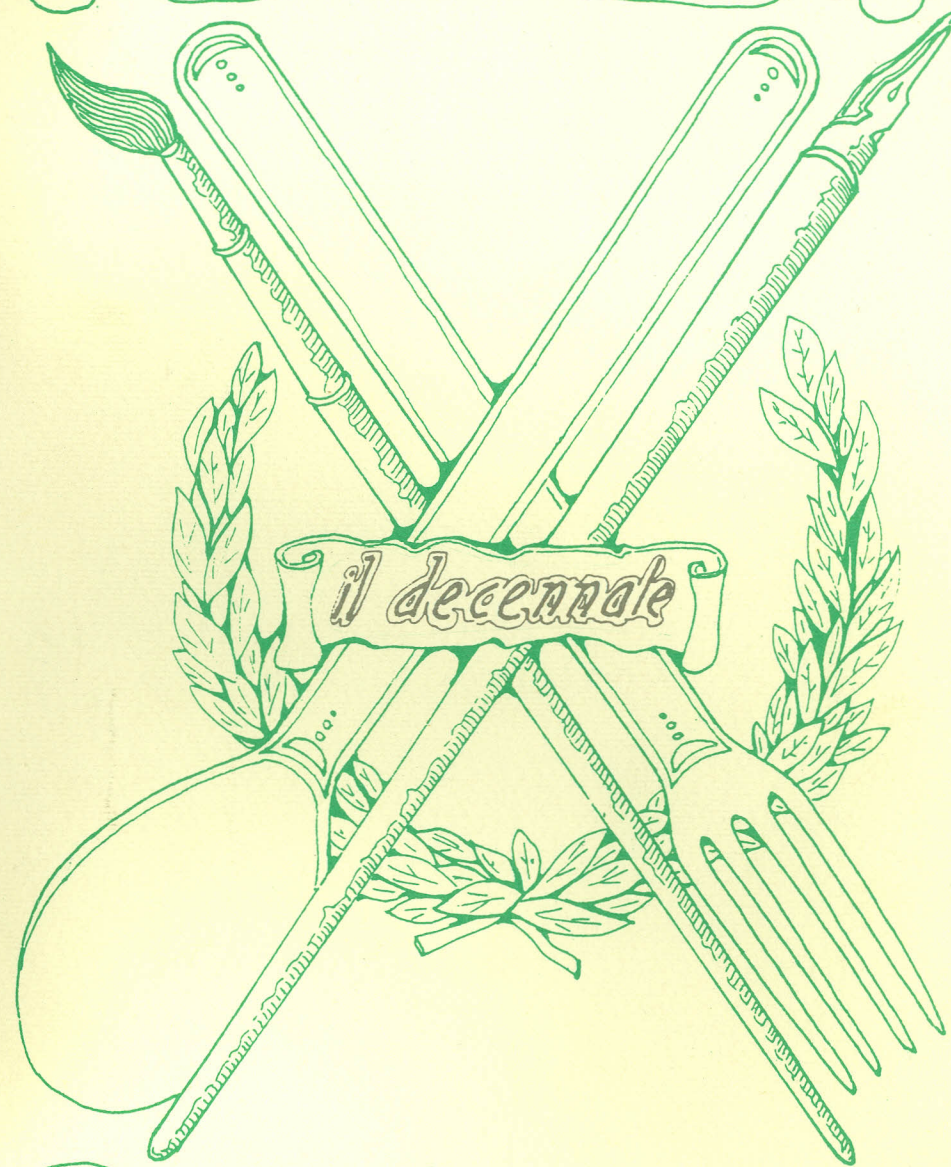


l'Apello buongustaio 1997

l'Apello buongustaio



Almanacco gastronomico per l'anno 1997

Hino Bruno 97

Copia personale
M^{re} ONORATI

L'Apollo Buongustaio

© 1997. Tutti i diritti riservati

Stampato nel novembre 1996
dalla
Nuova Arti Grafiche Pedanesi
Via A. Fontanesi, 22 - Roma
Tel. 22.81.805 - 22.81.806

l'Apollo Buongustaio

Almanacco gastronomico per l'anno 1997

ideato da Mario dell'Arco

Nuova Serie

Roma 1997

Curatori:

GIULIANO MALIZIA

UMBERTO MARIOTTI BIANCHI

FRANCO ONORATI

UGO ONORATI

FRANCO PEDANESI

SIMONETTA SATRAGNI

MARIO TORNELLO

PRESENTAZIONE

Questa edizione dell'*Apollo buongustaio* è la decima della nuova serie e nella circostanza abbiamo voluto darle un certo risalto, redazionale e grafico, proprio per festeggiare la circostanza.

Ciò spiega, tra l'altro, l'aumento del numero delle pagine: dovuto anche alla presenza di alcuni contributi particolarmente lunghi che, in deroga alla prassi editoriale che ha sempre caratterizzato questa pubblicazione, abbiamo conservato nella loro integrità in ossequio al carattere "eccezionale" di questa *edizione del decennale*. Tra tali contributi segnaliamo quello di Maurizio Fagiolo dell'Arco, uno dei due figli del Poeta.

Questa "festa" non è turbata dall'intervenuta scomparsa di *Mario dell'Arco*, morto a Roma il 4 aprile 1996, che di questo almanacco fu l'ideatore, come abbiamo sempre voluto ricordare nella nostra testata editoriale.

Dell'Arco, da tempo consegnato alla storia della nostra letteratura, aveva del romano di razza una profonda allergia verso la retorica; figuriamo, poi, per quella commemorativa. Ci piace dunque pensarlo, vivo nei suoi versi e nel grande impegno profuso a favore dei dialetti italiani, ancora una volta presente al nostro appuntamento gastronomico letterario; in proprio o attraverso gli interventi di quanti l'hanno conosciuto di persona (è il caso delle testimonianze di Gian Vincenzo Omodei Zorini e di Ugo Onorati) o con la frequentazione delle sue composizioni (è il caso, ad esempio, di Giuseppe Amari, che gli dedica un "pastiche" denso di rinvii a versi dell'archaismo): *La sua onore*, apriamo questa edizione proponendo al lettore, fra le tante, due sue brevi poesie che, in tempi diversi, egli ha dedicato allo stesso frutto: il cocomero ("anguria" per gli alloglotti); una piccola variazione sul tema, una curiosità letteraria forse - chissà - sfuggita allo stesso Autore. Come di consueto, la raccolta presenta, accanto agli scritti dei nostri amici, testi reperiti fra gli scrittori del passato, contrassegnati da un asterisco; da questo numero, inoltre, pubblichiamo il *curriculum* di chi per la prima volta entra nella compagine dei collaboratori. Il fascicolo si chiude con un breve profilo di Nino Bruno, al quale si devono, quest'anno, copertina e finalini.

In appendice, inoltre, i lettori troveranno anche l'indice di tutti coloro che a questa testata hanno collaborato - con i loro scritti o disegni - nei dieci anni della nostra gestione.

Dobbiamo infine a chi ci legge una precisazione: le collaborazioni a firma "Onorati" salgono a ben quattro; gli autori non sono parenti, ma solo persone che, per caso o per scelta, si riconoscono amici nel diletto di queste pagine.

Auguri a tutti e arrivederci al prossimo anno.

I curatori

*Mario dell'Arco **

UNA FETTA DE COCOMMERO¹

La porpa è jotta, e insieme al sugo sgoccia
musica da la coccia.

Chi s'attacca a una fetta de cocomero
maggna, e beve, e compone
su l'armonica un inno ar solleone.

UNA FETTA DE COCOMMERO²

La bocca fa la spola
ancora ne la porpa (er gelo in gola,
er foco su la faccia) e ancora intatta
la fetta de cocomero.

E l'estate d'allora dura ancora.

¹ Dalla raccolta *Roma, 18 poesie* (1956)

² Dalla raccolta *A li quattro cantoni* (1973). Da segnalare che di questa poesia esiste una versione che presenta una piccola variante: al terzo verso, in luogo di "er foco su la faccia", una successiva redazione reca "una vampata in faccia".

Giuseppe Amari
A PRANZO DA MARIO
(Canzona su dell'Arco)

E frèghete che pranzo!
Cotto e servito da Mario dell'Arco

Si ce stàveno tutti?! Se capisce!

Pranzo d'ariccontasse:
Aiùteno a servì Trilussa e Belli
E Pascarella.
Pranzo de lusso!
Accapo tavola ce sta da re
Quer pupo scarzo, ciuco
(che strufinava un buco a la vetrina)
Assieme ar Bambinello d'Ara Celi
Je impara a fà le bolle Borromini
(ce vò l'ingegno a fa le cuppolette!)
"Taja, ch'è rosso!" C'è er cocommeraro
Guarda er barbone - viè da la Rotonna
Braccetto a un omo nero
Ma a fonno ar petto, drento a la gramiccia
Batte pe te una sillaba fiorita
"Otto a bajocco, otto!"
Ecco er callarostaro
Spara na sarva la doppietta, chiama
L'amichi der boschetto
La lodola, er fringuello, er passerotto
L'agnoletto viè giù dar cornicione

Ride rocchio de marmo

Sòna Respighi pini e le funtane
Je vanno appresso grilli e le cecale
Lupo e l'Agnello ne l'istessa fila

Dirige er coro un frate poverello
("una cùnnola in petto")

Fotografa Pinelli

Pranzo da re!

Pane co vino e fiori da Genzano

("Genzano mon amour")

Acqua de "Roma

(Romae" croci e delizie)

E tutto t'apparecchia l'Architetto

Cuppole, chiese, guje e funtanelle

Tra un pampano fiorito

E sotto a 'na sparata de turchino

Te strazzia un motorino...

Un pranzo co li fiocchi !

Rigàla er mare tonno cor corallo

E l'ape er mele

Un rondone la sua pajuca d'oro

"Quarto re Mago porto una poesia"

Lassa Marco a magnà - corco su porco

Le scrofe su la scrofa

E co la panza piena a sentenzià

("Mea manco un dente Meo manco un'idea")

Viva la lega der chi se ne frega!

Rigàla er giardinetto

Tutto de vellutello

A que' rinturcinati

Je porta un capitello la cicoria

Fiorita su la testa

"Neri li spini -

- e spini li pensieri"

Inutile che affanno che me scarmo

Quanno se scioje un core che nun c'è!?

"Un omo a fianco a un omo

E un deserto per omo"

E spartisce per omo una poesia

Filo spinato a Tormarancio, filo

Spinato attorno ar monno
"Ho peccato co tutto"
Gesù. Duro, intajato su la croce
"Nun me dichì nemmanco una parola"

Er seme è sperso
Nun ciò più voce

Ma te prego in ginocchio co li versi
"Aspetto er lampo de la voce tua"
(e fiato pe cantare
a fianco tuo a creà)

Un vermine e du' petali de rosa:
Mo vola la farfalla e canta er cigno

S'opre Sanpietro come un portogallo
Riccica fòra er Papa - mitra e spada
E troni e lampi giù da un celo giallo
A caccià fòr de Roma la masnada
Sorte un Cristo ingrufato - e s'opre er ballo
L'ommini? Solo statue pe strada!
Carica er Papa come sòna l'Ave
Sostiene Mario e spara co l'"ottave"
...

Veste la toga er Cristo ar primo tocco
S'opre l'urtim'udienza
Mario a lato: verbale in romanesco!
(appausi ar vate e rose da una pupa)

Rosa bocché de sposa - che nun c'è
(te sento ancora appiccicata a me)
Pupa che nun te sciupi se me cresci
Addentro ar core ...

A galla un vorto inciso ne lo sgualzo
So io quer vecchio?
Ma sì me specchio trovo un pupo intatto

Arto così:
"Un segno ar muro"

A vago, a vago er pranzo è consumato
(un verso un vago un giorno)
Pènne Cinzia dar celo
S'allacca er vecchio...

(Madonna mia 'na grazia
un'antra corsa sola a 'sto trenino)

S'aggita er mare e pensa a sparcchià
Teneteve un rampazzo pe' ricordo
Te saluta dell'Arco
...Riccommanno a Cremente er Giubbilèu
(li barberi vabbè, ma li corsari!)

Lo tira un regazzino arto così...

'No zompo a via dell'Orso
Du' sarti - e imbocca ponte
Solo un bagajo: Vangelo de Mario
Risòna la trombetta ciuca, storta
C'ha ritrovato er fiato
Urtimo, zompa un gatto cennerino
Soffia puro San Pietro su la chiave
L'agnoli in coro sbàtteno co l'ale:
Ponte d'Agnolo se ne va ar turchino
Strigne er timone un Duca e dà 'na mano
A rivedé le stelle

Sòrte dar rocchio

"Una testa de morto"
(a naso a naso)
"Una striscia de sole"

E se scioje er gricciore

Se move er girasole
Scampana su la lastra er botton-d'oro
(mejo che 'na grillanna verdemoscio)

...Mo che ha mollato er piommo er palommaro
Fa er bellimbusto appresso a la sirena

E je dà vento er fiato a la barchetta...

De nòvo ho seminato - ho gerjojato
Ancora ho imbottijato - e sfrigge l'uva
"Drento a la botte mia"
Spicàteve una spica
Spillàteve un bucale
Amichi de dell'Arco

De nòvo a la stagione

Seguitate l'ormata appresso a l'ormo
E se caccia le fronne verdallegro
L'ormo so io
Un mezzodìo der bosco
In mezzo a un carnevale de farfalle

Croce fiorita
De verdalloro

Su le funtane a Roma stamattina
Mille barchette fanno er tippe-tappe
Stanotte Mario prima de partì
S'è spagginato
E ogni fijo se coje una poesia

Nemmanco un omo come lupo all'omo!
Come quer fijo arigalàmo tutto:
Er core - l'occhi - fegheto - pormone...
(nun so come barchette?)

C'è un fijo che l'ignotte
l'ossa a la Terra
er core pe l'Amichi
li versi a la Poesia
...V'aricordo er Trebbiano a sor Asclèpio
(ce lega cor galletto).

Papa Cremente in pizzo ar Cuppolone
(de niscosto a Giovanni),
A giro benedice...
Scenne dorce dar Pincio un venticello
Su le canne dell'organo sfiatato
E viè lo zampognaro...
(lo so dio Pan)

"Un pranzo in pompa magna"! (urtima cena).

Note dell'autore alla "Canzona su dell'Arco"

1) Il componimento rivisita alcuni dei luoghi e dei motivi caratteristici del poeta dell'Arco sia con citazioni dirette, sia con riferimenti indiretti. Le une e gli altri usati spesso nel gioco della sintesi, della trasposizione, della metafora o della parodia nei confronti delle situazioni originali, ma, ci si augura, mantenendo sempre il senso profondo della poetica dell'archiana. Questo, secondo l'a., va riconosciuto nella forte (Kantiana) tensione morale, nella intensa fede cristiana vissuta nel dialogo diretto con la Divinità e la sua Parola (Vangelo secondo Mario), nell'affetto e simpatia per l'uomo, nella tenerezza (francescana) per tutte le creature (in senso estensivo organiche e no) del mondo, soprattutto le più piccine (ciuche), nel sentimento "panico" per la natura (nel cui flusso vitale si immerge e risorge); una non consueta e riuscita fusione di motivi, simbologie e valori cristiani, classici e pagani. Sono, insieme, teatro e protagonisti la città di Roma e quella, avita, di Genzano. Roma con la sua storia, i suoi monumenti, i suoi abitanti di carne e sangue (uomini e bestie), di clorofilla e pietra (animati

tutti dal soffio poetico), le sue croci e le sue delizie; e l'amata Genzano luogo di "ozi" bucolici, di motivi e figurazioni agresti e silvane. Su tutto l'orgogliosa e ostinata fiducia nella (sua) poesia. Poesia come scavo e dialogo interiore, come preghiera, descrizione e comunicazione sociale e, infine, dono e proseguimento di sé. Le due più famose cene della nostra civiltà (anche qui citate), quella di Socrate, descritta nel Convivio e quella di Gesù, nel Vangelo soprattutto di Giovanni, con le loro analogie, sono attualmente tornate al dibattito a seguito di una interpretazione di Steiner (Micromega 3/96). Sono, tra l'altro, i temi della vita, della morte e della resurrezione, del Dio-uomo e del filosofo. Resurrezione personale (reale o creduta tale per chi ne ha fede), e/o nel ricordo/rammentazione (e quindi reinterpretazione) di coloro che convissero (Convivio), oppure "mediatica", cioè nei confronti di chi lo conoscerà tramite il "racconto" orale e soprattutto scritto, nelle opere dirette della persona o di altri (mondo n.3 di K. Popper): una specie di Convivio post mortem. (E c'è poi, in un certo senso il "metodo - di seminare, di germogliare - di Nicholas Green). Si tratta qui di vedere se tra le due ha un posto (quale significato) la morte/resurrezione del poeta (un mezzodì) che partecipa (o pensa di partecipare) alla creazione della divinità o della natura. Anche la successione dei "luoghi" è suggestiva: Atene, Gerusalemme e Roma (con i rispettivi d'intorni). La forma espressiva di dell'Arco che si è voluto anche qui riprendere (a livello certo inferiore), è quella, nota, dei quinari, settenari ed endecasillabi ora mobilissimi, ora quasi scolpiti sulla pietra, ora allegri e graziosi ora violenti, addolorati o tragici; versi per lo più sciolti, sapientemente "architettati" nello spazio del foglio, oppure endecasillabi organizzati in fantasmagoriche e rotolanti ottave;

2) Le frasi tra virgolette e scritte in tondo sono citazioni letterali di interi versi, di titoli di poesie o di raccolte di poesie di Mario dell'Arco;

3) Le tre frasi in corsivo sono citazioni (non letterali) di versi del Belli, del Trilussa e del Pascarella che, come si è detto nel testo della canzona, "aiuteno a servi"; I riferimenti sono nell'ordine:

- "E co la panza piena a sentenzià"; fa riferimento al Belli del sonetto n.1026 "Er povero ladro";

"S'averia da capì quer che se pena
Da un pover'omo, in cammio de stà a sede
Sentenzianno la gente a panza piena"

- "Viva la lega der chi se ne frega!"; fa riferimento al Trilussa della favola "Er ragno socialista e er Bagarozzo democratico-cristiano";

"Starò co la lega der chi se ne frega
e chiuse la bottega"

- "li barberi vabbè, ma li corsari!"; fa riferimento al Pascarella di "Storia nostra", sonetto XC:

"Perché, va bene, er Barbero ha distrutto;

Ma ognuno te potrà sempre risponne
Che er Barbero per quanto fosse brutto
Cor corsaro nun ce se po' confonne"

4) Il frate poverello è evidentemente il San Francesco del Cantico delle creature;

5) Il Cremente, prima invocato e poi benedicente, è Papa Clemente VII pontefice ai tempi del sacco di Roma;

6) "Come quer fijo arigalàmo tutto" il riferimento è a Nicholas Green;

7) Er sòr Asclèpio de Roma è un discendente (alla lontana) dell'Asclèpio ateniese creditore di un gallo nei confronti di Socrate.

