per l'effetto formidabile del rum cocktail, che pure ho sorseggiato lentamente (su consiglio di Carol) mentre ci intratteniamo nel giardino del Golf Club, sovrastati dalla ruota idraulica di un antico zuccherificio, stento a definire il sapore di un così ben custodito bon bon, che ricorda una zucchina romana con la consistenza cremosa dell'avocado. La vigilia della partenza, mentre alcuni si spingono sul reef

ad osservare il fondale da un'imbarcazione con il fondo trasparente, io seguo il gruppo degli amici americani sul mitico campo da golf dell'Half Moon. « Mrs. Campoli has a god grape » afferma l'istruttore dopo il mio primo e unico tiro; mi è impossibile infatti sottrarmi all'attrazione del verde boulevard d'erba rasata orlato di palmizi e di croton, dove gigantesche piante di *figus* proiettano l'ombra densa delle foglie laccate, per raggiungere l'assoluta concentrazione indispensabile al rito, come fa John che, senza sforzo apparente, procede di buca in buca lanciando elegantemente la palla nel cielo bianco. Questa mattina il cielo è finalmente terso e la baia, deserta e lucente come una mezza luna d'argento, ha la compiuta bellezza della perfezione. Dopo la foto ricordo scattata da Peggy, ospite deliziosa, partiamo per l'aeroporto, ognuno con i suoi souvenirs. Gay, sorridendo sotto il largo cappello — il sole scoterà oggi sul campo — ha colto per me una lucida foglia che emana un intrigante profumo, forse d'agrumi; non ne ho compreso il nome, ma la porto con me fra i semi che planterò nella terra di Amalfi con l'ottimismo irriducibile di chi coltiva un giardino

* * *

Ravello, agosto

Le ricette presentate seguono, sin dove possibile, *Caribbean cooking* di Elizabeth Lambert Ortiz (Penguin Books 1978). Secondo le indicazioni, nel *Callaloo* la bieta da costa (o anche gli spinaci) può sostituire le foglie di Colocasia: non trovando nessuna alternativa ai « gombos » o « okra » ho ripiegato sui familiari fagiolini. Volendo seguire il testo, degli gnocchetti di patate dolci possono sostituire i tradizionali « foo-foo » (gnocchetti di banane verdi), altrimenti i classici choux di pasta reale saranno un corollario forse meno esotico, ma più vicino al nostro gusto. Quanto all'Ackee, confermando la mia prima impressione, lo ho rimpiazzato nel *Salt fish and ackee* con piccole zucchine romane. Non dispero però di poter cucinare il piatto nella versione ortodossa; infatti i semi portati dalla Giamaica, forse tratti in inganno

dalla vicinanza di piante familiari come *mandevilla*, *anthurium*, *stephanotis*/, hanno germogliato e forse, chi sa quando, accanto ai limoni le pallide « Applerose » profumeranno di acqua di colonia la costa di Amalfi.

Callaloo: Bollire nel brodo di pollo (1,5 lit.) la verdura tagliuzzata (500 gr); 1 cipolla, 2 cipolline (gambi compresi), 1 spicchio di aglio, tritati; 120 gr. di maiale salato tagliato a dadini. A cottura del maiale aggiungere polpa di granchio (250 gr.), 6 cucchiaini di latte di cocco (anche in scatola) e 200 gr di okra; cuocere circa 10 minuti, aggiungere sale e pepe macinato di fresco (o peperoncino). Se si impiegassero i fagiolini invece dell'okra, farli bollire con le altre verdure; poiché il timo mi piace solo se fresco lo ho omesso in questa e nella ricetta che segue.

Salt fish and ackee (Pesce salato e ackee)

Soffriggere in un largo tegame 120 gr. di lardo salato magro tagliuzzato; ritirarlo croccante e friggere leggermente nel grasso rimasto 2 cipolle piccole tagliate fini e del pepe verde; aggiungere abbondante peperoncino, 3/4 cipolline tritate (verde compreso), 3 pomodori senza pelle a pezzi e cuocere per 5 minuti. A questo punto unire 500 gr. di baccalà o stoccafisso bollito, privato della pelle e delle spine e ridotto a scaglie, 2 dozzine di ackee (o 600 gr. di zucchine romane a dadi già soffritte a crudo con cipollina) ed il soffritto di maiale. Amalgamare il tutto sulla fiamma mescolando delicatamente. Guarnire il piatto con fette di bacon fritto.

Lea Canducci
I CONSONCINI

— Non bruciare le padelle! — Due per volta
sui fornelli della cucina grande della nonna
(mia madre non c'era più da tanto tempo).
— Metti olio, non guardare alla finestra! —
Il sole scendeva dietro Bertinoro indifferente
frantumava i suoi raggi dentro il pesco grande.
— I consoun is brusa... — attenta, l'uvetta
sa d'amaro. — L'odore fuoriusciva
col vento della sera: i rettangoli
di sfoglia fatta con uova di giornata
ripieni di verdura soffritta con aglio
e uvetta sultanina, la delizia
il gioco a far la grande
la brava cucciniera.
Forse perchè continua la voglia
della festa, la gioia del piacere primigenio
(si è più vivi gratificando i sensi),
quei consoncini io li propino ora
anche agli ospiti più cari; (la nonna
li faceva grandi, io sempre più piccoli
raffinati da antipasto).
Sono stati sempre i figli i premiati
della gola: così crescendo tra sapori
e odori si rinforzano mandibole e cervelli.
L'amore si dà anche col pane se c'è soltanto
quello, ma nel giorno della festa io mi porto
sempre dietro la mia storia anche se piove.

Quando Rosanna è malata (per fortuna rarissime volte) o è assente (per sfortuna rarissime volte) mi faccio da mangiare da solo. Preferisco mangiare in casa piuttosto che recarmi al ristorante, dove sono portato ad esagerare e dove sono veramente da solo e desolato. Come cuoco eccello in alcune preparazioni tra le quali le uova sode, i radicchi, le scatolette, l'affettato, del resto da noi mirabile e sublime. Qualche volta friggo una bistecca o mi cuocio una pastasciutta, che di solito condisco con burro. Solo un certo numero di volte, in tutta la mia vita che comincia ad essere abbastanza lunga, ho fatto anche il ragù. Ho messo a soffriggere in olio piccoli quadretti di cipolla, tagliata fine; quando questa era rosolata ho aggiunto altri quadrettini di sedano e di carota e dopo un poco la salsiccia a blocchetti, poi la conserva di pomodoro del tubetto, acqua quanto basta e talvolta una noce di burro.

Una volta trovai, in garage, in una cassetta, delle piccole cipolle, un po' strane e polverose e di "taglia" diversa dalle usuali. Mi stupii non più di tanto; ne presi una piccola e una un poco più grossa e cominciai a preparare il ragù. Le cipolle impiegarono molto a rosolare, rosolarono male o, credo, non rosolarono affatto. A ragù ultimato, condii la mia pasta che, innervata da una vigorosa grattugiata di grana, gustai voracemente. Per quanto avessi regolarmente salato l'acqua, poco però per via della salsiccia (avevo considerato anche questo), le "penne" risultarono buone sì, ma sul dolce. Complessivamente soddisfatto del risultato ripetei il ragù per due o tre volte ancora, ora con salsiccia, ora con macinato, ora usando le cipolle piccole, ora quelle più grosse diventando a mio parere un maestro. Al ritorno, Rosanna mi chiese come era andata, se avevo sentito la sua mancanza almeno in cucina e alla fine si complimentò per il mio buon aspetto ge-

nerale e per il mio spirito di iniziativa e di adattamento. A mezzogiorno la sua stima per le mie qualità e funzioni di cuoco cadde miseramente e all'improvviso; aveva notato che la cassetta delle "scalogne", che era in cantina, era intatta e che anzi alcune, per quanto al buio, avevano cercato di proliferare e di emettere lunghi germogli e che invece erano calati, in garage, i bulbi (che nel nostro dialetto si chiamano pure cipolle) dei crochi e dei tulipani. Le spiegai, invano, che le pastasciutte erano buone lo stesso, che, come poteva constatare di persona, non erano micidiali e neanche velenose. Tentai anche, invano, di persuaderla (oh, somma impudenza!) di prepararne una, per provarla, almeno in via sperimentale, dicendole che se la ricetta fosse apparsa, scritta in cartigli, nel menù di un ristorante esotico o alla moda, avrebbe scelto subito il piatto e lo avrebbe giustamente pagato profumatamente. Mi rispose sdegnosa, ricordandomi, e rinfacciandomi, un'altra mia impresa culinaria, quando, in altra occasione, avevo fatto due minestre (da noi per minestra si intende la pasta asciutta), contemporaneamente, una per me, regolamentare, una, con i resti e gli scarti del frigo, mescolati a casaccio e senza una "direttiva", per il Guglielmo (detto anche il Bill), che era il nostro cane; quando avevo assaggiato entrambe le minestre, avevo trasferito al Bill quella fatta per me, che era risultata così così e avevo tenuto per me (da traditore qual ero per natura; questo epiteto, secondo Rosanna, va bene per me in ogni occasione) quella del Bill, che era risultata buonissima. Purtroppo quella era la verità vera. Devo anche confessare, in gran segreto, che in seguito ho tentato diverse volte di ripetere la ricetta del Bill, ma non ho mai più ritrovato la giusta qualità e la dose degli ingredienti e sfortunatamente non ci sono mai più riuscito.

Quando la Rosa in piena mattina si avviava allo *scannaggio* per presenziare all'abbattimento del maiale di famiglia, non c'era verso di farle lasciare quel suo gran secchio di lamiera dal manico di ferro, che doveva servire da raccoglitore del sangue ancor caldo.

Un'operazione come tante, di non grande importanza, che aveva però qualche regoletta da osservare.

E prima di tutto la *frollatura* del sangue raccolto, che era ottenuta così *tout court* con un bastone di legno, ed evitava in modo certo il passaggio in coagulo.

Tutto facile, tutto semplice. Ma poi una volta giù in cucina, la massa rossa veniva liberata dalle eventuali impurità, e condita sempre a freddo con tutti gli aromi e gli odori della dispensa — quant'era bello lo stipo, di fattura artigianale — dalla cannella, ai chiodi di garofano, ai frustoletti di scorza d'arancia, ai quadratini di fichi secchi, e dal miele allo zucchero, alla cioccolata.

Quindi il *pastone* veniva versato in un paiolo di rame e controllato continuamente nella laboriosa cottura, che esigeva tempi lunghi, senza scosse né arresti.

Il *clou* era raggiunto quando la massa si riduceva a una poltiglia bruniccia, mobile, lucida e di consistenza cremosa sotto il cucchiaino.

Il sanguinaccio usciva dalla favola sotto gli occhi di tutti, con quel concentrato di aromi e sapori d'Oriente.

E si aspettavano i giorni di festa per insediare sulla mensa col suo corpo odoroso.

E se ne lodavano la bontà e le capacità nutritive.

Ma nessuno mai, neanche per sbaglio, si ricordava dell'offerente che dava sempre, col proprio sangue, un'altra svolta alla gioia.

Qualche mese fa, visitando una mostra di Piero Dorazio (più esattamente, la rassegna dedicata al celebre artista romano, nell'ambito del cosiddetto *Tridente* '92), provai una certa sorpresa, constatando che egli aveva intitolato "L'acquapazza" il suo ultimo ciclo pittorico. Ignoro perchè Dorazio abbia fatto ricorso proprio a tale insolito termine; forse questo doveva aver evocato in lui, memorabile interprete delle magie della luce e del colore, specialissime condizioni di vibratilità atmosferica, quali si danno in un'impertinente, meteorologicamente volubile giornata primaverile. Beninteso, è soltanto una supposizione, peregrina e personale quanto si vuole, benchè autorizzata dall'ampissimo spettro allusivo della titolazione di una pittura non figurativa, tesa a coinvolgere lo spettatore, ad intrigarlo in una sorta di gioco, supplemento creativo dell'opera stessa.

Ma, in fondo, la questione importa solo in modo subordinato in questa sede, dove soprattutto mi sta a cuore ricordare come quel termine "acquapazza" richiamasse alla mia memoria una lontana ma tenace suggestione letteraria. Letteraria, debbo insistere; perchè dal punto di vista lessicale, acquapazza non può davvero dirsi vocabolo fortunato. Ignorato del tutto dall'autorevole Devoto-Oli, nonché dal *Lessico universale italiano* della Treccani; trascurato dal pur monumentale *Dizionario della lingua italiana* di Salvatore Battaglia, che gli dedica — oltretutto a mezzadria — una fugace ed oltremodo incompleta citazione; omesso perfino — trattandosi di ambito gastronomico — nei "sacri", testi dell'Artusi e del *Talismano* di Ada Boni. Forse, benchè in forma lacunosa, chi più indugia sull'acquapazza è tuttora il vecchio Fanfani, che così al suo riguardo si esprime: "Vino molto annacquato; o brodo lungo e insipido. Ed anche dicesi di scrittura di poco pregio. Mescuglio di scritti altrui, ecc.". Definizione estesa ma incompleta, appunto, come accennavo;

perchè neppure in tale sede trova posto l'accezione legata alla cara reminiscenza ginnasiale, rivelatasi così tenace nella memoria. Dalla quale converrà dunque rimuovere ogni reticenza, individuandola in una sapida pagina (il lettore interessato potrà rintracciarla in un volumetto intitolato appunto *L'acquapazza*, edito da Le Monnier, nel '48) di Enrico Pea, il grande, quanto oggi trascurato, scrittore versiliese.

Dove si legge di un io narrante — scopertamente autobiografico — imbarcato ragazzo come mozzo su un bastimentino, il "Ciucciarello", durante una burrascosa traversata da Genova a Forte dei Marmi. Investito da due giorni pieni di tempesta, l'antiquato navicello, spazzato e strapazzato dai cavalloni, aveva rischiato forte di venir cacciato sui fondali. Alla fine, comunque, era tornata la bonaccia e, con questa, un formidabile appetito allo stremato equipaggio.

« Dal ripostiglio di poppa — cedo la parola a Pea — che per burla si chiamava cambusa, prendemmo il baccalà secco e le gallette: pane e companatico, di "reguestro", cioè di riserva. Un peperone, una cipolla, una boccia d'olio per il soffritto. Non c'era altro condimento. Il vecchio si lamentò che mancasse l'aglio per il pesto. Il baccalà già salato, ammollato nell'acqua di mare, lavato, tagliato a pezzi con l'accetta ché il coltellaccio era perso, fu messo prima a rosolare in un recipiente capace, con l'olio insieme alla cipolla tritata anche quella con l'accetta. Quando i pezzoni di baccalà furono di color ruggine, il vecchio riempì d'acqua di mare il pentolone. Come aspetto, adesso, questa broda non era bella. Ma l'acqua amara del mare, smorzando l'olio fritto, aromato di baccalà e di cipolla, sprigionò un odore che già era buono. E intanto che la pentola rimaneva sul fuoco a spiccare di nuovo il bollore, il peperone entrò nel mortaio a farsi pestare di santa ragione, solo, e di nuovo ricordammo l'aglio di cui s'era sprovvisti. Ma anche così, aggiunto l'olio crudo al peperone ridotto in poltiglia, si formò una pomata rossa che arricchì di bel tono e di forte sapore l'acquapazza: cacciucco di fortuna ».

Ecco dunque l'acquapazza: "cibo di fortuna, improvvisato per rifocillarsi, dai naviganti, dopo il pericolo". La definizione, così lessicalmente puntuale, non è dei dizionari, ma sempre di Pea, che l'acquapazza presenta ancora come parente povera, anzi senz'altro come "figlia" del tanto più celebre cacciucco.

Al quale ultimo non sembra davvero aver giovato l'essere ascritto a cibo di lusso e alla moda. In virtù della stretta parentela con l'oggetto proprio di questo scrittarello, il lettore vorrà perdonarmi una modesta appendice cacciucchessa, anche questa giocata sul filo delle evocazioni e citazioni letterarie. Perchè, a dar voce al fastidio dei vecchi toscani, di fronte alla banalizzazione commerciale del loro più prelibato e famoso piatto di pesce, citerò nientemeno l'opinione del celebre scrittore e pittore viareggino, Lorenzo Viani. Citazione, peraltro, non diretta, ma mediata attraverso la testimonianza di un altro pregevole scrittore, Bino Sanminiatielli. Attingerò dunque ad un elzeviro di Sanminiatielli (*Taccuino d'appuntamenti*, "Il Tempo", 1968, n° 197) questo aneddoto gastronomico relativo al nostro maggiore esponente dell'espressionismo artistico, all'unica figura che nel '900 italiano possa, per più versanti, evocare il genio tormentato di Céline.

Sanminiatielli passeggia per la darsena vecchia di Viareggio, e s'imbatte in Viani che conduce per mano i suoi bambini. Il discorso cade sul cacciucco, e l'artista non risparmia il suo sapere di viareggino purosangue, di amoroso conoscitore della vita, delle tradizioni e della lingua degli "uomini d'acqua" della Versilia: « Per un buon cacciucco bisogna congregare in un tegame il pesce capocchione, il sugarello, il soffione, lo zero, lo sputapane, il bavoso, la raganella e il pollino. Ci vuole tutto pesce: anche il bestino ». E spiegò: « Bestino: polpo, trascinna, seppia, calamari, stòrzola, pesce prete, pesce sanpietro, pescecane, grongo... ».

Con il che queste righe possono davvero avviarsi alla conclusione; oltretutto qualche spirito arguto potrebbe attribuir

loro, grazie all'estensione metaforica citata all'inizio ("mescolgio di scritti altrui, ec."), la qualifica stessa di acqua-pazza.

Ma non con questa rafforzata metafora e neppure con l'auspicio di aver stimolato l'appetito, desidererei terminare; quanto con la speranza di aver indotto qualche lettore a riprendere tra le mani i libri di Pea e di Viani. Ne vale davvero la lieve fatica.



Anna Cavallo

UN FRESCO PENSIERO IN CLIMA INVERNALE

Quando ci arriverà questo simpatico *Almanacco* colmo di tante descrittive e prelibate ricette, saremo ormai in inverno, magari già nel periodo delle Festività natalizie e alla ricerca tra tante cose, di prelibati pranzetti per festeggiare persone e date ricorrenti.

E perchè non avere tra tepore di ambienti ed euforici brindisi un "fresco pensiero" preparando con allegria un buonissimo e semplicissimo:

"Gelato d'Arancia"?

Ed ecco, per chi volesse assaporare in pieno inverno una goccia estiva, la breve ricetta:

Ingredienti per quattro persone:

300 g. lordi di arance; 400 g. (4 dl) d'acqua; 250 g. di zucchero. Portate ad ebollizione, in un tegame, l'acqua con lo zucchero. Tagliate in due le arance, spremetele e unite il relativo succo allo sciroppo. Lasciate bollire. Togliete dal fuoco, filtrate e fate raffreddare il composto. Versate il preparato nella gelatiera e azionate per 20 minuti.

Il buon gelato è pronto, non rimane che immergere un cucchiaino nella cristallina coppetta e beatamente gustarlo.

“Le cibarie di scena non mancano mai in ogni film. Le cibarie dovranno quasi sempre essere vere perché quasi sempre dovranno venire consumate. Le frutta che servissero solo di decorazione potranno con minor costo e con miglior apparenza venire usate finte. Le bevande alcoliche saranno sempre sostituite da miscele di acqua e sciroppi che abbiano il colore voluto e che siano potabili.”

Una così chiara e dotta definizione appare nel *Manuale del produttore di film* di Valentino Brosio (Edizione dell'Ateneo, Roma, 1956) che è il *vademecum* più serio e puntuale sull'organizzazione e sulla realizzazione di un'opera cinematografica. *Cibarie di scena* è un termine che figura nei preventivi di spesa e nei bollettini del fabbisogno per la lavorazione di ripresa: la responsabilità delle *cibarie di scena* spetta normalmente all'attrezzista sotto le direttive stilistiche e culturali dell'ambientatore. Per cibarie di scena s'intende quindi tutto quello che appunto in scena, sul set (come oggi si dice), si mangia, s'ingerisce secondo le esigenze previste dal copione; per esempio: dalla gomma americana al pasto dell'uomo primitivo, dal sorbetto settecentesco al panino di una gita scolastica ambientata negli anni '30, dal sofisticato picnic all'elaborata e sontuosa cena d'ambasciata e così via. Da un punto di vista filologico il vocabolo *cibarie di scena* a prima vista, a crudo, sembra tratto dal linguaggio di un ufficiale giudiziario in una fiscale e fredda sua notificazione; tutti sappiamo, viceversa, quanto mai il mangiare e il bere nella magica finzione della recita, nello svolgimento dello spettacolo, nel racconto per immagini, possiedano uno specifico significato e rivestano un ruolo di grande emozione e rilievo.

Ma qual è il “dietro la facciata” o meglio, cosa accade dietro la macchina da presa durante l'andamento delle riprese, cioè prima che queste emozioni arrivino al pubblico sul-

lo schermo. Questi cibi anche se preparati con la massima cura, anche per un ossequioso riguardo ai palati delle grandi star che li devono mangiare, sono molto al di sotto di una mediocre valutazione gastronomica.

Proprio per illudere il più possibile i divi, quasi sempre consapevoli di andare incontro ad un supplizio culinario, dietro la macchina da presa c'è un gran movimento di camerieri in guanti bianchi con lucide guantiere d'argento con le *cibarie* pronte ad entrare in *scena*: si crea una sgangherata e surreale atmosfera da “Chez Maxim” che dovrebbe edulcorare il patimento del grande interprete nell'attimo del suo primo boccone, dopo il ciack. Ho avuto tante confidenze di attrici e di attori riguardo le *cibarie di scena* e quasi tutti, senza essere intenditori della buona cucina, hanno espresso giudizi molto negativi sulla bontà di quanto avevano dovuto ingerire: in definitiva mangiavano per preminente obbligo contrattuale. Se si tiene conto poi che una scena, tra prove e riprese, può essere ripetuta fino a venti volte, si può capire il disgusto degli attori; è probabilmente uno dei momenti più bassi ed avvilenti che si presenta loro nell'esplorazione del sacro fuoco dell'interpretazione; forse peggiore che recitare una scena d'amore non desiderata o rivestire un ruolo abietto per un intero film: bisogna essere veramente dei grandi attori e nascondere la nausea il più possibile.

Esistono, al contrario, episodi di fame pura; durante le prove di un film in costume, in un salone di ricevimento era stato predisposto un lunghissimo tavolo sul quale c'era un'infinità di pasticceria minuta; al termine di ogni prova, il direttore di scena, impensierito, si rendeva conto che le comparse, senza alcuno scrupolo, si mangiavano tutto, fino all'ultimo minuto pezzetto. La pasticceria non sarebbe bastata per le riprese che dovevano ancora effettuarsi: davanti agli occhi dei figuranti affamati, fu irrorata con la “macchinetta” del Flit una ragguardevole quantità di liquido insetticida sulla desiderata minuta pasticceria. Si racconta che al termine delle riprese, alla fine della guerra chimica scoppiata tra pro-

duzione e comparse, una notevole quantità delle avvelenate *cibarie di scena* era stata comunque divorata. Aveva vinto la fame delle comparse.

Assoluto e totale era il rapporto che passava tra le *cibarie di scena* e Michel Simon, notissimo interprete svizzero di tanti film diretti da registi come Dreyer, Renoir, Duvivier, Clair: Simon era un omone, lento e massiccio, con un'indimenticabile faccia torva da reperto archeologico; egli divorava, letteralmente, le *cibarie di scena* qualunque esse fossero, buone o cattive, fredde o bollenti, con rumorosa primordiale voracità. Raccontano alcuni, esterrefatti, che non risparmiò neppure un trionfo di frutta eseguito perfettamente in delicato gesso colorato: dovettero a fatica levarglielo dalla bocca insaziabile.

Luchino Visconti, il mago tiranno del vero (si rievoca il suo rigore per avere fiori veri aereotrasportati quotidianamente dalla Liguria in Sicilia per il "Gattopardo", cavalli bosniaci veri in uso dell'armata austriaca per "Senso", vestiti veri di contadini lucani per gli attori di "Rocco e i suoi fratelli") pretendeva quindi che durante le prove le *cibarie di scena* fossero anch'esse vere e perciò commestibili: una cucinetta da campo era sempre in funzione per la preparazione di veri brodi di pollo con prevedibili cacarelle dei valenti attori che avevano dovuto ingugitarle per tutto il lungo periodo delle prove.

Gli studiosi di cinema, nei loro saggi, nelle loro indagini da botanici del fotogramma, dovrebbero farci sapere di più della gastronomia di scena: le torte in faccia delle comiche americane, le feste e il fasto con i pampini di uva nei triclini alla Duilio Cambellotti dei film muti antichi romani, qualcosa di più nuovo su "Il pranzo di Babette" dal quale emerge tutta una cultura gastronomica nordica e protestante, darci ulteriori notizie su "La grande abbuffata" (ci fu una consulenza gastronomica di Fauchon), un'approfondita analisi su "La ricotta" di Pasolini, in relazione ad una cultura cristiano-mediterranea, trarre significati e simboli dalla sensualità del pasto fra i due protagonisti in "Tom Jones", descrivere il

mondo e il clima romanesco dei film magnoni de "La famiglia Passaguai" con Ave Ninchi ai fornelli, Carlo Delle Piane come "Pecorino", cofane di pastasciutte, Alberto Sordi che le affronta, slabbrate atmosfere alla Attalo. E, ancora, i fagioli scuri nei western, le frittelle con lo sciroppo di acero, mangiate la mattina dalle famiglie americane nelle loro cucine. Sono tutte schegge, logotipi e rituali ricorrenti ma che nello spettacolo costituiscono un fatto rilevante.

Il bellissimo ricordo che abbiamo di Greta Garbo e di Marilyn Monroe nei loro pranzetti e cenette in "Ninotchka" e in "A qualcuno piace caldo" dipende dalla bontà dei loro mangiarini o dalla loro bravura di interpreti costrette a far buon viso a cattivo boccone? Noi non lo sapremo mai. Chi, comunque, superò il dilemma fu Charles Chaplin in "La febbre dell'oro" con la più indimenticabile mangiata senza *cibarie di scena*: quella in cui il grande Charlot, eroe sempre misero ed affamato, scarnifica fino all'ultimo laccio un paio di scarpe simulando l'abituale spolpamento di un banale pollo arrosto.

Gianni Cimino

"UN ANGOLO PER SOGNARE"

Pasta, broccoli e poesia

Sono lontano più di mille chilometri dalla mia adorata Sicilia, lasciata tanti anni fa quando ero ancora un ragazzo. Sono seduto a tavola: ho dinanzi un piatto di pasta coi broccoli da cui si sprigiona tutto l'umore della mia terra adorata. Un nodo mi chiude la gola, prendo la penna e scrivo:

Scoglio solitario ove ragazzo
spesso venivo a sognar di gloria,
gli occhi perduti verso l'orizzonte
il suon della risacca nelle orecchie,
col viso rivolto al vento salso.
A oriente il porto e i suoi rumori
in cielo gabbiani plananti in caccia
sulle creste increspate di spuma.
Il mio pensiero passava i confini
e si perdeva oltre l'orizzonte,
finchè lo spruzzo di un'onda più forte
svegliavami di botto dai miei sogni.
Quante ricchezze ho mai guadagnato
e quante donne ho mai conquistato,
belle, importantissime e famose
seduto in quell'angolo di mondo,
la faccia al vento e gli occhi al mare.
Dove sei ora solitario scoglio
ti cerco invano nella mia memoria
ho perso il tuo sito e l'aspetto,
caro mi sarebbe ritrovarti
assieme a tutti i sogni del passato,
fata morgana della giovinezza,
endiade di amore e di speranza
angolo perduto di felicità.

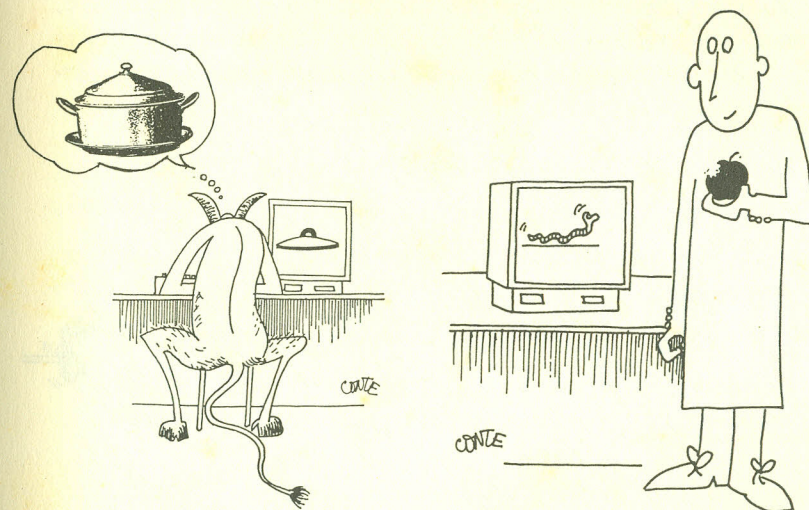
Una lacrima mi cade sul bordo del piatto, scivola lenta, sparisce tra i broccoli. Oh potessi anch'io seguirla!

Enzo Conte

IL "MENU"

(strettamente *Personal*)

Mescolare insieme informatica e gastronomia ovvero, se mi consentite un fin troppo facile *calembour*, mescolare insieme cibo e cibernetica, può sembrare una spudoratezza senza limiti, anzi una bestemmia tra le più sanguigne e scellerate, tra le più blasfeme, per la totale ed assoluta incommensurabilità tra questi due mondi che — grazie al cielo — descrivono le loro ellissi in galassie diverse, senza alcuna possibilità di comunicare tra loro, senza alcuna possibilità di incontro, di dialogo...