Come narra Platone nell'Eutidemo, Socrate, proprio in punto di morte, ricordò il debito ai discepoli pregandoli di saldarlo per suo conto;

8) Dio Pan: un mezzodìo der bosco.

Piccolo dizionario

- allaccarsi: stancarsi
- bocchè: bouquet, mazzo di fiori
- Cinzia: epiteto di Diana figurazione della Luna
- ciuco/a: piccino/a
- cunnola: culla
- gramiccia: gramigna
- gricciore: brivido
- grillanna: corona
- ignotte: inghiotte
- ingrufato: incazzato
- pampano: pampino
- portogallo: arancia
- rampazzo: grappolo d'uva
- rocchio: oggetto di forma tozza e cilindrica
- vago: acino

Una fame incoercibile? Un languore improvviso? Circolate armati. Di coltelli, forbici, temperini svizzeri o, meglio ancora, di punteruoli, pinze, tenaglie. Perché la nostra provvida, consumistica società non permette il contatto diretto con i cibi e le bevande. Li rinchiude in involucri inaccessibili, impenetrabili dai mezzi forniti all'uomo dalla natura: le mani, le dita, le unghie, che, tra l'altro, col passare degli anni diventano meno capaci ed abili. Per non dire dei denti, spesso inservibili allo scopo.

Quindi, se vi trovate in macchina, magari in un ingorgo di traffico e volete interrompere il digiuno e il nervosismo con un leggero asciolvere non sperate di farlo senza idonei attrezzi. I crackers sono lì, nel portaoggetti, che vi guardano, attraenti nella loro splendente confezione di plastica argentata che contiene tanti inespugnabili pacchettini di plastica trasparente. Per quanto la determinazione e la disperazione affinino le vostre scarse capacità non riuscirete ad aprirli senza un'arma da taglio. Rinunciate e accingetevi a morire serenamente di fame nell'abitacolo.

Il supermercato è il regno dell'involucrazia: pane e panini, biscotti, merendine, patatine (ma anche insalate, verdure, frutta nei banchi frigoriferi obitoriali) vi aspettano blindati e impenetrabili nella plastica, mentre succhi di frutta, latte e - orrore! - vino risiedono in cartoni plasticati che resistono a qualsiasi attacco. Solo aggrediti dalle forbici e previo inevitabile schizzo vi consentono di placare la sete.

Sugli involucri le indicazioni sono oscure e perentorie: tirare qui (ma dove?) premere lì (ma sopra o sotto?). Non mi è mai riuscito, pur risolvendo dubbi amletici ed adempiendo meticolosamente le prescrizioni, di ottenere alcun effetto positivo. Di solito tirando l'anello predisposto per l'apertura delle scatole di tonno o di pelati si ottiene, nella percentuale di circa il 50% dei casi, il distacco dello stesso, un taglio al dito cui segue l'incerottamento e la ricerca spasmodica del vecchio apriscatole ormai archiviato perché inutile.

Anche le bottiglie di acqua minerale in plastica, tanto reclamizzate negli spot pubblicitari, presentano qualche difficoltà di apertu-

ra. Quando siete riusciti a svitare il durissimo tappetto rosso - meglio se con l'aiuto di una pinza - nel ciclopico sforzo avete premuto la morbida pancia della bottiglia e vi siete assicurati una tonificante doccia gelata.

Igiene? Sicurezza di preservazione? Mantenimento di freschezza? Saranno queste le buone ragioni della mania plastificante? Mi sa tanto di falso ideologico e di inganno. Specie quando apro le sottilette di formaggio le cui fette hanno lo stesso spessore della plastica in cui sono rigorosamente e ripetutamente avvolte.

Possibile che prima mangiassimo tutte cose sporche e mal conservate? E poi: ci sarà una valida ragione a tutto questo "sotto vuoto spinto"?

Mentre fantastico pensando a come si faccia a "spingere il vuoto" riemergono dalla memoria rassicuranti immagini del passato:

lo zucchero nella carta blu

la bottiglia del latte

il fiasco del vino

la fucella della ricotta

i sacchetti di tela per la farina, la polenta e i legumi

il cestino di carta paglia per le fragole

la frittata fra due piatti...

Un senso di ribellione mi invade e una tiritera cantilenante mi sale alle labbra:

Viva la cartata

Viva il cartoccio

il cestino di vimini

e la brocca di coccio

Fermato al confine con una borsa piena di bombe. Questa notizia venne riportata, molto tempo fa, sulla stampa. Si potrebbe credere, a prima vista, trattarsi del solito anarchico o terrorista. Nulla di tutto ciò. La persona fermata era un distinto professore che, oltre ad essere di buonissima famiglia, era incensurato e stimato da tutti.

Il fatto o meglio la disavventura accadde durante un viaggio all'estero del suddetto professionista il quale fermato alla dogana si sentì rivolgere la frase:

«Che cosa avete in quella borsa?»

«Bombe.»

«Bombe?»

«Bombe, bombe. Non sapete che cosa sono le bombe? Non avete mai assaggiato una bomba?»

«Come assaggiato» balbettò la guardia «Stia attento a come parla. Mi mostri i documenti.»

La guardia, appreso dallo stesso professore che il contenuto della borsa doveva servire per una festa con amici, obbietto furbescamente:

«Dica pure che la festa lei la voleva fare a qualcuno. Adesso venga con me senza fare storie.»

Per evitare ulteriori perdite di tempo il professore seguì l'agente nel vicino posto di polizia e qui, dopo le domande di rito, alla presenza di altre guardie e di un baffuto brigadiere fresco di nomina, fu costretto, naturalmente con le dovute cautele, ad aprire la borsa. Tutti i presenti si fecero attentissimi seguendo con trepidazione la manovra. Ma, quale meraviglia quando, sotto i loro occhi sbigottiti, comparvero, ordinate in bella mostra su due vassoi, una ventina di rotonde paste, grandi quanto delle grosse mele, ripiene fino a "scoppiare" di crema pasticcera e ricoperte di finissimo zucchero. Inoltre tutto quel ben di Dio emanava un profumo così intenso e delicato da far venire l'acquolina in bocca.

Su quei volti severi e accigliati tornò all'improvviso il buonumore come per uno scampato pericolo.

A questo punto il professore, ostentando vittoria, con un gesto di generosità invitò i presenti ad approfittare del "corpo del reato". Gli agenti non se lo fecero ripetere due volte lanciandosi letteralmente su quelle bombe e ripetendo in giro a bocca piena:

«Che bontà! Che squisitezza!»

Qualcuno, persa la testa, arrivò addirittura a gridare:

«Evviva le bombe.»

Naturalmente il professore fu lasciato andare, salutato affettuosamente dai presenti. Anzi, nello stringere a tutti le mani, promise che al ritorno nel ripassare di lì, avrebbe portato loro altre bombe. La sera il baffuto brigadiere, che di quelle bombe ne aveva fatto una scorpacciata, finito il servizio tornò a casa.

La moglie gli andò incontro felice e sorridente:

«Indovina, caro che ho comprato per festeggiare questa sera la tua recente promozione. Una cosa buonissima che non mangiavamo da tempo.»

«Che cosa, cara?»

«Le bombe.»

Quel giorno così diverso dagli altri, quelle guardie di quel lontano posto di frontiera se lo ricordarono a lungo.

Matteo Bandello*
I BENEFICI DEL VINO

E secondo che è preso si come richiede il bisogno della temperatura dei corpi nostri, conferisce molto al nodrimento del corpo, genera ottimo sangue, si converte presto a nodrire, accresce la digestione per tutte le membra e parti corporali, fa buon animo, rasserena l'intelletto, rallegra il cuore, vivifica gli spiriti, aumenta il calore naturale, ingrassa i convalescenti, eccita l'appetito, rischiarizza il sangue, apre le oppilazioni, distribuisce il cibo nodritivo alle parti convenevoli, fa buono e bello colore e caccia fuori tutte le superfluità.



* Così si esprime sui benefici effetti del vino il celebre novelliere piemontese, non senza affrettarsi ad indicarne successivamente quelli malefici, provocati non certo dal vino in sé, ma dall'abuso che possono farne gli uomini.

Manlio Barberito
QUANDO SI VIAGGIAVA IN TRANSATLANTICO

Con il tempo che passa non si accumulano solo gli anni e i ricordi, ma anche libri e carte e in un ennesimo tentativo di riordinamento di queste ultime mi è venuta tra le mani una "Carta del Giorno" relativa ad un pranzo dell'11 febbraio del 1933 cui è doverosamente aggiunto Anno XI (si intende: dell'Era fascista). In fondo al cartoncino leggiamo la frase "Dalle ore 19,30 alle ore 21", il che fa intendere che la parola "pranzo" va letta più esattamente: "cena", fissando così le ore nelle quali era servita.

Dove? Giriamo il cartoncino e troveremo con un disegno pubblicitario di Portofino la parola in maiuscolo REX sormontata dalla corona reale: è, dunque, certamente la lista di una cena sul transatlantico Rex.

Tra i ricordi di famiglia esistono quelli di alcuni viaggi inaugurali delle navi del Lloyd Sabauda, le cui unità portavano i nomi dei Conti di Casa Savoia: Conte Verde, Conte Rosso, Conte Biancamano e Conte Grande, per alcuni dei quali l'industria di famiglia collaborò con vari lavori di arredamento. Ma questa "Carta del Giorno" riguarda un viaggio del Rex che apparteneva, invece, alla flotta "Italia". Ma quel che importa è il contenuto di questa "Lista del Giorno" che, al centro, reca in neretto maiuscolo: CAVIALE MALASOL e poi sul lato sinistro del foglio elenca, sempre in neretto maiuscolo, i gruppi di vivande e di seguito, in corsivo, i piatti che ne fanno parte.

- | | |
|------------|--|
| Antipasti: | <i>Prosciutto crudo di San Daniele - Aringhe Bismarck - Salmone affumicato - Filetti di acciughe - Sedano crudo - Carciofini Valiani - Sardine di Nantes - Pomodoro - Olive verdi.</i> |
| Zuppe: | <i>Consumato naturale (caldo o freddo) - Ristretto Grenade - Crema Valdese alle Perle - Gelatina Madrilenà in tazza - Minestra meridionale.</i> |
| Farinacei: | <i>Spaghetti al burro e alla Bolognese</i> |
| Pesci: | <i>Rombo alla Grenoble - Filetti di Sogliola al Vino di Capri - Branzino bollito, Salsa Olandese</i> |

- Piatti di mezzo: *Prosciutto al Marsala con Spinaci alla Crema - Costolette d'Agnello panate al burro - Suprema di Pollo Clamart*
- Griglia: *Chops di Montone - Costata di Bue - Costolette di Vitello - Steak d'agnello da latte - Pomodoro - cipolle fritte*
- Legumi: *Broccoli al burro - Sedano al parmigiano - Lattuga brasata - Patate: al forno, bollite, rosolate, purée, chips*
- Arrosti: *Anitra allo spiedo, Salsa Mele - Quarto di montone al forno*
- Buffet freddo: *Costata di bue - Lingua di bue affumicata - Zampone - Lonza di Vitello - Cosciotto di agnello - Tacchino allo spiedo - Polli novelli - Paté di fegato grasso tartufato*
- Insalate: *Lattuga, Patate, Barbabietole, Fagiolini, Cavolfiore*
- Salse: *Maionese, Tartara, Ribes, Rafano, Cumberland*
- Gelati: *Cassata siciliana - Cioccolato - Vaniglia - Albicocche - Ribes*
- Dolci: *Congresso di frutta - Torta Mignon - Pastine di mandorla - Macedonia di frutta al Curaçao - Prugne cotte - Mele, Pere al forno - Composta assortita*
- Formaggi: *Bel Paese, Gorgonzola, Olandese, Parmigiano, Provolone, Gruviera, Brie marquise, Camembert, Stracchino di Milano*
- Frutta: *Aranci, Mele, Pere, Mandorle, Datteri, Mandarini, Noci, Mataga, Nocciole, Banane*

Caffè

Certo, allora occorreano sei giorni per arrivare a New York, mentre oggi bastano sei ore, ma in compenso abbiamo importato - chiamiamole così per nobilitarle - "pommes de terre frites à la Mac Donald" e gran parte della popolazione riesce oggi ad ingurgitare bevande dal classico odore - e immagino - anche dal sapore della classica vernicetta per le scarpe. In conclusione, abbiamo guadagnato la *Joie de vivesse* in cambio della *joie de vivre*.

Maria Teresa Bonadonna Russo
IL PRANZO DELLE MONACHE
a Giulia piccolissima

Barricato nel suo palazzo di Montecavallo, guardato a vista dalla sua Guardia Svizzera e sorvegliato neanche tanto discretamente dai francesi, che controllavano i movimenti dei suoi visitatori, con l'unica compagnia del suo anziano Segretario di Stato, e senza altro da fare che scrivere note di protesta ai Rappresentanti esteri; tutto sommato Pio VII si annoiava. Così quando, a fine giugno 1808, i suoi affezionati trasteverini seppero dello storione di quasi cinque chili pescato nel Tevere, pensarono subito di regalarlielo, per distrarlo un po'. Lo comprarono, lo misero in una "bagnarola" piena d'acqua, ornata di fiori e "infittucciata" di nastri rossi, e in tre lo portarono vivo e guizzante al Quirinale, dopo regolare lite per decidere chi dei tre avrebbe dovuto offrirlo, e probabile scontro con gli Svizzeri per arrivare al Papa che, "esigendo le circostanze prudenza e cautela", non voleva riceverli. Alla fine Pio VII li accolse in giardino, tutti e tre in lacrime e farfuglianti per la commozione "Santo Padre, datece la benedizione", benedisse il pescione, e "loro porgendo il piede" per il bacio di rito" li esortò alla pace e alla tranquillità" e li licenziò felici e regolarmente benedetti. Del commovente episodio parlarono tutte le cronache, che però omisero di raccontarne la conclusione, registrata solo dall'informatissimo avv. Francesco Fortunati con la solita disincantata obiettività: "Ordinò il Pontefice che detto storione si fosse posto nella Peschiera del Giardino, dove il medesimo in tutti li giorni lo andava a visitare portandoglie del pane, e molto si divertiva; ma un giorno prese la matta allo storione, batté la coda sopra all'acqua, e bagnò il Papa come un pulcino", in una sorta di disperata ribellione al gioco impostogli da colui che evidentemente considerava come il suo carceriere. Non poteva sapere che quell'uomo era il Papa, e che poteva risultare pericoloso suscitare lo sdegno. Pio VII infatti subito "ordinò che si uccidesse", ma per non sprecare la grazia di Dio delle sue carni saporite, caritatevolmente "lo mandò in regalo alle monache cappuccine", forse quelle di S. Lorenzo in Panisperna, che certo lo benedissero e fecero festa al dono, venuto inaspettatamente ad arricchire la loro mensa, sempre così francescanamente povera.

Se c'è un frutto nel destino dell'uomo europeo e mediterraneo, questo è la mela. Nella Bibbia la storia inizia dal pomo offerto da Eva ad Adamo. In verità, non è scritto che si tratti proprio di una mela: ma tutti l'hanno da sempre riconosciuta in quel frutto simbolo di trasgressione temeraria. Poi, la Bibbia ribalta il giudizio e vede nell'albero che la produce l'amico dell'uomo: "come il melo tra gli alberi del bosco, è il mio giovane amico tra tutti i giovani. Ed io bramo sedermi alla sua ombra, ed il suo frutto è dolce assaggiato alla mia bocca" (Cantico dei cantici, 2, 3); e ancora (8,3): "ti ho destato sotto l'albero delle mele, dove tua madre amò per la prima volta e sentì fremere nelle vene più profonde il seme che t'avrebbe germinato..."

Le nostre cascine testimoniano di quell'amicizia, perché accanto tutte avevano almeno un albero di mele. Nel Biellese, contavamo una sessantina e più di varietà; v'erano tipi di mela per ogni stagione, quasi per ogni mese: dalla dolce alla asprezza, da quella da mordere a quella da cuocere, a quella per l'aceto o per la mostarda bionda e fluente come miele. Oggi sono introvabili, molte estinte. All'iper market e nella botteghina della borgata, incontri invece quelle del Trentino, del Sud Tirolo, persino della Nuova Zelanda. Le vogliono grosse, oro o corallo, lucenti come smalto e sfacciate come basadone (baciadonne, i papaveri)... che importa se sono avvelenate come quella della strega matrigna di Biancaneve?

L'economia globale e Maastricht mica hanno pietà pel contadino. Il consumatore è sempre più lontano dal produttore... a qualsiasi costo: di aeroporti, superstrade, viadotti, alta velocità, centrali energetiche, scuole speciali. Le biotecniche studiano antiparassitari, coloranti e conservanti. E la mela è esempio emblematico della regola generale: nei supermarket spagnoli si vende burro danese, ma nei negozi danesi v'è il burro francese... e gli Inglesi esportano di frumento quanto ne importano. Gli agricoltori nostrani sono premiati se non coltivano e se smantellano stalle e

vigne. Avremo soltanto vacche frisone per il latte, le simmenthal per la carne, gli ovini australiani, il formaggio olandese. Tome e fontine addio! Insieme alla cultura della civiltà alpina, intessuta di competenze antiche, di strumenti originali, di artigianato, di lingue misconosciute, di architettura spontanea.

E' giunta l'ora di dire basta. Di rendersi conto che frutti e verdure valgono per il valore nutritivo, per come si adattano alla terra ed al clima, per il gusto. E non per quanto si conservano nel trasporto, e per conformità ai canoni commerciali. Non è necessario che il cetriolo sia dritto come fuso, e la mela tonda come palla da biliardo. Quanto risparmieremmo senza gli imballaggi fonte di rifiuti; senza i TIR che congestionano il traffico, consumano fiumi di carburante, inquinano l'aria e sono una delle cause dell'effetto serra!

Un detto piemontese ammonisce: *tente ant ël mangé e vardte ant ël bèive* (tieniti nel mangiare e guardati nel bere). Qualche spiritoso, in ossequio almeno a quel secondo precetto, pone allora a tavola innanzi a sé un piccolo specchio. Non ha capito niente. Un avvertimento complementare chiarisce: *tente ai branch!* (tieniti ai rami). E' un magnifico insegnamento, eredità dell'Uomo selvaggio: mangia i frutti dall'albero, e bevi specchiandoti nella sorgente.

Non temiamo l'accusa di localismo. *Apollo buongustaio*, oggi, non può non essere bioregionalista e libertario. Araldo solare del manifesto della mela ribelle.

Tommaso Campanella*

MANGIARE E BERE NELLA CITTÀ DEL SOLE

Or essi mangiano carne, butiri, mele, cascio, dattili, erbe diverse, e prima non volean uccidere gli animali, parendo crudeltà; ma poi vedendo che era pur crudeltà ammazzar l'erbe, che han senso, onde bisognava morire, consideraro che le cose ignobili son fatte per le nobili, e magnano ogni cosa. Non però uccidono volontieri l'animali fruttuosi, come bovi e cavalli. Hanno però distinti li cibi utili dalli disutili, e secondo la medicina si servono: una fiata mangiano carne, una pesce ed una erbe, e poi tornano alla carne per circolo, per non gravare né estenuare la natura. Li vecchi han cibi più digestibili, e mangiano tre volte il giorno e poco, li fanciulli quattro, la comunità due. Vivono almeno cento anni, al più centosettanta o duecento al rarissimo. E sono molto temperati nel bere: vino non si dona a' fanciulli sino alli diciannove anni senza necessità grandissima, e bevono con acqua poi, e così le donne; li vecchi di cinquanta anni in su beveno senz'acqua. Mangiano, secondo la stagione dell'anno, quel che è più utile e proprio, secondo provisto viene dal capo medico, che ha cura. Usano assai l'odori: la mattina, quando si levano, si pettinano e lavano con acqua fresca tutti; poi masticano maiorana e petroselino o menta, e se la frecano nelle mani, e li vecchi usano incenso; e fanno l'orazione brevissima a levante come il *Pater noster*; ed escono e vanno chi a servire i vecchi, chi in coro, chi ad apparecchiare le cose del commune; e poi si riducono alle prime lezioni, poi al tempio, poi escono all'esercizio, poi riposano poco, sedendo, e vanno a magnare. (...)

E s'aiutano con preghiere al cielo e con odori e confortamenti della testa e cose acide ed allegrezze e brodi grassi, sparsi di fiori di farina. Nel condire le vivande non han pari: pongono macis, mèle, butiro e con aromati assai, che ti confortano grandemente. Non beveno annervato, come i Napolitani, neanche caldo, come li Chinesi, perché non han bisogno d'aiutarsi contra l'umori grossi in favor del natio calore, ma lo confortano con aglio pesto ed aceto, serpillio, menta, basilico, l'estate e nella stanchezza; né contra il soverchio calor dell'aromati aumentato, perché non escono di regola. Hanno pur un secreto di rinovar la vita ogni sette anni, senza afflizione, con bell'arte.

Francesca Romana Campoli

TAZZE DI TÈ

D'inverno, se piove e il camino è acceso, l'ora del tè sconfina a volte dal suo alveo pomeridiano e l'infuso biondo diviene mistica pozione, complice di pigre fantasticherie. Un sottile incantamento proviene dai gesti del rito, e dagli utensili che vengono da luoghi lontani, dalla Cina il cucchiaino di irsuto corallo con cui traggo le foglioline dalle loro scatole di vecchia lacca, dall'Olanda i colini, un po' da ogni dove le tazze. Sopra tutti torreggia il samovar, solenne ministro dell'acqua calda indispensabile allo svolgimento. E' dal samovar che emana, con il vapore, lo scenario fantastico compagno di un pomeriggio solitario. Per alcuni anni un monumentale samovar di Tula, con caldaia da caricare a tizzoni e sibilanti sfiatatoi da vaporiera, evocando atmosfere cecoviane, ha imposto il gusto amaro del Russian Caravan e un accompagnamento sostanzioso di sapori speziati e piccanti, adatti a una colazione nella steppa.

Ora, divenuto soprammobile, il rutilante e barbarico attrezzo tace, sostituito da un docile bollitore a spirito la cui foggia di ampolla lucente increspata da onde ritorte e schiumosi *coquillages* sembra generarsi dall'interno, al fremito tranquillo dell'acqua; un argentino zampillo guizza dal rostro di un delfino a stemperare l'infuso pallido del tè Darjeerling profumato di moscatello e anche le tazze, variamente fiorite, evocano spensieratezze rococò e il gusto lezioso della pasticceria francese.

Molti anni fa l'ora del tè non conosceva queste sfumature di piacere intellettuale, al contrario, i tè del mercoledì da uno zio di mia madre rappresentavano un'esperienza velatamente preoccupante. Della casa dello zio Vittorio ricordo, anche per la bizzarra forma a ventaglio, il salotto, oscuro e misterioso; l'attigua terrazza era invece piena di luce e di attrattive, interessante per la casualità delle piante provenienti da getti raccolti o regalati da amici, praticanti anch'essi quella sorta di giardinaggio di scambio diffuso nel dopoguerra. Le allegre violaccicche, la bocca di leone rugginosa, l'aereo soffione, figli dei venti romani, erano per ciò domestici e familiari; altre piante, venute di lontano quale dono di amici

stranieri - lo zio era stato in Marina - rimanevano estranee e inquietanti. Fra queste stupefacenti erano i convolvoli color cielo, noti come 'campanelle dell'ammiraglio Mitunobi' dal nome del donatore giapponese; suscitavano in me inesprese perplessità perché, diversamente dai convolvoli nostrani, le corolle cerulee erano profondamente fessurate e quel taglio, aperto nella epidermide celeste del fiore, evocava altra ferita, quella che, mi sembrava di aver orecchiato, l'eroico Mitunobi si era inferto con la spada alla resa del Giappone. L'ipotetica sorte del militare a me sconosciuto, ma non per questo meno reale, coprì come una funesta eclissi il bel fiore celeste che, dopo anni, smise di germogliare, casualmente o per puntiglio del fato.

Nel salotto dello zio molti oggetti erano fonte di sottile apprensione, a cominciare dai quadri, cupi e inquietanti: ricordo una "Susanna al bagno", la testa severa da Sibilla avvolta nell'asciugamani, lo sguardo presago della presenza dei due vecchioni insidiosi e compunti. C'era anche una natura morta di pesci agonizzanti, occhi acquorei, squame, scaglie, creste, pinne di argenteo luore contro il buio del fondo, dalle cui tenebre guatava un soriano di aspetto diabolico. La maligna bestia era molto simile al gatto di casa, immortale ai miei occhi perché sempre sostituito con uno identico al precedente, in una sorta di metempsicosi bloccata.

Temibili erano pure i due vasi Satzouma alti come un ragazzetto sulle loro basi di legno e le stesse tazze del servizio da tè, due volte pericolose, in quanto sottili come un guscio e dispieganti sul ventre emisferico una schiera iracunda di personaggi paludati di rosso, d'arancio e d'oro; essi spalancavano occhiacci terrifici sotto le sopracciglia aggrottate, nerissime come i baffi crudeli e le ciocche viperine ai lati del cranio pelato, e tutta quella esibizione di belluosa impotenza contrastava, ai miei occhi, con la santità delle grandi aureole minutamente ageminate in oro di cui gli ambigui personaggi si fregiavano. Il ricordo di quelle orribili tazze ha completamente offuscato il sapore del tè che, presumo ora, dovesse essere un tè giapponese, in linea con le abitudini salutistiche dello zio, antesignano dell'alimentazione macrobiotica.

Molto tè ho bevuto in Marocco, mai però all'ora canonica del *five 'o clock*, che ci coglieva sempre per la strada, in auto fra una città e l'altra. Niente *tea time*, quindi, né, tanto meno, tazze. A fine

pranzo, dopo l'ultimo pasticcino dolce o speziato, giungeva il tavolinetto con l'armamentario scintillante e, svolte le rituali operazioni - dosaggio, zuccheratura e successivi aggiustamenti del gusto - dalla teiera sinuosa sollevata per gradi e mossa ritmicamente in una oscillazione di jò jò scaturiva uno zampillo schiumoso. All'istante, come sprigionata da una lampada magica, una spira di vapore odoroso di menta e di zucchero riempiva le narici e appannava i bicchieri; il tè cinese accendeva riflessi verdastri nei classici bicchieri, che, siano preziosi cristalli o vetri dozzinali, tradizionalmente brillano del colore di zaffiri, rubini, smeraldi, oggetti magici che inducono alla riflessione e al sogno.

Solo una volta ho bevuto il tè all'ora del tè, viaggiando in treno fra Marrakesh e Casablanca. Una delle nostre auto dava segni di cedimento; così le signore erano salite sul treno scortate da uno degli uomini, mentre gli altri proseguivano sull'auto rimasta indenne.

Questo contrattempo banale fu quasi un'avventura, un ritorno a tempi ormai superati, come superato ci apparve il treno, dove ci abbandonammo esausti sui sedili consunti, fra gente stanca e bagagli d'ogni genere.

Era dicembre. Presto apparve un piccolo uomo con un rudimentale armamentario appeso al collo. Il tè, già pronto, bevuto in opachi bicchieri di plastica, sembrò squisito, sedativo e stimolante insieme, e ci riconciliò col mondo di nuovo amico. Dai finestrini seguivamo le ondulazioni monotone del paesaggio e il nastro nero della carrozzabile che si perdeva lontano. Imbruniva; si vedeva ogni tanto, lungo la strada, un'auto ferma. A lato, su di un tappeto, un uomo fiducioso in quel deserto violetto pregava Iddio, e certo non si sentiva solo sotto il cielo dove comparivano le prime stelle.

Giorgio Carpaneto
NER SOGNO S'ACCONTENTA.

“Si ciò na moje galantoma e bona
che me guarda la casa e li fijetti,
me sa mogne le vacche e all'ora nona
cava er vino e prepara pranzi schietti,
me ne frego de' rommo¹ e de li scari²
che stanno a popolà li nostri mari.

Pe lo stommico mio nun è 'no strazzio
si nun se pò ingozzà le faraone
o er francolino³ o l'olive o er lapazzio⁴
o la marva che sgommerà er pormone,
o 'n abbacchietto da ieri sgozzato;
a me m'abbasta un pranzo arimediato

Quanto se magna bene a casa mia!
Robba sincera; e doppo l'abbuffata
m'affaccio e guardo passà pe la via
tante bestie che fanno na sfilata:
le pecorelle e li bovi allaccati
e li servi che a sera so tornati...”

.....
Ma doppo ste parole lo strozzino
nun sogna più e penza d'imprestà
li sòrdi che ha riscosso. Er contadino
l'ha fatto in sogno e mo nu lo vo fa':
Er guadagno pe lui sta avanti a tutto
e cerca sòrdi a spasa dappertutto.

Libera traduzione del II Epodo di Q. Orazio Flacco

1 Il pesce rombo.

2 Altro genere di pesce.

3 Vino ionico.

4 Nome volgare della pianta *Rumex* con radice fusiforme.

Luigi Ceccarelli
CUCINA PER MODO DI DIRE
Un lessico di cinquant'anni fa

Chi ha provato la fame della Roma *occupata-liberata* una fame nera, assoluta, disperante, ha senz'altro vissuto quella che si dice un'esperienza indimenticabile.

Infatti non l'ha dimenticata.

Si sa però come funziona la memoria: qualcosa rimuove, molto esorcizza, tutto trasforma. Così di quel lunghissimo digiuno - fortunatamente, fortunatamente superato - restano anche ricordi curiosi, talvolta persino comici. Restano parole, allusioni, modi di dire entrati e usciti alla svelta dalle liste dei neologismi.

Vale la pena di rimettere insieme queste schegge, sotto forma magari di un rapido lessico, raccogliendo alcune di queste briciole cadute dalle avare tavole del tempo di guerra.

- *Biondo*: nel gergo furbesco della borsanera è l'olio.

- *Borsanera* o *borsa nera* (o *mercato nero*): in tempi di razionamento è il commercio illegale e a prezzi maggiorati, di generi alimentari o di beni di largo consumo di cui vi sia particolare scarsità o necessità.

- *Caccia urbana*: con i fuciletti ad aria compressa e con le fionde si svolge un'intensa attività venatoria; in silenti ed astuti appostamenti vengono abbattuti passeretti, piccioni e storni. La selvaggina risulterà poi tiglosa e tutto sommato c'è da mangiare male e pochissimo; i miserabili carnieri contenenti gli scarni volatili verranno venduti per quattro soldi nei negozi vicino alla Rotonda.

- *Caffè-Caffè*: nel gergo parlato, la ripetizione della parola sta a significare che non si tratta di surrogato.

- *Caffellatte vero*: si può acquistare in una latteria di via dei Pastini, a carissimo prezzo, da portar via in bottiglia.

- *Caffù*: (scherz. caffè che fu) ogni tipo di surrogati del caffè: vengono tostati (vedi) ceci, chicchi di grano, lupini, cicerchia; con questi succedanei, si dice, si fanno ottimi caffè. (Non è vero perché in realtà ogni "caffè" di questo tipo è una vera e propria

“ciufeca”, antico termine con il quale viene definita una bevanda assolutamente imbevibile.)

- *Carubbe*: vengono lessate e mangiate religiosamente, nel ricordo dei rosari confezionati con i loro semi.
- *Carta annonaria* (o tessera): è il documento con il quale si possono acquistare nei negozi alcuni generi razionati (spec. alimentari). Già in uso dai primi tempi di guerra.
- *Casetta Somaini*: è la marca di una incredibile quanto improbabile ricotta di guerra.
- *Cipolle*: sono richieste, ricercate e gradite. Con le c. si cucina tutto, anche senza olio.
- *Cipria*: nel gergo furbesco della borsanera è la farina.
- *Conversazioni a tavola*: “Dicono che un tale, impazzito dalla fame abbia affittato un suo appartamento per due uova al giorno”. “Vi ricordate quel cenone di Natale del 1938?”. “Che voglia di carciofi alla giudia! E quei trionfi di fritto misto? Mi accontenterei di pane burro e alici!”. “Comunque, per festeggiare la Liberazione pare che distribuiranno quaranta grammi di zuppa in polvere, settanta grammi di carne macinata in scatola, settanta grammi di *meat and vegetables* (vedi) Alla fine del mese, poi, la razione di pane verrà portata da cento a centocinquanta grammi al giorno.”
- *Fave*: dopo averle mangiate si fanno bollire le bucce, si passano al setaccio e ci si fa la minestra. Buone anche le bucce di f. in umido.
- *Frappeina*: qualsiasi frullato, senza latte.
- *Gatti*: scomparsi.
- *Insalata*: si mangia senza olio; mai come ora è giusto chiamarla erba, secondo l'uso romano. A tavola, pur seguitando a restare composti, con l'i. in bocca sembra essere dei ruminanti. L'i. si trova anche in città nell'orto dei conventi dei frati e delle monache, ma si va pure a prenderla in bicicletta fuori porta oltre la periferia prima dell'aperta campagna: difficili e diplomatici contatti con diffidenti ed avidi contadini che prendono finalmente secolari rivincite coi cittadini che vengono adesso lì da loro implorando verdura. All'andata e al ritorno, pericolo di spezzonamenti e mitragliamenti aerei.