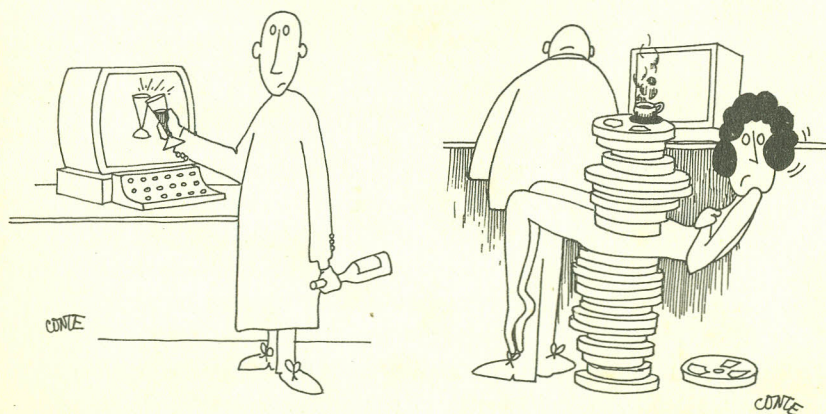


Sì, qualche parola appena, qua e là, se la scambiano, in un balbettio confuso, come tra creature che, appartenendo ad universi reciprocamente ignoti, tentino tuttavia di azzerare l'abissalità dei linguaggi, tanto sideralmente lontani nel tempo e nello spazio: la *pizza*, il *menu*...
È troppo poco — grazie al cielo — perchè possa nascere la mostruosità di un connubio.

Osanno, credetemi, con tutta la gioiosità dell'animo mio per tale benigna sorte. Da un *computer*, per quanto avanzato, umanizzato, personalizzato, non potrà mai venir fuori un uovo al tegamino.

M'angoscia, però, la solitudine, dell'*homo ciberneticus* innanzi a quel suo feticcio accattivante, incantatore ed ammalianante, e m'angoscia la sua sublimazione, la sua schiavitù, perché temo che quel piccolo schermo, subdolamente, possa farsi sempre più credibile, intricante, tentatore, fino a vincere le ultime resistenze dell'*homo sapiens*, prendendo le nostre sembianze, la nostra voce e, strizzandoci l'occhio, le nostre stesse abitudini...

Il diavolo, dimentico che l'incompiutezza è sintomo d'arte, risolve il problema millenario di dare finalmente un coperschio alle sue pentole, mentre c'è chi, mangiando un'integerrima mela, eccita famelici fermenti...

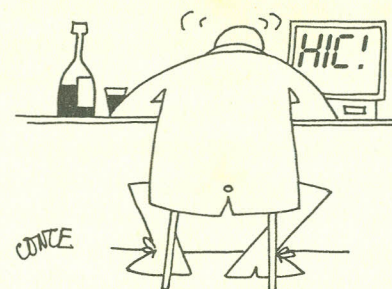


chi ancora, tra una *pizza* e l'altra, ritrova sopite memorie e, nel bel mezzo del suo pianificatissimo lavoro, adempirà come si conviene...

...e di chi, infine, più solo che mai, simulerà una compagnia ideale per un brindisi di speranza, delegando all'*hardware* ed al *software*, nel superamento del dualismo cartesiano tra *res extensa* e *res cogitans*, l'elaborazione di un ruttino liberatorio...

Che vi devo dire, credo quasi che sia vissuta, ma voi — ve ne prego — consideratela una confidenza.

Ovviamente, in via strettamente *personal*.



È un dolce tipicamente piemontese, in cui possono variare alcuni ingredienti secondo le località, conosciuto da tutti con il nome di "bonèt" (alla lettera: berretto).

Nome forse dovuto alla forma dello stampo a "coppola". A casa nostra la mamma preferiva definirlo "piatto dolce". Due piccole parole, lontane come l'infanzia, profumate come lo zucchero caramellato nei giorni di onomastico, di compleanno, di Pasqua e di Natale.

Tutte ricorrenze liete, dove l'apparire del dolce sulla nostra tavola accendeva in me, bimba, lo stupore di una magia. Ed era dolce la promessa della mamma alla vigilia di una qualche ricorrenza, quando annunciava a noi tre bambine: "Adesso prepariamo il "piatto dolce". Annuncio che lasciava piuttosto indifferenti le mie due sorelle che tornavano ai loro giochi o ai loro compiti, mentre io non rinunciavo per nulla al mondo alla funzione dei preparativi che avevano il fascino di un "rito".

Inginocchiata su di una sedia, con i gomiti appoggiati al piano del tavolo e le mani strette una contro l'altra per non cedere alla tentazione di toccare una di quelle "cose proibite", guardavo con ammirazione la mamma che, cantarellando lietamente, si cingeva i fianchi con un candido grembiolino e posava sul tavolo uova, zuccheriera, barattolo del cioccolato in polvere, bottiglie di latte e di rhum e lo stampo. Lo stampo era per me oggetto di meraviglia per tutti quei rilievi a forma di onde, stelle, spirali, che il giorno dopo, come per magia, ritrovavo tutti sul "piatto dolce".

Le mani della mamma rigiravano dolcemente sulla fiamma bassa il recipiente con lo zucchero da caramellare e quando il velo scuro rivestiva le onde e le stelle, vi posavano un girotondo di morbidi amaretti inzuppati nel rhum.

Poi, presa una terrina, la mamma vi lasciava cadere ad una ad una sei uova intere, sei cucchiaini di zucchero, che veniva-

no sbattuti con la frusta. Così nasceva una crema gialla, spumosa e invitante, che riceveva uno alla volta sei cucchiaini rasati di cioccolato in polvere. Lavorata sempre con la frusta, la crema si faceva più corposa. Poi si aggiungevano ancora sei tazzine da caffè piene di latte; il tutto, ben mescolato, finiva nello stampo, che, completo di coperchio, veniva immerso in una pentola piena d'acqua e messa sul fuoco per la cottura a "bagno Maria". Dall'ebollizione alla fine della cottura passavano tre quarti d'ora e solo dopo aver affondato un coltello nel dolce e averlo ritirato asciutto, si spegneva la fiamma. A raffreddamento completo lo stampo veniva tolto dall'acqua e sistemato in un luogo fresco fino al momento di servirlo, capovolgendolo su di un piatto di portata...

E la magia era compiuta!

Un pomeriggio, al termine di questo "rito", erano giunte improvvisamente a farci visita alcune amiche della mamma, che, tradita dal profumo del dolce che ancora aleggiava per la casa, si era sentita in dovere di offrirlo alle ospiti inattese; ma al momento di tagliarlo ebbe il timore che non ce ne fosse a sufficienza per tutti. Allora, non so come, a me era venuta un'idea che suggerii alla mamma; quella di tagliare più sottili le fettine e decorarle con la panna montata.

Emozionata per l'assenso della mamma, per la prima volta scesi da sola nella latteria sotto casa a rifornirmi di panna. La mamma ebbe molti complimenti dalle amiche. Quando ricordava quel giorno, diceva con orgoglio che delle tre figlie, io, la minore, sarei diventata di sicuro una brava cuoca!... Ma le mamme, si sa, per i figli stravedono!

Da allora di anni ne sono passati molti. Una vita! Per rallegrare le visite, sempre troppo brevi, dei figli, ogni volta faccio ritornare sulla nostra tavola il "piatto dolce". Ma il "rito" è diverso. Il frullatore in pochi secondi mescola, gira, sbatte, spappola tutti gli ingredienti; le bustine del "caramellato" già pronto, tolgono sì l'ansia della buona riuscita, ma anche il profumo ed incollano subito al fondo della pirofila senza stelle, il girotondo degli amaretti confezionati, secchi al punto che rifiutano di inzupparsi nel "rhum fanta-

sia", senza aromi; la pentola a pressione abbrevia il tempo di cottura, ma toglie il piacere della prova "coltello" per la chiusura ermetica del coperchio... Ma io, volenterosa, lo preparo ugualmente, con lo stesso entusiasmo! Ed è sempre un piacere, anche se ormai per gli altri è una consuetudine, portarlo in tavola, aspettando con ansia non i complimenti, ma i commenti, che sono sempre più rari e discordi.

"Poroso"! — seccamente dichiara il figlio buongustaio, — "Forse è solo un po' troppo frullato"! — mitiga con dolcezza la nuora. — "Stopposo. Ingozza! *Et saginavit gallinam*"! — "No! è buono" — riprende la voce gentile — "Tu non puoi ricordare! Ma quello della nonna era tutt'altra cosa!"... e la voce del figlio si fa nostalgica...

Già, la nonna! La mamma mia d'allora, che vedeva in me l'unica "grande cuoca"!

Oggi, nonna da due anni, durante una brevissima visita dei figli, con fermata di un'ora per il pranzo, ho riproposto loro il mio "bonèt".

Il mio nipotino, scoprendo dal suo seggiolone il "piatto dolce" sul tavolo, facendosi largo fra le teste di mamma e papà, mi ha teso le braccine porgendomi il suo piattino con un trillo acuto di rondinino felice.

Avuto il consenso dei genitori, gliene ho tagliato una fettina, che lui, con l'aiuto delle dita, ha sveltamente infilata in bocca, facendo sparire in un baleno quella ghiottoneria! Gli è rimasto un alone scuro intorno alla boccuccia ridente, mentre mi ha gratificato con un battito sonoro di manine ed un dolcissimo: "Ace" (grazie) nonna!" Ed intanto mi ha porto di nuovo con un accattivante sorriso il piattino, aggiungendo con grazia: "Antola"!

Perbacco! un trillo, un applauso, un grazie, un sorriso e un bis per il mio dolce!... Ma allora è un successo... o una magia?!...

Forse, nella vita, basta solo saper attendere!

Antonino Cremona

LA TAVERNA SI CHIAMAVA SPINA

Poco prima del quartiere ellenistico, la stradetta precipitava su stanze e gradoni verso un bosco di mandorli. A primavera, i tavoli traboccavano sulla terrazza. Lì andavamo, qualche sera stellata. Festanti — ciarlieri, fra *calembours* e sghignazzi, avevamo forse vent'anni — afferrando caciocavallo fresco maritato a sgombro sott'olio, da imbottirvi pagnotte croccanti. Salame e prosciutto nostrali mettevamo nei piatti, ulive snocciolate alla goccia d'aceto; le nere rugose, saporite di forno con un truciolo d'arancia; provola e provolina, tuma (dica toma chi vuole) comunque primosale con occhieggi di pepe nero e senza; i sottaceti minimi, e quelli da tagliare con sgarbi di coltello. Poi — a me porzione doppia quasi sempre, se qualcuna sceglieva altra festa — la zuppiera di rigatoni incrostati dal tegame, informaggiati, con broccoli e uva sultanina; il gallo stracotto; un piatto da portata coperto con un rolo di salsiccia alla brace; i grandiosi contorni: pomodoro verdi e lattuga, ad insalata; patate fritte, tagliate (alla francese) a sigaretto. Col rosso vivo del Cannatello, quanto ne sfuggiva alle cerche dei triestini che distillavano brandy e di qualche bottigliere di vini francesi. Frutta a lavarci il viso: pure se non poteva esserci ancora 'u mulùni d'acqua — l'anguria cui abbeverarsi trangugiandone i semi — era già tempo del mellone odoroso, pallido nel giallore, polpa del *mulùni di ciàvuru*. Nel silenzio della notte fumavamo quieti la sigaretta, la primavera, il pergolato di stelle.

Franco Cusmano

FARINATA: UN RITO, UN MITO.

La farinata ha un'anima di fuoco. Nel forno, fra l'aroma di fascine e di sansa di olive, una fiamma rosso vivo l'avvolge e la porta a compimento...

La partenza è a freddo: acqua, farina di ceci ed olio in convenienti proporzioni si stemperano ed amalgamano quietamente per una notte intera, quasi in una meditazione che preceda l'investitura nobiliare. Dopo la lunga attesa l'impasto semiliquido, arricchito di poco sale, si versa e si culla nel *testo*, ampia teglia circolare di rame. Il *testo* con l'uso sapiente di grosse bacchette di ferro postegli sotto, viene fatto scorrere verso il centro caldissimo del forno, poi fatto girare torno torno e infine, dopo un'occhiata esperta, portato con deciso abbrivo all'esterno e deposto sul banco.

Qui altre mani abili, servendosi di una spatola, *tagliano* la farinata ancora ribollente e losanghe irregolari che, ammonitichiate su un piatto, sono direttamente consumate da clienti che per il loro sguardo attento e assorto piacerebbero a Cézanne, o fasciate per portare a casa... Chi ha fretta gusta invece la farinata, quale fragrante *hot dog* vegetariano, in un morbido panino.

Conosciuta fin da antichi tempi come *Scribilita*, la farinata veniva portata dal *burgensis*, cittadino, al *furnarius* che la cuocesse in tegame a regola d'arte. Costui era obbligato a ripagarla al cliente in caso di danneggiamento per sua colpa (del *furnarius*: il verbo *vastare* che si legge nei documenti dà la misura della tragedia). Tale garanzia si deduce dallo *Statutum plebis*, che essendo del 1642 assicura almeno 350 anni di anzianità e di nobiltà ufficiale a questa deliziosa vivanda.

Per *scribilita* la spiegazione etimologica sta, penso, in *cribrum*, il setaccio usato per la farina di ceci. Più fantasioso un riferimento alla scrittura: condensandosi e abbrustolen-

dosi, lo strato superficiale della farinata forma, su fondo giallo, irregolari segni neri, quasi caratteri misteriosi di una ricetta cifrata.

Postilla. Dallo stesso impasto della farinata, addizionato di lievito e di *persa* (maggiorana), versato a cucchiariate in olio bollente, nascono i *coculli*, che dopo il tuffo emergono increduli, trattenendo il fiato e quindi rigonfi, quali piccole pepite d'oro fragranti, simili a montagnole (e piccolo collo, in latino, si dice *coculettum* — almeno nel Medio Evo). Si gustano spruzzati di sale, meglio se con un bianchino fresco.

Mara D'Alessandro

VA' PENSIERO... SULLA ROCCA DI BUSSETO!
LA SPONGATA, DOLCE FINISSIMO PER DESSERT

Il cuore batte pieno d'una misteriosa felicità, fra le mani un pacchetto profumato, appena acquistato da un simpatico pasticcere che con il suo cordiale accento di Busseto ha offerto alla mia gola il dolce natalizio di ricorrenza nella cittadina verdiana: la Spongata, che tuttavia si produce nel corso di tutto l'anno. E nel vendermela, avvolta in autentica carta da musica fotografata, con riportate le correzioni di Verdi, chiusa in una graziosa scatola esagonale, ha offerto al mio spirito sognatore preziosi elementi in cui ama sprofondare.

Una delizia per il palato unita alla gioia pura e profonda dello spirito. Un binomio che molto semplicemente è illustrato sul coperchio della scatola: l'effigie di Verdi contrapposta alle medaglie d'oro che l'antica e rinomata ditta Muggia ha guadagnato per la produzione di questa specialità da dessert. È il tramonto d'una stupenda giornata estiva. Sebbene sia ancora giorno, piazza Verdi è immersa in una silenziosa quiete che avvolge il mio cuore, che riposa la mente facendone scaturire segreti, dolcissimi pensieri che mi pare la brezza trasporti sulla rocca di Busseto, lassù, verso quel cielo limpido e ardente di sole al tramonto, verso quella pura Regione tanto spesso sospirata, soave asilo di pace, dalle creature dell'arte verdiana.

Per un attimo mi manca il respiro. È immensa in me la commozione per l'ineffabile magia di Verdi!

Fin da bambina l'ho sempre amato, sempre prediletto fra altri compositori. Fin da bambina l'ho ascoltato rapita, con lo spirito conquistato e lieto, con nel cuore il calore improvviso di chi scorge un volto caro ed amico in una fiumana di visi sconosciuti.

La musica di Verdi!

Mi ha sempre accompagnata come un'eco di consolazione, dolce rifugio fra le irrequietezze e i dolori dell'anima...

La musica di Verdi!

Eccone un frammento riprodotto sul bordo del contenitore della Spongata. Fra le note, alla luce ora più incerta del crepuscolo, poche appassionate parole:

*E tu m'amavi per le mie sventure
ed io t'amavo per la tua pietà!
Ed io t'amavo per le tue sventure,
e tu m'amavi per la mia pietà
e tu m'amavi... ed io t'amavo...*

dolcezza d'una sincronia amorosa, prima che il turbine del dolore venga a separare le anime innamorate di Otello e Desdemona.

Dolce momento di quieta estasi fatta di un presente felice. E mi pare di vederli i due volti: uno bruno e segnato, l'altro muliebre e delicato, accostati, estatici, al riparo da ogni affanno, protetti dal reciproco amore.

...Miele, confettura di albicocche, mandorle, pinoli, uva sultanina, spezie, canditi...

Gli ingredienti del ripieno della Spongata sono elencati a tergo della scatola. Basta leggere la breve nota per sentirne il sapore sulle labbra, un sapore singolare, un sapore di buono, di pareti domestiche, di luci abbassate, un sapore che s'immagina istintivamente unito all'odore fresco dell'abete natalizio. La Spongata, di discendenza ebraica, è preparata con pasta frolla morbida e azzima. Fin dall'epoca medioevale associata al nome di Busseto, è ora, col passare dei secoli, resa più illustre dal nome di Verdi. Sapore e aroma contenuti fra le note musicali! Delicato incontro di arte raffinata e provata dal tempo, con altra arte, somma, che non conosce tempo. Il coperchio della Spongata diventerà un amato segnalibro.

Un nodo di tiepide lacrime mi stringe la gola, una commozione profonda mi spinge ad alzare lo sguardo al cielo ormai trascolorato in grigio.

La rocca di Busseto ha perduto i suoi toni caldi, piazza Verdi è sempre più quieta... Qua e là brilla qualche luce... Nessuna tristezza in me. Vorrei conservare quel momento, vorrei imprigionarlo come profumo, e tornare poi ad aspirarlo, e non perderlo mai più!

Lentamente torno a leggere il bordo della scatola. Ancora poche parole dall'*Otello*. Sembrano rispondere con armonia alla mia serena bramosia di pace:

*A questa tua preghiera
amen risponda la celeste schiera
amen risponda...*



Mario dell'Arco

LE VENDEMMIE DI PARNASO

*... a te consacro i versi,
a te, che di trebbian nettare versi,
dio pampinoso,
per cui lieta s'avvanza
ne' miseri speranza.*

Questi versi sono tratti da una opericciuola di Gabriello Chiabrera, *Le vendemmie di Parnaso*, dove scorre, ferve, spumeggia il vino dei Castelli Romani. "Nettare mio" dice Gabriello, arcangelo armato di boccale, "che ad ogni sorso / soave sulla lingua imprime un morso".

Il poeta, nel ritratto di Bernardo Castello, appare piuttosto ingrignato. Come deluso dalla Fama discinta, la quale, appostata alle sue spalle, invece d'una corona di pampini gli impone sul capo il solito lauro punteggiato di bacche.

Gabriello piacque all'Algarotti ("Quella cètera d'or, vita d'eroi, / che da Pindaro in dono ebbe il Chiabrera"). Piacque al Frugoni ("Primier seppe / armar di greche e di latine corde / l'itala cetra"). Piacque perfino a Giacomo Leopardi, sempre agro verso i colleghi ("Fu caldo, veemente, ardito nelle voci, nelle locuzioni, nelle costruzioni, nel trarre dal greco e dal latino le forme de' sentimenti").

Piace anche a me e mi accingo a sforbiciare versi dalle sue anacreontiche. Siede al tavolo d'osteria. "Ecco d'argento / ben lucidi bicchieri" canta e nasce l'*Invito*:

*Beviam, ché non è ria
una gentil follia...
Beviamo, e diansi al vento
i torbidi pensieri.*

Non dategli retta, quando *Per bere lascia di amare* (è il titolo d'una anacreontica) e dice testualmente:

*... spargasi d'obblio
crin d'oro, eburnea man, guancia di rose:
mie vaghezze amorose
sian puro vin d'Albano.*

Ama e come, Gabriello! Trascurando le diafane Clori e Filli e Amarilli, punta gli occhi lascivi su Checca e Nanna e Rosa, prosperose albanensi. Trafitto il cuore da Eros, "Riccia, Gandolfo, Albano" afferma "salderan mia ferita".

"Se chiedi oggi chi regna" se n'esce a dire un'altra volta, "regnano Ariccia e Albano" e finisce per accogliere al tavolo d'osteria anche Clori, anche Filli, anche Amarilli, in qualità di ancelle. Indugiando troppo Clori a mescere il cesanese, Gabriello la sprona:

*Damigella
tutta bella,
versa, versa quel bel vino:
fa' che cada
la rugiada
distillata di rubino.*

Anche Filli indugia a mescere il trebbiano e sboccia con poca e niente fatica un'altra strofe:

*Damigella
tutta bella,
di quel vin tu non mi sazi:
fa' che cada
la rugiada
distillata di topazi.*

Bevendo e poetando, Gabriello arriva al terzo bicchiere e via via al nono (una bravata a fin di poesia scusabilissima) e nasce un'altra anacreontica:

*Dunque tre volte, o nove
vo' con genzano rinfrescarmi il petto:
se tre, conforto dalle Grazie aspetto
e se nove ogni musa
del così largo ber farà la scusa.*



POSTILLA. Mi sono permesso di sostituire nei versi citati il vino dei Castelli Romani (Ariccia, Albano, Genzano) al vino di colli non meno eminenti ma estranei al mio dire. D'altronde il Parnaso di Gabriello Chiabrera merita proprio d'essere collocato sui Colli d'Alba.

Sergio D'Ottone

CARI SPAGHETTI ... CHE PASSIONE!

Uno dei meriti che mia moglie mi ascrive volentieri è quello di averle trasmesso, in questi non pochi anni di vita coniugale, il piacere, o meglio il gusto nel mangiare gli spaghetti (ed ovviamente anche nel cucinarli). Inutile dire che questa attestazione mi inorgoglisce, perchè in effetti è una ulteriore testimonianza della mia passione per questo tipo di pasta e soprattutto per alcune sue specifiche preparazioni.

In altra occasione ho avuto modo di dire, anzi di scrivere, che per noi napoletani spaghetti, pizza e caffè sono elementi di un simbolismo ben preciso, che spesso sfocia nel mito, ma che in effetti finisce per caratterizzare stati d'animo, sentimenti, rapporti interpersonali.

Sin da ragazzo per me gli spaghetti hanno rappresentato l'occasione per stare insieme agli amici: spesso i ricordi si intrecciano con zuppiere o vassoi pieni di spaghetti aglio e olio con peperoncino, oppure in alternativa con pomodorino fresco e basilico. Anche gli avvenimenti importanti (esami all'università, incontri sentimentali, per non parlare di appuntamenti di lavoro) erano caratterizzati da questa pietanza. Ormai ho raggiunto una buona specializzazione, dimodoché in appuntamenti mondani mi è difficile sottrarmi a pentole, padelle ed altri accessori.

Non è facile, comunque, preparare buoni "spaghetti aglio ed olio", anche se la pietanza, in considerazione del numero esiguo di ingredienti, è apparentemente poco elaborata. Innanzi tutto bisogna servirsi di pasta sperimentata, di buona marca, che mantenga la cottura e non diventi facilmente lammacciosa. Una buona scelta contribuisce senz'altro alla felice riuscita della preparazione e ad una "critica" favorevole da parte dei commensali.

Inoltre l'acqua che si mette a bollire deve colmare completamente la pentola, la cui grandezza è commisurata alla

quantità della pasta, per consentire agli spaghetti di piegarsi docilmente e di cuocersi liberamente.

A parte nel frattempo si soffrigge aglio ed olio con vivacità, fino a quando i pezzetti di aglio sono diventati dorati (e non bruciati). Nel momento in cui gli spaghetti sono arrivati quasi alla cottura (o come si suol dire "al dente"), devono essere ritirati dalla pentola con una pinza e con un forchettone, ancora grondanti di acqua, dimodoché non diventino secchi, e successivamente buttati nella padella, dove nel frattempo era stato indorato l'aglio. Quindi a fuoco molto brillante si girano gli spaghetti, aggiungendo prezzemolo e peperoncino, fino a creare un buon amalgama.

Alla fine, prima di ripartire gli spaghetti nei vassoietti a porzione (non usare mai piatti fondi, per evitare che si attacchino e per gustarli meglio), bisogna aggiungere, se gradito dai commensali, un po' di parmigiano grattugiato.

Una variante della preparazione descritta prevede l'aggiunta di pomodoro, meglio se pomodorini piccoli, nella padella, dopo l'indoramento dell'aglio, facendoli cuocere vivacemente per circa dieci minuti. Qualora si scelga questa soluzione e la preparazione avvenga d'estate, al posto del prezzemolo si può, anzi si deve, usare il basilico.

Buon appetito!

Fabrizio Felici Ridolfi

A TAVOLA CON IL FARAONE

Cucina e alimentazione nell'Antico Egitto

“...Padre degli Dei, cibo, nutrimento, riserva dell'Egitto” e ancora “Portatore di nutrimento, ricco di alimenti, creatore di ogni cosa buona”; così gli antichi Egizi definivano e invocavano il Nilo, il grande fiume sulle cui rive era nata quella splendida civiltà e che con le sue piene annuali condizionava l'economia e la vita stessa del Paese.

In effetti il Nilo assicurava abbondanti raccolti, mentre la caccia, la pastorizia e l'allevamento procuravano carne in quantità sufficiente per i bisogni della popolazione; bisogni abbastanza contenuti, dobbiamo dire, perchè gli Egiziani erano un popolo piuttosto frugale, e almeno per quanto riguarda le classi più umili si contentavano di quel poco che consentiva un tenore di vita accettabile.

Sembra che il pasto base degli operai e dei contadini fosse costituito essenzialmente di pane e cipolle, annaffiati da abbondante birra, bevanda poco costosa che veniva prodotta in grandi quantità.

La carne, specie quella bovina, era riservata alle classi più elevate, che potevano permettersi abbondanti pasti e generose libagioni (l'obesità era segno di benessere e di floride condizioni economiche). La carne più comunemente usata dalla gran parte della popolazione era quella della cacciagione (gazzelle, antilopi) e dei volatili selvatici e d'allevamento (quaglie, piccioni, oche, anatre). Questi ultimi fornivano anche le uova, giacchè il pollame più comune, galli e galline, era sconosciuto in epoca faraonica e venne introdotto in Egitto solo molto più tardi, sotto la dominazione romana. Erano viceversa usati in abbondanza i legumi, quali piselli, lenticchie, ceci e fave, che ancor oggi entrano a far parte degli usi alimentari degli Egiziani: le polpette di fave, con un ripieno di carne o uova sode, chiamate “Tamìa” sono uno

dei piatti più noti della cucina locale, che si possono gustare nei ristoranti tradizionali; un esperimento da tentare per chi vuole uscire dalle regole turistiche dei grandi alberghi, che impongono ormai quasi ovunque una cucina internazionale.

Largo uso veniva fatto anche di prodotti vegetali, primo tra tutti la lattuga, che secondo la testimonianza di Erodoto, lo storico greco che ci ha lasciato numerose e interessanti notizie su usi e costumi degli antichi Egiziani, “rende amorosi gli uomini e feconde le donne”, cosa che rese la lattuga sacra al dio Min, il patrono della fertilità.

Un discorso a parte merita il pane, che veniva prodotto in una vasta gamma di tipi e di formati: la lingua egizia usava almeno 15 termini per indicare vari generi di pane: fatto con farina d'orzo o di frumento, di forma rotonda, quadrata, triangolare, qualche volta arricchito con sostanze dolcificanti quali sciroppo di datteri o miele, in modo da dar luogo a qualcosa di assai simile ai nostri biscotti.

Un fatto interessante è che alcuni di questi cibi, crudi o cotti, venivano lasciati nelle tombe come pasti simbolici per il defunto e sono pervenuti sino a noi: il Museo Egizio di Torino, ad esempio, ne conserva diversi esemplari.

Anche la frutta veniva largamente usata ed entrava a far parte dell'alimentazione di tutti i giorni: gli Egizi non conoscevano nè arance nè limoni, che insieme con pere, pesche e banane apparvero solo in epoca romana; usavano però in abbondanza fichi, specie quelli di sicomoro, datteri, melograni, uva e mele. Occorre anche tenere presente che molti nomi di alberi e piante non sono stati identificati con sicurezza, e non siamo quindi in grado di conoscere tutte le risorse degli Egiziani in fatto di frutta e ortaggi.

I metodi di cottura erano semplici ma efficaci: quando non erano arrostiti sulla brace o bolliti, i cibi erano cotti in forni di terracotta di forma cilindrica, con in basso un'apertura che serviva per introdurre la legna e per assicurare la necessaria ventilazione.

Uno dei sistemi di cottura dei volatili richiama molto da vi-

cino il nostro modo di cucinare il pollo alla diavola: gli uccelli erano aperti a metà, schiacciati e arrostiti sulla griglia. Non ci sono pervenute ricette o libri di cucina; sappiamo però che in una famiglia-tipo i vari cibi erano ripartiti nell'arco della giornata in tre pasti principali: una prima colazione a base di dolci; un pranzo, con carne, pane, dolci, birra o vino, frutta; una cena, a base di pane, frutta e latte. Non siamo sicuri che la carne venisse consumata tutti i giorni per i motivi esposti in precedenza: è probabile che venisse riservata ai giorni festivi o a particolari ricorrenze. Due fatti concorrerebbero a suffragare questa tesi: la corporatura snella degli Egizi, dovuta secondo alcuni al basso contenuto proteico della loro dieta, e la loro naturale propensione alla sobrietà, al senso della misura, di cui ritroviamo tracce e testimonianze nei documenti letterari: "... come una coppa d'acqua spegne la sete e un boccone di legumi freschi riconforta il cuore, dà a te stesso che il poco fa meglio del molto, perchè è da disprezzare colui che vive al servizio del proprio ventre e trascorre il tempo nell'ozio", e ancora: "... non essere ghiotto e non riempire il tuo ventre a più non posso. Quando sei venuto al mondo ti ho insegnato un'altra felicità".

Elio Fiore

CON IL PLATERO ALBERTI
A EL PUERTO DE SANTA MARIA.

Questa estate sono stato ospite per molti giorni di Rafael Alberti, nella sua villa "Ora Maritima", a El Puerto de Santa Maria, presso Cadiz e dove è nato esattamente novant'anni fa. Oltre alla gioia di vivere momenti intensi e poetici con il grande poeta spagnolo, ho gustato la cucina elaborata sapientemente dalla governante Tenti, una giovane donna portuense, molto attiva e attenta alle cure per il poeta.