- *Meat and vegetables*: un insieme di legumi con carne, una sorta di spezzatino dentro una scatoletta di latta, in dotazione alle Forze Armate U.S.A.. A Roma la pietanza non è per niente apprezzata dai pur affamati cittadini che, anzi con ironico dialettale disprezzo la chiamano *mit end vomitebol*.
- *Moro*: nel gergo furbesco della borsanera è il caffè
- *Pane*: in rapido e progressivo annerimento che tocca il culmine quando se ne vanno i tedeschi. Il giorno dopo l'arrivo degli alleati, con grande generale sorpresa, il p. appare bianchissimo, splendente, soffice come l'ovatta. Ma non sa di pane.
- *Pesce di guerra*: è la simulazione del pesce che non arriva più sulle mense romane. In sostanza è un polpettone di patate manipolate a forma di pesce. Per renderlo il più vero possibile viene preparato con irridente quanto macabro realismo: i dentini del pesce sono chicchi di riso, l'occhio è un capperi (o un iperrealistico occhio strappato a una bambola), le immancabili e sempre fastidiose spine sono fatte da puntine per grammofono. Un cetriolo tagliato a forma di pinna, uno spicchio di limone in bocca e ci siamo. Per dare l'idea remota del mare s'impasta con le patate un pò di tonno, residuo di una scatola di prima della guerra, ora ritrovata ma irrimediabilmente scaduta, e l'arcimboldesco pesce può essere servito e mangiato tra evocazioni, fantasie e nostalgie marinare.
- *Piselli*: dopo averli mangiati si fanno bollire le bucce, si preparano come si può e si cuociono dentro uno stampo; se ne trarrà uno sconcertante sformato. Minestra di p.: è una polvere verdastria da sciogliere in acqua e poi portare a bollore. Garantito il grande potere nutritivo.
- *Sugo finto*: cioè fatto senza carne con il solo pomodoro. È sempre esistito, esiste ancora oggi ma in quei tempi era l'unico possibile.
- *Tostatore*: il caffè, quando si trova, si compra in grani crudi e quindi la tostatura avviene a casa. Anche i surrogati vengono abbrustoliti domesticamente. Il t. è una padella nera con coperchio fisso sul quale ci sono uno sportellino e una rudimentale manovella per far girare i chicchi. Il t. con un lungo manico di legno, va messo sul fuoco: ogni tanto si deve rimescolare men-

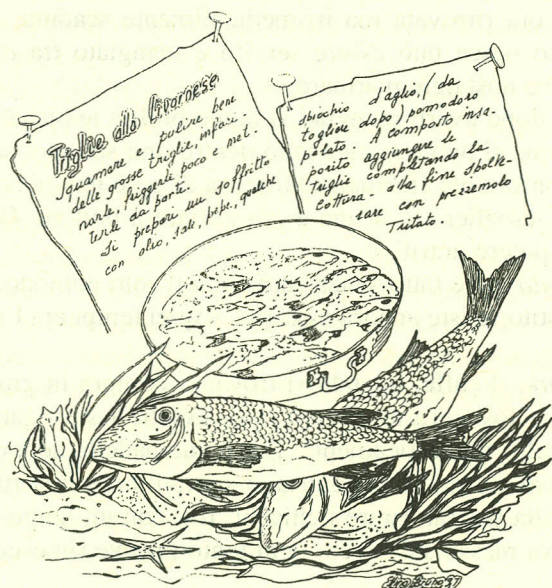
tre lo sportellino va aperto continuamente per controllare lo stato della tostatura. Se durante la lunga operazione non si è sufficientemente accorti si sprigiona per tutte le camere un fumo acre e pestifero. Bisognerà aprire le finestre per ore.

- *Transazioni*: una radio per due litri d'olio o due chili di formaggio o un sacchetto di fagioli. L'argento vale meno della farina. Sei asciugamani di lino per una dozzina di uova. Due lenzuola ricamate in cambio di mezzo chilo di carne.

- *Vegetina*: preparato di sostanze vegetali, non meglio identificate, che sostituisce gli elementi base per i dolci: zucchero, farina, uova, burro eccetera. Risultato, torte verdognole stoppacciose e immangiabili che, comunque allietano le ricorrenze festive.

- *Verdure d'epoca*: pastinache, ramolacci, pisciacane, rapeciuci, rafani ecc. sono piante e radici selvatiche commestibili per antica sapienza che spuntano nei mercatini di Roma affamata. Hanno nomi anche botanicamente desueti o inesistenti, sapori amarognoli da età primitiva: forse il primo boccone dell'uomo. Mai più reperibili in momento storico successivo.

- *Violino*: prosciutto.



Grazia Cerino

'O SENSO D' A BONANIMA

Penso che sia retorico chiedere se vi è mai capitato di dimenticare qualche intingolo sul fornello e di farlo cuocere fino alla bruciatura, perché ritengo che questo capiti a tutti, almeno una volta nella vita. A me è successo più di una volta. Non mento se vi dico che mi propongo di stare attenta, ma ahimè! Non sempre vi riesco. Vorrei giustificarmi dicendovi che ho molti interessi e non sono capace di dare ad ognuno il suo spazio, così, quando mi dedico ai fornelli, senza avvedermene, mi impegno pure in altre occupazioni e qualche volta mi metto pure a fantasticare. Quando il guaio è fatto, mi rammarico ma non mi dispero; se posso salvare qualcosa, cambiando la pentola ed il condimento, lo faccio subito, altrimenti mi metto a preparare una pietanza diversa.

Comunque rimane in casa il forte odore di bruciato. Se mi riesce di mettere in tavola la vivanda salvata a metà, vedo subito mio marito che aspira con aria indagatoria lo strano, ma non insolito profumo e dice con ironia: "Oggi mangiamo "c" o senso d' a bonanima"! E si dispone al sacrificio. Ora, voi mi chiederete che cos'è quest'espressione dialettale che riesce spesso a salvare un rapporto matrimoniale ed io non posso fare a meno di trattenermi ancora con voi, per sciogliere il nodo. Mi raccontò mia madre che un vedovo, dopo aver tanto ricercato la donna ideale, si risposò. La seconda moglie era una giovane precisa, molto brava nel condurre la casa e premurosa ma, nonostante l'impegno, non riusciva mai ad accontentare il marito in fatto di pietanze. Consultava i ricettari dei cuochi più famosi e metteva in pratica a puntino i loro consigli, ornava la tavola con decori particolari e festosi e rendeva molto appetibile qualsiasi piatto ma il marito si sedeva a tavola controvoglia e si alzava sempre più triste. La sposina era disperata, piangeva in segreto, cercando di indovinare i gusti del consorte. Un giorno, con la solita cura, mise a cuocere il sugo con della carne di manzo e giudicando che ci volesse molto tempo prima che il muscolo diventasse tenero, si attardò al telefono con un'amica, finché non fu richiamata da un forte odore di bruciaticcio che proveniva dalla cucina. Era proprio la carne che se ne

andava in fumo! Cercò di correre ai ripari, aggiungendo acqua e facendo ogni sforzo per girare il pezzo di carne che faceva resistenza, perché in qualche punto era saldamente attaccato alla pentola e non ci fu altro da fare. Questa volta il marito non si sarebbe proprio avvicinato alla tavola! Qualche ora dopo, la povera donna era pronta ad affrontare quel che le preparava la sorte. Il marito bussò alla porta, lei gli aprì con gli occhi bassi e in ansia e lui incominciò, fin dall'ingresso, ad annusare l'aria, aspirando con espressione incredula quell'acre profumo di salsa attaccata e si pronunciò soltanto dopo avere scoperchiato la pentola. Alla sua vista apparve un sugo di pomodoro non rosso o rosa ma marroncino con delle scagliette nere, residuo di bruciato che la moglie non era riuscita ad eliminare del tutto. Si voltò verso di lei che lo guardava interdetta, aspettando chi sa quale reazione e con un'esplosione di gioia l'abbracciò. "finalmente" disse "mia cara mogliettina! Così mi piace mangiare, c"o senso d"a bonanima!" e cioè col gusto che avevano le pietanze che preparava la "buonanima", la prima moglie che, ben s'intende, faceva bruciacciare sempre i cibi.

Valli a capire certi uomini!

Marc Chagall*

DOV'È QUELLA COLOMBA...

"Prono al suolo un ebreo, pregando aiuto,
di Cristo ha il volto, ed intorno c'è orrore
e distruzione.

Fra le buche, preciso ad una belva
nel periodo autunnale, ognun si cela
perché almeno qualcuno sopravviva.

Un povero, correndo

con un pezzo di pane, si lamenta:

"Ci manca il cibo - dov'è il paradiso?

Ma dove sei, Signore?"

*Traduzione dalla lingua yddish di Franco Cusmano, tratta dalla raccolta *L'Angelo sui tetti*.

"Resta, tuttavia, il contributo alla rivalutazione della cultura yddish, ormai scomparsa, forzatamente cancellata da campi di sterminio che ora vorrebbero ripetersi contro i musulmani slavi nella parte meridionale dell'Europa orientale; cultura, però, senza la quale ogni e qualsivoglia discorso sullo sviluppo della storia culturale dell'Europa resta incompiuto e privo di una delle chiavi di accesso fondamentali." (dalla Prefazione di Luca Calvi all'edizione italiana delle poesie di Marc Chagall, versione ritmica dal russo di Franco Cusmano, *L'Angelo sui tetti*, Abano Terme, Piovana Edit.

Ermanno Comuzio

CINEMA E BANCHETTO

IL PASTO INTERROTTO: CHE TRAGEDIA!

Il pranzo di nozze delle classi alte rigorosamente WASP (bianchi anglosassoni DOC) è fastoso. Tutti sono in abito da cerimonia, la lunga tavola è imbandita con preziose cristallerie e ceramiche ed è adorna di fiori e di candelabri. Gli sposi e gli ospiti si accingono a mangiare, accuditi da una schiera di camerieri sussiegosi. Improvvisamente irrompe un gruppetto di hippies scalcinati e rumorosi, e prima che i commensali possano riaversi dallo sconcerto uno di loro, George (una criniera di capelli arruffati, blue-jeans sdruciti e scarpe da ginnastica, giubbotto aperto sul petto nudo, cordicella di cuoio al collo) in risposta alla madre della sposa che l'apostrofa: "Lei ha una faccia tosta incredibile, giovanotto!", si mette a cantare, rivolto agli invitati:

"Io ho la vita, mamma

Io ho la vita, sorella

Io ho la libertà, fratello

E ho i miei divertimenti, amico.

Io ho modi strambi, figlia

Io ho fascino da vendere, cugina...

e così cantando la sua professione di emarginato convinto e felice sale in piedi sul tavolo, marciando pericolosamente sul candito lino fra piatti e bicchieri. Qualcuno si affretta a togliere stoviglie e fiori e candelieri di torno, per fargli spazio mentre lui percorre la tavolata da cima a fondo; i più sono sbigottiti, qualche vecchio signore è scandalizzato, qualche signora non più di primo pelo si dimostra divertita. Sul tavolo ormai sgombro George si scatena urlando e facendo boccacce, afferra una prosperosa invitata e balla con lei. Dapprima perplessa, la dama prende gusto alla cosa e si agita felice accanto all'inaspettato cavaliere. Finché, urlando ripetutamente che lui "ha la vita, la vita, la vita", George si ferma a gambe larghe davanti alla giovane sposa che lo guarda affascinata - e difatto fra poco lo seguirà, mandando all'aria il matrimonio - proprio mentre arrivano sul posto i poliziotti, evidentemente chiamati da qualcuno. La situazione appartiene al film *Hair*, diretto nel 1979 da Milos Forman.

La festa, per il momento, è conclusa. Il pasto non si farà, questa è la

nota tragica: siamo alla irrevocabile tristezza del "coitus interruptus". Che, rispetto alla conclamata filosofia del vivere gioiosamente e intensamente proclamata dal giovane "figlio dei fiori", è un controsenso.

Il pasto interrotto, il banchetto che non si farà: che malinconia, che punizione. Mangiare bene ha tante valenze, è una testimonianza di benessere, segno di potere, impegno di tutti i sensi, esercizio afrodisiaco, risultato estetico, tutto ciò che volete, ma soprattutto è un inno alla necessità dell'esistere. Interrompere la cerimonia è una bestemmia, è come andare a cena con il fantasma del Commendatore, rinuncia e condanna.

Ne fanno le spese, tanto per citare un altro esempio cinematografico, gli invitati di *Il fascino discreto della borghesia* di Luis Buñuel. Si ritrovano attorno ad una tavola, ancora una volta squisitamente imbandita, eleganti signori, signore mondanamente scollate e un vescovo, ma la prima nota stonata è un pollo arrosto che scivola dal vassoio d'argento di un cameriere e, raccolto, dimostra di essere di cartone. Un pollo da teatro, insomma. Subito dopo si sentono battere quei colpi di bastone che, in Francia, annunciano l'inizio di un spettacolo, mentre il luogo si illumina progressivamente. I commensali si guardano attorno stupiti, ed ecco che un lato della sala in cui si trovano si apre come un sipario, è un sipario, e dietro, nel buio, c'è una platea di spettatori.

Non c'è più dubbio, i nostri invitati sono su un palcoscenico. Dal cupolino il suggeritore porge la prima battuta: "Per confermare il vostro valore avete invitato a pranzo lo spettro del Commendatore...", ma i commensali, terrorizzati, lasciano il loro posto, ritirandosi. L'ultimo a rimanere seduto al tavolo sussurra fra sé: "Mio Dio, ma che ci faccio io qui? Non so la parte", mentre gli spettatori, impazientiti, fischiano e rumoreggiano.

Banchetto come spettacolo, come auto-rappresentazione? Potrebbe anche essere, se il contesto non fosse - ancora una volta - tragico.

Meglio, molto meglio allora un pasto frugale compiuto che un solenne banchetto interrotto, negazione di ogni valore positivo, incubo capace di traumi irrisolti. Meglio, allora, fare come Charlot in *La febbre dell'oro*, succhiare le stringhe delle scarpe e illudersi che sono meglio di un manicaretto: la fantasia completa quella che è la sacrale compiutezza del pasto, negata da forze perverse, invidiose del più elementare dei piaceri umani. Guastare ciò che non è concesso: il diavolo, probabilmente.

Il rito del cucinare non cominciava in cucina bensì al mercato, cioè nel "fare la spesa", un'attività nella quale la scienza della gastronomia si incrociava con le leggi delle scienze economiche che caldamente raccomandavano frutta e verdura "di stagione" e corrucciamente sconsigliavano le "primizie" a meno che dovessero avere una precisa funzione consolatoria a favore di un ammalato o convalescente di cui occorresse ravvivare l'appetito e il morale. Sino ad alcuni decenni fa, infatti, i prezzi seguivano l'avvicinarsi delle stagioni sul territorio (e sulle piantagioni) dell'Italia a differenza di oggi in cui la globalizzazione dei mercati ci offre per dodici mesi all'anno i prodotti dell'emisfero Nord oppure di quello Sud che si avvicinano nel fornirci frutta e verdura che sono sempre "di stagione" (o da noi agli antipodi) con l'aiuto, negli intervalli, di postmoderne serre automatizzate nelle quali la crescita dell'insalata o la maturazione dei pomodori viene comandata dal computer.

Persino l'espressione assorta (ancorché serena) della "madre di famiglia" che si recava a fare la spesa mostrava la sua interna concentrazione sulla opportunità (anche nel caso che le floride risorse del bilancio domestico non la rendessero una necessità) di ottimizzare il rapporto costi-benefici.

Nella generalizzata (e pacifica) distinzione tra ruoli maschili e femminili, solo eccezionalmente a fare la spesa era un uomo o una ragazza: al mercato ci andava "la signora", eventualmente accompagnata, prima della comparsa degli appositi carrellini, dalla domestica (o dall'"attendente" del marito ufficiale) per trasportare le borse degli acquisti.

In un'epoca in cui i frigoriferi erano inesistenti, gli acquisti dovevano venire fatti tutti i giorni; e siccome anche da parte dei venditori non si disponeva dei frigoriferi (ma, al massimo, di piccole "ghiacciaie") anche l'orario in cui uscire a fare la spesa veniva accuratamente calcolato e programmato: andandoci nelle prime ore del mattino si trovava maggiore scelta di merce, ma i prezzi erano più sostenuti, mentre in tarda mattinata sia la varietà della

merce sia i prezzi erano minori. Chi, per necessità (o magari per avarizia) fosse andato al mercato all'ora di chiusura, poteva portarsi via le rimanenze a un prezzo irrisorio.

Veniva dato per scontato che la spesa fosse un'operazione da svolgersi oculatamente e investendovi il meglio delle proprie risorse intellettuali, compiendo eventualmente un primo giro di ricognizione prima di passare alla fase degli acquisti. Non solo, ma tale atteggiamento godeva della generale approvazione sociale, mentre chi se ne fosse discostato sarebbe stato giudicato un imprudente o uno scialacquatore che avrebbe mandato in rovina la famiglia.

Gli accorgimenti gastronomico-economici erano numerosi e variavano in una gamma infinita nell'ambito della quale anche le dure leggi economiche (ineludibili, a differenza di quelle giuridiche, al pari delle leggi della fisica) si intersecavano con quella onnipresente allegria o inno alla vita che è inscindibile dall'attività del nutrirsi.

Le cosiddette uova "rotte" (ma normalmente erano solamente ammaccate o incrinare) si potevano acquistare a minor prezzo, però andavano benissimo a condizione di venir consumate in giornata.

Anche il poeta Angiolo Silvio Novaro sapeva che i frutti più dolci e buoni sono quelli che hanno già superato la piena maturazione e pone come simbolo dell'estate "un cestel di bionde pesche, vellutate, appena tocche". La massaia le acquistava anche perché, in quanto non più conservabili, venivano vendute a prezzo minore (a condizione, però, che a tavola ci fossero solo i familiari, perché la cosa sarebbe stata sconveniente se ci fossero stati degli ospiti).

Notevoli risparmi venivano realizzati in tutta la vasta zona delle rigaglie di pollo, delle frattaglie di abbacchi e capretti e delle parti forse meno nobili ma sempre assai ghiotte dei bovini, quali la coda, il muso, la trippa o il sangue. Sì, il sangue che (assieme al mefitico olio di fegato di merluzzo, che qui non vorremmo neppure menzionare) veniva, giustamente, ritenuto particolarmente giovevole alla salute e alla crescita dei bambini. A parte il sangue di maiale, con cui in autunno veniva confezionato una specie di salame (che a Siena si chiama buristo) e un dolce al cacao, il sangue dei bovini veniva, nello stesso mattatoio, portato ad ebollizione perché si raggrumasse e veniva quindi venduto dal macellaio in grossi pezzi spugnosi che servivano per preparare, con l'aggiunta

di abbondante cipolla, una specie di squisito “fegato alla veneta”. Purtroppo questo prodotto ora non si trova più: sono le case farmaceutiche a fare incetta di sangue di bovino dal mattatoio per estrarne i componenti. E il ferro, oggi lo compriamo in pasticche. Anche chi disponeva di mezzi praticava questo tipo di accorgimenti e, a meno che si trattasse di famiglie principesche, ciò veniva considerato encomiabile.

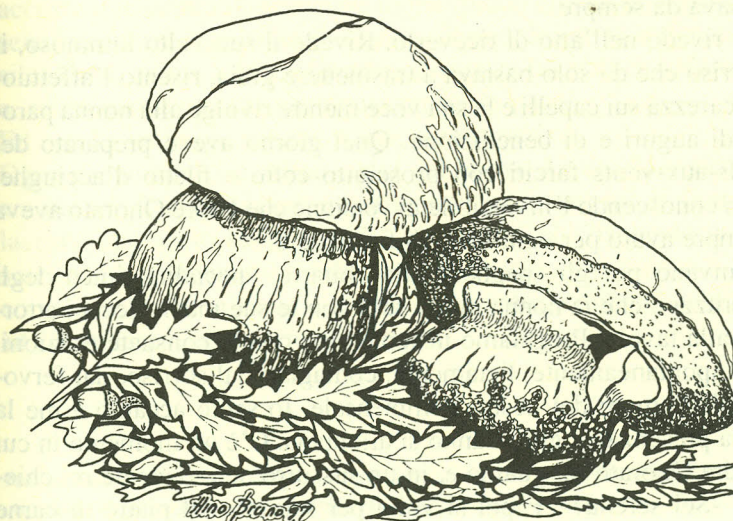
Un alimento che non costava quasi nulla, che veniva acquistato soltanto da chi avesse difficoltà economiche veramente serie, era la “pasta rotta” cioè quell’insieme di rimasugli di spaghetti e maccheroni di vario tipo che si accumulavano in fondo ai cassetti del negozio. Un tale acquisto aveva un’accentuata connotazione di tristezza, il che può risultare eccezionale per qualcosa che è pur sempre un alimento.

Ma per chi fosse in condizioni di bisogno e non avesse la possibilità di pagare neppure un prezzo modesto esisteva il “pane sospeso” e, per lo meno a Napoli, anche il “caffè sospeso”, cioè pre-pagato da chi, facendo la spesa per sé riconoscesse di essere fortunato a poterla fare e volesse, come il sarto di cui ci narra il Manzoni, far godere un pò anche chi fosse stato meno favorito dalla dea bendata. Il fornaio si annotava diligentemente questi pre-pagati e consegnava poi il pane a chi si fosse presentato a domandare, con una formula “in codice” che possedeva una sua dignità almeno formale: “C’è pane sospeso?”. Va da sé che un fornaio che avesse indebitamente approfittato della mancanza di controllo avrebbe gravemente danneggiato la propria autostima e si sarebbe sentito come se avesse rubato dalla cassetta delle elemosine. Sono tempi ormai lontani e nel passato decennio del consumismo sembravano a tutti noi definitivamente tramontati o appartenenti alla preistoria. Ma con le statisticamente accertate “nuove povertà” forse non sarebbe male un *revival* di questa formula che, rendendo ignoti l’un l’altro il beneficiato e il benefattore, evita situazioni di imbarazzo.

Ma torniamo ai ricordi piacevoli. L’insuperabile ghiottoneria, che sicuramente ancor’oggi fa venire l’acquolina in bocca a chi nell’infanzia l’abbia sperimentata, erano le cosiddette “briciole” delle pasticcerie, che a quel tempo erano di tipo artigianale e (al pari di Cyrano di Bergérac e del suo amico poi assunto alla gloria

di “fornitore del Re”) producevano in proprio i dolci che vendevano. Accadeva inevitabilmente che durante la lavorazione qualche pasticcino o torta si rompesse e questo materiale veniva messo alla rinfusa in una grande teglia collocata sul bancone. Era somma gioia acquistare, a seconda dei tempi o del potere d’acquisto della nostra moneta, un decino, o un ventino oppure due lire di “briciole”. Gli occhi del bambino brillavano, la pasticceria sorrideva (la cordialità era “compresa nel prezzo”), destramente confezionava un cartoccio a imbuto e con una “cucchiara” autorevolmente lo riempiva fino al colmo con pezzi piccoli e grandi provenienti da pasticcini color rosa o cioccolato, crostate o meringhe, il che aggiungeva al godimento delle papille gustative l’elemento della gioiosa sorpresa quando si individuava un pezzo del proprio dolce prediletto.

La fortuna massima era poi quella di avere una nonna che abitava a Torino in prossimità della fabbrica dei celebri “*marrons glacés*” e che quando veniva a svernare a Roma portava con sé, per usarle nelle occasioni sociali, delle eleganti scatole di “*marrons glacés*” integri, cioè in condizioni standard regolamentari, ma portava per le nipotine dei cartocci di “marroni” spezzatisi durante la lavorazione ed acquistati per poco prezzo al laboratorio.



Mara D'Alessandro

A TAVOLA CON PADRE ONORATO

È passato qualche anno da quando mi sono seduta a tavola con Padre Onorato e non sapevo che quella sarebbe stata l'ultima volta. Era il mese di gennaio. Una soleggiata domenica d'inverno. Si festeggiava il compleanno della mia cara nonna ultra ottuagenaria. Abitavo ancora presso la famiglia d'origine e non sapevo nemmeno dell'altro grande cambiamento che mi aspettava. La mia vita indipendente, l'inizio di eventi nuovi vissuti con grandissime sofferenze durante le quali Padre Onorato mi sarebbe rimasto sempre accanto, una delle pochissime persone che mi abbiano veramente capita e aiutata.

E non sapevo in quel compleanno memorabile che stavo per chiudere un buio capitolo della mia esistenza e che Padre Onorato mi avrebbe sostenuta in momenti di profonda solitudine e guidata con mano sicura oltre la barriera opprimente che di giorno in giorno s'ispessiva tra me e il resto della vita. Quel giorno non sapevo nulla di tutto ciò.

Era il compleanno della nonna e avevamo invitato a pranzo il soave fraticello francescano che ci conosceva da sempre, che ci amava da sempre.

Mi rivedo nell'atto di riceverlo. Rivedo il suo volto luminoso, il sorriso che da solo bastava a trasmettere gioia, risento l'affettuosa carezza sui capelli e la sua voce mentre rivolge alla nonna parole di auguri e di benedizione. Quel giorno avevo preparato dei vols-aux-vents farciti con prosciutto cotto e filetto d'acciughe, ben conoscendo l'invincibile avversione che Padre Onorato aveva sempre avuto per ogni sorta di formaggio.

Venivano poi gli spaghetti alla chitarra, specialità tipica degli Abruzzi e che la nonna aveva fatti con le sue mani. Eccoci attorno alla tavola. Preghiamo insieme, non con le consuete orazioni, ma spontaneamente, lietamente, contagiati dal sorriso, dal fervore, dall'amore del nostro commensale. Io sento accanto a me la cara presenza e ogni affanno si allontana. C'è un momento in cui Padre Onorato mi guarda e, in un sussurro, teneramente mi chiede: -Sei serena?-. E poi si volta per servirsi del piatto di carne

accogliendo con schietta soddisfazione la nuova portata.

Frammenti, briciole che per altri non possono dir molto, ma che per me son ricordi preziosi che tengo molto stretti, imprigionati nell'intimo del cuore.

Ora Padre Onorato mangia di gusto la sua cara insalata verde condita con abbondante aceto e intanto parla alla nonna, le racconta storielle in piemontese, rievoca con lei gli anni passati, quando le loro strade si sono incrociate. La nonna col nonno e due figli piccoli è appena venuta su dall'Abruzzo, in una città per lei sconosciuta e Padre Onorato subito diventa il suo confessore e confidente. Si mette al suo fianco e ancora vi rimane adesso che son passati tanti anni, che son cadute tante lacrime, che ogni cosa ha assunto un nuovo volto.

...Sulla tavola brillano le candeline accese sulla torta fatta in casa e la nonna non può trattenere lacrime di commozione e di tenerezza riconoscente.

Fuori non è più inverno per me. Tutto questo calore mi riscalda, fa vibrare il mio cuore. Eccomi col vassoio del caffè caldo, forte, ben zuccherato che Padre Onorato tanto ama.

Gli presento la sua tazza... ma qui devo sostare. Quel gesto ne richiama un altro molto più vicino nel tempo.

Sono in piedi vicino al suo letto d'ospedale, l'ho abbracciato e gli accosto alle labbra un bicchiere di the freddo che lui beve adagio, senza vedermi, e lo bacio in fronte e il mio dolore si stempera in silenzio, quiete lacrime liberatrici, mentre lui sta per andarsene e, senza parole, mi trasmette una profonda pace.

Ed ora, lo sento qui accanto a me, mentre scrivo.

Ogni nuovo anno, la prima copia del nuovo *Apollo buongustaio* era per lui. Questa pagina, quest'anno è scritta per lui. E dietro le lacrime che sento salire tiepide, nei miei occhi risplende il suo sorriso che, dileguandosi, continua a scaldarmi, a indicarmi la via, come il sole che si ritrae alla fine del giorno, e tuttavia continua ad illuminare lassù le cime dei monti.

*In memoria di padre Onorato Negro, francescano, tenerissimo conforto per chiunque si rivolgeva a lui e fedele lettore dell'*Apollo buongustaio*.

Edmondo De Amicis*

GLI EFFETTI PSICOLOGICI DEL VINO

C'è un altro tipo curioso d'ubbriacone, per citarne ancor uno, che non si ritrova che nel basso popolo; un bevitore nel quale pare che il vino susciti principalmente il sentimento dell'ammirazione e della devozione per tutto quello che è in alto sulla scala sociale. Sono per lo più buonissime nature, nelle quali è vivo e profondo il sentimento dell'ordine, dell'ossequenza ai superiori, del rispetto alla legge, accresciuto anche da una certa timidezza e da un certo concetto quasi fantastico che hanno di tutto ciò che è al disopra di loro. Son quegli ubbriaconi che si vedono qualche volta per le strade, cercare col cappello in mano, di intavolare dei discorsi accademici cogli agenti della forza pubblica; recitare ad alta voce, da soli, il panegirico d'un padrone, di qualche grande uomo ignoto, che li ha beneficiati e per cui si dichiarano pronti a dare la vita; protestare col primo venuto, picchiandosi il petto, d'esser buoni cittadini, devoti al re, ossequenti a tutte le autorità costituite; e desolarsi pel timore di non esser creduti; giurare qualche volta colla voce rotta dai singhiozzi e col viso rigato di lacrime, che mai non mancherà il loro sostegno alle istituzioni nazionali e che la dinastia regnante può contare sulla loro fede.

* Il passo è tratto da una conversazione tenuta dallo scrittore il 5 aprile 1880 a chiusura di un ciclo di conferenze dedicate al vino, per le quali erano stati impegnati scrittori e studiosi delle più varie discipline, operanti a Torino. L'argomento che sceglie il De Amicis è ben adatto a far brillare le sue capacità di attento osservatore e fine descrittore delle realtà del suo tempo.

Fernando Di Stefano

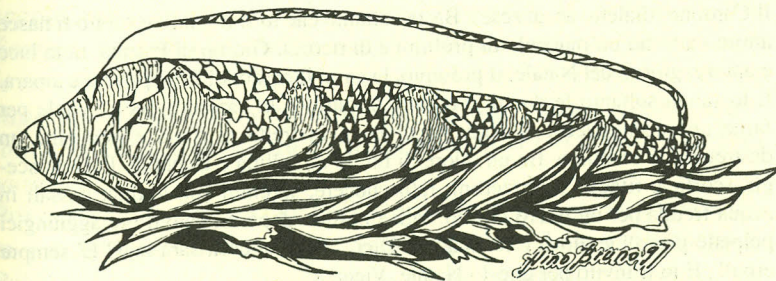
LA VENDETTA DE LE FRATTAJE

La "carnaccia" che in epoche papali era un pasto pe gente poverella, oggi la magni a Roma, sempre quella, cor nome de pietanze eccezzionali.

Trippa, pajata, cotiche, schinali, coda a la vaccinara, coratella, mirza, rognone, lingua, testarella... godurie da simposi e baccanali.

Fra un gotto e un antro accosti, pe contorno, cicoria, marignani o misticanza, gobbi, carciofi o cipollette ar forno.

Poi, co sto paradiso in de la panza, aggesti er cazzimperio e ciai er ritorno de le voje che staveno in vacanza.



Alessandro Dommarco
LU CARDONE
per Adele

Avaste sulamènde che zzi nòmine:
e sùbbite ti nasce attòrn'attòrne
'na mucchie de profumo e dde recuòrde.
Juòrne de Pasque, tutta luce e amóre:
juòrne de la Natèle, lu preséppie,
la chèse. Lu cardòne! Jèrva pòvere:
e ppe de cchiù 'mmaréjje. E le sè sóle
le fémme lu tèmbe, la fatijje
e la paciènze che ce vò pe' farne
'na còse pruóppie scicche. La cucine
duvénde, furia furie e ggira ggire,
'nu mastriè' cumbuse, tra 'nu 'ddóre
de bbróde de halline e hallinacce.
Pulisce, archèpe, scuòrtiche: aritajje
a pezzettucce uguèle, falle cóce:
sprièscel' attentamènde nghe le déte
ne ll'acqua frédde pe' 'nu juòrne sène:
fall'arvullì: dópe 'nu père d'óre
ariùggne le pulpétte, óve e furmagge.
Dice: "Ma che vò rèsse? E' sièmbre jèrve!".
E jj' t'ammite a 'sta Natèle. Viécce.

Il Cardone (dialetto abruzzese). Basta soltanto che lo si nomini: e subito ti nasce attorno attorno un mucchio di profumi e di ricordi. Giorno di Pasqua, tutta luce e amore: giorno del Natale, il presepio, la casa. Il cardone! Erba povera e amara. E lo sanno soltanto le donne il tempo, la fatica e la pazienza che ci vuole per farne una cosa scicche. La cucina diventa, in fretta in fretta e gira gira, un destreggiarsi continuo, fra un odore di brodo di gallina e tacchino. Pulisci, scegli, scortica: ritaglia a pezzettini: falli cuocere, spremili con le dita: passali in acqua fredda per un intero giorno: falli ribollire: dopo un paio d'ore aggiungici polpette piccoline, uova e formaggio. Dici: "Ma che cosa sarà mai? E' sempre erba!". E io ti invito per questo Natale. Vieni.

Maurizio Fagiolo dell'Arco
UN BANCHETTO BAROCCO (1668)
due famiglie, la politica e un nome

Martedì 15 agosto 1668. La famiglia del defunto pontefice Alessandro VII celebra una festa con un banchetto in onore dei principi Rospigliosi: i Chigi vogliono rendere un omaggio spettacolare alla famiglia del regnante pontefice Clemente IX, il poeta Giulio Rospigliosi. Un banchetto che inizia a mezzanotte. È nota la relazione della cerimonia, è firmata addirittura dall'architetto che l'ha organizzata, Carlo Fontana: la relazione è apparsa presso l'editore Bernabò e contiene sei incisioni straordinarie che fissano i diversi momenti della festa.¹

La spettacolarità del banchetto autorizza a pensare a un nome più importante di quello del trentenne Carlo Fontana, allievo di Gian Lorenzo Bernini (vent'anni fa nel mio *Effimero Barocco* proponevo una consulenza del maestro). Si conosce qualche documento relativo alla festa: un pagamento a un indoratore e a molti altri in favore degli autori delle incisioni per il libro commemorativo.² Lo svolgimento del banchetto viene raccontato dall'architetto come una autentica azione scenica. Suppongo che anche in questo caso il Fontana abbia avuto al fianco un dotto consulente (si schermisce, all'inizio definendosi "*architetto solito a maneggiare più il compasso che la penna, e valersi più del lapis che dell'inchiostro*").

Il giardiniere Ciarmaglia si finge sorpreso dell'arrivo degli invitati, ma promette di preparare qualcosa. Appaiono, per aiutarlo, Bacco Flora e Pomona. Appare Bacco che, irritato per la cattiva accoglienza riservata agli ospiti, rovescia la tavola. Carlo Fontana precisa che questo rumore gli permette di "*fare alzare le tre muraglie finte, scoprendosi dal fianco verso Levante una superba bottiglieria, dall'altra verso Ponente una quasi incantata credenza, e tra l'una e l'altra situata verso il mezzo la fontana*".

Poi descrive la Credenza e la Bottiglieria, composte con una arcata prospettica sul tipo della Scala Regia o della Colonnata di Palazzo Spada: "*Una prospettiva arcata, che diminuendosi con le*

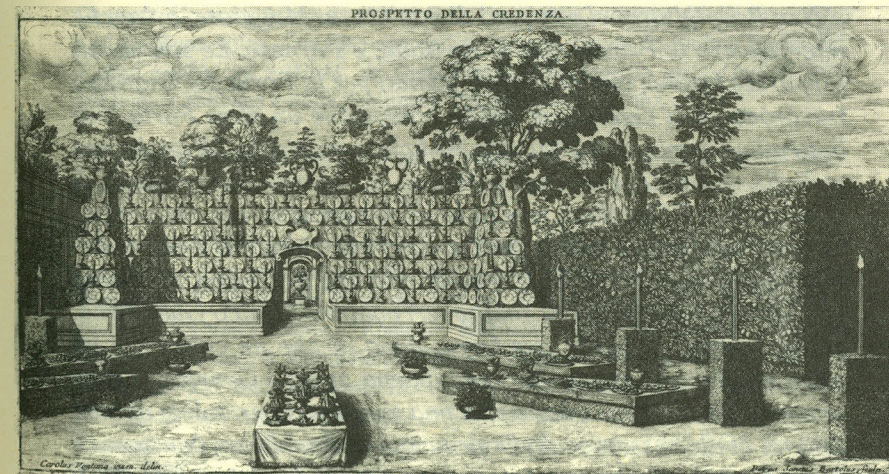
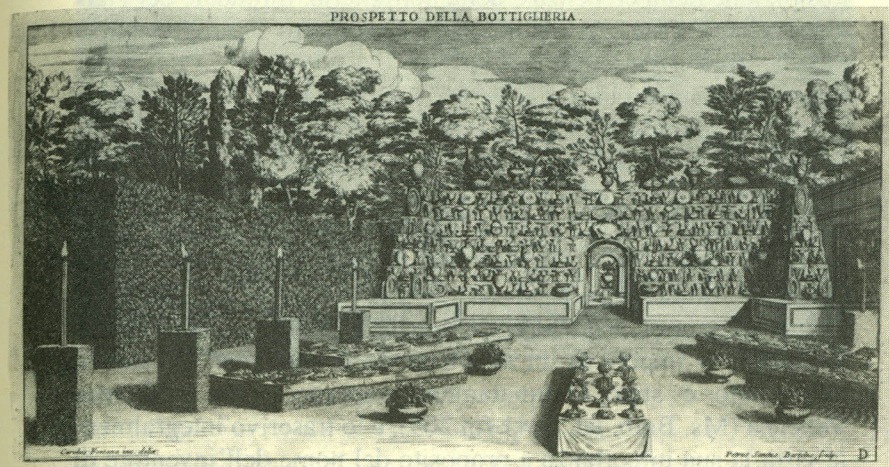
misure al punto formava una grandissima lontananza, terminando la veduta in una spalliera di verdure, che illuminata da infiniti candelotti, e torce faceva una ingannevole distinzione di tutte le distanze artificiali”.