La moglie di Alberti, la gentilissima Maria Asunción Mateo, di Valencia, si è prodigata nel farmi gustare i piatti più tipici della cucina spagnola, e lei, che è di Valencia, mi ha fatto conoscere il tipico piatto nazionale: la *paella* (famosa, appunto, quella alla valenzana). Infatti a Valencia è nata questa specialità con molte varianti, naturalmente.

Si tratta di una base di riso insaporito allo zafferano, dove si uniscono pezzetti di pollo, di maiale o di manzo e frutti di mare, gamberi, trance di pesce e verdure varie. Quando il piatto è pronto, è bene spremere sulla *paella* uno spicchio di limone.

Una minestra fredda che ho molto gustato, e che mi ha ricordato stranamente certe zuppe acide polacche, è il *gazpacho*, composta di pomodori maturi, un quarto di cetriolo, mezza cipolla, uno spicchio di aglio, olio di oliva, peperoni senza pelle, sale e aceto. Tutti questi ingredienti vanno frullati per dieci minuti e poi la zuppa è pronta.

Un altro cibo che ho gustato molto è la carne di vacca spezzettata minutamente: si frigge con olio e puerro (un latte acido) con cipolla e latte.

Una specialità, molto popolare in Spagna, è la *tortilla* di patate: si friggono patate e cipolle con molto olio, a fuoco lento. Un po' di sale. Si sbattono le uova e si mescolano con un cucchiaino di olio e il tutto si frigge, ripeto, a fuoco lento.

Un dolce tipico (della zona di Granada) è il cosiddetto *natillas*. Questa ricetta che propongo è per sei persone: sei uova, sei bicchieri di latte, sei cucchiaini di farina, 12 cucchiaini di zucchero; cannella e scorza di limone.

Si deve separare la chiara d'uovo e si pone il tuorlo con il latte e la farina. Si deve cuocere a fuoco lento e attenzione! Girare sempre il cucchiaino nella medesima direzione.

Naturalmente molti altri cibi ho gustato, mentre conversavo con il platero* Alberti, riandando con la mente alle vicende della sua intensa vita, con fatti e persone, protagonisti di quasi un secolo di cultura.

In una *bodega* di vini ho visto una mostra dei dipinti di Alberti, che per quasi un secolo lo hanno accompagnato (superando tutte le scuole, gliismi) con motivi platereschi** che ritrovo nell'architettura di El Puerto.

Mentre noi mangiavamo, nel bel patio della villa di Alberti, ci faceva compagnia Cocorito, un pappagallo africano, che sovente usava parlare e fischiare il motivo della "Marsigliese".

Portico d'Ottavia, settembre 1992.

* Platero: sostantivo maschile, dallo spagnolo "argentiere, orafo"

** Plateresco: aggettivo che designa lo stile architettonico, decorativo proprio della Spagna, caratterizzato da sovrabbondanti elementi ornamentali, derivati dal gotico fiorito, dal Rinascimento italiano e francese, con influenze dell'arte popolare. Tale stile si diffuse in Spagna verso la metà del XVI sec.

Laura Fusetti

LA CENA DE TRIMARCIONE

La più gajarda abbuffata de l'antichi romani è quella che Petrogno Arbitro nun solo te l'aricconta pe filo e pe segno, ma nun je pare vero de potecce mette un carico da unni pe sfotte e pijà pe li fonelli li cafoni aricchiti come Trimarcione, che te sbattono le ricchezze sue sott'ar naso e se n'avanteno a 'gni piè sospinto.

Dunque sto Trimarcione ciaveva 'na villa a Pozzoli, e un ber giorno nu' je gira de dà 'na gran cena propio in de sta villa? A riceve l'invitati ce stava un guardaportone, vestito tutto de verde, tratanto che 'na gazza ammaestrata je dava er bon giorno uno pe uno.

Doppo che se furno tutti spaparanzati su li letti da pranzo der triclinio, incominciorno a arivà le portate.

Che vòl vede! Nun te so dì quello che nun c'era! Pe comincì, l'antipasti: in primise, un somaro tutto d'argento co du' bigonzi stracormi d'oliva, verde e nera, e poi sarcicette a scottadeto, che se staveno a abbruscoli su 'na graticola d'argento, ma d'argento propio vero, e appresso sorbe e vaghe de melagranata, rosce che pareveno rubbini.

Nun aveveno ancora fenito d'aggustasse sta sciccheria, ch'ecchete arivà un gabbarè co sopra 'na canestra co drento 'na gallina co l'ale operte, stesa su la paja.

In quer mentre li piferari, che staveno da 'na parte, attaccorno a sonà e li servi, smucinanno tramezzo a la paja, te cacciorno fora 'na cofena d'ova de pavone. Mo, a sto punto, quarchiduno, rotte un par d'ova, s'incajò che drento ce staveno li purcini e penzanno che fosseno fraciche, stava pe buttà via tutto; poi, però dopo avece guardato più mejo, sgamò che quelli drento a l'ova nun ereno purcini ma beccafichi bell'e paccuti, arrostiti a punto giusto, e cor contorno de rosso d'ovo impepato. Sarebbe come a dì 'na spece d'antenati de l'ovo de Pasqua de oggi, che ce sta la sorpresa drento.

Nun parliamo poi der vino! Du' schiavi, neri come un'or de notte, nun faceveno a tempo a girà co li quartaroli de Faler-
no, ch'a senti Trimarcione, che nun perdeva occasione p'avantasse de tutte le prelibbatezze che je stava a fà servì, ciaveva armanco armanco un centinaro d'anni.

Intratanto un antro par de schiavi giraveno tutt'attorno a li tavolini co certe inzalatiere piene de vinello leggerino che l'invitati ce se daveno 'na risciacquata a le mano.

Doppo, poi, quattro servi te se presentorno co un piattone, ch'areggeveno su la schina, granne così, pieno zeppo de polli e de guanciale, tutt'attorno a 'na lepre co un par d'ale. A li quattro pizzi de sto piatto c'ereno quattro pupazzi che da la bocca je sortiva fora 'na sorta de sarzetta appetitosa che poi annava a fenì drento a un laghetto co li pescetti rosci che ce notaveno.

Tutt'a un botto le tromme se metteno a sonà e t'ariva un antro piattone co 'na cervia tutta sdraiata che pareva che te stasse a allattà 'na diecina de porchetti de marzapane.

Doppo che sti sfonnati d'invitati se furno fatta fora puro la cervia, 'na caterva de servi, vestiti de pelle come li cacciatori, te se presentorno addrittura co un cignale infirzato su la punta de le lance. Uno je va p'opri la panza, e indovina un po'? Nun te ce sorteno fora un fottio de tordi vivi che se ne volorno per aria inzino ar soffitto?

A un certo momento, a Trimarcione, a forza de magnà e beve, je pijorno certi dolor de panza che si nun se sbriga a fionnasse ar loco commido, annava a fenì che se la faceva tutta sotto.

In quer framente te porteno a tavola 'na porchetta arosto, accommidata accusì bene, ma accusì bene, che pareva ancora viva. E ne la panza de sta porchetta, ar posto de le frat-taje, un'inzeppata de sarcicce e tant'antre svojature stuzzichevoli.

Pe mannà giù sta grascia, li servi doveveno da còre da tutte le parti a portà er vino acconito cor mèle, e l'invitati, bevi che t'aribevi, ereno tutti imbriachi fracichi.

Ma l'antichi romani se sa come che feceveno quanno ch'ereno

propio pieni inzino ar gozzo, ma doveveno seguità a magnà pe nun offenne er padron de casa: se faceveno er solletico ar gargarozzo co 'na penna de faggiano, aridaveno fora puro l'occhi, se sciacquaveno la bocca, e se rimetteveno a tavola.

Tra l'invitati ce stava puro quarche drittone che, quattro quatto, s'araffava li pezzi più mejo che je capitaveno a tiro e senza fassene accorge, se l'annisconneva sott'a la toga, cusì, dice, domani arisparambio de fà la spesa.

Mo pe tera, d'avanzi ce ne staveno a bizzeffe, e li cani mollosi de Trimarcione giraveno pe la sala pe magnasse tutto quello che trovaveno quanno però nun doveveno fà li conti co 'na mucchia de sbafatori che je fregava li pezzi de carne più gajardi p'arivenneseli er giorno doppo ar mercato e arimedià, a sto modo, un po' de sesterzi.

A sto punto l'invitati ereno tutti arivati e nun penzaveno antro che annassene a casa a stravaccasse sur letto pe fasse 'na dormita co li fiocchi, puro perchè tra la puzza de cucina, de vino, de rotti, lì nun s'arespirava più.

Ma Trimarcione, invece de salutà la compagnia e annas-sene a fà puro lui 'na pennichella, daje a inziste pe falli arestà ancora un antro pochetto: e pe convinceli, prima j' im-promette un ber bagno callo callo, e poi te li porta drento a un antro stranzone co 'n'antra tavola apparecchiata indove li pollastrelli, le ciriole de fiume, l'ucelletti finti fatti de carne de porco, se spregaveno. E me dovete da crede: ce stava pu-ro 'na papera arosto cor contorno de pesce fritto.

Siccome a Trimarcione er vino, a un certo punto, j'aveva dato a la capoccia, mentre l'antri seguitaveno a abbuffasse come gnente fusse, lui se messe a svanverà e a sproloquià de tutte le ricchezze sua: poi, a l'improvviso, je viè in mente che pri-m'o poi se ne doveva annà a l'arberi pizzuti e che lì nun se poteva portà appresso gnente de tutto quello che ciaveva. Allora te sbotta a piagne, e a vedello piagne come un ragaz-zino, la moje e li servi schiopporno a piagne puro loro, e tut-ti l'invitati, davanti a sto quadro, un po' pe simpatia pe Tri-

marcione, un po' perchè se staveno puro a sentì male, sotto a faje coro.

Quanno li primi invitati cominciorno a sorti de casa, li sonatori attaccorno a sonà 'na canzona de saluto co tutt'er fiato che chiaveveno in corpo.

Hai da sentì si che cagnara, robba da svejà tutt'er vicinato. L'abitanti de le case accanto, a sentì sto po'po' de casino, prima s'affacciorno a le finestre a strillà parolacce e a tirà moccòli, poi quarchiduno chiamò addrittura li pompieri perchè se credeva che la villa de Trimarcione stava a annà a foco.

Ecchete che li pompieri ariveno, sfonnenno la porta co li maracci, e giù, secchiate d'acqua senza guardà tanto p'er sottile si er foco c'era o nun c'era, fracicanno tutti quelli ch'ancora nun se n'ereno annati, ma che se sbrigorno a tajà la corda e a arzà li tacchi de tutta prescia.

Fausto Garofalo

LI RIGATONI CO' LA PAJATA

La festa de Noantri è cominciata,
le campane l'annunceno a distesa,
la chitara dà er via a la stornellata,
l'oste infiora li tavoli in attesa.

Cercanno li locali rinomati
pe 'na cucina a Roma senza uguale,
a magnà da Giggetto semo annati
'na pietanza che lui sa fà speciale.

Li rigatoni so' co' la pajata
fatta co' l'intestino der vitello,
rispetto ar manzo viè più delicata
cor chimo conservato ner budello.

Già a pensacce ce viene l'acquolina,
ce scenne la saliva ar gargarozzo,
lo stòmmico se move e s'intorcina
grazzie a 'sto piatto che ce piace un pozzo.

So' già pronti l'anelli ben legati,
un parmo, un parmo e mezzo de lunghezza,
cor cortello l'avevi già spellati,
la crema che c'è drento è 'na dorcezza!

Appena l'ojo callo s'è un po' mosso
butta giù ner tegame la pajata
cor garofeno, pepe e er sale grosso,
dev'esse a fòco lento rosolata.

Mezza cipolla e mezz'ajo schiacciato
fanno còce er budello piano, piano.
Quanno cor vino er tutto viè sfumato
piazza sverto er coperchio co' la mano.

Er pommidoro è pronto: la passata
scivola ner tegame alegramente,
cor mescolo arigiri la pajata
che deve còce un'ora lentamente.

Pronti li rigatoni cotti ar dente,
ammollali ner sugo de pajata
drent'ar tegame sopra ar fòco ardente,
mettece er pecorino: 'na grattata.

Versa poi ne li piatti riscallati
li rigatoni e er sugo piccantino,
e poi ce metti sopra allineati
l'anelli belli cotti e er pecorino.

Rigatoni e pajata so' 'na festa,
te li magni co' un gusto sopraffino
e la pappata nun sarà indigesta
si tu l'annaffi co' 'n bicchier de vino!

Elisabetta Gasbarrini Tinozzi

I FIADONI DI DONNA GUGLIELMINA

Ingredienti: un chilogrammo di farina, tre uova, un pizzico di zucchero e di sale, un bicchiere di olio, un bicchiere di vino bianco.

Ingredienti per il ripieno: ottocento grammi di formaggio pecorino dolce, duecento grammi di parmigiano, centocinquanta grammi di ricotta, uova quante bastano per ottenere un morbido impasto.

Esecuzione:

impastare tutti gli ingredienti e, se l'impasto dovesse risultare poco morbido, aggiungere un po' di latte. Lasciare la pasta per circa mezz'ora riposare coperta da un piatto.

Stendere con il matterello una sfoglia sottile e ritagliare con la "rotellina" tanti dischi della misura approssimativa di un piattino da thè; su ogni disco mettere un cucchiaino abbondante di ripieno, sollevare gli orli del disco in modo da formare tanti piccoli contenitori, tipo crostatine, applicare su ciascuno due bastoncini di pasta a forma di croce, lucidare il tutto con tuorlo d'uovo.

In una teglia ben unta poggiare i fiadoni, infornare per circa venti minuti a fuoco vivo (180 - 200 gradi).

Questa specialità dell'antica tradizione abruzzese non doveva mancare nella festività della Pasqua insieme con tante altre pietanze di rito.

Al rintocco delle campane annunzianti la Resurrezione del Signore si concludeva il periodo del digiuno quaresimale. I fiadoni ricordano un'altra tradizione: il passaggio lungo il tratto delle pecore montanare che dal Tavoliere della Puglia, in primavera, tornavano sui monti dell'Abruzzo.

Nelle brevi soste, sempre le stesse attraverso i secoli, i pastori fornivano prodotti del loro gregge: formaggi e ricotte, agli abitanti dei paesi un tempo isolati e privi di negozi di generi alimentari.

Oggi le greggi viaggiano in pullman e non esistono più paesi isolati, gli "sponsor" dei prodotti alimentari penetrano ovunque ma le nostre brave, sagge casalinghe allietano con i fiadoni e con le altre pietanze preparate in casa ancora la mensa pasquale.

Alle soglie del centenario della nascita di Carlo Emilio Gadda, la persistenza e centralità quasi ossessiva del motivo del cibo nell'opera gaddiana può essere richiamata con profitto sulle pagine dell'*Apollo buongustaio*. Per far questo, nel brevissimo spazio disponibile, si può rinunciare al pur prezioso e pertinente ausilio della psicanalisi, che suggerirebbe un indugio sulla "fase orale" così presente e prepotente in Gadda. Si può rinunciare a una pur allettante anamnesi biografica fondata su testimonianze di amici (per esempio di Giulio Cattaneo autore del volume biografico *Il gran lombardo*) che lo rappresentano a mensa e ne riferiscono le dissertazioni gastronomiche. Ma fondata anche sulle memorie dell'autore stesso che rievoca il repressivo *dressage* alimentare impostogli dal padre e le privazioni prodotte dal tracollo economico della famiglia (con una fame "terribile, simile alla morte, peggiore della morte"). E che soprattutto descrive, nel *Giornale di guerra e di prigionia*, gli affamati prigionieri di guerra nel Celle Lager, i quali frugavano tra i rifiuti (e i torsioli racimolati "erano, sotto i molari, delizioso legno") e "numeravano l'ore" nell'attesa "immortale" della pur inadeguata e inappetibile sbobba del rancio: "caldaie stagnate recavano la polta liquida a fumare lungo gli anditi cerchiati di pietra".

L'opera di Gadda è tutta attraversata da immagini afferenti quell'area semantica del "mangereccio", che potrebbero tracciare un interessante itinerario interpretativo. Metafore tratte dall'area "fagica" del cibo e del cibarsi vengono volentieri utilizzate a rappresentare la fenomenologia stessa dell'esistenza. Quando "l'essere si parzializza, in un sacco, in una lercia trippa", e si formano gli individui, "è allora che l'io si determina, con la sua brava monade in coppa, come il capperò sull'acciuga arrotolata sulla fetta di limone sulla costoletta: alla viennese". Sono parole poste sulle labbra dell'autobiografico protagonista-narratore della Co-

gnizione del dolore, Don Gonzalo Pirobutirro, "vorace, avido di cibo e di vino", il cui cognome rimanda all'area del cibo, in particolare alle odiate pere butirre piantate dal padre ("che polta butirrosa, le butirro").

Proprio nell'immaginazione di Gonzalo, che in quel momento ha sul piatto "tre peperoncini verdastri, vizzi", prende respiro il celebre delirio barocco della "grande abbuffata" lombarda, tra "cataste d'asparagi" e "trombe marine di risotti". Per Gonzalo, emblema della negatività del mondo è il "nauseabondo", nonché "muffo, giallo, verminoso" croconsuelo, formaggio nazionale dell'immaginario Maradagàl (è sin troppo evidente che si tratta del patrio e detestato gorgonzola). Poltiglie casearie, brodaglie, salse rappresentano non di rado, del resto, l'originario intruglio di cui è materiato il mondo. Emblema dell'abborrito disordine del mondo può essere un mercato alimentare cosperso di "bucce, gusci, tritume, fogliacce di verze", come nelle *Meraviglie d'Italia*. Ma in *Quer pasticciaccio brutto de via Merulana*, il caos multicolore e vocante del mercato di Piazza Vittorio, ancora e sempre caro ai buoni Quiriti, suggerisce invece esuberanza vitale, pienezza creativa. Specie se lo si visita nell'"ora delle mozzarelle, dei formaggi, delle vermifughe cipolle", e si passa "davanti alla bancarelle abbacchiare", dedicando poi una sosta adeguata a contemplare la regale porchetta "dalla pelle d'oro": "la bella porca d'Ariccia con un bosco de rosmarino in de la pancia".

Si potrebbe aggiungere che la valenza "mangereccia" si collega alla stessa poetica narrativa di Gadda, alla sua incredibile voracità lessicale, linguistica. "Pasticciaccio" non è soltanto il groviglio del giallo di Via Merulana, ma il mirabolante *pastiche* linguistico, che richiama a un referente alimentare (il "pasticcio" dei cuochi), come del resto, il *pot-pourri* (stufato di carne e verdure), la satira (*lanx satura*, piatto pieno di primizie), la farsa (da *farcire*), il "macaronico". Gli spunti "ghiotti", come si può vedere già da questo rapidissimo cenno, potrebbero essere molti. Non è detto che non si possano sviluppare in anni avvenire proprio sul nostro *Apollo buongustaio*.

Carlo Goldoni

AD UNA MONACA CHE MI REGALÒ DI PASTE DOLCI

Rendo grazie, signora, alle finezze
Di quell'animo grande e generoso;
Io, che delle sue grazie son goloso,
Satollar mi potrò nelle dolcezze.

Per ristorar un cuor tutto amarezze
So bene anch'io che il mele è prodigioso,
Ma il troppo dolce è spesso ancor dannoso
Per le nature che non sono avvezze.

Con due sorte di paste i suoi favori
Mi pervenner quest'oggi in un piattello,
Parte col buco, e parte fatti a fiori.

I primi son compagni al mio cervello,
Gli altri composti di sì bei lavori
Sono simili al suo, ch'è assai più bello.

Dai Componimenti poetici

Giuseppe Ortolani, curatore dell'Opera omnia goldoniana per le ediz. Mondadori, include questo sonetto fra le poesie giovanili, precisando che esso fu composto probabilmente dall'autore a Chioggia durante le vacanze estive.

Ferdinand Gregorovius

da "PASSEGGIATE PER L'ITALIA": Figure romane

Il senso dei Romani per le figure e per ogni sorta di rappresentazioni o di aggruppamenti scenici è grande e comune. Non c'è festa dove esso non si riveli. Le scene bibliche, le leggende, le rappresentazioni del Natale e della Passione si vedono in molte chiese. Questo senso si estende persino nei negozi dei pizzicagnoli e nelle pubbliche cucine ambulanti. Anche quelli e queste hanno i loro santi, i loro patroni, le loro feste, nelle quali vanno a gara nell'ornare le loro botteghe di fiori, di ornamenti variopinti, di lampade e di figurine. Passata la quaresima, le botteghe dei pizzicagnoli, dei formaggiai, dei salumai ecc. si trasformano in piccoli templi, dove un qualunque prelibato salame sembra diventare una divinità per essere adorato appunto come dio salame. Come nelle cripte le pareti erano rivestite di crani e di ossa umane, così il pizzicagnolo riduce la sua bottega in una graziosa cappella del salame. Una parete è costituita da forme di formaggio simmetricamente accatastate, l'altra da possenti strisce di lardo e di pancetta, gli spigoli bianchi sporgono graziosamente rivestiti di arabeschi fatti con strisce di carta dorata e argentata. Al soffitto sono appesi innumerevoli mosaici di salami e ancora salami penzolano fantasticamente fra fiori variopinti, rami di alloro e di mirto disposti non meno graziosamente delle eterree baccanti negli affreschi di Pompei, oppure nelle incantevoli stagioni di Giulio Romano. Sono indubbiamente saporitissimi affreschi di salami. Nella parete centrale è scavata una grotta misteriosa dentro la quale ruota, fra prosciutti e salami, la Passione di Cristo. È rappresentata in un tempietto che, girando, fa vedere nel modo migliore tutte le relative figure e figurine. Ovunque bagliori di lampade e luci riflesse; dietro al suo banco troneggia l'ingegnoso artista e sembra gridare, alla folla che entra, le grandi parole: "Anche io sono pittore!"

Popolo felice, puerilmente sereno, ma anche sciocco! Ha tutto, tutta la storia del mondo e Pulcinella, l'arte, il sole del sud, fiori, frutti e vino in abbondanza inesauribile. Guardate dunque come questo commerciante di grasso ha travestito la grande tragedia umana, la sofferenza del mondo, in una rappresentazione di marionette fatta girare fra i prosciutti. Che grande trionfatore della morte!

1853

Plinio Guidoni

PANE E FORMAGGIO

Oggi si "rievoca". Si fruga nella Storia. A porzioni. E spesso per scopi poco nobili. Chi ricorda, per esempio, il dramma delle migliaia e migliaia di soldati italiani deportati in Germania dopo l'8 settembre del 1943? Storia minore di fame e bombe. Morti dimenticati, inutili.

Perché parlarne allora, e proprio nell'"Apollo", adunanza di curiosità culinarie, sagra di leccornie, tempio di ricette rare? Ma i miseri alimenti di quei crudi giorni sono rimasti nel ricordo più di tanti raffinatissimi menù.

Catturati il 13 settembre a Massa. Trasportati in carri bestiame ad Aulla. Niente rancio, ma il giorno dopo, meraviglia!, distribuiscono un pezzo di "parmigiano" a testa. Buon segno, pensiamo.

Alla sera, di nuovo dentro il carro bestiame. Si va a nord: Verona, le Alpi, oltre. Poi la Baviera e ancora più su. Sempre digiuno.

Finalmente, dopo due lune, arriviamo a destino. È Norimberga. Il Nürburg Ring (parate, fiaccolate, svastiche, volate automobilistiche auto-Union, Von Stuck). Siamo migliaia seduti nel prato.

Ora ci daranno da mangiare. E infatti da enormi ceste spuntano pagnotte oblunghe, allegre, colorite. Due fantastici chili di pagnotta per ciascuno.

Li divoriamo (abbiamo vent'anni).

Ma il giorno dopo, nulla. Perché? Nessuno ce lo aveva detto, ma la pagnotta avrebbe dovuto essere il pasto serale per una settimana. "Eine woche", come ci confidò con garbato sarcasmo il sergente tedesco mostrandoci il calcio del fucile. Da allora, certo, accaddero cose assai peggiori. Tuttavia quel pane e quel formaggio restarono fissati nella memoria come i temi martellanti d'un preludio. Inizio d'una esperienza. Assaggio d'una realtà che solo la gloriosa libertà del sogno riesce ad appannare. E non sempre.

Thomas de Quincey beve l'oppio ("veleno dolce e casto")
il Malese lo mangia, un boccone da uccidere cento uomini,
Baudelaire si fa di hascisc e di poesia,
paradisi artificiali per nevrotici insonni,
divoratori di libri e di passioni, inghiottitoi di immagini,
Artaud prova il peyotl tra i Tarahumara,
Michaux rischia per raccontare, mangia sassi che altri gli
[lanciano,

crede di avere calce nell'addome, non osa chinarsi,
o sogna animali, palazzi, rettili, serpenti e coccodrilli,
(ah, il bacio canceroso dei coccodrilli):
l'Oceano lastricato di volti umani,
le gambe del tavolino che si torcono, animate,
il volto muto di Ann in Oxford street,
la raccolta di cozze a Honfleur, a marea bassa,
mentre la Cina si *con* l'India *fonde* e l'Egitto,
sulla spiaggia di Honfleur, aratri di zucchero bianco,
pantani di latte cagliato, muri di carne avariata,
limoni neri, grossi cocci d'ossa e di carne,
burro che indurisce all'improvviso, blocco di pietra,
corpi di polipo sul guanciale, pane che diventa orso,
mentre nella cucina di Greenaway secentesche mostre di
[pesce,

sul rossosangue dello sfondo, preparano all'arrosto umano,
servito sul vassoio: un gocciare sul piancito,
un divorarsi l'un l'altro, vampiri, nella cantina del mafioso,
l'uomo è una bocca che guarda, un ventre sentimentale,
Sade che mangia merda, e Pasolini, l'immagine ci sopprime,
videolento di sogni, ologramma della realtà,
sino all'ultimo boccone, il più inutile, il più amaro.

A Leonessa, la forte città fondata nel lontanissimo Duecento da Federico II di Svevia a protezione del confine tra Lazio reatino e Abruzzo, ci sono arrivato vari anni fa sulle orme di quella madama Margarita d'Austria, duchessa Medici di Firenze e poi Farnese di Parma e Piacenza, che a Roma ha dato nome a Villa e a Palazzo Madama, quella stessa che mi sono intestardito a inseguire dalla remota città natale di Oudenaarde in Fiandra fino alla solatia Ortona sull'Adriatico abruzzese che la vide morire in volontario esilio nel 1586. Ci sono arrivato perchè Leonessa fu tra i suoi feudi di maggiore rilevanza ed ebbe con Madama Serenissima rapporti di reciproca benevolenza e devozione. Il che mi ha indotto ad annotare con puntigliosa pazienza la corrispondenza intercorsa tra l'una e l'altra e le singole occasioni che la figlia del potentissimo imperatore Carlo V ebbe modo di visitarla e riceverne una quantità di onori e dimostrazioni di rispettoso affetto in riconoscimento dei ripetuti benefici ricevutene.

Una occasione del genere venne a profilarsi, ad esempio, nel maggio 1584 quando quella città allora d'Abruzzo, tanto ricca di storia e d'arte, fu tutta in subbuglio per la notizia del prossimo arrivo della Duchessa, di ritorno dalle patrie Fiandre di cui era stata Governatrice Generale. E tutti si dettero un gran daffare per accoglierla come si doveva. Tra l'altro, i Signori Priori le spedirono una ossequientissima lettera per esprimerle il loro entusiasmo in vista di tanto straordinario e gradito evento. Fin qui tutto logico e tutto scontato. Meno scontato è che quegli eccellentissimi reggitori della Università (si diceva così allora per Comunità) non esitarono, per maggiormente invogliare Madama la Duchessa, a informarla che avevano preparato per lei "200 libbre di pettorine"

e "due dozzine di soppresciate": una "piccola cosa", certo, si sentirono in dovere di aggiungere, ma che la augusta Signora avrebbe accettato come "segno della nostra devotioe".

Confesso che questa cosa delle *pettorine* e delle *soppresciate* non l'ho mandata giù; e non perchè cotali specialità gastronomiche non fossero più che prelibate. Ma insomma come si fa a tentare di prendere per la gola con simili argomenti mangerecci un personaggio di tanto rango? Noi, ai nostri tempi, siamo abituati a ben altre specie di allettamenti, nutriti di intrallazzi, tangenti e bustarelle miliardarie.

La storia non ci dice se Madama Margarita ricevè effettivamente queste duecento libbre e queste due dozzine di lecornie leonessane, e soprattutto, se se ne impinzò a dovere. Ma ho motivo di metterlo in dubbio, perchè dalle Fiandre era tornata in pessime condizioni di salute, tanto che appena due anni dopo giungerà ad esalare l'ultimo respiro a Ortona, a 64 anni e dopo una lunga e dolorosa agonia.

A parte tutto questo (che c'entra piuttosto poco con un Almanacco del Buongustaio) c'è un assillo che mi tormenta. Si fa per dire, naturalmente! Ma che cosa erano queste decantate *pettorine* e *soppresciate* di Leonessa? I buoni dizionari moderni indicano per *pettorine* certi "pezzi di stoffa con cui le donne in passato usavano coprirsi il seno prima di stringerlo nel busto". Ma credo proprio che tutto ciò non faccia al caso nostro. Sarebbe stato ben indelicato per i Priori di Leonessa inviare a tanto rispettabile Signora così intimi aggeggi. E poi ché ne avrebbe fatto Margarita d'Austria, non certo nel fulgore della sua avvenenza, di così gran quantità di essi? Posso pensare piuttosto a delle specie di carni salate o insaccate. Ma siamo troppo sul generico e approssimativo.

Orbene, chi potrà chiarirmi le idee, togliermi l'assillo e far luce su cotali preziosità culinarie di tempi lontani? E chi soprattutto — se esse sono ancora in uso tra le montagne leonessane — me ne potrà offrire un qualche assaggio? A titolo, ovviamente semplice di erudizione gastronomica o giù di lì!

Antonella Liberati

A PRANZO COL PESCATORE

I tomboleti si perdono a vista d'occhio. Laggiù, verso Anzio. Mi avvicinò alla capanna di Gennaro, fatta di pagliuzza di mare e il colmo d'agave. Il pavimento è di assi di legno. Gennaro mi ha promesso una zuppa speciale: una zuppa di pesce, immagino. Invece, no.

Nella penombra della capanna, Gennaro soffrigge aglio, olio e peperoncino. In una pila di coccio aspettano, stracotti, i fagioli della regina, mentre in un paiolo nuotano ramolacce primaverili, bieta selvatica, crespigno. Gennaro si accorge della mia presenza, sorride. "E la zuppa di pesce?". Ride: "La zuppa è questa, di verdure raccolte qui intorno. Non sarai delusa, vedrai".

Con l'abilità di un prestigiatore, schiaccia i fagioli fino a ridurli in crema; scola le verdure e le tagliuzza con le forbici. Taglia da una pagnotta alcuni pezzi di pane raffermo e li dispone nelle scodelle. Le verdure vanno a decorare il pane e l'olio piccante si mescola alla crema di fagioli. Gennaro sorride mentre versa la crema saporita sulle verdure.

"Aspetta che sia tiepida, la gusterai di più".

Guardo intorno per la capanna. Le pareti di pagliuzza sembrano i bordi di un paniere pieno di tesori: rustici attrezzi, oggetti abbelliti dall'uso, un odore che sembra quasi visibile e che sa di salsedine, di umido, di vivo.

Il fuoco di ginepri rosseggia nel camino, il paiolo delle verdure manda bagliori misteriosi. Ci sediamo alla rustica tavola, sulle panche di assi. La zuppa di verdure emana un profumo ammaliatore e il vinello color paglia sollecita l'inizio del pranzo.

Il sapore è delizioso. "Ottima! Ma la zuppa di pesce?" insisto. "L'acquapazza, vorrai dire. La prossima volta" e, masticando, Gennaro sorride sornione.

LE MINESTRE TRICOLORI

La cucina dei poveri (che non è però una cucina povera) è riuscita a coniugare gusto ed economia grazie anche alla collaborazione ambientale quanto ad erbe, radici e sapori.

A Roma essa ha l'asse centrale nelle minestre derivate spesso da cotture di cibi di scarto, rimanenze di tutto ciò che può essere riciclato. Perchè il cibo è "grazia di Dio" e non va mai sprecato.

Acqua e fantasia recuperano il pane indurito per farne il *pan-cotto* benedetto con un po' d'olio d'olivo. Il brodo del lunedì fatto con le ossa della bistecca o le zampe e le interiora della gallina, mangiate la domenica, viene arricchito dall'uovo frullato con un pizzico di noce moscata, di parmigiano, di prezzemolo, di pepe, per trasformare codesto brodo illanguidito nella immortale *stracciatella*.

L'uovo, non si dimentichi, va versato, nel brodo che bolle, girato e tolto subito dal fuoco, affinché non s'indurisca. Il martedì c'è la minestra di magro che può avere più versioni.

Il pesce bollito (può essere l'arzilla che costa pochissimo o la spigola o il merluzzo o il martino) si toglie dal suo brodo. A parte si rosola l'aglio (uno spicchio per ogni persona) s'aggiunge pomodoro (preferibilmente fresco), il prezzemolo, il peperoncino, si fa ritirare il sugo del pomodoro e il tutto s'unisce all'acqua del pesce bollito. Una manciata di cannolicchi di pasta di grano duro o di quadrucci all'uovo, può completare l'iter di una gustosa minestra.

Varianti a questa minestra possono essere la pasta e ceci profumata con il rosmarino, il riso e patate o il riso e lenticchie arricchito dal saporoso sedano, la pasta e fagioli regale. Ricordo una minestra che la zia Edvige faceva in pochi minuti durante i lavori nelle vigne marinesi: fetta di guanciale rosolata con aggiunta di cipolla, pomodoro, acqua e pasta fatta con acqua e farina.

Basta una minestra per nutrirsi gustando i sapori e i colori della nostra terra senza ingrassare. I pizzichi di sapore degli odori intonano la sinfonia delle minestre romane.

Come si può notare sono in genere tricolori. Il pomodoro per il rosso, le erbe aromatiche per il verde, la pasta o il riso per il bianco.

La cucina dei poveri, non è cucina povera. Anzi è ricca d'antica sapienza e d'attenzione nel prepararla. Le minestre costituiscono i sapori rimpianti dai tanti nostri connazionali emigrati che cercano di riprodurre nei vasetti di casa le erbe aromatiche nazionali. Ma, pur se ripiantate e curate, le erbe di casa nostra hanno un altro sapore...

Mi capita spesso di ricevere visite di colleghi d'ogni parte del mondo. Cerco d'accoglierli con la generosità tipica dei romani e con la libertà accademica che caratterizza i colloqui scientifici.

Attorno ad un piatto di minestra calda e profumata è possibile un'introduzione alla realtà sul piano della essenzialità. Acqua e amore sono le condizioni delle nostre minestre. Pane amore e fantasia e con una minestra il pasto è fatto. Tutto il resto è secondario, tranne un buon bicchiere di vino che, come si dice, bevuto dopo la minestra fa salutare il medico dalla finestra...

La Val Germanasca è una piccola valle piemontese, che si diparte sulla sinistra di chi risalga la Val Chisone per raggiungere la famosa località sciistica di Sestriere. Ampia e spaziosa nei pianori di alta quota (splendida è la conca dei Tredici Laghi), è invece strettissima negli orridi di fondo valle, profondamente scavati dal torrente che le dà il nome. Tanto che un generale francese, venutovi a combattere contro voglia qualche secolo addietro, se ne uscì nella poco galante definizione secondo cui questa valle "*est comme une vieille femme: elle se défend par sa laideur*" ("è come una donna vecchia: si difende con la sua bruttezza").

Le viscere delle montagne della Val Germanasca sono ricche di un minerale che ha segnato profondamente l'economia e la vita della zona: il talco. Per generazioni, gli uomini della valle hanno tratto sostentamento dal lavoro in miniera; e il talco — oltre a diffondere purtroppo la malattia dei minatori, la silicosi — è entrato nei costumi locali.

Che c'entra questo minerale, la cui stessa idea è così legata alla stanza da bagno, con la cucina? La ampia disponibilità della pietra di talco ed il suo basso costo rispetto a metalli che venivano da lontano ha indotto ad utilizzarla per la fabbricazione di padelle. Del resto, pietra ollare è definita una particolare varietà di talco, mista a clorite e mica; e *olla* viene chiamata la padella nel linguaggio occitano locale, con un termine di origine indoeuropea presente con lo stesso significato nelle più svariate lingue.

Le padelle di talco della Val Germanasca, estremamente resistenti, duravano per generazioni e molti esemplari sono visibili nei musei locali; ma soprattutto — dal punto di vista del gastronomo — consentivano una diffusione del calore più uniforme rispetto alle padelle di ferro o di rame. Il risultato di cottura era paragonabile a quello che si raggiunge og-

gi con le moderne padelle "anti-attacco", costruite con leghe metalliche che derivano — nientemeno! — dalle esperienze fatte dalla NASA con le capsule spaziali.

La padella di talco era un semplice disco con i bordi rialzati, scavato a mano e fornito di un manico metallico semicircolare. Utile per la preparazione di ogni sorta di frittate, era destinata alla cottura di una vivanda tipica: *lî tourtèl*. Si tratta di una sorta di frittella: l'impasto, a base di grano saraceno, veniva gettato nella padella di talco ingrassata uniformemente con burro e lardo. Appena pronti, i tortelli venivano messi uno sopra l'altro in un recipiente di terracotta, con l'accorgimento di inserire tra di essi dei fili di paglia o dei rametti per evitare che si attaccassero. In questo modo, essi rimanevano caldi a lungo e costituivano così un cibo idoneo per giornate dedicate ai lavori all'aperto. In particolare *lî tourtèl* caratterizzano due ricorrenze autunnali, festose per la vita contadina: la vendemmia ed il trasporto del vino nuovo dalle vigne, poste ovviamente nel fondo della valle, ai borghi di alta montagna.

In quel 22 gennaio del 1077 l'Imperatore Enrico IV privato del regno di Germania, abbandonati gli abiti regali e vestito di un semplice saio, intirizzito dal freddo, si presentò alla porta del Castello di Canossa ove sua cugina Matilde, dopo lunghissime trattative, era riuscita a convincere il Papa Gregorio VII a concedere perdono al Re, oramai pentito di quell'Editto di Worms nel quale, con parole ingiuriose, si chiedeva che il Pontefice venisse deposto. Per sanare quella controversia Matilde aveva usato tutte le sue forze perché il Papa ricevesse il traditore pentito e dopo lunghe trattative era riuscita nel suo intento. Dopo che il Santo Padre, alla presenza delle maggiori autorità della Chiesa, con una solenne cerimonia, ebbe tolto la scomunica all'Imperatore, questi si gettò in ginocchio ai piedi del Pontefice ed abbracciò Matilde.

Se quella "Pace di Canossa" restò indimenticata nella storia, un altro fatto, ad essa legato, occupò le cronache di quei giorni e di quelli futuri. Era necessario rasserenare i cuori di tutti e quella stessa sera nei vasti saloni si incominciarono a sentire gli odori di cucina. Il banchetto che Matilde di Canossa diede per quell'avvenimento fu uno dei più famosi che la storia ricordi. Tra i commensali vi erano, tra gli altri, Amedeo di Savoia, Azzo d'Este, e quell'Ugo di Cluny che di lì a poco avrebbe costruito la, ancora oggi, famosa abbazia francese.

Le portate di quel banchetto superarono la ventina, come descritto in una recente biografia¹ "Oltre ai piatti più conosciuti del tempo, come gli spiedi di capriolo, di fagiano e pernici, furono serviti alla tavola dei Canossa i raffinati cibi veneti, che sapevano d'oriente, riccamente speziati, come la "bramagere", prima lessa e poi fritta una "delicatezza" di mandorle e chiodi di garofano, che quando giunse in tavola, candida per lo zucchero che la ricopriva, strappò ai

commensali un'esclamazione di meraviglia. E poi ancora la coratella d'agnello, la cui complicatissima preparazione richiedeva quasi due giorni di lavoro; prima le coratelle dovevano essere speziate e intinte in un uovo sbattuto, quindi fritte in un particolare lardo profumato e poi ancora macerate in erbe aromatiche, infine raccolte in una reticella e arrostate su larghe canne di palude. Ed ancora la zuppa di ceci, il vitello ripieno di selvaggina, e per concludere le composte di frutta esotica". Tutto naturalmente annaffiato col generoso vino di Canossa, e profumato da un particolare aceto aromatico di produzione della casa. Quella festa e quel banchetto rasserenarono gli animi di tutti meno quello di Enrico che se ne restò da parte muto e pensieroso, forse già pensando alla sua rivincita.

¹ P.D.Ori - G. Perich "Matilde di Canossa", Rusconi 1980

DUE OSSESSI A TAVOLA

A tavola, si sa, anche gli ossessi perdono qualche oncia del loro delirio. Perfino gli ossessi tedeschi. Si pensi a due signori gravati da sindromi di ossessione persecutoria come Lutero e Hitler, peraltro inapparentabili quanto alle forme e ai contenuti specifici del loro fanatismo, e si vedrà — documenti alla mano — come la forza della mensa abbia avuto non di rado la meglio sulle loro rocciose monomanie. Vediamoli dunque questi documenti, che in una qualche misura accostano due personalità tanto diverse e di tanto diverso spessore e nobiltà, almeno in ordine al genere della memorialistica “a caldo”, fondata su osservazioni e battute colte al volo e subito fissate da diligenti commensali che pendevano dalle labbra dei loro illustri ospiti.

I *Discorsi a tavola* annotati e ordinati dai più zelanti discepoli del grande riformatore in più di seimilacinquecento paragrafi raccolti in sei grossi volumi, ci restituiscono un Lutero che, tra i consueti e virulenti attacchi alla Chiesa di Roma, le dispute col diavolo a suon di scorregge, le frecciate velenose contro Erasmo da Rotterdam, gli insulti a Tommaso d'Aquino e i feroci apprezzamenti sulle donne (“L'erba cresce alla svelta; perciò le fanciulle crescono più rapidamente dei fanciulli”), è anche capace, da buon tedesco, di apprezzare le gravi delizie della carne di porco e il gusto corposo della birra perfino con qualche spuma autoironica (“Domani devo tener lezione sull'ubriachezza di Noè; perciò stasera berrò a sufficienza per poi poter parlare da esperto della cosa cattiva”).

In realtà, la vita domestica aveva fatto conoscere e apprezzare a Lutero i piaceri della tavola e della conversazione conviviale. Finiti i tempi dei silenzi e dei digiuni, dimenticati i pasti irregolari e eccessivamente frugali. Niente più rinunce e ascetismi vari: la vita comoda aveva vinto la dura volontà

di sacrificio del riformatore. Così, il suo corpo si era fatto sempre più pesante e afflitto da svariati malanni. “Mi piace il buon cibo casalingo” diceva Lutero. “Mangio quel che mi piace, e poi patisco quel che devo. Non chiedo nemmeno niente ai medici, non voglio rovinarmi la vita: secondo loro, ne ho ancora solo per un anno, e voglio mangiare e bere quello che mi garba, in nome di Dio”. E per sorreggere in un qualche “inconfutabile” modo le “basse” ragioni della sua ghiottoneria, non esitava a allestirsi stampelle ricavate da una sua curiosa teoria fra il teologico e il gastronomico: “Se il nostro Signore Iddio fa nascere dei lucci così grossi e buoni e un vino del Reno così squisito, allora vuol dire che io posso mangiare i lucci e bere il vino”. Lasciando magari sottinteso che, chissà mai, in caso contrario forse il Creatore avrebbe anche potuto offendersi.

* * *

“Avrei voluto avere Swift per parrucchiere, Sterne per barbiere, Newton a colazione e Hume all'ora del caffè”, scrive il grande, paradossale Lichtenberg in *Osservazioni e pensieri*. Adolf Hitler non avrebbe certo mai potuto immaginare simili raffinatezze intellettuali, e si compiaceva di ospitare alla sua mensa personaggi di statura alquanto più ridotta: collaboratori, gerarchi del regime, il suo segretario particolare, il suo medico. Tra costoro spiccavano per autorità Bormann, Keitel e Jodl. Al suo ingresso nella sala da pranzo, Hitler veniva salutato col braccio teso. Ringraziava brevemente e prendeva posto al centro della tavola. Durante i pasti, che spesso iniziavano con una zuppa di cavolfiori e comprendevano una razione fissa di pane con venti grammi di burro e del formaggio fresco, la conversazione si svolgeva a bassa voce e s'interrompeva appena Hitler diceva qualcosa. Il Führer beveva soltanto acqua, i commensali sorbivano piccoli bicchieri di birra. L'ordinanza portava sempre a Hitler un tonico per lo stomaco. Dobbiamo questi particolari al dottor Henri Picker, uno dei due stenografi addetti alla registrazione continua di tutto ciò che potesse uscire, anche nelle

circostanze più informali, dalla bocca del Führer nella fase del suo maggiore successo politico e militare (1941-1942). Nel 1963 Picker pubblicò con le debite garanzie di autenticità una scelta dell'enorme materiale raccolto durante i pranzi nella Wolfsschanze ("tana del lupo"), presso Rastenburg, nella Prussia orientale, e nel rifugio Werwolf ("lupo mannaro") presso Wyniza, in Ucraina. Memore dei luterani *Discorsi a tavola*, si provò a nobilitare la sua mediocre e spesso risibile materia con un titolo allusivo come *Conversazioni di Hitler a tavola*, da cui emerge il solito Imbianchino, col suo indistruttibile mix di pedanteria e paranoia. Anche lui, come Lutero, è di un maschilismo senza incertezze: "Se le donne si mettono a riflettere sui problemi dell'esistenza, è un bel guaio. Allora cominciano a farmi saltare i nervi". Raccomanda la coltivazione di una specie di ortica di "tipo eletto", e si preoccupa, da bravo razzista in s.p.e., di impartire un'educazione elevata ai figli "biologicamente pregevoli", anche quando nati fuori dal matrimonio. Detesta i boxer, ma ha un debole per i cani pastore. Tiene dotte dissertazioni sui vari tipi di panificazione in uso presso molti popoli europei, e afferma solennemente: "Sono convinto che, se avessi continuato a fumare, non sarei mai riuscito a sostenere tutte le preoccupazioni che da tanto tempo mi assillano. Forse il popolo tedesco deve a ciò la sua salvezza".

L'accostamento di Hitler a Lutero è certo irriverente; ma, dato un tema "frivolo" come quello della convivialità e dei suoi poteri distensivi, forse non del tutto assurdo. A tavola, insomma, perfino uno come il Führer si dava una calmata. Ce lo assicura Picker, quando osserva: "Lo strano era che neppure nei momenti più drammatici della guerra si occupava dei problemi di stretta attualità; anche se prima del pasto vi erano state accese discussioni sulla situazione militare, Hitler era capacissimo di intrattenersi con tono dottrinale su una quantità di argomenti di scarsa importanza, come le pericolose conseguenze del fumare o simili..."

Comunque, il capo del Terzo Reich mancava assolutamente di sensibilità palatale. La sua sensualità e la sua libido era-

no esclusivamente "belliche", deviate verso l'aggressività e l'autodistruzione. Non so se il prossimo Cancelliere sarebbe inorridito, ma quantomeno sarebbe rimasto perfettamente indifferente all'encomio entusiasta delle leccornie tedesche che nel 1932 (un anno prima della presa di potere nazista) tesseva su *Vogue* un iper-raffinato come Cecil Beaton, indiscusso arbitro del gusto tra le due guerre: "Partii per la Germania, dove il pane non è più di gesso e acqua, le minestre sono dolci, vi sono innumerevoli varietà di trote e di uccelletti da far venire l'acquolina in bocca. A Innsbruck l'appetito non ha limiti. I migliori *Wiener Schnitzel*, crauti e birra si trovano al vecchio Golden Adler ed è deliziosa la schiumosa dolcezza delle torte ancora uguali a quelle che si facevano nel secolo scorso. Un articolo sul cibo non può essere completo senza una visita a Monaco all'hotel Vier Jahreszeiten. Come si può parlare dei delicati gamberi d'acqua dolce, circondati da una salsa divina? E del capriolo, della fetta di prosciutto trattato in maniera speciale, servito in un piatto di legno? Come si può essere creduti quando si parla della ricchezza dell'anatra cotta in un melone cantalupo? Mi lecco i baffi e mi frego lo stomaco..."

Accademia Platonica, giugno 1992

Era tempo che il maiale finisse di grufolare di ingozzarsi di pastone e di broda. Sant'Antonio l'ha protetto e l'invidia è crepata*. Si diceva: — È con la luna vecchia che si conserverà più a lungo la sua carne, mentre quella nuova fa crescere più in fretta le piante l'erba da taglio i pulcini. Mai con essa seminare verdura imbottigliare vino tagliarsi i capelli. Giungeva il norcino. I presenti si apprestavano attenti. Il grido dell'animale era come d'uomo quando l'accoratoio abilmente manovrato gli apriva la gola. Le donne giovani e i bambini scappavano negli angoli del locale chiudendo gli occhi e tappandosi gli orecchi con le mani.

Era la donna più anziana a raccogliere il sangue schiumoso dalla gola sgozzata dell'animale appeso. Usciva a fiotti grondava, poi a larghe gocce, goccia dopo goccia, goccia sempre più rada, finiva nella pentola dal fondo ricoperto d'acqua intanto che la donna incurvata la cullava per non far raggrumare il denso liquido.

È disgustoso pensare oggi di mangiare il sangue d'animale. — Impostori — s'indigna una vecchia contadina marchigiana — Sangue di bue, di pollanca, di coniglio..., il migliore è quello di maiale. Scorre nel corpo. È nutrimento. Tutto è buono del maiale. Perché il sangue no? E allora la testarella le spuntature i morsetti di fegato i ciarimmoli le cotiche lo zampetto la padellaccia?

Infervorata: — La corposità è giusta quando il cucchiaino nel mezzo dell'impasto resta dritto. È cotto, soffice spugnoso denso, cremoso, quando la lama infilzata al centro si ritrae pulita. Si prepara a pezzettini si soffrigge con il grasso o la rete o con i cigoletti del collaro, i grasselli, con cipolla, rosmarino, lauro a foglie intere, sale e pepe.

Prosegue: — E il migliaccetto? il sanguinaccio? il sanguinaccio rognoso? e la frittata con il sangue?

Costava fatica lavorare il migliaccetto, ma era una festa il dopo. Si impastavano mezzo litro di sangue sciolto e filtrato, mezzo litro d'acqua con farina di grano o di granturco, mezzo litro di sapa, si salava appena e si aggiungevano duecento grammi di miele e pane grattugiato quanto ne raccoglieva. Il tutto si cuoceva a fuoco basso per fare evaporare il liquido man mano senza mai arrestarsi dal mescolare nel medesimo verso nella teglia che era unta di strutto e che veniva posta su un treppiede al centro del focolare. Infine dopo che il ciocco acceso di buon'ora aveva ridotto la sua passione in brace quasi spenta, si faceva consolidare in torta ponendo la teglia tra la cenere calda, sopra e sotto, per un'ora. C'era chi vi mescolava mele tritate noci tritate fichi secchi tritati uva secca zucchero cannella in polvere scorza di limone grattugiata noce moscata un bicchierino di mistrà o di rum o di rosolio di cannella due rossi d'uovo battuti e il brodo d'osso del maiale stesso.

A volte vi si manipolava il cacao se si voleva alterare il sapore per paura di percepire quello del sangue.

Si gustava a fette dopo la crescita "onta" nel grasso sciolto della padellaccia o colle "brancie" di cavolo strascinate con la guanciotta fresca fresca.

Ci diceva e non guastava il vino rosso novello frizzantino della casa.

* Non aveva avuto esito malefico.

Giuliano Malizia

BRODETTO PASQUALE A LA ROMANA

(su ricetta di Luigi Carnacina)

Un piatto perfetto,
un piatto speciale,
se chiama brodetto,
brodetto pasquale.

È un piatto romano,
un piatto che piace,
ch'er bravo cristiano
dà in segno de pace.

Pe questa funzione,
piuttosto importante,
ce serve un pilone
de coccio pesante.

E, usanno un bucale,
lì l'acqua che metti
dev'esse in totale
sei litri perfetti;

poi, sopra ar fornello,
nell'acqua fai move
un chilo d'agnello
e un chilo de bove.

Per ogni bollire
quell'acqua la schiumi
e ar giusto calore
ce butti: legumi

(adatti p'er brodo,
o, mejo, er brodetto),
garofolo (un chiodo),
erbetta (un mazzetto),

cor sellero stretta
carota legata
e poi cipolletta
un po' picchiettata;

e sale a misura,
ossia grammi trenta;
e qui la cottura
comincia assai lenta.

Pe coce l'agnello,
minuti novanta;
p'er bove, porello,
tre vorte sessanta.

Le carni scolate,
lontane dar foco,
le tenghi bagnate
cor brodo, ma poco.

E quello che resta,
levato er bestiame,
se passa a la lesta
a un antro tigame.

Intanto prepara
sei ova ben fatte
e, senza la chiara,
comincele a sbatte

co du' cucchiarate
de cacio reggiano
e, a gocce contate,
limone nostrano.

Allora a sto modo
se forma un intrujo
che, assieme cor brodo,
diventa un miscujo;

e, prima de coce,
mucina d'impegno,
usanno veloce
cucchiara de legno.

Poi l'urtima prova
se fa sur fornello:
s'aggrumeno l'ova
e qui, sur più bello,

p'er poro brodetto
sarebbe un ammanco
nu' mette un pochetto
de pepe (ma bianco),

e la maggiorana
ben bene tritata,
lei pure s'intana
co na cucchiarata.

Adesso er brodetto,
brodetto pasquale,
è un piatto perfetto,
un piatto speciale.

Però pe magnallo
na cosa rimane:
bisogna versallo
su fette de pane,

per bene bruscate
ner forno a gratelle
e poi sparpajate
in tante scudelle.

Er cacio, che resta
dell'etto grattato,
lo passi a richiesta
de quarche invitato.

Poi servi, fratello,
perché se consumi
la carne d'agnello
co bove e legumi.

È un brodo un po' santo,
è un brodo speciale
de Pasqua sortanto:
pe questo è pasquale;

infatti er sapore
dà pace e conforto
e solo l'odore
risuscita un morto.

Non è uno strumento musicale e non ha nulla a che fare con i quattro musicanti del celebre racconto.

È una chitarra per maccheroni, il ben noto attrezzo fornito di corde su cui si dispone un pezzo di sfoglia che, premuto col matterello, viene tagliato a striscioline a sezione più o meno quadrata, dotate di quella tipica asperità di contorni che ne costituisce l'impareggiabile pregio: il pregio di catturare generoso ragù in quantità superiore a qualsiasi altro tipo di maccheroni.

Lo strumento mi è familiare perchè originario dell'entroterra abruzzese da cui proviene la mia famiglia: ce n'era anche un esemplare in casa, che nessuno sapeva più usare. Qualche volta devo aver pensato che sarebbe stato bello vederlo in funzione...

E siccome la vita è piena di sorprese, l'ho visto in funzione in circostanze del tutto imprevedibili, e dove mai avrei pensato che potesse accadere: a Brema, nel nord della Germania.

Era gennaio e provenivo da Amburgo; dopo una deviazione su Kiel, con negli occhi ancora il sole grigio del Baltico ero giunta a Brema. Come tutte le città ricche di storia, Brema ha un suo fascino sottile, e ne captavo la magia mentre camminavo per le vecchie vie alla ricerca di una certa libreria "Orlando". Per strada mi domandavo come mai una libreria a Brema dovesse chiamarsi Orlando, e non, se mai, Rolando, o Roland, ammesso che in qualche modo c'entrasse il paladino nipote di Carlo Magno.

Mentre rivolgevo tra me questi pensieri, il mio sguardo di si insinuò senza volerlo in una porta semiaperta, e colse un pastaio al lavoro. Già l'esistenza di uno che fa la pasta a mano in Germania è una sorpresa; ma l'impensabile era che questo pastaio armeggiava con un mattarello corto su uno strano attrezzo appoggiato sul tavolo da lavoro, ed era circon-

dato da cortine di maccheroni appesi ad asciugare su lunghe canne orizzontali.

Mi fermai non credendo ai miei occhi: mi pareva d'essere piombata d'un tratto in un altro mondo. Invece questo accadeva in una infreddolita città tedesca nel gennaio del 1992, e il pastaio non era un vecchietto sopravvissuto da un'età remota, ma un giovanotto aitante che faceva il suo mestiere. — Ma quella è una chitarra! — dissi in italiano. E quello mi rispose tranquillamente:

— Certo. Vedo che la conosce. Ci sono italiani che non l'hanno mai vista. —

Così, felice di parlare italiano dopo giorni di astinenza, m'abbandonai ad una utilissima conversazione — utilissima come si vedrà poi. Venni a sapere che era molisano e faceva il pastaio di professione. Confezionava solo quel tipo di pasta a mano, e la sua piccola azienda rendeva bene e ne era soddisfatto. Faceva seccare la pasta e la vendeva confezionata in sacchetti. Dovette cogliere una luce di desiderio nel mio sguardo, perchè mi chiese:

— È di passaggio? —

E avendo io risposto di sì, e che attraverso un paio di altre città tedesche sarei rientrata entro pochi giorni in Italia, mi chiese:

— Vuole che gliene cuocia un piatto? Ripassi all'ora di pranzo, tra un'ora circa. —

Non è neppure il caso di dire che accettai e tornai dal pastaio dopo la visita alla libreria Orlando: ci tornai con il signor Orlando, titolare della libreria, nato a Trani, ovviamente grande amico del pastaio. Su un tavolino nel retrobottega, su una tovaglia a quadretti bianchi e rossi e con tovaglioli di tela pure bianchi e rossi, divorammo maccheroni alla chitarra con sugo di funghi, inaffiati da generoso Corvo di Salaparuta.

Nelle vecchie città ricche di storia si possono sempre fare incontri magici: ma bisogna stare attenti a non lasciarsi sfuggire.

Prima di svegliarmi all'aroma mattutino dei bignè, ancora una volta, la tua fuga... Sono sola. E la solitudine mescolata al caffelatte, è un macigno di ghiaccio nello stomaco che non si scioglie al sale dei cattivi pensieri né allo zucchero delle preghiere. Esco presto, indossando la tua camicia grande quanto un vestito, odorosa come un'intera foresta di souvenir. Sono viva, eppure son morta. Non ci sei, eppure sei qui. Ti sento ridere mentre mi faccio largo con le sporte cariche di cibo tra i banchi di frutta e verdura. Sento il tuo alito maligno (e divino) gonfiarmi i capelli guidarmi le mani mentre coscienziosamente tastio meloni e pesche e fichi con la segreta speranza che presto tornerai a onorare la mia mensa. Vedo il tuo profilo fenicio, il gesto tondo delle mani, il guizzo acido degli occhi, sgusciare furtivo tra la gente variopinta del mercato (puntare sfacciatamente le gambe delle donne.. ah, mascalzone!), spiare oltre l'edicola dei giornali il mio ondeggiare lento. So che ci sei, perchè sono sola. Ma vorrei tu fossi qui, a cantare canzoni e divertirci, come ieri, col gioco dei diminutivi in cui tu vincevi sempre...