Poi vengono i trionfi di pasticceria e frutta. E ancora una dinamica sorpresa: “Si spinsero fuori de gl’archi le due tavole, che camminando direttamente con egual moto si portarono d’avanti alle Dame, e Principi dirimpetto la Fontana illuminata e congiontesi insieme formarono un tavolone di trenta palmi con trionfi di tal vaghezza, e nobiltà, che l’arte non ha fin’hora saputo architettare de’ più belli come nel disegno”.

Queste tavole restano contornate da altre otto più piccole poste come quinte teatrali. Carlo Fontana descrive con solennità sei splendidi Trionfi nei quali il cibo è disposto in forma aulica. Infine, una nuova cantata e un nuovo colpo di scena: un triplice tuono precede una gradinata di confetti e di profumi. Il banchetto può finalmente iniziare.

Resta a questo punto da parlare dell’ingrediente più interessante per un banchetto: il cibo.³ Ogni particolare è studiato dai cuochi e scalchi dei quali è il nome nella relazione del Fontana: il cibo è presentato in forma di “trionfo” architettato e scolpito: “Volle Mastro Pietro detto Cavolfiore primo Cuoco segreto di S. Eminenza mettere in così nobile congiuntura anch’egli le mani in pasta, e col consiglio, e approvazione del suddetto Signore Theodosi Scalco lavorò dieci trionfi, che portavano venti piatti, con raffigurazioni varie [...] Tre Tritoni, che reggevano un piatto reale di Prugnoli alla Portoghese nel mezzo rappresentante un Mare, sovrastava uno scoglio di canditi [...] Un Cappellone all’antica rialzato da una banda con penne di Pavone, con merletto di zucchero, e con un centiglio di gioie fatte di canditi. [...] Una fontana chiusa da tre balaustre di canditi che chiudevano tre Delfini, e dalla cima usciva un fiocco d’acqua fatta di canutiglia, e cadeva in sei tazze piene di frutti canditi con vari pezzi di zucchero canditi, che componevano ghiacci”.

Le incisioni che presentano i diversi tempi del banchetto inteso come una rappresentazione teatrale sono dovute a Pietro Santi Bartoli e Teresa del Po (su disegno di Carlo Fontana). Nella pianta che apre la serie, sono chiaramente indicati gli elementi fissi e

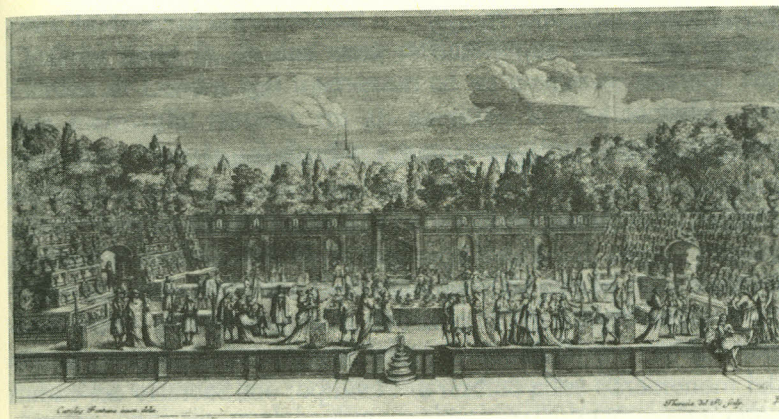


quelli mobili, il luogo occupato dai protagonisti e dai figuranti, l'esibizione della credenza e della bottigliera, il fondale del giardino della Villa Chigi confinante, alle Quattro Fontane, con la villa degli Sforza.

La festa è stata studiata alla perfezione da H.Hager⁴ che la riferisce, senza problemi, a Carlo Fontana "vero allievo del Bernini". Si tratta del braccio destro del Bernini al servizio dei Chigi: aveva eseguito il progetto berniniano per il Palazzo Chigi ai Santi Apostoli (1665-1667), lavora in questo periodo al Palazzo Chigi di Ariccia, alla Villa Versaglia a Formello, alla Villa di San Quirico d'Orcia.

A questo punto, seguendo un consiglio del compianto Marc Worsdale, si imponeva un supplemento di indagine. Un nuovo documento è stato fortunatamente reperito nella Biblioteca Vaticana (Ms. Barb. lat. 6041 fol.209), e lo trascrivo integralmente vista la sua importanza a proposito del nome dell'inventore di quelle mense rovesciate e dei cibi esotici, delle prospettive finte e delle torce vere, delle fontane e dei trionfi. Quel sospirato nome viene rivelato proprio alla fine della cronaca di un testimone che sembra bene informato.

"Seguì martedì mattina lo scritto banchetto fatto da' Chigi a ss.ri e ss.re Rospigliosi nel giardino di S.ta Maria Maggiore, ov'anche intervennero le Principesse di Rossano, e Farnese. Le sontuosità preparate furono, che entrati gli invitati per la Porta del Giardino trovarono al di dentro con vaghe prospettive un'altra Porta, ove battendo comparve un Musico in habito rusticale, il quale con melodia dimandò, che cosa volevano, a risposto da' convitati di voler vedere il Giardino, non so lo gli fu concesso, ma anco apparecchiata una tavola con ricotta, et altri cibi rusticali, il che penetrato da quattro Ninfe Boscareccie padrone del luogo, frettolose vi accorsero, e dopo molti rimproveri contro il rustico Guardiano, riversciarono la mensa per terra, dopo di che ne comparve un'altra regalmente imbandita, ove appena assisi i Convitati venne una pioggia di acque odorose, et una tempestosa grandine di confetture, quale cessata si diede principio al Banchetto, con suoni e Musiche dopo di che successe un eco canoro di diversi Augelli. Il tutto riuscì in perfezione per esser stato disposto dal Cavalier Bernino".



¹ Carlo Fontana, *Lettera in risposta al Sig. Ottavio Castiglioni, in cui si racconta il nobilissimo rinfresco dato dal Cardinal Chigi alla Sig. D. Caterina Rospigliosi e altri Principi e Principesse*, Bernabò, Roma 1668. Un esemplare di questa relazione, piuttosto rara, è conservato nella Biblioteca Vaticana. A Firenze può trovarsi nella Biblioteca Marucelliana e nella Biblioteca Nazionale Centrale. Un esemplare è a Los Angeles, The Getty Center for the History of Art and the Humanities. Una ristampa della relazione, curata da Andrea Busiri Vici è stata pubblicata a Roma, da Danesi nel 1906 (segnalo gli esemplari della Biblioteca Vaticana e della Biblioteca Vallicelliana a Roma).

² V. Golzio, *Documenti artistici sul Seicento nell'Archivio Chigi*, Roma 1939, pp.191-192, 195-196.

³ Per la messinscena del banchetto barocco rimando a: G. Masson, *Papal Gifts and Roman Entertainments in Honour of Queen Christina's Arrival*, "Analecta Reginensia I", Stockholm 1966, pp. 244-261. P. Bjurström, *Feast and Theatre in Queen Christina's Rome*, "Analecta Reginensia III", Stockholm 1966. M. Fagiolo dell'Arco, S. Carandini, *L'Effimero Barocco. Strutture della festa nella Roma del '600*, Bulzoni, Roma 1977-1978, I volume Catalogo, II volume Testi. M. Fagiolo dell'Arco, *Bibliografia della Festa Barocca*, Pettini, Roma 1994. Rimando infine a M.Fagiolo dell'Arco, *La Festa a Roma 1585-1721*, De Luca, Roma 1997 (in corso di stampa).

⁴ H. Hager, *Le opere letterarie di Carlo Fontana come autorappresentazione*, in *In Urbe Architectus*, Argos, Roma 1991, pp. 155-159.

“Schilì, come ti chiami?” questa era la domanda che io quotidianamente rivolgevo ad un bambino mio coetaneo, che abitava nel “basso” sottostante il balcone dei cari amici Matarese, mio “osservatorio” pieno di curiosità per quanto avveniva su quel tratto di strada e sulla piazza antistante la chiesa abbaziale della Cesarea. “Mi chiamo Schilizzi!” rispondeva invariabilmente il bimbo: nessun legame col ricchissimo greco Matteo Schilizzi proprietario del monumento sulla collina di Posillipo, ora Sacrario dei caduti nella guerra 1915-1918.

Il padre per sbarcare il lunario si dedicava a lavori stagionali: in autunno, con una specie di cucina vagante piazzata su di un carretto il famoso “carruocciolo”, vendeva le “allesse” (castagne lesate profumate con foglie d’alloro); nell’estate le “pollanchelle” (pannocchie di granturco ben bollenti profumate al finocchietto). Schilizzi cooperava distribuendo “allesse” o “pollanchelle”, secondo la stagione, agli acquirenti, spesso recandosi al loro domicilio, svolgendo il suo compito con garbo ed una punta d’orgoglio per l’incarico affidatogli.

In quell’epoca l’orario dei negozi e degli uffici pubblici era continuato ed anche il lavoro di Schilizzi non aveva sosta, dalle prime ore del mattino fino a tarda sera.

Era diventato popolare in tutto il quartiere e tutti mostravano per lui simpatia ed ammirazione ricompensandolo con modeste mance, che si affrettava ad introdurre in un salvadanaio di terracotta, il “carosiello”, gelosamente custodito.

Nel periodo delle feste il suo lavoro diveniva più intenso, poiché i negozi rimanevano in attività fino a notte inoltrata addobbati e ricchi di merce per le imminenti feste natalizie.

A lui l’incarico di vigilare, di cooperare alle vendite; metteva così nel suo “carosiello” altro denaro, che gli avrebbe consentito di acquistare qualcosa da lungo tempo desiderata: anche per lui, per la sua famiglia il Natale era una festa grande!

Non so cosa sia avvenuto di lui, chissà che non abbia studiato fino a raggiungere, come altri bimbi di quelle modeste famiglie, la lau-

rea e la docenza universitaria!

Qualche anno fa, in una cena raffinatissima offerta al Covent Garden di Londra agli intervenuti ad un congresso medico, con mia meraviglia ritrovai, tra gli aperitivi, le “pollanchelle”: mi sembrarono, però, più sbiadite e meno saporite di quelle della mia infanzia.

Mi rallegrai e mi commossi nel ricordo di quel bravo bambino così attivo e così zelante.

Grazie piccolo Schilizzi, di avermi riportato, anche se tra signore in toilettes ultima moda e scienziati in frac, a quell’epoca della mia fanciullezza semplice e felice di cui tu facevi parte contribuendo a renderla più viva con la tua incessante attività.

Ancora oggi, in qualche fuggevole ricordo lontano della mia lunga vita, ci sei tu, col tuo sguardo accattivante ed il sorriso furbo e soddisfatto di vero “scugnizzo” napoletano.

Pino Giacopelli
I CAPPERI DI PANTELLERIA

Anfratti calcarei, brincelli di terra
solatia,
nicchiarelli vulcanici
o vasi profondi di terracotta
sono di questi arbusti spontanei
la dimora eletta

i capperi mediterranei
sono boccioli fiorali
hanno chiassosi petali biancorosati,
foglioline ovali semplici
e un ciuffetto di stami
brulicanti

nel sole che comincia ad allionirsi
inseguono dirupi, s'inerpicano
nell'ombra d'un gabbiano,
fregiano scale di pietra, decorano
muretti, profumano cicatrici di roccia,
intrecciano siepi per cori di cicale,
riparano piccole lumache
attaccate al fresco delle stoppie,
nel bacio.

I capperi di Pantelleria

- conservati sottosale o sottaceto -
insaporano sughi e pietanze.

I bocci più piccoli - i capperini -
sono teneri, saporiti, aromatici.

I capperoni
meglio lasciarli andare
a fiore tra lo spinoso fogliame verdazzurro,
sorvegliati dal vento di scirocco.

Giovanni Giraud *
NEL GIORNO DI SAN GIUSEPPE

Tengo da jeri al fuoco la padella
Nella speranza che il cervel mi bolla,
Per cucinar la solita frittella
Che impasto ogni anno e a mio cugino dolla.

Ma, sia difetto della carbonella
O della pasta per età già frolla,
Più metto sale, zucchero e cannella,
Più d'assodarla cerco e più s'ammolla.

Intanto mio cugino grida: — Fàlla,
Soffia, non ti stancar, maneggia, frulla,
Che a vera fede lo sperar non falla.

Anche Giuseppe non potea far nulla,
Eppur trovossi con due bestie in stalla
La sposa intatta, ed un figliolo in culla.

* Nota. Pubblichiamo uno dei numerosi sonetti che il poeta e commediografo romano Giovanni Giraud (1776—1834) scrisse in occasione dell'onomastico del cugino Giuseppe Piccolomini; chiari, ivi, i riferimenti alla festa che si celebra il 19 marzo a Roma, con l'usanza di mangiare le frittelle.

I commensali smisero di pranzare e d'accordo si espressero per visitare la Sicilia. Tutto era cominciato come se si fosse trattato di uno scherzo, un modo per infastidire Andrea che da sempre sponnava i suoi amici ad andare a visitare la sua terra -la Sicilia -.

Più del territorio ricordava, ora, agli amici il profumo degli ubertosissimi "giardini", delle distese di aranceti, dei limoneti e degli uliveti nella varietà dei colori che, a seconda delle stagioni, contrastavano il giallo oro del grano, il verde cupo delle macchie di fichi d'India. Un territorio colorato dal giallo delle mimose e anche dei trifogli misti all'arancione delle calendule e all'argento dell'artemisia.

Andrea s'inebriava e cantava ricordando la sua patria: "Quando Eos accarezza con dita di rosa/le nevi dell'Etna, ardente colonna del cielo/conducono il gregge ai monti/i pastori di Sicilia..."

Il viaggio cominciava tra l'allegria e i motti faceti e l'auto che trasportava i quattro amici fece presto a divorare i chilometri.

Villa San Giovanni li accolse in un trionfo di sole e la primavera era già nel pieno dello splendore. Lungo la strada avevano sgranocchiato biscotti e bevuto caffè, ma lo spirito era proiettato verso l'isola incantata, tanto discussa e discutibile. Il lungo fischio del traghetto annunciò la partenza e quella umanità così promiscua si fece popolo, gente intenta a raggiungere la terra per nuovi commerci, per solitarie visite. Andrea raccomandava agli amici di prestare orecchio e occhio da forestiero e meglio da straniero per cogliere l'essenza del "sentito" e del "veduto" in modo da fare del "viaggio" un suo particolare "reportage" più nella mente e nel cuore che nell'esteriorità delle cose. Andrea ripeteva ad alta voce: "Qui è passata la storia. Qui si sono incrociate le civiltà che andavano in due sensi: da e verso l'Europa".

Gli amici dissero che se le parole avevano messo le ali ed erano parole giuste e sublimi anche il corpo reclamava. Volevano mangiare e fare del pasto una cerimonia d'iniziazione al cibo antico e sacro delle popolazioni siciliane.

Sbarcati, condusse gli amici per uno spuntino con "arancine" dal sapore alto di ragù, formaggio e piselli e altre leccornie dell'anti-

ca rosticceria siciliana.

"Dove andiamo? Qual è il programma ora che abbiamo assaporato qualcosa di buono allo stomaco e alla mente con i profumi, i colori e i sapori dell'isola?"

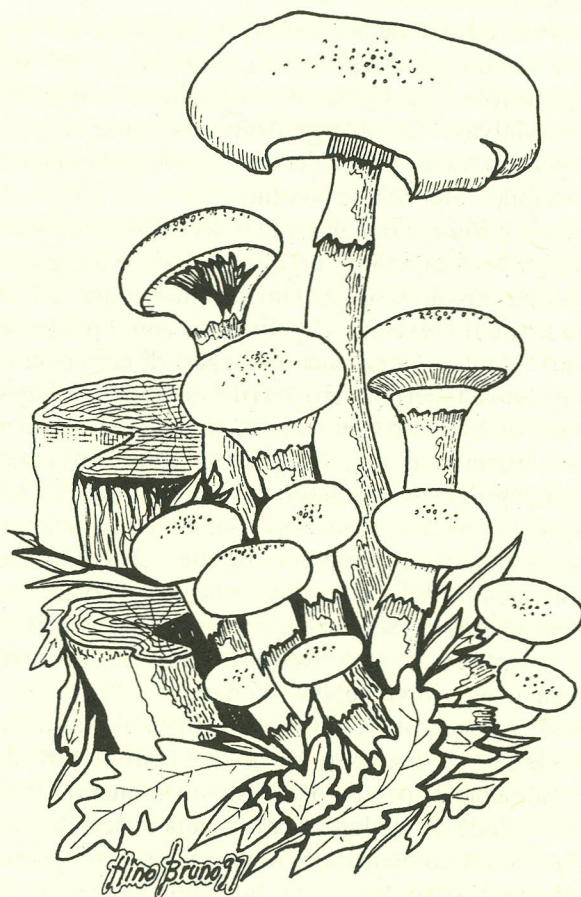
"Andremo lungo la costa, verso Taormina, la terra dell'impianto verista del Verga e poi, oltrepassata la città dell'Elefante, la nobile Catania, ci fermeremo nell'impareggiabile Siracusa per una cena tutta siciliana. Prima di salire a Taormina per respirare la sontuosità del teatro e spaziare con l'occhio verso Oriente, faremo breve sosta a Naxos per un gelato al pistacchio e torrone. Sapori e colori di Sicilia!"