Appena a casa, potrei stabilire un programmino, darmi delle scadenze, un orientamentamento nel tempo e nello spazio. In fondo, non ci vuole molto ad assumere un contegno da ragazzettina presa da mille cosettine, assillata da mille problemini, distratta da un milioncino di perchè: invece, l'unica cosa che mi riesce di fare, è accendere la radio e pensare sempre a te. Solo a te, a te. *Come le vorrai le melanzane? lunghe, tonde o arrotolate? al sugo, all'aglio oppure speziate? ecco, credo che tu le preferisca al gratin, non so, forse per quell'amaro non so che...*

Basta con la poesia! Poco fa, ha chiamato tua madre: era sicura di trovarti qui (un giorno poi mi devi spiegare perchè

ogni volta che esci di casa lei chiama me). Dice che tuo figlio ha problemi con l'esame di Fisica II, che tua moglie è andata a Venezia, che venerdì c'è la riunione condominiale e se per favore, quando ci vediamo, la richiami subito. Ma come faccio a dirti tutte queste cose se stasera non vieni? L'ultima volta sei sparito per un'intera settimana. Non una telefonata. E io sempre a pensarti e a spiare il telefono. Sai che non ho suonato nemmeno un notturno? non mi sono esercitata per niente, e pensare che tra quindici giorni ho l'esame. Un'intera settimana senza te con la testa intasata di note stonate, non ricordavo niente (tranne, forse, il trillo atonale del telefono), non riuscivo a pensare, a cantare, a respirare, a sognare, a dormire. Se stasera non torni, smetterò per sempre di suonare. O forse no, ma intanto sono già morta nel cuore. Vago come un affettuoso cocker da una stanza all'altra: annuso l'aria, cerco tracce preziose, vedo il tuo ectoplasma accarezzare le tende della finestra che dà sul terrazzo. Fuori c'è il sole, ma io resto qui, seduta al buio, a sfogliare il libro di Bataille che mi hai regalato il giorno del nostro primo vero appuntamento, del nostro primo bacio... Bataille certo capirebbe quest'amore che mi scalda come un vestito invisibile dalla testa ai piedi, totale e assoluto come la morte, o l'abisso della ragione. Detesto tutto ciò che è effimero. Credo nella continuità degli eventi, nelle stagioni che tornano, nei cicli biologici, nei ritorni storici e nell'eternità. Come una rondinella di marzo, a ogni tuo ritorno, mi accingo a farti il nido. Come un'anguilla carica di uova, a ogni tua partenza, sono disposta a seguirti lungo i cinquemila chilometri che ci separano dal Mar dei Sargassi... Ma tu, ogni volta, intorbidi le acque, indossi le pinne di squalo solitario, e fuggi via...

Come te le preparo queste melanzane, amore bello? alla libanese? alla Montmartre o alla pugliese? non ti voglio trattenere, non temere; per la cena di stasera non ci sarà nulla per cui tu debba tornare, nulla da non dover dimenticare, tranne forse che con le melanzane all'imperiale puoi immaginare di viaggiare...

Jean Jacques Rousseau è l'ultima persona che avrei voluto come commensale.

"Non conosco che un senso — egli affermava — alla cui affezione non si mescola nulla di morale: il gusto. Per questo la golosità è il vizio dominante delle persone che non sentono niente".

Diffido molto di chi diffida della buona tavola e non escludo che le cupe degenerazioni del romanticismo possano aver avuto una causa ipocondriaca.

Nella stessa misura diffido dell'idealismo. Hegel sostenne infatti l'eccellenza della vista in contrapposizione alla materialità della nutrizione. "L'occhio — egli diceva — in quanto non si propone di consumare, sospende il desiderio".

Io credo invece che il gusto, proprio perchè realizza una piena armonia sinestetica possa considerarsi la più completa delle esperienze sensibili (non priva di implicazioni intellettuali), tanto è vero che, a differenza degli altri sensi, il termine che l'esprime ha un significato molto più ampio di ciò che attiene alle percezioni del palato.

Anche l'occhio naturalmente vuole la sua parte; anzi molto spesso vuole molto di più. Infatti le pupille pretendono di sostituirsi alle papille. Come del resto altri sensi possono aspirare a percezioni non loro proprie: dunque, oltre che mangiare con gli occhi, si potrà anche gustare con l'olfatto, ascoltare con il tatto o vedere con le orecchie? È questo il concetto della sinestesia e cioè dell'interazione tra le varie percezioni. Parola difficile e certamente sconosciuta a mio nonno che pure talvolta pretendeva di interpretarne il significato. Se noi nipoti le avevamo dato troppo da fare, mia nonna, di solito molto attenta in cucina, qualche volta era costretta ad "arronzare" nella preparazione del pranzo. Quando portava in tavola la zuppiera fumante, mio nonno con uno

sguardo ne pretendeva l'ispezione. La sua faccia arguta se ne ritirava con una smorfia. Allora mia nonna gli chiedeva: "Ebbene cosa c'è che non va in questa pastasciutta?"

"È insipida". Rispondeva mio nonno con voce ferma e grave.

"Ma come puoi dirlo se non l'hai ancora assaggiata?"

"Si vede".

In effetti poi era così. Il sugo blando, non abbastanza rapreso, appariva pallido rivelando così anche il suo scarso sapore. Nello stesso modo mio nonno al solo sguardo scopriva quando la pasta era scotta. In cucina non aveva bisogno di assaggiare gli spaghetti, gli bastava al tatto controllarne la cottura mercé il contatto col forchettone.

E che dire dell'olfatto? La vista, l'olfatto e solo per ultimo il palato: ecco la trinità del gusto e la sua misura nel gesto del *sommelier*.

Il colore, il profumo e solo alla fine il sapore. Nessuna delle tre qualità è meno importante, anzi occorre evitare che l'ultima prenda il sopravvento. Ricordo nelle cantine dei castelli i vignaroli sputare il vino dopo averne con mossa circolare del capo permeato il palato. Proprio perchè il gusto non fosse preponderante e perchè all'intenditore basta un velo per impressionare le papille.

Quanto all'olfatto, esso è importantissimo per integrare il gusto. Anzi secondo recenti studi, l'olfatto sarebbe addirittura il progetto primordiale del cervello. Questo, un naso superevoluto.

L'odore non è localizzabile in un punto preciso dello spazio, esso muta nel tempo, lo si sente prima di vedere o senza vedere la fonte. L'olfatto dunque è presentimento del futuro, tensione verso l'ignoto; esso stimola l'intelligenza e lo spirito d'avventura.

Ma a noialtri più che l'avventura d'un viaggio verso l'ignoto, basta che il futuro (o meglio il futuro) consista in un bel piatto di maccheroni che abbiamo presentito aspettando in sala da pranzo. E che, dopo il breve viaggio dalla cucina, avute una soddisfacente conferma visiva, possiamo finalmente avere anche dal gusto il conforto della sua fragrante concretezza.

Fino alla seconda guerra mondiale ed anche più tardi, almeno per un decennio, le campagne umbre erano molto popolate. Vigeva la mezzadria ed i coloni abitavano sul fondo, nella casa più o meno vasta, con l'aia, l'orto, il forno per il pane e il pozzo. Andando in giro per la piana del Chiani o per le coste che le fanno da cornice, ogni poche centinaia di metri t'imbattevi in una casa colonica, con le galline razzolanti, il bambino che portava « a pastura » i « billi » e cioè i tacchini, mentre la massaia stendeva i panni lavati ad asciugare e l'uomo staccava i buoi dal carro e li riconduceva nella stalla.

A luglio si trebbiava il grano, frutto della cultura più diffusa. Vigeva l'antichissima consuetudine dello « scambio di manodopera ». Quando arrivava lenta la macchina trebbiatrici, con la sua brava scala per la paglia, sull'aia affluivano i vicini. Ben presto la macchina, affiancata alla « meta » sui cui stavano accumulate le « gregne » e cioè i covoni di grano, cominciava sbuffando il suo lavoro; l'imboccatore in alto serviva destramente nella tramoggia le gregne che due uomini, vicino a lui liberavano con il falcetto dai legacci ed altri, con i forconi, lanciavano dalla meta sulla macchina. Un gruppo radunava la paglia formando il pagliaio con abilità attorno al palo conosciuto come « mitule » e coronato da una vecchia panata di coccio; altri ancora raccoglievano la « pula » e cioè la parte più minuta della paglia che si conservava separatamente e che, se c'era vento, veniva alzata in turbini appiccicandosi sgradevolmente alla pelle sudata. Altri ancora raccoglievano i bigonzi di grano di sotto la bocca della macchina e lo misuravano a « staia », con un vaso che appunto segnava quell'unità di volume, corrispondente, in grano tenero, a circa trenta chili. Lo mettevano in sacchi di canapa grezza, due staia per sacco; ma il « sacco » ve-

ro e proprio era un'unità di misura anch'essa, corrispondente a quattro staia; per giocare con le parole ci volevano due sacchi per fare un sacco...

All'imbrunire il lavoro cessava e s'andava a cena. Grandi tavolate nell'aia sotto al « capanno » degli attrezzi, sgomberato per la bisogna. Il caldo se n'era andato, t'eri lavato col secchio dell'acqua attinto al pozzo e il pizzicorino dell'impasto di sudore, polvere, pula non lo sentivi più. Le donne correivano su e giù per le tavole, portando le vivande calde e il vino e il pane. Poi si chiacchierava e qualcuno cantava « la pastora ». Verso le undici si andava a dormire: i più vicini a casa loro, alcuni nel granaio, o sotto il capanno; a turno qualcuno passava la notte sdraiato sulla fila dei sacchi del grano allineati sull'aia. Non ci si dormiva poi male o forse era la gioventù.

Del resto non c'era molto tempo per dormire. Alle quattro, più o meno, ti svegliava il primo singhiozzo della trebbia che tentavano di mettere in moto. Dopo qualche tentativo essa era pronta a ricevere il grano. Tutti s'erano alzati, stropicciandosi gli occhi ed i vicini cominciavano ad affluire. E prima assai delle cinque il lavoro era ripreso a tutto regime. Le gregne sparivano nell'imboccatura, la scala portava su la paglia e il grano si riversava nel bigoncio. Fra poco il sole sarebbe stato alto e avrebbe cominciato a far caldo di nuovo. Verso le sette e mezzo una breve sosta. Le donne passavano vicino agli uomini affaccendati portando ciascuna un canestro pieno di biscotti fatti in casa, un bicchiere e un fiasco di vino foderato di vimini. Il lavoro rallentava quel tanto che bastava per mandar giù un biscotto e un bicchiere di vino: e riprendeva a pieno regime.

Alle dieci, invece, la sosta era assai più lunga perchè s'andava a pranzo. Sì, a pranzo, perchè usava la tradizionale denominazione italiana, colazione il primo pasto, pranzo il secondo e cena il terzo: quella tradizione tanto snaturata oggi che a star dietro ai nuovi costumi, come qualcuno ha osservato, Cristo avrebbe celebrato l'ultimo Pranzo e non l'ultima Cena.

Ora, questo pranzo d'ora così insolita anche per le usanze umbre era il culmine della trebbiatura-cerimoniale, le donne in cucina s'erano sbizzarrite e potevi assaggiare tutte le specialità della regione.

L'ordine delle portate era alquanto inconsueto. Si cominciava infatti con l'agnello arrosto. Non pensate all'abbacchio romanesco di pochi chili; era una bestia d'almeno dieci, dodici chili, mantenuta in vita ed allevata apposta per la più grande festa rustica dell'anno. C'era anche una vecchia querelle sindacale concedenti — mezzadri, a proposito di questo agnello, che i secondi volevano fosse allevato a spese comuni. Ricordo che in una delle prime manifestazioni sindacali dopo la liberazione, un folto gruppo di contadini cantava l'inno dei lavoratori. « Quei signori sfruttatori — cian rubato il nostro pane — cian promesso — la dimane — la diman ci aspetta ancor... » Povero Turati o chi per lui! Io percepì chiaramente che i nostri non cantavano « la dimane » ma « l'animale ». Alla fine del comizio, mentre i manifestanti si scioglievano, rincorsi uno dei miei coloni. « Buona sera: scusate, mi sbaglio o il canto dice "l'animale"? E che animale è? » « Sor Umbè, mi rispose lui serio, è l'agnello di trebbiatura ».

L'agnello arrosto, splendido nel mio ricordo era dunque il primo piatto e non solo nell'ordine. Finito quello ecco il brodo con la pastina. Non sono un minestraro, ma quello lo mangiavo di gran voglia, specialmente poi quando invece della pastina era fatto con la stracciatella.

Terza « entrée » l'umido, con un sugo denso, saporitissimo dove regnava il sedano; secondo un'usanza che credo sia comune, come altre, alla Toscana. Sfido io: era lo stesso sugo che condivideva la quarta portata, la pastasciutta. Per lo più a trebbiatura non usavano i tagliolini fatti in casa, ma i rigatoni: forse si considerava la pasta di fabbricazione industriale una « gourmandise » da riservare eccezionalmente per la ricorrenza. Forse arrivava un po' scotta, ma con quel sugo la mandavi giù ingordamente, come se non avessi avuto dentro già due piatti di carne.

E si concludeva con il fritto. Pollo fritto, agnello fritto, coniglio fritto e patate e zucchine... Un fritto come non ne ho più mangiati.

Il tutto accompagnato dal pane senza sale, cotto nel forno di casa e annaffiato dal solito vino rosso, non certo un gran vino, ché allora in Umbria non avevano imparato a farne di buono.

Dopo un paio d'ore ci si levava di tavola per finire il lavoro. In un grande podere il capo famiglia stava con l'occhio attento a contare i sacchi. Perché quand'era sicuro d'aver superato i cento quintali s'avvicinava alla macchina, afferrava la leva e giù, a tutta sirena, a comunicare il proprio orgoglio a tutta la vallata.

E presto la macchina finiva il lavoro e si preparava a partire per il più vicino podere, nel giro prestabilito, mentre un gruppo d'uomini rassettava l'aia con le galline fra i piedi venute a gozzovigliare fra i tanti chicchi caduti nell'erba. La macchina s'avviava con alcuni contadini dietro, il forcone in spalla. Anche per quest'anno la festa della fatica era terminata e sentivi di nuovo il maiale chiamare dallo stalletto con il suo sordo grugnito.

Oggi, forse perchè viviamo in megalopoli, dove le distanze fanno dimenticare amicizie e parentele, dove i rapporti umani vengono affidati al telefono (quando funziona o trovi « libero ») o forse perchè ognuno di noi è preso dalle mille cose che si vorrebbero fare contemporaneamente e convulsamente (e non si riesce a portarle a compimento con conseguente stato d'ansia, di frustrazione e di insoddisfazione), la pratica del convivio con parenti ed amici è caduta in disuso.

Ai suoi tempi Orazio diceva: « Gli affari che con più facilità si riesce a portare a buon fine sono quelli che si trattano a tavola »; quasi sicuramente per questa considerazione oggi si sta tornando con le cosiddette « colazioni o pranzi di lavoro », alla rivalutazione dei contatti umani.

È invalso anche l'uso di invitare parenti e amici, ma al ristorante (orrore!) adducendo, come giustificazione, il fatto che la casa non si presta o non c'è più personale di servizio. Mio nonno avrebbe sentenziato: balle!

A parer mio, manca invece la volontà di fare certe cose sia perchè non si è più adusi a stare davanti ai fornelli, sia perchè non si sente più il bisogno o non c'è più soddisfazione nel ricevere un elogio per la riuscita di un primo piatto o di una pietanza.

Senza parlare, poi, di quello che accadrà quando ci nutriremo — anzi, ringraziando Dio per essere passati a miglior vita — si nutriranno con le « pillole » come, d'altra parte, già fanno gli astronauti; la pasta al dente o scotta non avrà più significato, non si gusteranno più i sapori se non attraverso additivi chimici, non si godrà più, che è puro godimento, per un bel piatto sapido e coloratissimo di spaghetti al dente con pomodoro fresco e basilico.

Bando, comunque, a queste quasi future tristezze; d'altra parte tutto ciò si giustifica con la evoluzione dei tempi, la

stessa evoluzione che faceva dire a mia nonna: « A ragazzi, annateme a chiamà 'na "botticella" (carrozza) che devo andare dar "callista" »; mia madre diceva: « Fateme sbrigà che ci'ò appuntamento cor "piedichiure" (alla francese) »; oggi per la cura dei piedi si va dal « podologo ».

Ricordo, ai tempi di mia nonna, o finché è vissuta mia madre, che ogni pretesto era buono per organizzare un bel pranzo: una qualsiasi ricorrenza, un onomastico, una partenza per il « soldato », una promozione e così via; anche la stessa domenica serviva a riunire parenti ed amici per vivere insieme, intorno ad una tavola imbandita, tutti i fatti belli o brutti che capitavano.

Per poter stare insieme e rinnovare le amicizie, i meno abbienti preparavano i loro cibi a casa e poi andavano a consumarli occupando, specie d'estate, i tavoli delle osterie dove si vendeva solo vino, dando così vita alla famosa stirpe dei « fagottari ».

E lì erano piatti di frittata con le « cucuzze » o con le cipolle, patate in umido con il lesso, insalata di pomodori, lattuga e basilico o insalata di puntarelle con il pesto, ed anche, specialmente se l'osteria era sotto casa, capaci fondine piene di spaghetti o bucatini alla amatriciana e, talvolta, di rigatoni con la « pajata ». E giù litri e litri di fresco Frascati. Ricordo invece che il 13 maggio, S. Emma, ricorrendo l'onomastico della nonna materna, cuoca eccellente, veniva preparato un pranzo per oltre trenta persone (soltanto noi di famiglia eravamo sedici) così composto: si iniziava con l'antipasto misto di prosciutto di montagna (veniva prodotto a Norcia, o ad Agriano, ben stagionato e profumato, e non aveva nulla, ma proprio nulla, a che vedere con quelli, oggi tra i più celebrati e pubblicizzati, di questa o quella marca o di questa o quella zona di produzione, quasi sempre umidicci, con il sapore salato dal taglio a macchina che « cuoce » la superficie delle fette conferendo loro, dopo poco tempo, un sapore « strano »), salame di Fabriano o corallina di Norcia o mortadella romana (altra specialità romana di quei tempi), le famose mortadelline di Campotosto (chiamate a Ro-

ma ... « giocattoli »... de mulo, per la loro dimensione e per la loro forma oblunga) costituite da piccoli insaccati di carne molto magra di maiale tritata finemente e portata a lenta maturazione e giusta stagionatura a Campotosto — paesino di fiaba nei pressi di Amatrice a millequattrocentometri di altitudine — carne ammorbidita da un solo tocchetto di grasso di prosciutto inserito al centro dell'insaccato, così che quando questi superbi e squisiti prodotti venivano affettati — e le fette dovevano essere di adeguato spessore « pe' affonnacce er dente » — si vedeva nel mezzo di ciascuna fetta un piccolo nucleo di grasso roseo e profumato.

Oggi quelle mortadelline artigianali non si trovano quasi più in commercio, sostituite, da qualche tempo, da prodotti industriali fatti a Parma o a Verona, che somigliano a quelle autentiche come gli angeli di Melozzo da Forlì ai diavoli di Dorè.

C'era poi, per completare l'antipasto, il classico burro e alici, le olive, la giardiniera, i carciofini e i funghi sott'olio e i peperoncini e i cetrolini sott'aceto.

In verità questo tipo di apertura di pranzo non era una vera e propria consuetudine romana; ma mia nonna era sempre timorosa che il pasto non fosse sufficiente.

Infatti, secondo le usanze romane, di norma si servivano gli « stuzzichini »: piccole fantasie o « svogliature » necessarie per « stuzzicare » l'appetito e per gustare il vino come aperitivo, lo stesso vino da bere durante il pranzo.

Si presentavano quindi piccoli crostini con provatura e alici o prosciutto, piccoli supplì di riso, crocchette di pollo, piccoli rombi di frittate ai vari gusti e zucchini e melanzane marinate.

Secondo le usanze di casa, iniziava allora il pranzo vero e proprio: stracciatella alla romana in brodo di manzo, gallina e cappone; subito dopo veniva servito, ben caldo, il bollito con contorno di fagiolini all'olio e limone o cicorietta di campo con olio e aceto, oppure cicoria lessata e ripassata in padella con olio, aglio e peperoncino.

Poi venivano servite le fettuccine all'uovo, fatte in casa, con

sugo di manzo, regaglie di pollo e funghi; quindi umido di manzo garofolato con contorno di funghi porcini trifolati e pisellini al prosciutto, cipollina e burro; e ancora, pesce arrosto (cefalo, sarago e scampi) o bollito (spigola) con contorno di patatine bollite condite con olio, aceto, sale, pepe e prezzemolo tritatissimo; e non basta.

C'era poi, servito molto caldo, il fritto dorato alla romana dove figurava, in primo luogo, la classica « bracioletta » d'abbacchio « col manico » panata e, ben croccanti, cervelli, anmelle e schienali d'abbacchio, crocchettine di pollo e di patate, carciofi a spicchi, zucchini, funghi ovoli, ricotta, fegato di abbacchio, crema frita, ecc.

Seguiva ancora l'arrosto misto di capretto, girello di vitello, pollo e arista di maiale con contorno di patate al forno e insalata di puntarelle in salsa d'aglio, alici, olio, aceto, sale e pepe.

Si chiudeva, finalmente, con formaggi vari — di preferenza con una « mollica » di parmigiano o pecorino con la lacrima — fragoline di Nemi con succo di limone o con panna e, in ultimo, con la classica zuppa inglese.

Non mancava quindi la « bottija », cioè lo spumante naturale dei Castelli Romani, costituito dal famoso ed ormai quasi introvabile « Cannellino » di Marino.

Infine, caffè e « ammazzacaffè »; cioè cognac, fernet, grappa, lo Strega, il Ramazzotti, l'Elior Branca e i classici liquori digestivi quali la Coca Buton, il Centerbe, l'Arquebuse e l'Amaro Genziana Rosati.

Va ricordato che questo notevole numero di portate si ritrova anche nei più classici pranzi della « Vigija » di Natale (però tutti di magro), dei giorni di Natale e Capodanno, di Pasqua e delle altre feste « ricordatore ».

Forse queste usanze romane discendono dai famosi pranzi luculliani o, ancora, da quelli più sontuosi di Lucio Vero che, con Marco Aurelio, divise l'impero del mondo allora conosciuto. Si narra, al proposito, che un giorno Lucio, veramente molto amante della buona tavola, a soli dodici invitati offrì un banchetto che gli costò soltanto dodici milioni delle nostre, seppur svalutate, lirette. Prosit.

Se be' co mico a pranzu 'na matina,
T'oglio fà 'nu pastu realatu,
De rompete 'na cossa ajo pensatu,
E tiratte lu collu... a 'na allina.

C'aerai lu tuu grugnu 'n gelatina
Co lu tuu pepe sopra ben pistatu;
Lu teu fecatu frittù 'nfarinatu,
E la tea trippa cotta ... de accina.

C'aerai quaglie lommarde a tuttu pastu,
Inu de mo fa l'anno e pa' muffittu
Da sfamà tre compagni e lu remastu.

Te pare pocu? Che ce reò l'aglittu?
Oh! Me s'era scordatu l'antipastu,
C'aerai li te' testicoli 'n quazzittu.

(DIALETTO REATINO) Se vieni con me a pranzo una mattina, / ti voglio fare un pasto regalato: / di romperti una coscia ho pensato, / e tirarti il collo ... a una gallina. // Ci avrai il tuo grugno in gelatina / con il tuo pepe sopra ben pestato; / il tuo fegato fritto infarinato, / e la tua trippa cotta ... di vaccina. // Avrai quaglie lombarde [di sterco] a tutto pasto, / vino di un anno e pane muffetto, / da sfamare tre compagni e l'avanzo [e oltre]. // Ti pare poco? Che ci riuoi l'aglietto? / Oh! Avevo dimenticato l'antipasto, / avrai i tuoi testicoli in quazzetto.

Loreto Mattei (Rieti 1622-1705). Di nobile famiglia si sposò giovanissimo ed ebbe numerosa prole. Fu molto attivo nella vita politica della sua città ricoprendo cariche di notevole prestigio (Podestà e Pretore, Gonfaloniere). Alla morte della moglie (1661) prese i voti ecclesiastici divenendo dopo pochi anni Esaminatore Sinodale e Primo Deputato del Seminario reatino. Tra le opere più importanti ricordiamo *Salusta Toscano* (Macerata, Zenobi, 1671); *Metamorfosi lirica di Horatio parafrasato e moralizzato* (Rieti, Mancini, 1679); *Hinnodia sacra* (Bologna, Longhi, 1689); *Teorica del verso volgare e pratica di retta pronuntia* (Venezia, Albrizzi, 1695). Poco conosciuti e di notevole rilevanza i Sonetti in dialetto reatino pubblicati per la prima volta nel 1829. Interessante per la storia di Rieti una sua opera ancora in larga parte inedita intitolata *Erario Reatino*. Per una bibliografia aggiornata rinvio al mio « Momenti della poetica moderato-barocca: Loreto Mattei poeta e antiquario » in *I testi e la scrittura. Studi di letteratura italiana*, Roma, Bulzoni, 1990, pp. 143-257. (Gianfranco Formichetti).

Buio. Un buio illimitato e senza confini di tempo e di spazio, un buio perenne che si estendeva dovunque, privo d'inizio e di termine, e perciò senza alcuna dimensione percettibile, simile ad un lenzuolo cui sia stato tolto lo spessore, e nel quale qualsiasi cosa possa muoversi con l'impressione della libertà, però contestualmente legata, o meglio, allacciata ad una rete immobile. Il buio come collante per fissare l'eternità all'infinito. Questa era la sensazione nuova e primordiale dopo un incommensurabile tempo avulso da quantificazioni di sorta. Ricordava. I ricordi sopravvenivano ad ondate, sedimentandosi disordinatamente gli uni sugli altri, con andamento del tutto irrazionale. Rammentava un tempo lontano, passato a viaggiare, con obiettivi ed incarichi precisi e definiti; gli pareva perfino di risentire le voci dei compagni, i saluti della partenza, i rumori del distacco graduale dalla terraferma ed il conseguente dondolio dello scafo. Rivedeva ora distintamente gli ambienti di lavoro, la loro caratteristica disposizione telescopica, la sala di comando con le apparecchiature di controllo e la grande barra del timone che imprimeva una rotta sempre più lontana e misteriosa. L'urto era avvenuto nelle ore dedicate al riposo, quando il pilota automatico conduceva il veicolo su percorsi già selezionati, immerso nel sonno e privo anche degli ormai inutili turni di guardia. L'uomo era passato quasi inavvertitamente dai sogni ad un torpore innaturale, inframmezzato da brevi risvegli privi di riscontri reali, vissuti al buio e nel buio, senza cognizione dell'inizio e della fine di quello che, ormai perfettamente cosciente, gli appariva sempre più come un incubo. Dov'era? Non ne aveva assolutamente idea, il sonno non gli aveva consentito di cercare punti di riferimento, non udiva rumori, nè voci di altri viaggiatori; si immaginò allora d'essere rimasto solo in un universo indefinibile e sconosciuto.

sciuto, lontano da rotte frequentate e dal resto dell'umanità che supponeva già postasi alla ricerca del veicolo scomparso repentinamente dagli schermi di controllo. Ma questo pensiero non lo rassicurò: si vide sì naufrago (e perciò, in ogni caso, ancor vivo), ma sopravvissuto a se stesso e abbandonato senza possibilità di ritorno. Allora conobbe un'indicibile disperazione; all'improvviso pensò alle poche cose rimastegli nelle tasche e fu subitaneamente colto dal timore di averle perse, si sentiva le dita bloccate, quasi che tra il cervello che dava l'ordine e le braccia impegnate ad eseguirlo vi fosse un ostacolo insormontabile, un blocco di paura paralizzante che gl'impedisce di accertare cosa gli fosse rimasto addosso e la sua eventuale utilità. Tenne perciò le mani immobili e le braccia avvicinate ai fianchi, o almeno, pensò d'assumere tale posizione, perchè il nulla che continuava a circondarlo gli impediva di percepire e di percepirsi. Cercò nei ricordi delle immagini che avessero un minimo potere rassicurante, ed inopinatamente, dalla memoria balzò vivido il ricordo d'un paese di mare, con il suono della risacca, il tramestio del vento attraverso gli arbusti che delimitavano spiagge ed orti, e, da questi, l'inebriante profumo del basilico, il colore squillante delle sue foglie e la fragranza dei rametti appena colti. Ricordando la precarietà attuale, si diede silenziosamente dello sciocco per aver lasciato che la mente, incontrollata, divagasse, poi, invece, tornò volontariamente su quel ricordo e quasi gli parve che una volontà estranea lo aiutasse nel rammentare, nel raccogliere da un passato lontano nel tempo e nello spazio le sensazioni più profonde e sconosciute e le trasformasse in una specie di approdo cerebrale, ove fare naufragio (questa volta deliberatamente), dopo averne sopportato uno fisico. Perseverò quindi sui sentieri della memoria, sempre condotto e sostenuto da quell'incredibile aroma, e presto si vide dinnanzi un muro imbiancato di calce abbagliante, un cancello spalancato sotto un cielo intensamente azzurro. Oltre quella soglia si scorgevano una masseria dalle persiane verdi, un portico per gli attrezzi, alcuni panni colorati mossi dalla brez-

za ed un capanno di frasche. Sgomento, l'uomo riconobbe i luoghi della propria infanzia ed ebbe paura, paura d'essere giunto illogicamente in un posto ormai inesistente, paritorito dall'attuale solitudine e dall'angoscia che ne derivava. Ma poi gli sembrò d'esser sollevato dall'affanno, tantochè il buio che prima l'avvolgeva pareva progressivamente diradersi, mutandosi in tinte piene e decise, ben delimitate da oggetti e scenari a lui noti. Sopra tutto continuava ad aleggiare quell'ostinato profumo di basilico, prologo conosciuto di altri più consistenti sentori. Sulla porta del capanno apparve una donna, intenta a tagliuzzar cipolle e pomodori ed a preparare la base d'un sugo di carne, diligente nello scegliere il sedano più appropriato, ed a seguirne poi la cottura, aggiungendo con cadenze sempre più ritmate dall'avvampare della fiamma vino bianco e piccole ciotole d'acqua. L'uomo s'incantò a guardarla, respirando rumorosamente per saturare corpo e mente con quelle immagini perfette e non si sentì più disperato: fu felice, e la felicità gli dilagò dentro come un fiume in piena, travolgendo i sempre più deboli argini che la sua razionalità gli imponeva stancamente di erigere, fu felice d'aver riconosciuto, dopo l'ansia dell'arrivo, l'approdo d'un lungo viaggio alla ricerca d'un mondo migliore di quello di partenza, ormai sconvolto da violenze senza fine. Fu felice perchè tutto intorno a lui rispecchiava immagini della memoria e sentimenti dolci e sereni, e seppe d'essere ormai fuori dalla caverna, perchè alle scabre rocce del pavimento ove s'era strusciato nel primo dormiveglia, era seguito un folto tappeto d'erba, anch'essa profumata, invitante ed accogliente. La donna sull'uscio gli lanciò un richiamo, mostrandogli il cibo ormai cotto e l'orcio del vino; l'uomo le rispose agitando le braccia e correndo a perdifiatogliù per la collina. Affamato, assaporò con ingordigia la pasta che s'insaporiva adagio nel sugo e bevve una lunga sorsata di vino, riconoscendo il gusto leggermente acidulo delle vigne della propria terra. Satollo, chiuse gli occhi, ed un torpore leggero gli salì lentamente dai polpacci al torace, quasi immergendolo in un'ambrosia inebriante che toglie-

va il respiro e cacciava dalla mente ogni forma concreta di ragionamento, allora e per sempre.

* * *

Duecento anni più tardi, una spedizione terrestre raggiunse il pianeta per iniziarne l'esplorazione e lo sfruttamento, e vennero avviati alcuni scavi sulla cima del monte più alto, ma subito le macchine interruppero il loro lavoro automatico: agli attoniti astronauti accorsi apparve un incavo nella roccia, simile ad un bozzolo di farfalla. Al suo interno si indovinava una figura umana in posizione fetale. L'uomo teneva le braccia avvinte al torace, come se avesse voluto stringere a sè e proteggere qualcosa di particolarmente caro e prezioso: quando, delicatamente, quell'abbraccio venne sciolto, si vide che l'incavo delle dita raccoglieva alcune manciate di terra, e da questa continuava a germogliare una piccola pianta dalle foglie verde intenso e dall'acuto profumo.

Mario Mazzantini

BETTOLIERE IL SIGNORE

Bettoliere il Signore
fallo mangiare gratis.
Ad occhio e croce
se ne porta
dietro mille
a pagamento.
Disse di no,
non lo faceva mai.
Il conto dei seguaci
era sbagliato
in molto meno:
gliene portò tremila.
Gli corse dietro
la sera per la cena,
gli disse tu non paghi.
Senza nessun orgoglio,
col sorriso più largo
l'Eterno si sedette
felice come un papa
del premiuccio,
mangiò da vera crapula
finendo con l'amaro
senza pudore
e i biscottini secchi.

"Señor, quiere botana?". L'offerta insinuante, proposta in presenza di mia moglie dal cerimonioso cameriere del ristorante di Città del Messico, dove eravamo appena arrivati dopo un viaggio estenuante, mi lasciò di stucco.

Mia moglie si agitò sulla sedia e mi lanciò, di traverso, un'occhiata fulminante come a voler dire: "In che ambiente mi hai portato?".

Perplesso e imbarazzato risposi: "No, gracias" non sapendo ciò che mi perdeva. Infatti avrei appreso, in seguito, che le "botanas" non hanno niente a che vedere con le malinconiche passeggiatrici di marciapiedi notturni, ma sono una svariata, fantasmagorica serie di leccornie che in Messico si consumano con gli aperitivi, prima dei pasti principali.

"Botanear", in messicano, vuol dire appunto consumare questi stuzzichini inaffiandoli con bibite di differente livello alcolico, inventate dalla fantasia gastronomica dei tropici. In realtà la "botaneada" è qualcosa che va ben al di là delle nostre mandorline o noccioline salate per guarnire un Martini. È un cerimoniale solenne, presente nelle umili capanne dei peones come nelle ville di stile hollywoodiano dei più esclusivi e raffinati quartieri residenziali, e il cui contenuto è limitato soltanto dalla fantasia dell'anfitrione.

Nell'ipotesi più banale vi appaiono i salatini ben noti ormai anche al nostro consumismo europeo, o fiocchi di sedano fresco, bastoncini di carote, o di "jicama" salata (un tubero acquoso, molto simile alle nostre barbabietole). Ma vi compaiono anche autentici "piatti", impensabili per il tran tran delle nostre abitudini monotone di "primo", "secondo con contorno" e, per i più esigenti, "gran piatto di formaggi".

Un'autentica sciccheria gastronomica, ad esempio, è il "ceviche", realizzato con un tritato di "huachinago" (un pesce che ricorda il nostro dentice) o di "liza" (il nostrano cefalo)

crudo, affogato in una salsetta di limone, carote, "hitomate" (una particolare varietà di pomodoro verde), cipolla, sale e l'immancabile peperoncino. Viene servito in piccoli piattini e consumato con le "tostadas", le tortille di mais fritte, rotonde o tagliate a triangolini per agevolare il prelievo dal piatto.

O le "burritas", minitortille ripiene di formaggio fresco e poste sulla piastra alla brace, finché il ripieno diventi filante. O le "molletes", minuscoli, soffici panini tagliati a metà, riempiti di una crema di fagioli e formaggio e abbrustoliti sulla piastra. E, in ogni caso, una serie di vasetti a corredo, con le classiche salsette che fanno da intingolo: il "guajamole", una squisitezza ottenuta schiacciando con la forchetta la polpa di "aguacate" (che noi, chissà perché, chiamiamo avocado) e condendo con pomodoro, cipolline fresche e peperoncino finissimamente tritati, un filo d'olio e un pizzico di sale; il burro all'aglio o alla cipolla; la "salsa mole", ottenuta mescolando peperoncini rossi e verdi essiccati al sole, arachidi, mandorle e cacao, il tutto tritato finemente nel mortaio di pietra e messo a cuocere in acqua bollente con lieve aggiunta di latte appena acido, fino ad ottenere una salsa densa e cremosa.

Tocchetti di formaggio caprino salato e di "chicharrones" (cotenna di maiale frita, fino a renderla croccante) contribuiscono a completare l'ampio ventaglio degli antipasti che formano la "botaneada".

Tutto o parte di ciò, sorvegliando un "tequila margarita" (ottenuto frullando il classico distillato messicano di una particolare qualità di agave, con del ghiaccio e succo di limone) servito in bicchieri ghiacciati fino alla brina e orlati di sale; o una "cuba-cuba" (due terzi di cocacola ghiacciata, un terzo di rum bianco e un po' di limone, on the rocks), o una "fresca" (due terzi di cocacola fredda, un terzo di brandy o di "aguardiente" commercializzata col nome di Blanco Madeiro). Mentre l'immancabile sottofondo musicale, sempre presente nell'ora dei pasti (il classico, languido trio di chitarre o nelle più rumorose e festaiole occasioni, il complesso "ma-

riachis"), coniugando le esigenze dello stomaco con quelle dello spirito, sul prato verde all'orlo di una piscina o all'ombra fresca di una "palapa" (un'ampia tettoia di derivazione polinesiana, costruita con foglie di banani e rami di palma intrecciati) aggiunge un pizzico di condimento in più e rende più sognante l'atmosfera che circonda una ... "botana" messicana.

Iolanda Narciso

L'ALLESSE

Se metteva 'o puntone
'e 'nu vico d'a Sanità
'na vecchia ca venneva
l'allesse vullente.
A faccia soia m'a songo scurdata,
se n'è fuiuta 'a dint'a mente,
ma m'è rummanuto l'addore
e 'o sapore e chelle castagnelle.
Io tenevo sei anne,
passavo ogni ghiuorno
pe' ghi a scola,
'o mantesino niro
e 'o fiocco verde
dint'e capille,
'a manella fredda fredda
'nzerrata dint'e dete
calde e sicure 'e mamma,
e me fermavo
vicino a chillo puosto.
Mamma cercava 'e denare
e 'a vecchia appriparava 'o cartoccio.
Me cunzignava 'o cuoppo allesse.
Comme adduravano e comm'erano vullente!
Tennere e sfarinose
sotto a chella pellecchiella
ca se staccava cu doie dete.
M'e sento sotto 'o palatano
cu chell'addore d'annese e lauro,
nu poco poco salate.
Maie cchiù l'aggio pruvate
accussì sapurite!
Forse songo pe' me

'a stessa cosa,
'o ricordo e 'o bene
ca mamma me mustrava,
quanno l'allesse m'accattava.

Dialetto di Napoli.



Luigi Olivero
CITA LAUDA DÈL PAN

Amprend a sparti 'l pan con le toe man.
Tóclo mai con la lama d'un cotel.
El pan l'é sant, l'é benedet dal Cel.
Rómplo adasiòt coma ch'a fa 'l paisan.
E scotlo a schërziné. L'ha 'l ritornel
'd nē spì bëschi da l'ala d'un osel.

DIALETTO PIEMONTESE

PICCOLA LODE DEL PANE — Apprendi a spartire il pane con le mani. / Non lo toccare mai con una lama di coltello. / Il pane è santo, è benedetto dal Cielo. / Rompilo lentamente come fa il contadino. / E ascolta lo scricchiolare. Ha il ritornello / d'una spiga sfiorata dall'ala di un uccello.

La mangio solo una volta l'anno, e così finisco col capire come il tempo scorre inesorabile e come da quando sentii quel sapore già sono passati dodici mesi...

Non potrebbe però essere diversamente perchè, materialmente, non posso disporre che per una volta soltanto dello scarso e principale ingrediente di questo così speciale "piatto annuale".

Si tratta soltanto di una semplice frittata fatta con certe erbe spontanee che odorano vagamente di aglio e che mi hanno detto chiamarsi "erba cipollina", ma sul cui nome esatto non sono disposto a scommettere un franco.

È solo una frittata, ma, per me, ha un significato particolare. Quando già si è in primavera e la stagione si trova nel suo stato di rara perfezione e supremo equilibrio di temperatura piacevolmente mite, allora io so che è giunto il momento di scendere in giardino e di osservare il terreno con più attenzione del solito.

La mia erbetta, proprio come han fatto qualche mese prima le primule, spunta fuori qua e là, distinguendosi dalle altre per la sua altezza e spesso, per poter emergere alla luce, scosta di pochi millimetri qualche sassolino.

Cresce per lo più tra la ghiaia e sul terreno erboso, ma si manifesta a volte nelle aiuole di fiori dove non dovrebbe starci.

Io la cerco con cura e la estraggo con gesto sicuro ma non troppo vigoroso per evitare di trovarmi in mano solo qualche filo d'erba tenera profumata d'aglio, ma senza la "sostanza": meglio quindi che il terreno sia stato reso soffice e morbido da una pioggia recente, che inoltre può anche avere giovato alla freschezza della mia piantina.

Se il filo d'erba è particolarmente robusto, so già che sotto terra vi sarà un bell'insieme di bulbetti uniti tra di loro come in un grappolo.

Tra questi piccoli "acini" olezzanti d'aglio selvatico si insinua la terra che è poi complicato togliere del tutto con l'acqua corrente.

In verità non ne trovo mai troppa di questa "verdura", che poi diventerà ancor meno una volta ripulita e lessata, prima di trasformarsi in frittata grazie alla compagnia di uova, sale, parmigiano grattugiato, olio, padella e fuoco.

Raccogliendo con pazienza certolina questa erbetta, mi pare quasi di compiere un rito che mi unisce ogni volta di più al minuscolo fazzoletto di terra che circonda la mia casa, anzi, la casa di mio padre.

Sì, egli per tutta la sua breve vita lavorò intensamente proprio per avere per la sua famiglia questa casa col piccolo giardino e poche piante intorno.

Ma le piante non potè vederle crescere... e neppure i suoi figli. Però la casa, in tanti anni, è cambiata di poco.

Uomo amante della poesia, certamente preferiva i fiori (i ciclamini piantati da lui, sempre rinnovantisi, ci sono ancora) alla rustica prosaicità di una frittata nostrana con selvatiche verdure.

Eppure, quando raccolgo quelle erbe nate spontaneamente quasi rubandosi lo spazio tra la ghiaia, io penso sempre a lui, poichè anche questo, modesto e quasi insignificante, è un dono della "sua" terra, proprio come i frutti di quei rari alberi che egli non vide fiorire e che, anche se non sono "belli da vetrina", per me hanno un sapore unico: quello degli affetti e della famiglia.

Franco Onorati

I SOGNI GASTRONOMICI DI DON MAGNIFICO,
CANTINIERE DI CORTE

(variazioni sulla *Cenerentola* di Rossini)

L'ubiquità dei miti letterari ha del leggendario: provenendo da lontananze che solo gli antropologi e gli etnologi riescono a mettere in luce, essi attraversano culture distanti tra loro in senso sia geografico che temporale, scomparendo e riapparendo, cangianti, ed assumendo via via significati diversi, talora antitetici a quelli originari.

Così è di *Cenerentola*.

La fosca matrice campana, consegnataci da Basile in una delle novelle del suo *Pentamerone*, siglava una vicenda tutt'altro che ilare, con tanto di barbarico rito sacrificale consumato ai danni della matrigna della protagonista; per rammentarci — se lo avessimo dimenticato — che nella primitiva versione quasi tutte le favole grondano di lacrime e di sangue.

Ci pensa per primo Perrault, recuperandola in una delle sue *Histoires ou contes du temps passé*, a rimuovere l'avvio sanguinolento e ad esaltare la componente favolistica nel clima magico e incantevole dei suoi fiabeschi racconti. Cendrillon, inutile dirlo, è una « jeune fille d'une douceur et d'une bonté sans exemple »; c'è anche qui una matrigna di « mauvaise humeur »: ma come a neutralizzarne la persecutoria perfidia, il novellista introduce una madrina buona come una fata gentile e generosa; è lei a scatenare un favoloso armamentario degno delle macchine barocche che l'autore, assiduo della corte di Luigi XIV, aveva spesso sotto gli occhi. Una *citrouille* (= zucca) che si trasforma in carrozza; *souris* (= sorci) trasformati in cavalli da parata; *rats* (= topi) cangiati in cocchieri; *lézardes* (lucertole) mutate in lacchè; fino al tocco di grazia delle pianelle di vetro in cui Cendrillon, trasformata in un'elegante damina, infila i suoi piedi, pronti alla danza.

È ancora Perrault ad imbastire, sul modello di Basile, la storia del ballo a corte, della *pentoufle* perduta da Cendrillon e del lieto fine che vede convolare a nozze non solo la protagonista, ma anche la coppia astiosa delle sorellastre.

Nel passaggio sulle scene del teatro d'opera la trama s'ingentilisce ulteriormente: il melodramma, si sa, è un genere normalizzatore e tendenzialmente reazionario, allestito per un pubblico al quale vanno di traverso i finali tragici.

Il luogo indeterminato in cui era vagamente ambientata la vicenda di Perrault riconquista gli originari connotati italiani; vi provvede per primo tale M. Etienne che licenzia per la musica di Nicolò Isouard un *opéra-féerie* che va in scena a Parigi nel 1810. Ai due francesi dobbiamo anche la scomparsa dalla vicenda della matrigna: secondo una costante che attraversa tutta la storia del melodramma, il personaggio materno è premorto, appartenendo a quel genere tra l'angelicato e l'assunta-in-cielo che lo apparenta al santo-in-paradiso. Il vuoto drammaturgico causato dall'ablazione della madre (o della matrigna) viene ampiamente surrogato dal patrigno, barone di Montefiascone.

La versione operistica francese getta le basi del personaggio del barone, spiantato e ridicolo (« *si je ne suis plus riche, je suis toujours noble, et c'est l'essentiel* ») e inserisce nello svolgimento dell'azione un dettaglio di grande potenzialità comica: la sua nomina cioè a coppiere del Principe, che però in questo primo canovaccio non viene sviluppato.

Tempo pochi anni e il mito, che s'era infranciosato, torna in italiche mani: il rilancio nostrano si deve al principe dei librettisti, Felice Romani, che nella sua *Agatina o la virtù premiata* (Milano, 1814, per la musica di Stefano Pavesi), si attiene fedelmente alla versione francese, salvo insignificanti varianti fra cui va citata la disinvolta collocazione geografica: Ramiro è principe di Salerno, il che non gli impedisce di dividersi, nello stesso giorno, fra la sua corte e il castello del barone, in quel di Montefiascone.

Anche il Romani segnala lo spunto della nomina dello squat-

trinato barone a coppiere di corte: ma l'inciso resta appena accennato.

È finalmente nelle mani del romano Ferretti e del pesarese Rossini che il barone è messo in grado di esprimere la sua potenzialità comica, sino allora latente.

Siamo nel 1817 e l'accoppiata Ferretti/Rossini licenzia per le scene del Teatro Valle un altro capolavoro: *La Cenerentola, o sia la bontà in trionfo*, dopo l'altro capo d'opera, il *Barbiere*, che ha portato al trionfo il musicista e un altro poeta romano (lo Sterbini), pochi mesi prima al teatro Argentina. Al melodramma *buffo* ne segue uno *giocosco* e in entrambi i casi non mancano le figure comiche, che acquistano subito il favore del pubblico, fino a formare dei personaggi-prototipo.

Qui è la figura del barone che intanto, poffarbarocco, riacquista un nome proprio: Don Magnifico, che la malizia dell'esperto Ferretti, sceneggiatore e verseggiatore di prim'ordine, sceglie con romanesco sfottò, in palese contrasto con la miserrima condizione dello spiantato nobile.

Il quale solo nell'opera rossiniana riesce a sprigionare umori esilaranti, affidandosi soprattutto a due tirate che l'inventiva del librettista romano introduce ex-novo rispetto alle precedenti versioni.

La novità è nella tangibile rilevanza dei succhi gastrici dello squattrinato barone: le manie di grandezze l'hanno portato prossimo al fallimento e a scapitarne è tutta l'economia domestica, non escluso l'approvvigionamento dei viveri. Sicché non stupisce che il suo ritrattino acquisti inediti connotati di carattere gastronomico.

Si principia con la nomina: il melenso titolo di « coppiere » qui è rimpiazzato dal più robusto « cantiniere »; appena promosso al rango, Don Magnifico si esibisce nel fulgore del suo nuovo status: compare in scena « con veste ricamata a grappoli d'uva »; è euforico, giacché (ci informa il coro):

...

*trenta botti già gustò
e bevuto ha già per tre*

*e finor non barcollò;
è piaciuto a sua Maestà*

*nominarlo cantinier:
intendente del bicchier
con estesa autorità*

*presidente al vendemmiar,
reggitor dell'evoè;
...*

Così introdotto agli astanti, egli si cimenta subito in compiti propri del suo ruolo, dettando questo bacchico editto:

*Noi Don Magnifico
duca e barone
dell'antichissimo
Montefiascone;
grand'intendente
gran presidente,
con gli altri titoli
con venti et cetera
di nostra propria*

*autorità
riceva l'ordine
chi leggerà:
di più non mescere
per anni quindici
nel vino amabile
d'acqua una gocciola,
alias capietur
et stranguletur
...*

La « grida » sarà affissa in città: assolti i suoi compiti, Don Magnifico può tornare a banchettare:

CORO

*Il pranzo in ordine
andiamo a mettere:
vino a diluvio
si bevverà.*

DON MAGNIFICO

*Premio bellissimo
di scudi sedici
a chi più malaga
si succhierà*

Nella seconda aria il barone sogna a occhi aperti, prefigurandosi quale potrà essere la sistemazione a lui riservata dopo che una delle sue figlie (Clorinda o Tisbe) avrà sposato il Principe. La scena che egli si immagina lo vede assunto al rango di grande elemosiniere: nella sua anticamera una folla di postulanti si accalca per chiedergli la classica, italiana raccomandazione. E, qui sta il bello, è tutta gente che non si presenta, come si dice, a mani vuote.

Ferretti e Rossini gli confezionano un canonico crescendo, affidato ai seguenti, saporiti ottonari:

DON MAGNIFICO ...

<i>Mi risveglio a mezzo giorno:</i>	<i>di memorie e petizioni,</i>
<i>suona appena il campanello,</i>	<i>di galline, di sturioni,</i>
<i>che mi vedo al letto intorno</i>	<i>di bottiglie, di broccati,</i>
<i>suppliechevole drappello:</i>	<i>di candele e marinati,</i>
<i>questo cerca protezione:</i>	<i>di ciambelle e pasticcetti,</i>
<i>quello ha torto e vuol ragione:</i>	<i>di canditi, di confetti,</i>
<i>chi vorrebbe un impieguccio,</i>	<i>di piastroni, di dobloni,</i>
<i>chi una cattedra ed è un ciuc-</i>	<i>di vaniglia e di caffè</i>
<i>[cio,</i>	<i>Basta, basta: non portate:</i>
<i>chi l'appalto della spille,</i>	<i>terminate: ve n'andate?</i>
<i>chi la pesca dell'anguille,</i>	<i>Serro l'uscio a catenaccio:</i>
<i>ed intanto in ogni lato</i>	<i>importuni, seccatori,</i>
<i>sarò zeppo e contornato</i>	<i>fuori, fuori, via da me!</i>

Le cose non andranno esattamente così: il principe impalmerà Angelina (detta Cenerentola); ma la bontà della fanciulla e la magnanimità del sovrano certamente garantiranno a Don Magnifico un posticino a corte: un suocero, un padre di tal fatta potrà ben compiacersi di smistare petizioni e memoriali e di propiziare il favorevole esito: se, beninteso, postulanti e supplicanti terranno in debito conto le esigenze della cantina e della dispensa del barone buongustaio.

Ugo Onorati

LA PRODIGIOSA ZUPPA DEL DOTTOR GIOBBO

Nel secondo volume manoscritto dello storico marchese Girolamo Torquati si ha notizia di un singolare medico condotto vissuto a Marino fra il XVII e il XVIII secolo, tale Giorgio Giobbo, un medico dei poveri, che visse e morì in grande odore di santità, come si usa dire. Della sua vita sappiamo solo quanto è riportato sul "Mercurio Storico Politico" del tempo e cioè che morì nel 1737 e che era fieramente avversato dai suoi colleghi dottori e farmacisti, poichè la sua arte rifuggiva dai rimedi costosi e complicati. Non solo, ma egli continuò a guarire *post mortem* tutti coloro che si raccomandavano a Dio per sua intercessione. Vivendo in una comunità povera e arretrata come quella marchese, smise di comportarsi da dotto, allorchè, avendo consigliato ai parenti di tenere l'ammalato su alti guanciali, il giorno successivo trovò il paziente adagiato su un consistente strato di lardo magro e saporito ma untuoso, che in dialetto così è nominato se proviene dalla guancia del maiale e ventresca se è ricavata dalla pancia.

Forse sfiduciato dai risultati della medicina ufficiale del suo tempo, ovvero cultore *ante litteram* della teoria omeopatica e vegetariana, il suo rimedio era invariabilmente lo stesso: la zuppa di cavoli. Altre volte ordinava all'indisposto di alzarsi e andare alla vigna per farsi una mangiata di fichi, oppure di bere acqua fresca. Visti gli effetti purgativi naturali di tali sistemi e i risultati perlopiù lusinghieri, i degenti guariti lo coprivano di doni in natura, che egli regolarmente distribuiva alle famiglie indigenti. Egli stesso campò un bel numero di anni, misero fra i miseri, con una dieta che più mediterranea non si può, fuorchè il digiuno. La sera che precedette il suo trapasso — racconta lo storico — andò a trovare un suo amico erbivendolo, che teneva la sua quotidiana bancarella in piazza Lepanto, di fronte alla Fontana dei

Mori. Lo pregò di consentirgli di riposare lì quella notte, perchè in procinto di un grande viaggio e di lasciarlo accomodare fra le ceste colme di ortaggi e di frutta, che riempivano di naturali effluvi l'angusto spazio prescelto per passare a miglior vita.

Alieno dalla gottosa pesantezza borghese della carne e dalle raffinatezze culinarie aristocratiche, il caro Giobbo fu medico popolare per convinzione, più che per necessità. Volle mantenersi leggero in vita per ascendere poi più facilmente fra le celesti schiere nell'aldilà.

Se vuoi, anche tu puoi provare la ricetta moderatamente vegetariana dei nostri poveri, ma non sprovveduti antenati. Si prendono quei cavoli scuri, poiché ricchi di ferro, a piccole foglie, intenerite dalle incipienti piogge autunnali, si tagliano a pezzetti e si lessano. Intanto si prepara a parte un sugo, con soffritto di lardo battuto, pomodoro, cipolla e un pizzico di sale e di pepe, o peperoncino, che poi viene passato al colabrodo nella scodella con i cavoletti. Sul fondo del piatto si può adagiare pane raffermo, sopra si cosparge di pecorino romano.

Io la zuppa l'ho già sperimentata da convalescente, come mi avrebbe consigliato il buon Giobbo, e l'ho trovata molto nutriente e nello stesso tempo facilmente digeribile.

Gaetano Pagano

HIC HABITAT FELICITAS

Sull'insegna di un fornaio dell'antica Pompei c'era la scritta "HIC HABITAT FELICITAS", accanto ad un'immagine erotica. Ora, seduto a tavola, sorrido fissando negli occhi Annamaria che, al ritorno dalla nostra escursione, ha preparato in fretta ma con grazia e maestria un piatto di spaghetti, "all'insalata di mare". E penso che la felicità nelle sue varie forme può aver domicilio anche in altri luoghi, dovunque fluttua la vita che nella sua veloce fuga non concede a nessuno d'afferrarla e trattenerla oltre limiti prescritti dagli dei, dalle stelle e dai pianeti.

Ecco una proposta svelta e saporita per la primavera-estate. Ingredienti: pasta (spaghetti), gamberetti (500 gr. per tre persone), pomodorini rossi, rucola, aglio, olio, sale.

Lessare i gamberetti e sgusciarli. Preparare a parte piccoli pomodori rossi, tagliarli in modo da ottenerne molte fettine. Schiacciare lievemente due o tre foglie di rucola con la parte piatta del coltello per romperne la nervatura centrale ed aggiungere ai pomodori, insieme ad uno spicchio di aglio. Salare ed unirvi l'olio. Mescolare, con un cucchiaino di legno, pomodorini affettati, rucola, sale olio ed aglio con i gamberetti mondati e lessati. Far cuocere gli spaghetti, scolarli al dente (poco cotti all'interno) e versarli sull'intingolo. Attenzione: alcuni preferiscono sgusciare i gamberetti, mondarli e lavarli in acqua corrente prima di lessarli. Si tratta di gusti o di abitudini personali, pienamente accettabili. Io, ad esempio, per rafforzare il sapore della vivanda e per renderla, di conseguenza, più gustosa, distribuisco un po' di intingolo sul fondo di ciascun piatto, prima di fare le porzioni. In talune regioni l'espressione popolare "la salsa di San Bernardo" designa scherzosamente la fame, che dà sapore a qualsiasi cibo. Posso garantire che per gustare la vivanda da me indicata, non occorre questo condimento.

Per alcuni è regola bere vino rosso sul primo piatto; ma su questo può andar bene anche un vino bianco fresco e un po' frizzante.

Elio Petrucci

I CORZETTI DO FERRANDO

Duî spellinsigoin de pasta pe-n baxo:
l'amô tagnùo co-e diè.

O tocco!

o piaxeí d'ëse staeti insemme.

Lingua genovese.

I CORZETTI DEL FERRANDO.

Due pizzicotti di pasta per un bacio:
l'amore tenuto con le dita.

Il sugo! il piacere di essere stati assieme.

(Il « corzetto » è antico tipo di pasta genovese, fatta in casa con stampi personalizzati. È passato nella pasta secca con il nome di elichette, per la sua forma a otto).

Art o mastier ch'an tgnussrà mai tramont,
cunsiderà da duca e da marches...
cuss n'hai duvù strulgàr
par stuzzigar la gola di putent?

Féman e mascc, putìn, puvrìt e sgnùri
i vrév impinir panzz, cucunàr stomagh
par 'n atavica fam, un apetit
eredità da l'òman dil cavèran...

L'è 'csì ch'è nat al cuogh!
E, passà i ann, i secul, i milèni,
l'è sempar più difizzil
indvinàr gli esigénzz
di schivlìn mai cuntent,
di « bongustai » ch'i zzérca roba fina,
ch'i vòl l'assag d'ogni specialità.

Fra magnadùr ch'i manda zó anch i sass
a gh'è purtrop chi manca d'apetit
e al cuogh an sa com far. Sbatàr la testa
indova? An cunvien brisa.
Al fa tut quel ch'al pòl. Con esperienza
al prepara al menu.
E s'al n'utién l'efet sperà, pazienza:
'n'altra rizzèta nova al pruvarà...

E finalment al pranss l'è pront.
I'è tutt a tavula.
Silenzzi quas cumplet sol interót
dal tic-tac dil pusad
e dal gian-gian di dent (o dil dantier!)
I'è sudisfat: i's god! Int al final
un ciocaman par ringraziar l'artista...

As rid, as manda zó l'ultim bichier.
La storia l'as ripèt: « ...È stà tut bon!... »
« ...Al cuogh ch' l'è special!... » « ...Còt a pennello!... »
« ...La cusina l'è alziéra... » « As magna ben!... »
« Av salut, ragazzit... a fén dù pass... »
A s'avdén prest e... bona digestion!... »

DIALETTO FERRARESE.

IL CUOCO (*traduzione*). Arte che mai conoscerà declino / stimata assai da duchi e da marchesi. Quali manicaretti escogitare per stimolare il palato dei re? Uomini e donne, bimbi, ricchi e poveri / amano rimpinzarsi, empire stomaci, per l'atavica fame, l'appetito / eredità dei nonni cavernicoli. E fu inventato il cuoco. / Trascorsi gli anni, i secoli, i millenni è sempre più difficile / preveder le esigenze / di chi non si accontenta / dei buongustai che cercan squisitezze / che vogliono cambiar specialità. Coi ghiotti che ingeriscono anche sassi / c'è chi purtroppo manca d'appetito. E, per il cuoco, come regolarsi? / Battere il capo, dove? Non conviene! Egli sa come fare. L'esperienza / suggerisce il menu. Se poi successo non avrà, pazienza: / nuove ricette ancora proverà. E quando finalmente il pranzo è pronto / son tutti a tavola. Silenzio, ch'è interrotto solamente / dal tic-e-tic-e-tic delle posate e del gian-gian di denti (o di dentiere). / Son soddisfatti e sazi. Infine un battimani per l'artista... Bevon ridendo l'ultimo bicchiere / la storia si ripete: « ...Tutto buono ...cuoco speciale ...la cottura è giusta... / la cucina è leggera... ottimo pranzo! ...Io vi saluto qui ...faccio due passi ... arrivederci e ... buona digestione! »

Lietamente per un anno intero,
giorno non sorse che a lauta mensa
me non vedesse e i miei compagni in festa.
Si bagnò, s'abbigliò, vesti novelle
prese ogni donna, e più ornata, apparve.
Così per l'alto spazioso albergo
si rallegravan assisi a lauta mensa
i miei amici ed i vicini;
mentre vate divin tra lor cantava,
un'argentea cetra percotendo,
e di recente profumato pane
i rotondi canestri empì l'ancella;
e carni d'ogni sorta in larghi piatti
recò l'abile scalco, ed auree tazze
che del succo de' grappoli ricolme
lor presentava il banditor solerte,
ma in quel che all'imbandito pasto
stendevan la man superba, incoronaron
di vermiglio licor l'urne i donzelli.
Tutta sonava clamorosamente
quella vasta magion del calpestio
degli uomini trescanti e delle donne,
cui bella fascia circondava i fianchi,
e, paga ormai del mangiar la voglia,
pago del bere il natural talento,
olgevan desiosi ad altro il core.