E lì Andrea si rimise nelle braccia del poeta: "...Sei tu l'isola bella a le cui rive manda il Ionio i fragranti ultimi baci e sui monti Aci" L'oste servizievole e gentile servì, senza che alcuno lo chiedesse, dell'ottima Malvasia ed attese. Andrea si disse convinto che sarebbe toccato a lui ordinare la cena, sia perché siciliano, sia perché responsabile della bella avventura.

Si guardarono intorno e ognuno scelse secondo le indicazioni e le spiegazioni di Andrea mentre un discreto odore di pesce spada e profumatissimi involtini di melanzane invitavano all'assaggio. Ma pronto l'oste li prevenne: Cominciamo con il piatto costituente il "primo". Andrea intervenne e suggerì di cominciare con un antipasto in cui i capperi fossero uno dei condimenti. Vennero serviti in piatti di coloratissima ceramica siciliana peperoni verdi ripieni con l'aggiunta di bacche dal forte sapore aromatico e piccoli piattini con diverse specie di olive, al naturale o "schiacciate" mescolate a verdure varie, peperoncino rosso e tanto olio da fare luccicare il piatto. A parte, mozzarelle e fette di prosciutto su tocchetti di melone bianco e giallo che rallegravano la vista e stuzzicavano il palato. Seguirono assaggi di pasta alla "Norma" con una grattugiata di "ricotta salata", di fusilli alla "Donnafugata" e di linguine alla "Venere".

Gli occhi si spalancarono e tutti fecero festa al piatto così ricco. Andrea volle per sé una porzione di spaghetti al nero di seppia. Giunse regalmente il pesce spada arrosto e quello affumicato e ancora uno di coda di "alalunga" alla menta in sezioni ben sfumate all'aceto. "Il tonno bianco dei francesi", precisò Andrea che in fatto di cucina di oltre Alpi se ne intendeva. I giovani bevevano

bene tracannando bicchieri di eccellente "bianco" di Alcamo. Con le insalate verdi e rosse portarono finocchi tondi, mazzi di ravanelli dal germoglio verde e sedani da gustare con vino rosso delle contrade dell'Etna e del Belice. Seguirono vassoi ricolmi di pistacchi, di mandorli e noci e una torta salata. Andrea chiese una piccola fetta di "cassata" di ricotta e canditi. Gli amici optarono chi per i cannoli e chi per la pasta di mandorla. Sazi e stanchi la brigata chiese ospitalità all'oste per la notte che si preparava ricca di sogni e di avventura.



Renato Lefevre

PASTI DI GRASSO E DI MAGRO PER I CARCERATI D'UN TEMPO

Nell'anno di grazia 1654, al tempo di papa Innocenzo X Pamphilj e della strapotente cognata, donna Olimpia Maidalchini, detta la Pimpaccia, era Governatore di Roma mons. Giacomo Francesco Ariberti, un personaggio che, uomo del papa e rivestito di non pochi poteri, s'era fatta fama di persona intransigente e di severissimo amministratore di giustizia, senza riguardo a gradi e privilegi di casta. Tra l'altro aveva giurisdizione sulle carceri: una carica pur essa presa molto sul serio, tanto che, in una visita compiuta il 18 maggio di quell'anno alle famigerate carceri di Tor di Nona, volle persino mettere il naso in fatto di cucina e s'avvide che non tutto andava per il suo verso nella somministrazione dei pasti agli "ospiti" di quel triste luogo di detenzione e pena. E si affrettò a porvi rimedio emanando, seduta stante, una severissima *Tassa de' cibi da darsi a ciaschedun carcerato di secreta*.

La sorpresa è che a rileggere oggi, riga per riga, questo bando, si resta piuttosto sconcertati perché il cibo prescritto per quei poveracci risulta ben lontano dal "pane e acqua" che la letteratura popolare assegnava a tal genere di convittori. Anzitutto pane a volontà: due pagnotte la mattina e una e mezza la sera. È vero che il peso di queste pagnotte variava secondo le condizioni del mercato e i ghiribizzi dei governanti e che la qualità non doveva essere della più soprafina. Ma insomma non c'era davvero da morir di fame, anche perché - e qui viene il bello - esse erano accompagnate da un companatico proprio da non buttar via: minestra mattina e sera, o, in cambio di essa, un'insalata con sale, aceto e *oglio bono* (attenzione a quell'olio buono!); carne mezza libbra la mattina, altrettanto la sera, di vaccina, o di agnello, secondo i tempi; di vino puro senza difetto (mi raccomando!) una foglietta la mattina, altrettanto la sera.

Questo nei giorni di grasso. In quelli di magro, ovviamente, la lista era diversa, ma sempre più che confortevole: minestra la mattina, secondo i tempi, e mezza libbra di pesce, ma non trovandosene, se non a gran prezzo (meno male!), andavano bene anche

saracche (sàrago), tonnina, alici, aringhe in competente quantità. E poi noci, fichi o passerina, secondo i tempi. La sera insalata e frutti se digiunano, se invece non digiunano, mezza libbra di pesce o altro, come sopra.

A quell'epoca c'era il venerdì e il sabato di digiuno e il mercoledì per chi lo voleva. In questi giorni, oltre alla solita minestra, dovevano essere somministrate «*due ova nel butiro* (cioè burro) *ovvero oglio bono e cascio fresco oncie quattro o secco oncie tre. La sera in cambio di minestra, insalata, due ova e cascio, come sopra*». Poi bisognava pensare anche agli infermi che ovviamente godevano di un trattamento tutto speciale: pane scelto, carne di castrato o vitella *campareccia* e poi uova fresche (le altre come erano?), brodi, acqua cotta, minestre. Ma tutto, compreso il vino, «*nella quantità o qualità da ordinarsi dal medico in iscritto*».

Insomma un trattamento da pensione scelta, per cui di fronte a tanta gente libera che anche a Roma faceva la fame, i nostri carcerati non avevano proprio di che lamentarsi. E a volerne sapere di più possiamo aggiungere che ogni pasto non doveva eccedere il costo di un carlino. Non è il caso di mettersi qui a fare i conti ma insomma era abbastanza, anche se certamente gli addetti alle carceri e alle cucine non avranno mancato di specularci su e forse neanche poco.

Comunque, se non avessi visto con i miei occhi il bando di questa *Tassa*, con tanto di controfirma del notaio competente, non ci crederei neppure io. Ed è tuttavia giustificato restare perplessi sull'applicazione pratica, in quei tempi, di così generosa normativa.

Giuliana Limiti

L'ACETO E IL "MOSTAZZAFFO"

Sorso, la città che dista dieci chilometri da Sassari, è posta in una zona chiamata Romangia, perché terra di confine, al di sopra del mare, *ab antiquo* abitata dai romani.

La ricca necropoli, i numerosi pozzi, confermano l'importanza di questi insediamenti.

I romani dovevano trovarsi bene in quella terra, famosa per le belle donne e per i generosi vini, come il cannonau e il moscato. Come è tradizione per i romani, anche gli abitanti di Sorso riuscivano a far diventare cittadini gli ospiti occasionali.

Ricordo che Augusto Monti, l'impareggiabile professore di greco e latino al liceo D'Azeglio di Torino, da vecchio, narrava la sua esperienza alla scuola di Sorso, appena nominato di ruolo, con piacevole nostalgia di donne, di vini, di dolci, di vive intelligenze di giovani.

A Sorso le viti sono piantate, come nella zona di Badde Pira e di Tres Montes, su un terreno d'insediamenti neolitici. La produzione vinicola arrivava a toccare i 16-18 gradi di alcolicità, pur conservando la pastosità gradevole ed armonica del gusto. Non era vino da taglio, ma da cucito, cioè, per accompagnarsi con cibi adeguati (formaggio "marcio", frutti di mare, soprattutto ricci, salsicce pepate, agnello o maialino allo spiedo). Così l'eccellentissimo cannonau e il delizioso moscato splendevano.

Le famiglie più in vista di Sorso hanno tramandato alle figlie la dignità delle tradizioni culinarie e ai figli la fiera di coltivare la vite, come nettare degli Dei e l'ulivo come medicina e condimento della vita.

Anche per questo Sorso costituisce un riferimento gastronomico e nostalgico. Per chi vi è nato poi, come Giuseppe Salis, il maestro di tante generazioni di marinesi, è anche un motivo di nostalgia, così che, quando pronuncia il nome del suo paese, sospira e non solo per il suono onomatopeico delle due "so", ma anche perché sembra essere lì a sognarlo, spiritualmente.

Sorso è famosa anche per un dolce, che si chiama "Cattò". Esso fa pensare all'"aranzata" di Nuoro, ma è caratteristico di lì, anche

se gli ingredienti sono gli stessi. Il "Cattò" è fatto con bucce d'arancia candite (dopo averle messe nell'acqua per togliere l'amaro e poi sciroppate e cotte con acqua e zucchero), con mandorle sbucciate fatte a pezzi e miele. L'impasto viene mescolato e servito su una foglia d'edera. Su una foglia d'edera si serviva anche a Marino il pampepato, il dolce che accompagnava il vino cannellino appena tolto dalle fresche cantine.

L'edera era a Marino augurio di felicità. La foglia d'edera in oro e smaltata spesso costituiva il regalo tradizionale per nascite e comunioni. L'edera era il simbolo della fedeltà mazziniana dei Castelli Romani, prima che scomparisse trasformata in foglia di fico per nascondere le ombre della corruzione politica imperante. E con il "Cattò", Sorso tramanda altri dolci, come i "Cozzuli di saba" cioè le sfoglie a fiocco o a ciambelletta riempite di vino cotto rappreso (saba). E con questi dolci principali ce ne sono altri, come i "birighitti", i "biscotti" di Benetutti, i "sospiri" di Oristano, le formagelle.

Per premio di questa creatività dolciaria, le donne avevano in dono stupendi gioielli di filigrana fatti a mano, impreziositi di corallo, argento ed oro, che entravano a far parte dell'asse ereditario delle famiglie.

La vita a Sorso scorreva e scorre nella serenità di sane abitudini....ma c'era un divieto assoluto che, se non lo rispettavate, vi faceva considerare un nemico. Il divieto consisteva nel non pronunciare mai, nelle cantine di Sorso, la parola "aceto". Chi desiderava questo liquido doveva chiedere il "liquore" o il "rosolio". Era un divieto scaramantico affinché il vino ben trattato non diventasse aceto oppure una lettura di ciò che sarebbe accaduto in avvenire? Infatti l'aceto, quello vero, di vino, con la sua anima, è divenuto uno sconosciuto e ricercato liquore, da tener caro e prezioso come quello che le dame settecentesche mettevano nelle boccette in caso di svenimento.

Oggi purtroppo non c'è il "Mostazzaffo" (dall'aragonese "mostasaf"), la figura istituzionale sarda che vigilava sulla qualità delle merci, sui pesi, sulle misure, sui prezzi, affinché la popolazione avesse un difensore della salute e della spesa che rispondeva della sua opera al Consiglio civico.

Gianni Long

CONCORDIA DISCORDANTIUM CANONUM

ovvero Elogio degli antipasti piemontesi

Bello è il piatto degli antipasti cosiddetti "all'italiana", in cui insaccati, verdure insalate si pigiano uno accanto all'altro, in un trionfo di colori ma anche in commistione, spesso discutibile, di sapori e di umori. E si pigiano di più se la formula è quella del *buffet* (alla francese) o del *self-service* (all'anglosassone). In realtà la lingua da usare in questi casi è piuttosto quella degli Unni o dei Lanzichenecchi, poiché al tragico ricordo di quelle orde selvagge e dei loro indiscriminati saccheggi rinvia l'accalcarsi dei commensali intenti a svuotare i vassoi di qualsiasi abominevole intruglio pur di avere nel proprio piatto più "roba" di quanta ne abbia il vicino. E si assiste allora a disinvoltate sovrapposizioni, arzigogolati incastri e temerarie sfide alla legge di impenetrabilità delle vivande. L'italiano non conosce se non come sberleffo ("tutto quello che vi sta nella pancia") *I'all you can eat* che è la sigla di molti ristoranti americani. Ma il concetto è ben noto, pur se mai profferito.

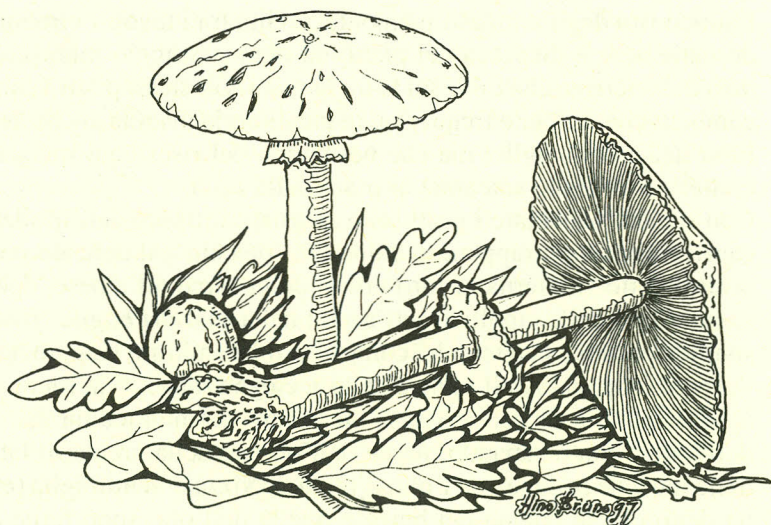
Quale gozzaniano sapore di buone maniere evoca al confronto l'antico rito degli antipasti piemontesi! Gira tra i tavoli l'errabondo cameriere e dispensa nel piatto ad ogni passaggio minuscole dosi dalla terrina che tiene salda tra le mani. Gli stessi piatti vanno cambiati con costante frequenza, in una liturgia insolita anche nell'era dei lavastoviglie, ma che nel tempo dei risciacqui manuali conferiva ulteriore solennità al pasto della festa.

Con sapienza secolare i gusti sono alternati: il fresco dell'insalata capricciosa si contrappone al caldo del cotechino; il delicato prosciutto cotto si alterna ai forti aromi della carne all'albese, della *soma d'aj* o delle cipolline sott'aceto; nella sovrana *bagna cauda* soavi peperoni e patate dolci compiono il loro ultimo viaggio nell'aspra compagnia dell'aglio e delle acciughe salate. E in fondo la *bagna cauda* è di per se stessa un trionfo del multiculturalismo dell'antico Stato sabaudo: nasce dall'unione della crema di latte delle mucche padane con l'olio d'oliva di Nizza e Ventimiglia (chi ha detto che la cucina del burro e quella dell'olio sono figlie di

civiltà nemiche?) e congiunge i cardi dei ventosi pendii alpini con i pesci azzurri del Mediterraneo.

Ma la *concordia discors* trova il suo culmine nel fritto misto alla piemontese. Ci vuole coraggio a definire "antipasto" un pasto così completo, ricco e variato. Ma la tradizione è proprio in questo senso: preceduto da salumi, insalate, carne all'albese, peperoni in *bagna cauda*, il fritto misto costituisce il culmine degli antipasti, per poi avviarsi lietamente verso gli agnolotti al sugo e il brasato al Barolo...

E nel fritto misto sfrigolano congiunti semolini e salsiccia, amarretti e cervella, carni e verdure. È il trionfo dei contrasti, la coincidenza degli opposti, in un soave mangiare che predispone alla filosofia e alla tolleranza.



Giuliano Malizia
FINOCCHI IN UMIDO

Mio zio commendatore era un uomo tutto d'un pezzo, con baffi e barbetta, profondamente credente, ligio ai propri doveri fino all'esagerazione: un tipo insomma di quelli che nella realtà odierna sarebbero una stonata autentica rarità. Conduceva una vita esemplare, semplice, umile, francescana e, nonostante ricoprì una carica di alta responsabilità in qualità di economo dell'I.N.A., mai approfittò dei benefici concessigli, come, ad esempio, quello dell'uso dell'auto blu al di là dei motivi di servizio.

Abbracciò il celibato-per sua scelta del tutto personale, in seguito all'irreparabile perdita, per polmonite galoppante, della propria promessa sposa tre giorni prima della celebrazione delle nozze. Così da buon Cireneo si accollò la croce di una famiglia eterogenea composta da lui e da due sorelle, una nubile costantemente malata, un po' vera e un po' immaginaria e un po' sognatrice, e l'altra vedova e senza prole.

Avevo molto rispetto per mio zio che, nonostante mi manifestasse aperto e sincero affetto, mi incuteva tuttavia una buona dose di soggezione. Mi sembrava di individuare in quei miei parenti, da parte di mio padre, una spiccata somiglianza con la famiglia del Pascoli, anch'egli scapolo e con due sorelle a carico, poeta stimatissimo da mio zio che amava non perdere mai la buona occasione per citarne alcuni versi a memoria. Quando ero ospite degli zii, mi sembrava di trovarmi fuori dal mondo, perché la loro casa in piazza Mazzini aveva tutta l'aria di un maniero manzoniano, anche se in proporzioni ridotte. Ogni membro della famiglia aveva la propria stanza riservata dissimile dalle altre per suppellettili e mille cose inutili.