I versi « gastronomici » di questa composizione inedita sono stati integralmente ripresi dall'*Odissea*, nella classica traduzione del Pindemonte, e montati diversamente, secondo un metodo da me sperimentato in un precedente libro di versi, *Parola per parola, diversamente* (Marsilio, 1976), e in particolare nella sezione intitolata *Ditelo con i classici*.

Non chiedere (è meglio non sapere) quanto a me quanto a te aumentino il tasso di colesterolo fino a occludere le arterie questa porchetta fatta in casa all'autentica sprocedata quanto questo rigatone alla puttanesca un'autentica puttana — abbandoniamoci al piacere della tavola come al piacere del letto in un'autentica abbuffata e mentre c'ingozziamo scorre la sugna squagliata a fuoco lento nella vescica del maiale arrostita la passerina allo spiedo il cefalo in graticola il salsicciotto sul braciere e così immersi noi siamo nel sugo con la coda alla vaccinara e lo stufato di vaccina e così tu forbisci con la lingua il cannolo alla crema e lo svuoti come me che ingurgito il frullato di albicocca fidando quanto più possiamo nel godimento di questi attimi fuggenti di sbrodosa vita succulenta.

A tavola nun se parla de morti.

Il monaco Costanzo era avvolto in un nimbo di fiori: ancora una volta il grande ciliegio era fiorito copiosamente. Costanzo ricordava bene quando lo aveva piantato, secoli addietro, ginocchioni sulla terra, aiutando il confratello giardiniere. L'esile ramoscello era cresciuto vertiginosamente, in maniera straordinaria, come straordinaria era adesso la sua longevità: soltanto che da gran tempo non dava più frutti. Dopo la fioritura si spogliava completamente e restava stecchito e nero, in evidente letargo, sino alla nuova primavera mentre il monaco Costanzo tornava rassegnato dentro l'affresco sotto il porticato, ove era effigiato dal tempo del suo priorato sul Convento. La pittura era ormai quasi completamente dilavata, ma egli sapeva che finché ne fosse rimasta la minima traccia vi sarebbe rimasto prigioniero, impedito a raggiungere i confratelli dormienti nell'eternità. Tutto per quel cestino di ciliege.

Da quando l'albero di ciliegio aveva cominciato a dare i suoi frutti, non pochi monaci avevano dovuto più volte accusarsi di un peccato di gola, ma lui aveva fatto peggio, era andato ben oltre.

Benché nel Convento vigesse una rigida clausura, la piccola chiesa nei giorni festivi si apriva per gli abitanti del vicino paese e anche le donne vi erano ammesse, purché rigorosamente velate. Ma si può peccare anche con l'udito e il monaco Costanzo s'invaghì di una voce di contralto calda e scura che ogni domenica saliva da uno di quei veli neri, restava un poco librata nell'aria e poi scompariva lassù, assorbita fra le stelle d'oro dipinte sulla volta acuta. Tanto brigò che venne a conoscere il nome della voce e una notte, spinto da un impulso d'amore, uscì dal convento e guardingo si portò fin sull'uscio della giovane donna per deporvi un cestino di ciliege. Quale fu la sua sorpresa allorché — tornato al con-

vento, sconvolto e trafelato per l'audace avventura — trovò davanti alla sua cella il medesimo cestino completamente pieno. Spinto da un'angosciosa curiosità, la sera seguente osò ancora sottrarsi alla clausura e ripeté il percorso e l'offerta, ma — tornato al convento — trovò di nuovo il cestino, intatto, davanti alla sua cella. Per tre notti tentò, sempre col medesimo risultato, finché non osò più oltre.

Era, quell'ultima notte, la vigilia della domenica e Costanzo non chiuse occhio nell'emozionante pensiero di riudire, almeno, l'indomani quella voce. E finalmente giunse l'alba di quel giorno di festa.

Costanzo rinunciò volentieri alla tortura del letto e rapido sguscì dalla cella con l'intenzione di precedere in chiesa i confratelli per il canto delle Lodi. Ma una forza irresistibile lo spinse fuori dal convento, oltre il portico, in mezzo al giardino, verso il ciliegio. Vi giunse e salì senza rendersene conto. Aveva già in mano un pugno di ciliege quando vide avvicinarsi dal viottolo due uomini che recavano sul volto i segni di una notte di tormento. Il monaco Costanzo scese dall'albero e andò per aprire il cancello. Non sapeva come, ma era riuscito a conservare le ciliege in mano. L'uomo più anziano, con gli occhi gonfi di pianto e la voce spezzata, spiegò che la sua figliola — che sempre aveva goduto buona salute e che con la sua voce riempiva di calore la casa — colta da un male oscuro e improvviso, dopo due notti di terribile agonia (il giorno sembrava darle un poco di sollievo), in quella terza notte era spirata offrendo la sua vita per la salvezza di un'anima. E stranamente aveva chiesto di essere chiusa nella bara recando in mano un pugno di ciliege: "Devono essere le ciliege del Convento, ha detto".

Quante volte ò sentio reclamizare
'sto piato o 'st'altro nato par ligare
co' 'n'altro piato de diversa sorte,
co' 'sta sentenza qua: "L'è la so' morte!"...

Un esempio par tuti: el codeghin,
ch'el mòre tra i fasoli in potacin.
O la polenta, co' la copa l'ocio
nei fegadini de polastro in tocio...

Ancuò, però, che tuto xé velen,
parlare in 'sta maniera no' va ben,
ché tra nanicuri e fertilizanti,
i piati ormai i se liga tuti quanti.

Eco parchè da un toco no' se sente
parlar de morte tanto façilmente.
Ormai se pira a dire 'sta parola,
e, varda caso, speçialmente a tola...

GLOSSARIETTO (dialetto polesano). Ò sentio, ho sentito; codeghin, cotechino;
potacin, in umido; copa l'ocio, ammazza l'occhio, muore; ancuò, oggi; i se
liga, légano; se pira, si fatica; varda caso, guarda caso, tola, tavola.

È un'antica minestra genovese realizzata con piante naturali, quasi « sarvaeghe » (selvatiche) che crescono spontanee. Le più ricercate son la « talegoa » che si trova nei muri delle fasce; la « scixerboa » che è radice fibrosa che si coglie d'estate nei campi e nei prati ed ha fiori gialli; « denti de can » (denti di cane); « erbe gianche » (erbe bianche); « giaee » (bietole selvatiche); « patate ». Il tutto si fa cuocere e quindi, tolta l'acqua, si condisce con olio e limone (o aceto), sale.

In qualche zona del genovesato (per esempio in Sestri Ponente, in occasione della festa di S. Alberto) lo si faceva (e talvolta lo si fa ancor oggi) con la collaborazione di tutti i cittadini i quali portano erbe selvatiche (possibilmente quelle già citate), legno per la cottura e (questa la novità) riso. Secondo la leggenda il nome risalirebbe al tempo delle Crociate. Essendo infatti Goffredo di Buglione ammalato, i suoi fidi s'erano messi in cerca — pare — di erbe curative « per Boglione », appunto, che con la pronuncia in dialetto antico suona « pre Boggion ». Non è che questa spiegazione, invero, sia molto convincente. Pensiamo invece che tal nome (« Preboggion ») stia a significare « per una grossa bollitura », « un boggion ». S'usava dire:

O preboggion

o no l'è bon

s'o no se sente trottà

sotta a-o barcon!

Il « preboggione »

non è buono

se non si sente bollire

sotto la finestra!

...dove il « trottà » ha funzioni onomatopiche e l'allusione alla bollitura esterna, all'aperto (« sotta a-o barcon ») farebbe riferimento alla preparazione pubblica di questa minestra, divenuta tale, non scordiamolo, da quando invalse l'uso di aggiungere alle verdure « sarvaeghe » (selvatiche) riso. Minestra che si consumava in occasione di feste patronali

(come S. Alberto di Sestri Ponente) o particolari ricorrenze alle quali tutti (della cittadina, del paese, del borgo) o comunque molti, prendevano parte ricevendo — salvo errore — scodelline della minestra stessa che s'usava consumare all'aperto assieme ad altri « piatti » portati da casa.

Vale infine la pena di indicare che il termine « *preboggion* » potrebbe pure voler significare una grossa prebollitura, prima della cibazione e con significato, quindi, di cuocere prima di cibarsene (per intenderci come il moderno termine precotto). « *Bollire* — diremmo — *prima di mangiare* ». Tuttavia, stando almeno a Massimo Alberini (vedere il suo « *Liguri a tavola* »), si tratterebbe di una spiegazione piuttosto artificiosa; più accettabile parrebbe invece la leggenda della ricerca d'erbe medicinali per curare Goffredo di Buglione.

Francesco di Paola Sensi

PASTA POMMIDORO E BASILICO

Pommidoro e basilico se sa
è un connimento pieno de bontà
Ma quale pommidoro c'hai da mette
pe fa venì le cose urtraperfette?
Casalino, paciugo, tonno e grosso,
dorce da sugo, o tutta porpa e rosso?
Nun te perde in ricerche e pregiudizzi
nun ricercà particolari sfizi,
si vòì restà sur pratico e sur piano
devi da mette solo er Sammarzano,
maturo, appena còrto, tutta porpa
pe fa venì la sarza senza corpa.
Er basilico poi, l'erba reale,
deve da esse fresco senza eguale:
no piccolo de foja, genovese,
no grosso, enorme, co le fronne stese,
no troppo spesso e tutto aricciolato,
no de colore pallido e sbiancato;
quello normale, verde, superiore
ner profumo, sottile nell'odore,
delicato, sicuro, intraprennente
risponne ar desiderio der gaudente.
Er verde, sopr'er rosso, l'occhio tocca,
l'armonico sapore è pe la bocca
e infine te riserva, no pe caso,
un profumo d'aricciatte er naso.
E mo a sto punto s'opre senza eguale
un tema d'interesse generale:
quale se mostra in via compensativa,
quale perfetta affinità elettiva
possa legasse alla regale foja
pe raggiunge ar vertice, la soja

de contrapposto aroma e attento vajo
tra la cipolla e tra er superbo ajo.
Chi sarà tra li du' burbi senza eguale
er compagno ar basilico ideale?
Atteso che pe l'ajo assai incisivo
occorre un'erba a mo' de corettivo,
che compensi l'afrore e lo riduca
de uguale intensità e riconduca
a perfetto equilibrio er su' sapore,
sarà l'erbetta er su' compensatore;
mentre p'er basilico de zolla
er perfetto compagno è la cipolla,
esartannose, entrambe delicati,
in armonie da gusti prelibati
dar sapore rotonno e vellutato,
senza eccessi de tono sur palato.
Vedi com'è curiosa la ricetta,
mentre che la prepari in tutta fretta
pòi fà la riflessione generale
che puro drent'ar monno vegetale,
come pe l'omo, nun ce ne stanno prive
intese egregie e affinità elettive.
Ma la cipolla che tipologia
è la più adatta a fà da compagna?
Bianca, giovane, oblunga, oppure tonna
frizzante, piatta, gialla o rubbiconna?
Pe la dorcezza nun bada' 'a le spese
preferisci la rossa calabrese.
E infine com'un filo conduttore,
che segue tutto com'un bon tutore,
devi da sceje un ojo sopraffino
dar colore brillante e pajerino,
un ojo delicato, de collina
spremuta ne la zona de' Sabbina.

Ora c'hai messo assieme er materiale
devi da dimostrà quello che vale

procedenno co scrupolo e attenzione
a na veloce e pronta esecuzione:
padella nera de fero battuto
un filo d'ojo d'arbero fronzuto
a parte, drento l'acqua, un pentolino
pe scottà er pommidoro sopraffino,
così lo spelli e co taji perfetti
ne tiri fora splendidi filetti.
Prima imbionnisci appena la cipolla
poi je ce metti sopra na corolla
de filetti de rosso pommidoro;
arzi la fiamma e come fosse 'n coro,
sale, pepe e basilico na foja
pe nun lassà la sarza troppo spoja.
Bolle l'acqua ma ancora nun abbastanza
si nun sceji er formato de la pasta
che più s'attaji a piena convenienza
der sugo pe lodaje l'aderenza;
li filetti risurteranno più bboni
fra tante paste ce so' li rigatoni.
E quanno l'hai scolati, cotti ar dente,
pe la gioia e delizia de la mente,
sopra ce metti er rosso pommidoro
e sopra ancora, com'un concistoro,
le foje profumate color verde
ché l'occhio puro nun ce deve perde.
Ma, si sei in grado, pe poté magnà
vedi e capisci la semplicità
che se ripone in modo originale,
subbliminata all'urtimo essenziale,
ricercata dall'omo in ogni parte
come creazione e un'opera d'arte.

L'apparenza non è regale come potrebbe far supporre il suo nome, ma il contenuto va certamente al di là delle aspettative, se per contenuto si intende il complesso di ghiottonerie che in questo locale si possono assaporare. Non diremo dove sta perchè non abbiamo l'obbligo della "promozione", se non per quegli intimi ai quali volentieri forniamo la dritta giusta per un relax gastronomico da non mancare. Perfino a buon mercato ... vi par poco? Ma soprattutto avendo la certezza di gustare cose genuine, che una volta, quando tutto era più semplice e autentico, si sarebbero dette "casarecce". Oggi, ahimè, di "casareccio" c'è rimasto così poco se è vero, come per iperbole narra una recente barzelletta, che perfino il sacerdote nel confessionale è fornito di un computer per assegnare le penitenze. E qui non andiamo avanti perchè decenza impone di non farlo pubblicamente.

Dunque, sulle note di un "casareccio" ritrovato, scopriamo anche l'abbondanza delle porzioni, la varietà invero stimolante degli antipasti e dei primi piatti. Tanto per cominciare affettato di varia natura, dal prosciutto al salame (classico), ai fagioli con le cotiche, alla "coratella", alle olive di vario colore, al parmigiano, ecc. Poi, i primi piatti: tonnarelli ai funghi porcini, fettuccine al sugo, ravioli, gnocchi, "fregnacce", cannelloni, polenta (naturalmente servita nella *scifa*); tutti assaggi — si fa per dire — notevoli e per di più sazianti. Ma proseguiamo: per secondo, una grigliata di ogni sorta di ben di Dio nella quale primeggia il maiale, dalle costole scottadito alle salsicce, al castrato, alle braciole, il tutto affiancato da contorni vari dei quali ho potuto apprezzare le classiche patatine fritte. Abbondantissime. E non finisce qui, direbbe il buon Corrado. Infatti non finisce qui, perchè frutta, dolce, tiramisù, castagnole, vini, ammazzavini, digestivi, sono compresi nelle misere trentamila o poco

più che alla fine vengono richieste quale contributo a quello che non è un pranzo, ma una vera e propria "pappata". Il gusto del buono, il piacere della tavola amica, il sapore dei sorrisi e degli ammiccamenti dei commensali soddisfatti e un po' increduli (alla fine), quindi maggiormente soddisfatti. E poi il coro liberatorio: "allora se po' tornà". Non solo si può, amici miei, si deve. Perchè poi, la sera, anzichè digiunare come avevamo ipotizzato, abbiamo mangiato di nuovo: digerito brillantemente il pranzo, ma non dimenticato perchè la genuinità, la correttezza dei gestori, l'impuntabilità e la velocità del servizio, la pulizia e la simpatia non si possono dimenticare: così come non si può dimenticare l'atmosfera da gita fuori porta, perchè da Roma si esce, i chilometri da percorrere non sono tanti, l'aria è salubre ... e che vuoi di più per così poco?

Tra i tanti luoghi comuni che continuano a imperversare sugli Etruschi, c'è anche quello secondo il quale nelle pitture parietali delle tombe (come quelle, arcinote, di Tarquinia) sarebbe rappresentato, fra altri soggetti ma in posizione preminente, il banchetto e, più propriamente, il banchetto funebre: quello consumato dai parenti del defunto alla fine dei funerali, davanti alla tomba appena chiusa, per esorcizzare la morte e rinsaldare i vincoli familiari.

Curioso, in proposito, è l'atteggiamento degli studiosi (cui risale, in questo caso, la responsabilità dell'errata opinione del "pubblico") i quali sanno, in genere, che non si tratta di un banchetto ma continuano a chiamarlo così, magari avvertendo che lo fanno per semplificare. Salvo poi a tornare sull'idea del banchetto funebre, come di tanto in tanto succede: basta scorrere alcune recenti pubblicazioni.

C'è, in ogni caso, una gran confusione. Aggravata, ultimamente, dall'idea, del tutto arbitraria (o, quanto meno, tutta da dimostrare), che la tomba sia stata concepita e quindi "configurata" come "riproduzione" del padiglione della *pròthesis*, una sorta di baldacchino sotto il quale la salma del defunto sarebbe stata esposta all'omaggio e al compianto, in occasione delle cerimonie funebri. Tra gli elementi invocati per suffragare tale idea ci sarebbero le decorazioni a scacchiera policroma o a figure geometriche e fitomorfe dei "soffitti" delle camere sepolcrali che rimanderebbero alle stoffe usate per i padiglioni, come se quei motivi decorativi non fossero presenti nei soffitti "a cassettoncini" delle stanze di tante case reali, da quelle etrusche di Acquarossa a quelle che nei nostri vecchi centri storici molti abitano ancora. In realtà quella del padiglione è un'autentica "invenzione", non confortata da alcun vero riscontro "figurato" né da

notizie delle fonti antiche che invece, almeno per il mondo romano — al quale tante volte si ricorre, per analogia, quando per quello etrusco contemporaneo manchi ogni documentazione diretta — ci parlano dell'esposizione del defunto nell'atrio della sua casa (con i piedi rivolti verso la porta, a significare la partenza per il viaggio nell'al di là).

Quanto all'idea del banchetto funebre (che è altra cosa), non si vede per quale motivo una scena "di morte" avrebbe dovuto essere raffigurata, in una tomba, accanto a scene di vita, come sono, sicuramente, quelle di caccia, di giochi, di gare atletiche (per non parlare delle scene erotiche). Soprattutto se si considera che le pitture avevano proprio il compito di riprodurre "momenti" di vita, allo scopo di rinnovarli e di perpetuarli, magicamente, a vantaggio del defunto che ne era l'unico destinatario.

Senza quella precisa funzione, le pitture tombali sarebbero inconcepibili e, soprattutto, sarebbero state inutili (come lo sarebbe stato il corredo di oggetti, suppellettili, arredi e i cibi che venivano depositi accanto alle spoglie). Considerati dunque gli intenti, si deve riconoscere come al defunto non servisse certamente che gli si "perpetuasse" il momento del banchetto funebre (oltretutto a lui sostanzialmente estraneo) ma tutto ciò che gli potesse assicurare, in qualche modo, la continuità della vita. E, più esattamente, della sua vita, quella cioè che egli aveva vissuto ed era stata connotata da situazioni, attività e atteggiamenti qualificanti ed esclusivi, sia pure a livello di categoria o di "classe" sociale. Non diversamente, avrebbe potuto giovare assai più della riproduzione, nella tomba, dell'ambiente della sua casa che non del presunto padiglione montatogli attorno "da morto" (e, si dovrebbe allora pensare, da lui stesso anticipatamente immaginato, dato che di norma era proprio il defunto, da vivo, a farsi preparare la tomba: era lui il committente, quello che sceglieva i soggetti delle pitture e faceva rappresentare se stesso come protagonista di una vita che in tal modo veniva evidenziata, esibita, al momento della "consacrazione" della tomba stessa, e fissata "per l'eternità", nella speranza, o nella

convinzione, che tutto ciò valesse a garantire "sopravvivenza" e continuità).

Detto questo, occorre tuttavia precisare che nelle pitture tombali, non solo non è il banchetto funebre ad essere raffigurato ma nemmeno il banchetto della vita quotidiana, che pure, per quanto sopra richiamato, avrebbe potuto esserci. Si tratta infatti, più propriamente — e con un significato socio-culturale assai più forte — di quello che i Greci chiamavano "simposio" (*synposion*) e i Romani "convito" (*convivium*), mentre purtroppo non sappiamo come lo chiamavano gli Etruschi. Era infatti il simposio che più significativamente e inequivocabilmente (insieme alla caccia, pure rappresentata nelle pitture tombali) connotava la vita del "signore" e la sua appartenenza alla classe dei *domini*, da quando questa lo aveva adottato, facendolo diventare un autentico status symbol, "importandolo" (insieme al vino che ne era il protagonista) dal mondo greco. Così, a partire dai decenni iniziali del V secolo a.C., l'ideologia del simposio diventa il tema dominante nelle pitture tombali etrusche fino a che, nel secolo IV, esso non sarà sostituito, per esprimere sempre potere e prestigio, da altri temi, come, ad esempio, quello del corteo magistratuale.

Concettualmente e strutturalmente diverso dal banchetto e concepito come "momento" a sè stante, anche quando veniva di seguito al banchetto vero e proprio, alla stregua d'una "seconda mensa", il simposio — letteralmente "bere (o "bevuta") insieme" — era dedicato al vino e alle piaceri che il vino accompagna e favorisce: la conversazione, la musica, il canto, la danza, il gioco, l'amore. Tutto quello che è per l'appunto rappresentato (e ben riconoscibile) nelle pitture delle tombe etrusche dove invece non c'è mai nessuno che mangi, nè vi compaiono mai cibi e tavole imbandite per un banchetto. Al posto d'onore c'è invece il vino, presente, talvolta in maniera addirittura enfatica, attraverso i diversi e tipici vasi che venivano usati per contenerlo, per versarlo e per berlo: il "cratere", prima di tutto — che era il vaso principe del simposio — dove il vino veniva dosato e mescolato

con l'acqua, poi le brocche (o *oinochoi*) e i calici e le coppe (o *kylikes*). Se poi qualcos'altro s'intravede talvolta su piccoli tavoli che può far pensare al cibo, non può che trattarsi di quei "bocconcini" speciali (fatti di carni insaccate e piccanti e d'altro) che sappiamo di prammatica per stimolare la sete.

Che dire poi degli atteggiamenti delle persone raffigurate, distese sui letti "tricliniari", in un'atmosfera di vita serena e gioiosa (altro che banchetto funebre!), che bevono, conversano, si scambiano coroncine di fiori e gesti affettuosi o sono intente al gioco del *kòttabos*, cioè al "passatempo" tipico ed esclusivo del simposio? In qualche caso c'è persino chi regge in mano un oggetto, spesso interpretato come un uovo (anche se di forma visibilmente rotonda!) simbolo della vita, che è invece la "pallina" colla quale si designava a sorte il "simposiarca" (o "re del convito", come lo chiamavano i Romani), al quale spettava decidere le dosi dell'acqua e del vino, comandare i brindisi, guidare la conversazione, ecc. Quanto agli strumenti musicali che, con la coppia del citarista e dell'auleta, fanno parte integrante delle scene, essi sono quelli propri del canto monodico (la cetra e il doppio flauto) che è il canto simposiale per eccellenza.

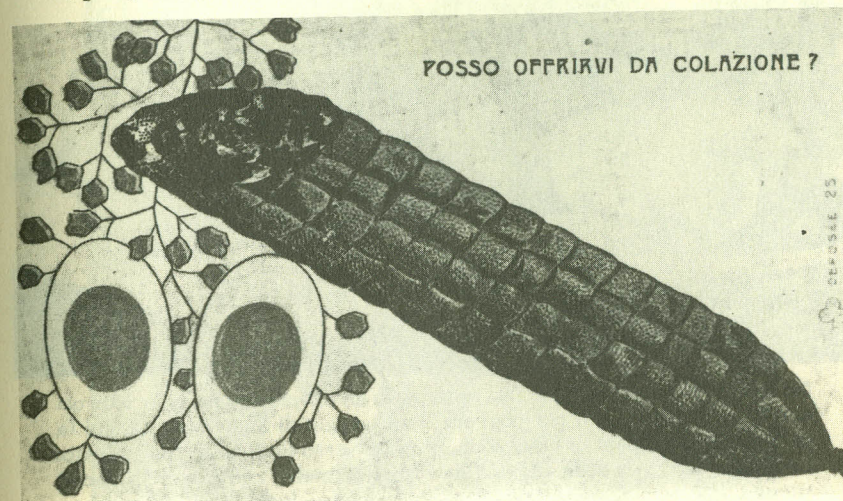
Si può concludere, ricordando come le medesime scene appaiano nelle raffigurazioni dei vasi greci, segnatamente attici, largamente importati e utilizzati dagli Etruschi (che del resto, anche da essi trassero i modelli per le loro pitture). E che quei vasi non erano certamente funerari o destinati ai banchetti funebri bensì proprio al simposio che essi spesso rappresentavano e ricordavano magari soltanto in qualche particolare. La sola diversità colle rappresentazioni etrusche sta nel fatto che le donne raffigurate nel simposio greco erano le "etère" (letteralmente, "compagne"), cioè le cortigiane mentre quelle raffigurate nel simposio etrusco (tanto più — si sarebbe tentati di dire — nel caso delle pitture tombali) erano le donne di famiglia, riconoscibili come tali per l'abbigliamento matronale, gli atteggiamenti composti e dignitosi, e, più tardi, anche per i nomi indicati nelle scritte d'ac-

compagno che ne segnalano l'appartenenza alle grandi famiglie aristocratiche e spesso le qualificano esplicitamente come mogli dei personaggi maschili che sono loro accanto. Questo significa che ai simposi quelle donne prendevano parte anche nella realtà, coerentemente con quella situazione di sostanziale parità di comportamenti, tra uomini e donne, che era caratteristica della civiltà etrusca. Ciò che colpì e scandalizzò i Greci i quali, abituati a vedere le loro donne chiuse nel gineceo e a trattare in pubblico (e a condividere le gioie del simposio) solo con le cortigiane, finirono per attribuire — non senza una certa dose di malignità — alle donne etrusche, proprio in quanto abitualmente partecipanti al simposio, gli stessi facili costumi delle loro etère.

Enrico Sturani

QUEL SALAME MI PARE DI CONOSCERLO!

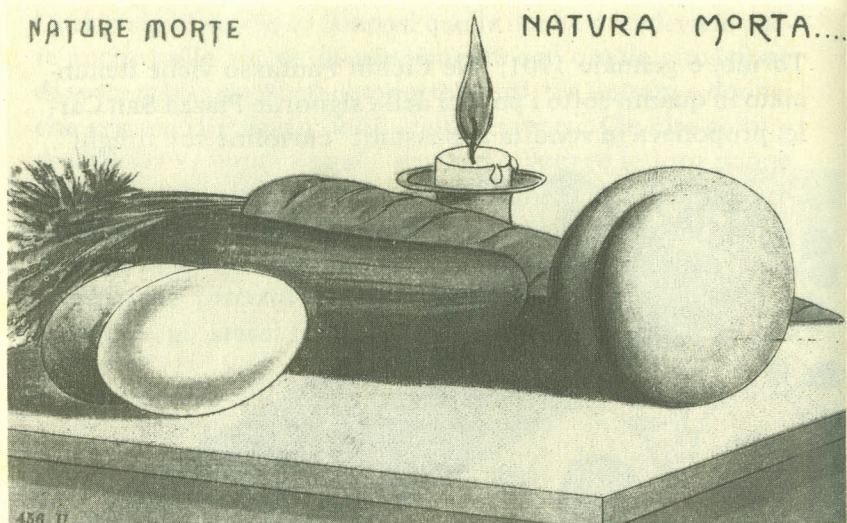
Torino, 6 gennaio 1901; tale Cichin Pautasso viene denunciato in quanto sotto i portici della signorile Piazza San Carlo, proponeva in vendita ai passanti "cartoline con funghi".



La cartolina incriminata nel "grave fatto di Modena" del 1903.

Modena, 9 giugno 1903; il postino consegna una cartolina ad una piacente stiratrice; ella, guardatala, sviene: raffigurava uno splendido salame crudo con contorno di uova sode. Nuova denuncia dell'organo dei cartofili e nuova disdetta: l'amministrazione postale declina ogni responsabilità. Per capire questi fatti di cronaca occorre ricordare che nel primo '900 il costume, libero in privato, era quantomai "prude" in pubblico. La cartolina, per definizione veicolo di immagini e di messaggi allo scoperto, era allora divenuta abilissima nel trovare coperture simboliche per immagini e messaggi osceni. Spedire anonime siffatte cartoline alle nobildonne e signorine bene di cui si trovavano gli indirizzi, in quanto "scambiste", sul *Raccoglitore di cartoline* era dive-

nuto uno sport tanto più praticato, quanto più vistosi erano lo sdegno dei bacchettoni, i rossori o mancamenti delle bersagliate.



Ad un occhio malizioso la realtà tutta parla un proprio linguaggio. Non occorre però un maniaco per cogliere il messaggio di questa carota, cui fa bel supporto un paio di uova sode, puntata verso una pesca spaccalosso. Un'allegria allegoria della vita dunque? No: il lumicino che sta per spegnersi suona come un "memento mori"; non altrimenti che il teschio che spesso accompagna i trionfi di frutta dei Fiamminghi.

Ma, se per comprendere le simbologie ed allegorie del Rinascimento sono occorsi ponderosi studi, non occorrerà grande sforzo per decifrare l'ammiccante simbologia dell'asparago, l'indubbia iconologia della carota, della banana o del biscotto; dall'altro lato non sarà difficile far cadere il velo semantico al fico maturo, alla rosea pesca, all'ancor gocciante ostrica; o, ad altri livelli, non occorrerà chiedere lumi ad Umberto Eco quando ci imbattessimo in una coppia di uova oppure di poponi. Insomma, i nostri nonni, con l'aria più serafica, ma ghignando sotto i baffi, per interposta cartolina, erano capaci di proporre alle più sobrie signorine un intero menù erotico.

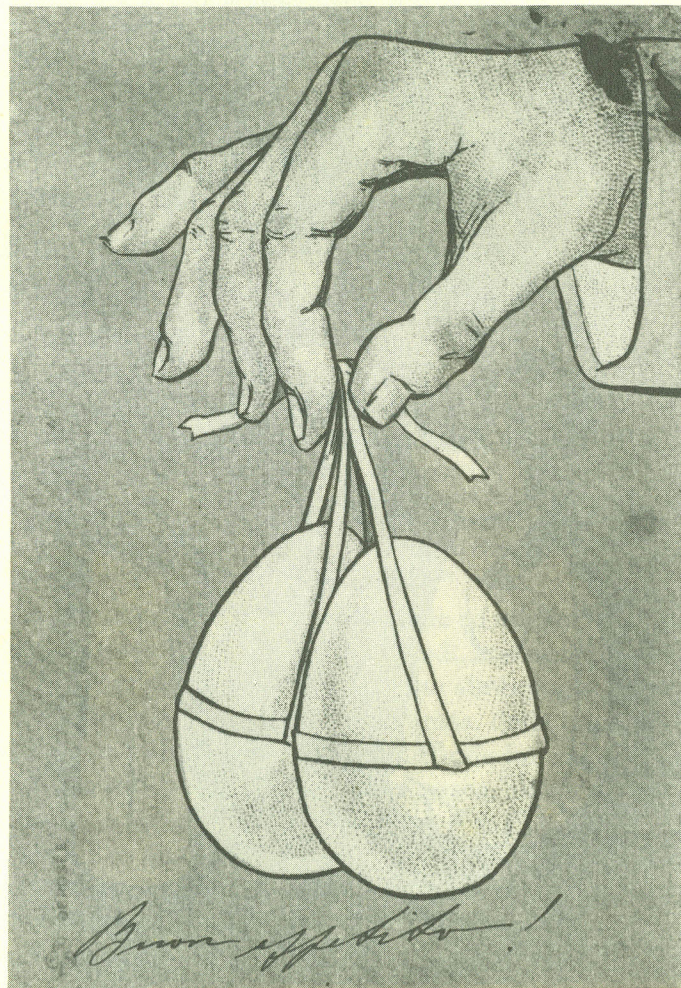
Nella rassegna che inauguriamo sull'*Apollo buongustaio*, noi cominciamo, come è doveroso, dagli antipasti, e in partico-

lare dal salame; quel salame cui innalzò un inno proprio una delle più note, e apocrife, potesse del nostro Ottocento: Argia Sbolenfia.



Non tutti i mittenti afferravano il doppio senso di certi cibi. Nel 1902 la signora Adalgisa usa questa cartolina per inviare saluti anche da parte dei familiari.

"Oh quante volte, oh quante, / ne' sogni miei ti vedo / e vinta e palpitante / stringerti al cor mi credo". Perciò, a lui rivolgendosi, esclama: "Balzi or l'agile strofa innanzi a te; / a te, forte e gentile, / onor de 'l genio umano / e del mondo civile / consolator sovrano, / ne le cui forme dorme / una possenza enorme / che squarcia i monti e sfonda il trono ai Re".



Una tipica offerta maschile. Il mittente, a scanso di equivoci, augura "buon appetito" (1904 circa).

Filippo Tartùfari

LA "BAGNA CAUDA" PIEMONTESE

La "bagna" se po fa' in tante magnere:
a la paesana, co' l'ajetto a tocchi
e si la vò "galuppa" e co' li fiocchi
più ce ne metti e più te fa piacere.

Le bagne de paese so' sincere,
la cittadina invece è pe' l'allocchi,
ajo poco, grattato guasi a fiocchi,
accughe assai si no fa dispiacere.

Noi facessimo er tipo la più fina
pe' via che c'era puro lì fra noi
una smaniosa de 'na signorina

che barbottava in tono sminchionato:
« L'ajo m'appesta er fiato! » Embè che vò,
se capisce: pensava ar fidanzato.

Alberto Tenerelli

TESTARELLA O CORATELLA?

"Sora Margheri', ve dovete decide o la testarella o la coratella!" Disse spazientito il macellaio alla cliente che perdeva tempo e faceva lo gnorri.

"Ma perchè è obbligatorio scéje? e se io non volessi nisuna delle dua?" rispose animosa la massaia.

Intervenne, allora, bonariamente il cavalier Mattia, che nel rione aveva fama di dotto, a spiegare che secondo una inalterata consuetudine romana colui che per Pasqua volesse acquistare solo mezzo abbacchio era tenuto a comperare, appunto, o la testarella o la coratella, buona quest'ultima in padella con i "carciofoli".

La testarella, dal suo canto, proseguì il cavalier Mattia, era una vera raffinatezza per il palato, da gustare cotta al forno, piluccando lentamente il cervelletto, la deliziosa lingua, i piccoli e saporosi muscoli facciali.

"Cavaliere", interloquì un'altra popolana presente "Voi che sapete tutto, perchè a Roma er fijo della pecora se chiama abbacchio e dall'antra parte se chiama agnello?" E il cavaliere, di rimando: "Non confondiamo! L'abbacchio è quello che ancora non ha brucato l'erba, come scrisse il poeta antico Giovenale — il più tenero del gregge, vergine d'erba, più di latte ripieno che di sangue — mentre l'agnello è quello che supera i sei-sette chili di peso e che diventa, crescendo, becco o montone e se gli fanno un certo servizio, castrato. Il nome di abbacchio, continuò il cavaliere, deriva secondo alcuni dal fatto che veniva portato al mercato attaccato ad un bastone "ad baculum", ma secondo linguisti più accreditati dal termine dell'italiano medioevale "rabaculo" contratto poi in "raculo", "racchio", "racémo", per indicare la gemma della vita, la giovinezza."

"Ammàppeve cavaliere', quante ne sapete!" Fu il coro generale. Ma dall'alto del bancone il macellaio inesorabile: "allora testarella o coratella?"

Marcello Teodonio

IL PACIUGO

I primi giorni, niente camminate: ci si doveva ambientare, al clima, all'acqua, al gruppo, e magari alla lontananza, che c'era sempre qualcuno che gli venivano gli attacchi di *mam-mite*, più o meno acuta, e una volta un ciccione gli chiedeva continuamente a don Filippo, « a don Fili, quando parte la corriera, quando parte la corriera », perfino mentre serviva messa. Si giocava a pallone, si leggeva la vita di un santo (il primo giorno soltanto però, perché già il secondo il libro era sparito, per ricomparire, chissà come, l'ultimo giorno; ma questo doveva proprio essere un destino, perché una volta scomparve una giacca nera, che riapparve molti giorni dopo, intatta, sicché qualcuno disse che questo era normale perché lì, a Civitella, c'erano soltanto « ladri onesti »), si innaffiavano le piante, si giocava a carte, si scriveva a casa, si facevano le parole crociate (il Cefala, alla definizione « si mangia con il companatico », 4 lettere, comincia con P e finisce con E, scrisse « purè »), si imparava a stare insieme.

D'improvviso, un giorno, a pranzo, la grande notizia: « Domani si va in montagna, alla Camosciara », e lì domande, discussioni, preparativi, che fatica si fa, si vedono gli orsi, i lupi, i camosci, le vipere, io non ce la farò, in discesa ho paura, e infine la domanda più importante: a che ora si parte? « All'ora giusta », rispondeva sempre don Filippo (una volta *l'ora giusta* fu le due meno dieci di notte per fare la *direttissima*, dal Belvedere della Liscia, al Balzo della Chiesa, alla cima del Capraro, e poi giù, rotolon rotoloni, al rifugio di Forca Resuni, dove si raccontava ai piccoli che c'era Giuseppe Garibaldone con le bibite fresche, e siccome l'ultimo che arrivava pagava per tutti, dà a correre sui ciottoloni, e Corrado ci andò lungo disteso).

Don Filippo tirava fuori gli zainoni, li riempiva di cibarie

e di stoviglie, poi, all'alba o proprio di notte, dopo la messa e la colazione, li affidava ai più robusti e in fila per uno si cominciava a salire. Cammina cammina, c'erano le cose da fare e quelle da non fare: non si beve, quando ci si ferma non ci si mette seduti, non si corre e non si va piano ma si va col passo dei montanari, si parla poco, il meno possibile, non ci si lamenta, non si toccano i fiori, si respira, si guarda il paesaggio. E quando qualcuno s'azzardava a dire ma quanto dura 'sta salita, don Filippo rispondeva: « salita? che salita? questo è un falsopiano; un altro po' di questo falsopiano e siamo arrivati », ed apriva il suo zaino, il solo con le caramelle.

Alle 7,30, massimo alle 8, stavamo in cima: e io pensavo a mamma che di sicuro a quell'ora stava uscendo di casa per andare ai Cappuccini, e poi da Pellacchia, da Maria e da Vertecchi, o forse al mercato di piazza Principe di Napoli, e chissà che caldo faceva a Roma, mentre lassù, a duemila metri, c'erano solo coccinelle sotto i sassi e un silenzio pieno di vento e talvolta colpi lontani sugli alberi dei carbonari, che poi vedevo tornare, la sera, sui cavalli.

Quand'era l'ora del pranzo, don Filippo ci aveva portati vicino ad un torrente: così, acqua abbondante, frutta in fresco, scarpe slacciate o proprio in pedali, tirando sassi, scorricando bastoni, ognuno col suo piatto e il suo bicchiere, la fame di quell'età e di quei *falsipiani*, s'aprivano gli zaini. Ce n'era tanto, e per tutti: pomodori rossi, ovali o tondi; uova sode; l'olio l'aceto il sale il pepe; carne in scatola; salame; formaggini, Tigre, forse, o chissà che altro; e pane, pane in quantità. Frutta, infine, e, golosità rara, i formaggini di cioccolata. Il vino, rosso e soltanto rosso, era poco e solo per i « grandi » che ci accompagnavano, Pietro, forte e autorevole, Umberto, il saggio nonno Umberto. E mentre a turno qualcuno lavava i piatti, per tutti c'era la pennica. O soltanto il riposo, a scavalcare torrenti, rincorrere farfalle, e sogni, e fantasie sul futuro, irresistibili immagini, fascinosi ed inquieti.

Poi, come succede, anche il futuro diventa presente ed in al-

cuni casi anche passato. Don Filippo qualche camminata la fa, ed ancora si ferma ad osservare le vette ed i papaveri, oppure passeggia sul campo con gli alberi ormai davvero alberi, non più com'era quando, appena piantati, Paolo s'azzardò a scrivere su un cartello « è severamente vietato calpestare il bosco ». Agli sbrindellati calzoncini si sono sostituiti i jeans, agli zaini militari pesantissimi quelli leggeri rossi fucsia, gialli e verdi, ai piatti di alluminio la plastica, ai ragazzini un po' rachitici con le magliette a righe bianche e nere i ragazzini, attuali, Valerio, Marco, non ancora Fabrizio, i nipoti, gli amici, gli amici degli amici, colorati, strafottenti, bellissimi. Il cappello no, quello è rimasto lo stesso: il fazzoletto coi quattro nodi agli angoli, oppure il berretto con la visiera.

E quando qualcuno, più stanco, salendo si lamenta che ha sete, ecco le raccomandazioni: niente acqua, solo qualche caramella; non toccate i fiori, non fate chiasso, non correte, questo è il passo dei montanari, un papavero è bello quanto la vetta più lontana; la montagna va cercata, conosciuta, ritrovata, anzitutto dentro di sé... e, al pranzo, si tirano fuori cucchiari e piatti e si mangia, pomodori rossi, uova sode, carne in scatola, salame, o meglio prosciutto, formaggino, olio sale pepe magari tutto mischiato come fa Peppepapa; e pane, tanto pane, talvolta la pizza. E la cioccolata.

Gabriella allora, tra fogli di carta argentata, cocce di pomodoro, untumi d'olio e di formaggini, ammonisce: « non fate paciughi, non fate paciughi », intendendo nel suo lessico gabiellaresco di non sporcare e fare disordine. E così quella parola, paciugo, è diventata proprio quel mischio di immagini e di sapori, di carne in scatola e di pensieri, quell'attimo lungo di intensa e quasi dolorosa felicità.

PRANZU 'I ZITAGGIU

- Chi ciavuru ca sientu!
Ci mittissi 'na scummissa
ca donna Maria havi 'nvitati,
ci vogghiu addumannari:
Donna Maria, chi è festa 'sta iurnata?
sentu un ciavuru!
- Sissi, arriva a famigghia
du zitu di me figghia,
sunnun furastieri, du Venetu,
e allura ci fazzu 'na bella pasta chi sardi.
- Iu nunn'haiu tanta 'spirienza
e dicitimi, cu l'astrattu (1) o 'nbiancu?
- Cu l'astrattu, ca ci runa u bellu sapuri.
- E comu faciti?
- 'Nca, 'ngranciu a cipudduzza 'nta l'ogghiu bbonu
e ci agghiunciu un cucchiaru chinu d'astrattu,
u sciogghiu c'un bicchieri r'acqua
e arriminu araciu, araciu, a focu lentu.
Vugghio un bellu mazzu 'i finucchieddi di muntagna,
i scinnu 'ngriddi e i tagghiu a pizzuddicchi
cu cuteddu e i fazzu 'nzapuriri 'nto sucu.
Anniettu un chilu 'i sardi frischi
e ci calu rintra 'nzemmula cu 'mpugnu
ri pinoli e passulini.
Anticchia 'i sali, ma picca,
picchi ci mettu puru 'na sarda salata pulita.
E arriminu araciu, araciu.
L'acqua ri finucchieddi nun si ietta
e ci cuociu un chilu 'i maccarruncinu.
- Perciò c'è 'stu ciavuru!
- Scinnu a pasta 'ngridda
e l'arriminu tutta c'anticchia 'i cuonza,

- poi a stiennu 'nto 'na tigghia
e fazzu un solu ri pasta e unu ri cuonza,
e, arrieri, unu ri pasta e unu ri cuonza.
- Matri, matri, donna Maria, mi rapíu u pitittu.
 - Quaríu u furnu
e ci mettu a tigghia china pi menz'ura
e poi a servu appena cavura.
 - E pi secunnu chi faciti?
 - Pi secunnu ci fazzu un bellu bruciuluni
e sugnu appostu.
U vinu bbonu nun mi manca e 'na bella cassata
e ca grazzia 'i Diu,
facemu bella fiura.

(1) astrattu ri pumaruoru

PRANZO DI FIDANZAMENTO

- Che profumo che sento!
Metterei un scommessa
che donna Maria ha invitati,
le voglio chiedere:
Donna Maria che festa è oggi?
sento un profumo!
- Sì, arriva la famiglia
del fidanzato di mia figlia,
sono forestieri, del Veneto
ed allora faccio per loro una bella pasta con le sarde.
- Io non ho molta esperienza
e, ditemi, con l'estratto (1) o in bianco?
- Con l'estratto che le dà un bel sapore.
- E come fate?
- Dunque, soffrigo la cipollina nell'olio buono
e ci aggiungo un cucchiaino pieno di estratto,
lo sciolgo con un bicchiere d'acqua
e rimescolo piano, piano, a fuoco lento.
Bollisco un bel mazzo di finocchietti di montagna,
li scendo al dente e li taglio a pezzettini
con il coltello e li faccio insaporire nel sugo.
Pulisco un chilo di sarde fresche
e le metto dentro insieme ad un pugno
di pinoli e uva passa sultanina.
Un poco di sale, ma poco,
perché ci metto pure una sarda salata pulita
e rimescolo piano, piano.
L'acqua dei finocchietti non si butta
e ci cuocio un chilo di macaroncini.
- Perciò c'è questo profumo!
- Scendo la pasta al dente
e la rimescolo tutta con parte del condimento,
poi la stendo in una teglia
e faccio un suolo di pasta e uno di condimento
e, di nuovo, uno di pasta e uno di condimento.
- Madre, madre, donna Maria, mi si è aperto l'appetito.
- Riscaldo il forno
e ci metto la teglia piena per mezz'ora
e poi la servo appena calda.
- E per secondo cosa fate?
- Come secondo preparo un bel falsomagro
e sono a posto.
Il vino buono non ci manca e una bella cassata
e con la grazia di Dio
faremo bella figura.

(1) estratto di pomodoro

UNA BICCHIERATA FUTURISTA

Una bicchierata futurista che non si è mai cancellata nella mia memoria — e che anzi ebbe conseguenze notevoli, tanto che fu da allora che cominciai a frequentare i futuristi, fino ad essere invitato, in segreto, a far parte di un gruppo "dissidente", ciò che naturalmente mi parve assurdo, essendo io appena un ragazzo, e per giunta ammiratore senza riserve di Marinetti — avvenne nell'agosto 1935. Si effettuava a Siena la Mostra Nazionale dei Vini Tipici, dove mi ero intrufolato nell'Ufficio Stampa, e una manifestazione era stata dedicata, su impulso di Marinetti, ai Cantori della Poesia Bacchica, Amorosa e Guerriera. Una serata, allo stesso tempo, di poeti e di enofili, di aedi in baldoria in mezzo a una folla ora plaudente ora schiamazzante dove erano molti miei amici studenti, da me trascinati.

La "caffaina d'Europa", Marinetti, ora ravveduto dall'alcol, proclamava con la sua oratoria focosa e vibrante il trionfo e l'apoteosi del vino, urlava, tra gli "slogans", che "il vino è benzina", poi i cantori della vite, del pàmpino, del vino rosso e biondo di tutte le regioni d'Italia, recitavano, interrompendosi di tanto in tanto per ingurgitare coppe frizzanti, le loro liriche che celebravano il motivo predominante del generoso vino italiano. Una autentica festa, un continuo tintinnar di bicchieri, e canti di poeti, di spiriti bizzarri — non tutti necessariamente futuristi —, di contadini improvvisatori venuti al seguito di Bino Sanminiati e di un giornalista chiantigiano, Fornaretto Vieri, per inneggiare al vino e al suo Dio.

Salì sulla tribuna tra i primi Lorenzo Viani, e i versi della sua "Sarabanda di vino" conquistarono fin dalle prime battute il pubblico attento ed entusiasta: "Noi siamo cristiani / ma il vino lo vogliamo ebreo / non battezzato all'orlo del pozzale"... Erano versi dai suoni talvolta inconsueti, in un

gergo di cui si poteva a volte perdere il senso e il significato, e di cui il poeta sembrava bearsi, e quasi si inebriava pronunciandoli, divertito, con la faccia accesa da ispirazioni dionisiache. Una lirica stramba, scoppiettante, ricca e non sempre decifrabile, per le parole insolite, concepita, forse, tra i fumi del vino, in una bevuta d'osteria, in mezzo ai "vàgeri" (*) della Versilia.

Salirono sulla tribuna altri poeti, che suscitarono ugualmente chiasso e consensi, sorprese e clamori, e non fu certo da meno di Viani il miope, grasso e tuttavia leggero Farfa che aprì la sua lirica con "Venni vidi viti" trovando il modo, nei versi, di lodare non solo l'uva e il suo nettare ma anche le donne senesi la cui grazia "nel roteare l'anca" non era inferiore a quella delle veronesi.

Allorché lasciammo la sala della tenzone poetica e Viani, con Farfa *ex aequo*, ebbe il meritato premio, fu consumata, sotto gli alberi della Fortezza Medicea — sede della Mostra singolare, costruita con padiglioni caratteristici, in cui non era estranea la mano degli architetti futuristi, forse anche di Virgilio Marchi, Direttore della locale Accademia di Belle Arti — fu consumata, dicevo, la cena più rumorosa, tra poeti, giornalisti e amici, mentre il vino scorreva davvero a rivoli, a zampilli, a torrenti. Erano vini di tutti gli aromi, provenienti da tutte le regioni, che i commensali, quando arrivavano nuove bottiglie, adocchiavano con le pupille luccicanti, tracannando i bicchieri con schiocchi di lingua da buongustai.

Fu una "bicchierata" colossale con le rituali portate di pastasciutta (ma qualcuno reclamava il "cacciucco") in cui Viani trionfò — anche se la voce tonante di Farfa sovrastava le tavolate — e parlò esprimendosi nel colorito gergo dei vàgeri, spalleggiato dal fedele Krimer (Cristoforo Mercati), viareggino come lui, mentre i canti che i poeti avevano da poco declamato venivano richiesti e ripetuti.

Lorenzo Viani volle recitare di nuovo la sua lirica "Sarabanda del vino". Salì sopra un tavolo tra bottiglie stappate e coppe semicolme, tovaglioli macchiati di Chianti e di pomodo-

ro, e la disse con gli occhietti che scintillavano e ridevano, mentre tutto intorno era una continua festa. Luciano Folgo-re e Lorenzo Ercole Lanza lo apostrofavano esprimendo consensi, e il giovane pittore Emilio Montagnani eseguiva il ritratto del declamante che poi reclamò il disegno, vi aggiunse qualche unghiate sapiente e volle apporre la propria firma accanto a quella del valente seguace. Il disegno venne pubblicato nel mio album "I futuristi italiani".

Umberto Notari commentava ammirato ogni verso e Marinetti approvava, circondato da vezzose mescitrici. Sanminiatelli, Luigi Bonelli, Gabella, Krimer, Marchi, non ricordo se anche Renato Di Bosso, Ignazio Scurto e Corrado Forlin, e inoltre Silvio Gigli — che aveva declamato nel concorso una sua "Paliofolia" — e io stesso, applaudivamo freneticamente. Poi la gioconda riunione finì. Il poeta si allontanò dal tavolo, sazio, circondato da ammiratori, da amici, da tanta gente, anche estranea alla poesia, che lo chiamava e lo voleva presso di sé. E Viani bonariamente sorrideva a tutti e non nascondeva la gioia di quel trionfo. Farfa, rimasto installato al tavolo con i suoi compagni liguri, dominava meglio il chiasso, con voce vieppiù veemente, tra fiaschi vuoti e bottiglie di cui intendeva vedere il fondo.

(*) Vàgero, uomo d'acqua, "navàgero": uomo di bordo — ha detto Lorenzo Viani — rotto a tutti i perigli e a tutte le navigazioni.

Libero dai miei abiti borghesi, vagavo sull'Olimpo allietato dal discreto cinguettio di volatili eterei.

Mi fermai alle soglie d'un bosco da cui provenivano lievi voci e mormorii. Feci pochi passi tra il fogliame e fui circondato da una schiera di bellissime ninfe, i seni immersi nella brezza, i capelli lunghi e vaporosi. Leggere mi danzavano incontro, impudiche, offrendo se stesse con tale naturalezza da rimanerne soavemente coinvolto.

Mi trastullavano con sapiente malizia ma, ad un tratto, da quella macchia di fiori esotici, sbocciò una rosa: Venere, la morbida dea dell'Amore.

Mi stavo beando dei suoi capelli d'oro, del suo seno ben modellato e turgido quando vidi avvicinarsi a passi decisi, la Lira stretta in mano e il capo cinto alla meno peggio dall'alloro, il dio Apollo. Impaurito pensai: "Povero me! Viene perchè non vuole che infastidisca sua sorella."

Mi rimbombò la sua voce decisa dal tono perentorio: "Ricorda a quei tuoi amici mortali che il mio nome è sacro!". Smisi di palpeggiare Venere e gli domandai: "A cosa ti riferisci? A chi lo devo dire?".

Non avevo mai visto Apollo prima di allora ma penso che l'espressione che mi elargì fosse tra le più imbestialite del suo repertorio.

"Di a quei tuoi amici intellettuali di non nominarmi più invano! Di loro che è molto più gradito al fine palato di un lettore buongustaio uno stuzzicante antipasto che non un elaborato piatto dalla cottura troppo lunga e dagli ingredienti insipidi e indigesti. Di polpettoni — concluse irato — ne è piena la Storia!".

Compresi le evidenti allusioni e riportai qui quanto riferito mi da quel dio fuori della grazia.

È ovvio che se i miei amici dovessero ripetere l'errore denunciato da Apollo, la prossima volta mi terrò stretta stretta Venere e pianterò le tende sull'Olimpo.



- 6 Livio Jannattoni, *"L'insalata ce l'avevi nell'orto: ecc"*
9 Premessa
11 Lucio Anzalone, *Cena politica per Ottaviano Augusto a Bologna*
14 Letizia Apolloni, *Il pasticcio di maccheroni*
19 Manlio Barberito, *"Il pane lo mangiano i ghiotti"*
21 Ines Barrera Branchi, *Filippo e dintorni*
24 Anna Bona, *Antichi sapori di un tempo da non perdere*
26 Maria T. Bonadonna Russo, *L'abbacchio come valore politico*
29 Gustavo Buratti, *Invito all'uomo selvatico*
32 Francesca Romana Campoli, *Jamaica farewell*
37 Leo Canducci, *I consoncini*
38 Vilmo Cappi, *La pastasciutta*
40 Michele Capuano, *Il sanguinaccio*
41 Carlo Fabrizio Carli, *L'acquapazza*
45 Anna Cavallo, *Un fresco pensiero in clima invernale*
46 Luigi Ceccarelli, *Cibarie di scena*
50 Gianni Cimino, *"Un angolo per sognare"*
51 Enzo Conte, *Il "menù"*
54 Irma Conteri Bertagna, *Dolci magie*
57 Antonino Cremona, *La taverna si chiamava spina*
58 Franco Cusmano, *Farinata: un rito, un mito*
60 Mara D'Alessandro, *Và pensiero... sulla Rocca di Busseto!*
63 Mario dell'Arco, *Le vendemmie di parnaso*
66 Sergio D'Ottone, *Cari spaghetti ... che passione!*
68 Fabrizio Felici Ridolfi, *A tavola con il Faraone*
71 Elio Fiore, *Con il platero Alberti*
73 Laura Fusetti, *La cena de Trimarcione*
77 Fausto Garofalo, *Li rigatoni co' la pajata*
79 Elisabetta Gasbarrini Tinozzi, *I fiadoni di donna Guglielmina*
80 Emerico Giachery, *L'appetito di Gadda*
82 Carlo Goldoni, *Ad una monaca che mi regalò di paste dolci*
83 Ferdinand Gregorovius, *Figure romane*
85 Plinio Guidoni, *Pane e formaggio*
86 Paolo Guzzi, *Mangiatori*
87 Renato Lefevre, *"Pettorine" e "Soppresciate" di Leonessa*
89 Antonella Liberati, *A pranzo col pescatore*
90 Giuliana Limiti, *Le minestre tricolori*

- 92 Gianni Long, *La padella di talco*
94 Antonia Lucarelli, *A pranzo da Matilde*
96 Mario Lunetta, *Due ossessi a tavola*
100 Anna Malfaiera, *Sangue di maiale*
102 Giuliano Malizia, *Brodetto pasquale a la romana*
104 Laura Mancinelli, *La chitarra di Brema*
106 Gabriella Maramieri, *Melanzane all'imperiale*
108 Mauro Marè, *Mangiare con gli occhi*
110 Umberto Mariotti Bianchi, *Ricordi di trebbiatura*
114 Fulvio Massucci, *Il "pranzo" di mia nonna*
118 Loreto Mattei, *Invito a pranzo*
119 Massimo A. Mattioli, *Ulisse*
123 Mario Mazzantini, *Bettoliere il Signore*
124 Alfredo Muzio, *La botana o... dell'antipasto messicano*
127 Iolanda Narciso, *L'Allesse*
129 Luigi Olivero, *Cita làuda dël pan*
130 Gian Vincenzo Omodei Zorini, *Una volta l'anno una frittata*
132 Franco Onorati, *I sogni gastronomici di Don Magnifico*
137 Ugo Onorati, *La prodigiosa zuppa del dottor Giobbo*
139 Gaetano Pagano, *Hic habitat felicitas*
141 Elio Petrucci, *I corzetti do Ferrando*
142 Iosè Peverati, *Al cuogh*
144 Lamberto Pignotti, *A lauta mensa con Omero*
145 Claudio Rendina, *Orazio buongustaio*
146 Simonetta Satragni, *Un cestino di ciliege*
148 Angelo Savaris, *Civiltà gastronomica*
149 Aidano Schmuckher, *O preboggion*
151 Francesco di Paola Sensi, *Pasta pommodoro e basilico*
154 Ladislao Spinetti, *Da "Regina" un pranzo da re*
156 Romolo Augusto Staccioli, *Simposi e non banchetti nelle pitture etrusche*
161 Enrico Sturani, *Quel salame mi pare di conoscerlo!*
165 Filippo Tartùfari, *La "bagna cauda" piemontese*
166 Alberto Tenerelli, *Testarella o coratella?*
167 Marcello Teodonio, *Il paciugo*
170 Mario Tornello, *Pranzu 'i zitaggiu*
173 Mario Verdone, *Una bicchierata futurista*
176 Cesare Veschi, *Il dio irato*

Stampato nel novembre 1992
dalle Arti Grafiche Pedanesi
Via A. Fontanesi, 12 - Roma
Tel. 228.09.71

INA BANCA - Marino, la Banca del Gruppo
INA, da sempre sa come trattare il Vostro
risparmio, come rispondere alle Vostre esi-
genze: ha scelto per Voi professionalità e
qualità.

NON PER TUTTI. MA DI PIU'.

Non per tutti perchè ci siamo specializzati per
la clientela più esigente.

Ma di più è quello che possiamo darVi.

Più attenzione per le Vostre esigenze.

Più disponibilità per affrontare i Vostri problemi.

Più professionalità e capacità per risolverli.

Più continuità per offrirVi servizi bancari
personalizzati « a misura d'uomo ».

SEDE SOCIALE

00047 MARINO (RM) - Piazza Matteotti snc
Tel. 06/9367305 - Fax 06/9384498

PRESIDENZA E DIREZIONE GENERALE

00142 ROMA - Via del Saffico, 200 - tel. 06/503901 - Fax 50390400
Telex 626572 IBDIRG - Telex 611282 IBMAR I

**ADERENTE AL FONDO INTERBANCARIO
DI TUTELA DEI DEPOSITI**