La zia Gilda, la sognatrice, quando riusciva a sequestrarmi, era convinta di darmi allegria dedicandomi una sonata col mandolino; ma per me era una sofferenza: se avessi potuto, avrei appeso quel mandolino sul pino più alto di piazza Mazzini per dare una dimora ai poveri tordi sfolati. La serenata di Schubert di volta in volta mi diventava sempre più odiosa, perché la penna di zia Gilda la strapazzava a dispetto del pentagramma. Non dico poi dell'inter-

vento canoro della zia, convinta di emulare Maria Caniglia o Toti Dal Monte. Insomma tutto questo era per me una sofferenza che sopportavo fino a quando la voce dell'altra zia, la zia Emma, mi chiamava per affidarmi un piccolo incarico. Allora, solo allora, capivo la gioia dei patrioti dopo la conquista della libertà. Tuttavia la zia Gilda, nonostante la bella età e gli acciacchi, aveva un volto dolce, senza rughe, dai lineamenti delicati; i suoi capelli erano ancora di un nero corvino che io, nel dubbio, credevo fossero trattati da una buona quantità di 'Acqua di Roma', una specie di tinta molto in voga a quei tempi. Ma lei, la zia, se toccavo questo tasto, si risentiva, mostrandomi la bella capigliatura rimasta intatta nel suo nero naturale. Insomma zia Gilda appariva come una specie di damina sempre profumata, uscita in cerca del principe azzurro dalle pagine di un vecchio album di ricordi fogazzariani, impolverato dal tempo. Amava lavorare con l'uncinetto e creare centri, centrini, tovagliati, corredi che oggi varrebbero una fortuna. Il suo tempo andava avanti in questo modo e, quando non...rompeva, era anche sopportabile. Chissà perché, forse per associazione di idee, quei ricami mi riportano alla mente Paolina Leopardi, che il grande fratello Giacomo immortalò parlando delle sue nozze, mai celebrate.

La zia Emma invece era più alla mano, era più sempliciona e aveva l'aria della buona massaia, responsabile del pranzo e della cena.

Mio zio Gino non era un vero buongustaio e amava la cucina semplice, naturale che non nuocesse tuttavia ai suoi acciacchi diabetici. Così la zia Emma faceva quel che poteva, ma non si sbracciava troppo a portare in tavola manicaretti appetitosi. Si arrabattava, poverella, da gran 'ciafrugliona' e alla fine i risultati erano sempre gli stessi, senza un briciolo di novità.

Mio zio commendatore non protestava mai e alla fine dei pasti diceva sempre a denti stretti: "Ottimo!" e sapeva di essere un gran bugiardo. Chi non lo sapeva invece era la sorella che da quell'"ottimo" riceveva la spronata per continuare sempre con lo stesso menù.

Un giorno però successe qualcosa di nuovo. La zia, parlando di ricette con una signora al mercato, se ne appuntò una davvero singolare che, secondo lei, avrebbe soddisfatto in pieno il grande fra-

tello, commendatore economo dell'I.N.A.: i finocchi in umido. Tornata a casa, la zia Emma diventò preda dell'emozione e in quattro e quattr'otto fece aleggiare nella cucina l'odore dei finocchi affogati nel pomodoro aromatizzato di cipolla, aglio, olio, sale e pepe.

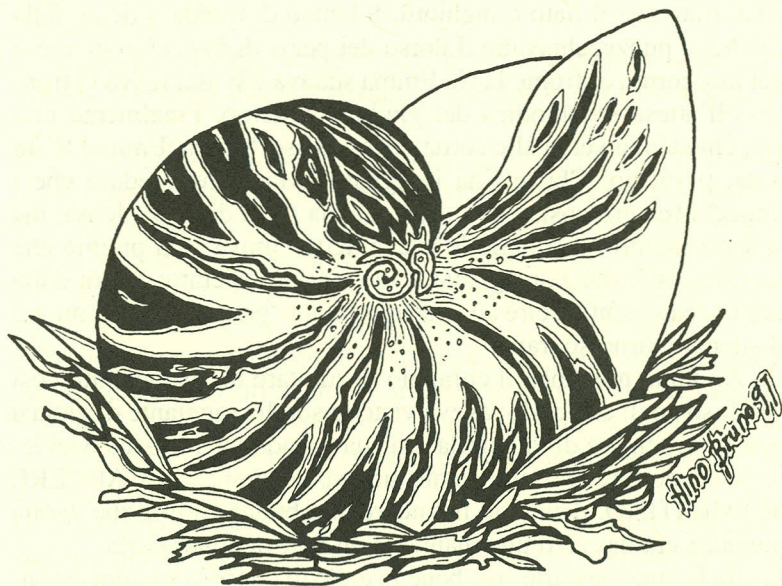
Le lancette dell'orologio sembravano avere fretta e correvano verso l'ora del rientro dell'economo. La zia sudava e ogni volta che sollevava il coperchio dalla pentola, si lasciava invadere da una nuvoletta dispettosa, prossima ormai ad essere la prima a tagliare il traguardo per lei del tutto nuovo e mai visto prima.

Finocchi in umido: una ricetta che non ho bene individuato, perché la zia Emma non la confidò mai, né a me, né a mia madre, in quanto si trattava, secondo lei, di una ricetta riservata da custodire gelosamente senza svelarla a nessuno, un bocconcino arrivato al momento giusto per mandare in visibilio il palato del fratello economo. Zio Gino infatti, sedutosi a tavola stanco e desideroso di mettere qualcosa di buono sotto la dentiera, appena accostò alle labbra uno spicchio di finocchio gocciolante lacrime rosse di pomodoro, fece una smorfia tra baffi e barbetta, chiuse gli occhi, forse recitò una giaculatoria e poi, come si farebbe per una medicina, trattenne il fiato e inghiottì. Silenzio di tomba: i denti della forchetta punzecchiavano il dorso dei pezzi di finocchio in attesa del loro turno; di fronte la zia Emma sudava e si asciugava la fronte nell'attesa spasmodica del giudizio fraterno. Finalmente mio zio, chiedendo venia alle corde vocali, disse "Brava, Emma! E' un buon pasticcio. Chi te l'ha insegnato? Mai avrei creduto che i finocchi fossero così appetitosi!". La zia forse disse qualcosa, ma si sentì svenire: il fratello le aveva detto "brava", un premio che non avrebbe mai immaginato e tanto meno sperato; allora dalla sua bocca si sentì uscire appena appena un "grazie" e poi di nuovo il silenzio tornò sovrano.

Lo zio Gino non ebbe il coraggio di rifiutare un manicaretto così schifoso né di criticarlo: aveva visto la sorella raggiante di gioia e non se la sentiva di deluderla. La sua grande fede lo fece decidere a sopportare pazientemente un pasto nuovo da CARCERE MAMERTINO, dando ad intendere alla buona Emma che quella pietanza era davvero una manna. Non voleva contrariarla.

La zia Emma, da parte sua, benediceva di cuore la signora incon-

trata al mercato, sicura di procurare un grande piacere al fratello economo, nonché commendatore, continuò per tutta la stagione a cuocere finocchi in umido, tre volte la settimana, perché Gino le dava l'impressione che ne godesse. Lei lo faceva per offrire gioia buongustaia al fratello e lui sopportava e s'ingozzava di finocchi, per dare gioia alla sorella, scopritrice di un piatto pantagruelico, che aveva trovato ormai la dimora fissa, alla barba degli Artusi e dei Carnacina di ogni tempo.



Laura Mancinelli

UNA VENDETTA TRASVERSALE

Non è una vendetta di mafia, ma di risotto.

Ero ospite per alcuni giorni nella casa di campagna di un amico che, non occorre dirlo, mi è particolarmente caro. Una telefonata improvvisa annuncia la visita, per l'ora di pranzo, di una sua amica, che conoscevo di vista e che non mi era simpatica. Non l'amava neanche l'anziana mamma del mio amico, perché, diceva, che la persona non la "convinceva". E poi, venire così, all'improvviso, all'ora di pranzo... L'anziana mamma del mio amico stava andando in crisi, e con ragione.

Per toglierla dall'imbarazzo mi offrii di preparare io il pranzo, e siccome l'orto forniva zucchini in abbondanza, mi decisi per un risotto con zucchini, che di solito mi riusciva benissimo. Andai nell'orto per raccogliere la qualità giusta di zucchini, decisa a trovarne di piccoli, quelli spuntati durante la notte, con il loro fiore ancora fresco attaccato alla punta. La sorte volle che mi trovassi subito tra le mani un enorme zucchini, nascosto sotto le foglie, grosso e grasso e molto maturo. Non si poteva lasciarlo lì, sarebbe marcito durante la notte. E io lo colsi.

Di solito preparavo il fondo del risotto con zucchini tagliati a minuscoli dadini, i loro fiori, cipolla (meglio porro) e vino bianco secco. E olio, naturalmente. Ma quello zucchini gigante non aveva fiore, mancava il tempo di affettare la cipolla che, come ognuno sa, deve essere affettata sottilissima, l'ospite era astemia, quindi niente vino bianco, ed era pure a dieta, quindi mi limitai a una goccia d'olio. Con che cosa far quindi saltare gli zucchini in padella prima di unirli al risotto? Dovetti rinunciare anche a farli saltare in padella.

Feci cuocere il riso in acqua salata in cui nuotavano pezzi di zucchini presto spappolati e disintegrati. Forse misi anche troppa acqua.

Giunse in tavola una cosa che a me pareva una immonda brodaglia. Però la mamma del mio amico aveva grattugiato il parmigiano che fu cosparso abbondantemente sui piatti, e sentenziò che il risotto era "ottimo". Io mi limitai ad definirlo "dietetico". Il mio amico non disse niente.

L'ospite non si fece più vedere.

Narrano i "Paladini di Francia", che mi furono dati a leggere da bambino e che ancora conservo, che Orlando nacque a Sutri, dove Berta, sua madre, s'era rifugiata per sfuggire all'ira del fratello Carlo e viveva in una grotta. Crebbe quindi rusticamente, superando tutti i suoi coetanei in destrezza. Venne dunque Carlo verso Roma e sostò a Sutri e per tre sere consecutive Orlando ebbe la temerità d'entrare nel palazzo nel pieno del convito, infilzare un grosso pezzo di carne e portarlo alla madre. Nel '54, a Palermo per la prima volta, andai a vedere l'Opera dei Pupi da un puparo che mi si disse il migliore: e proprio quell'episodio si rappresentava sulla scena del rustico locale. Quel che mi colpì fu la frase, mai letta né udita prima, che pronunciò Carlo Magno quando il giovanotto fu preso: "Vuoi essere mio trinciante?" Per me il trinciante è un grosso coltello da cucina e tale accezione è l'unica riportata ad esempio dal Dizionario Enciclopedico Treccani. La parola, riferita ad un uomo, mi suonava insolita e pensai ad un'espressione siciliana.

Più tardi, molto più tardi, dovetti confessare la mia ignoranza. Il trinciante, ancora secondo l'edizione 1840 del Vocabolario della Crusca, è in primo luogo "quegli che ha l'ufficio del tagliar la vivanda avanti al suo signore", in latino "structor". A indurmi a compulsare il vecchio e polveroso vocabolario era stata la lettura del famoso "Carnevale Romano" di Filippo Clementi, che, in una ghiotta nota all'edizione 1939, si diletta a raccontarci tutto, di questo una volta importante, Ufficio al quale un certo Vincenzo Servio o Cervio dedicò addirittura un trattatello, pubblicato a Venezia nel 1622.

Dopo il Trecento dunque nelle grandi famiglie l'ordine dei conviti venne sottoposto alle cure di due personaggi, lo Scalco e il Trinciante, entrambi scelti solo fra nobili e gentiluomini. In quale conto si avesse il Trinciante è dimostrato dal fatto che il Cardinale Ippolito de' Medici corrispondeva al suo, di nazionalità portoghese, mille ducati l'anno, mentre il Trinciante di Leone X, Giacomo Brusco, percepiva addirittura tremila ducati.

Per un tale ufficio era richiesta prestanza fisica e saper vestire son-

tuosamente: ed un Trinciante che si rispettasse aveva servitori e cavalli. Egli prendeva posto a due palmi di distanza dalla tavola, dirimpetto al suo Signore. Berretta in capo e spada al fianco, teneva la salvietta poggiata sulla spalla o sul braccio sinistro o addirittura sull'elsa. Brandiva, a punte in su, il coltello nella destra ed un forchettone a due denti nella sinistra. Con questo egli "imbrocava" il pezzo e, tenendolo all'altezza del proprio petto, lo faceva a pezzi con il coltello. La sicurezza e la disinvoltura nell'eseguire queste operazioni rappresentavano il metro dell'abilità del Trinciante e regole precise vi presiedevano. Il pesce, ad esempio: dopo averlo "imbrocato" se ne facevano saltare le squame; poi un colpo solo lo divideva dalla testa alla coda, facendone saltare la spina intera. Il pavone, "imbrocato" nelle reni doveva essere diviso in sei parti, esclusi collo e cosce, che finivano nelle tavole della servitù; il fagiano solamente in quattro parti. Senza posar mai la carcassa, il Trinciante tagliava con colpi secchi, lasciando cadere i pezzi sui piatti allineati sul tavolo e spargendovi sopra del sale con la punta del coltello (badando bene che non se ne spargesse sulla tavola, perché portava male).

Tante altre cose si leggono nella lunga e saporosa nota; e ancor di più se ne leggerebbero nel prezioso testo seicentesco del Cervio (edito, dimenticavo, da Alessandro Vecchi). A conferma, se ce ne fosse bisogno, che la tavola barocca era non solo un evento gastronomico, ma anche un'opera d'arte che, sotto gli auspici d'Apollo, ben s'inquadrava nel generale gusto dell'effimero. Ma anche l'evento gastronomico non può essere sottovalutato.

Solo un esempio. Al pranzo offerto nel 1610 dal Cardinale Aldobrandini all'ambasciatore di Francia, furono servite, in alternanza, sei portate fredde ("di credenza") e cinque calde ("di cucina"). Per dire - a caso - d'una portata, la terza calda comprendeva castrato arrosto, pasticcio di cervello, animelle, prosciutto, midollo e rossi d'uovo e poi fagiano arrosto.

Quei cavalieri antichi avranno avuto una gran bontà, se vogliamo credere all'Ariosto, ma risulta evidente che possedevano soprattutto un bel fegato: che non avendo ormai più occasioni di usare in battaglia destinavano tranquillamente ad altre attività.

Siamo in auto. Come ogni domenica. Come tutte le domeniche che il Padreterno manda su questa terra. fermi ad un semaforo, in colonna con altre decine di vetture dai finestrini rigati di pioggia. Tanti piccoli mondi ove si ripetono all'infinito storie minime, banali, egoiste, insulse, scandite dal rumore di musiche frastornanti che aiutano a sopportare il silenzio impossibile di coppie che non si parlano e girano il viso in direzioni opposte per evitare di guardarsi negli occhi. Ed ecco che la domanda mi viene improvvisamente alle labbra. Anche altre volte avevo pensato di farla, ma una sorta di pudore mi ha sempre trattenuto. Ora, invece. la dico d'un fiato. quasi meravigliandomi del tono della mia voce: - "Mi ami ?" - gli chiedo e subito mi pento d'essere stata così precipitosa. Speriamo che mi risponda, mi dico, speriamo che non ci pensi prima di rispondermi perché non lo potrei più sopportare. Parla, gli suggerisco mentalmente, alza la testa dal volante e rispondimi, ti prego, ti prego!. E mi accorgo che nel giro di pochi attimi sono passata dal tono imperioso a quello sup-plichevole. Come sempre.

Perché io sono sempre stata così. incapace di sostenere una posizione definita per più di cinque minuti, incapace per il continuo timore di non piacere a qualcuno..., incapace perché - sin da piccola - qualcuno ha sempre deciso per me, impedendomi d'imparare a valutare cose e circostanze. Anche quest'unione è sorta così: a scegliere sono stati gli altri, anzi, peggio, TUTTI gli altri, tutti quelli che m'incontravano casualmente assieme a lui, che poi mi vedevano ferma all'uscita del suo ufficio, che mi osservavano in auto al suo fianco. che si sarebbero poi figurate le affettuosità che ci saremmo scambiati in fretta, nel buio della periferia, come abbiamo appena fatto ora, nell'intervallo tra la cena dai suoi ed il mio ritorno a casa.

Il semaforo passa al verde, ci rimettiamo in moto e penso al pasto appena concluso: come al solito abbiamo mangiato carne alla brace. Cotta all'aperto, per far piacere a suo padre, che si vanta ad ogni occasione d'essere un buon cuoco, di saper prepa-

rare tutte le pietanze nel modo migliore, incapace - anche lui - di riconoscere la saccente imbecillità delle sue convinzioni, basate unicamente su un carattere presuntuoso. Abbiamo cenato in "giardino", un piccolo spazio brullo e terroso, affacciato sulla provinciale, tra cassonetti d'immondizia e depositi di sfascia-carrozze. E lì, padre e madre ad avvicinarsi al barbecue, a decantare il taglio della carne e perfino la qualità della carbonella come se al supermercato dove la comprano ne esistesse una partita riservata solo a loro, all'ottusa pignoleria che mettono in ogni acquisto più banale.

Anche "lui" è come "loro". All'inizio m'ero sforzata di fargli capire quanto insulsa fosse quella vita fossilizzata, tra le pareti della villetta a schiera! omologa ad altre villette egualmente brutte e disperate. Con gente che ripete all'infinito gli stessi gesti, negli stessi giorni, per tutta la vita, convinta d'aver raggiunto il benessere più sfacciato perché può permettersi di "cenare in giardino". come annunciano ogni domenica e con sussiego i suoi genitori. Ed ogni volta riecco la carne alla brace. la recita della carbonella, il cerimoniale del condimento che dev'essere spalmato solo in un certo modo, ed i commenti poi a tavola. sempre lì, ad ingollare bocconi su bocconi. tra i cassonetti e lo sfascia-carrozze. col traffico domenicale oltre la siepe ed il cancelletto "rustico" in ferro battuto.

Siamo ancora fermi. La fila d'auto è immobile sotto la pioggia sottile che bagna le ultime ore di questa domenica di primo autunno. Continuo a sperare che mi risponda, ma il suo sguardo fisso oltre il parabrezza mi fa capire che non mi ha sentito, che la mia domanda gli ha attraversato la testa da un orecchio all'altro, dove -immagino- c'è un corridoio vuoto e rettilineo che consente ai suoni di passare velocemente, senza scalfire i suoi pensieri. Ma cosa pensi. gli urlo mentalmente, cose c'è di più importante di noi, di quest'unione trascinata da una domenica all'altra che né tu né io sappiamo definire, che i tuoi fingono sia un matrimonio per poterci legare ancora di più alle loro abitudini, per esporci trionfalmente nel loro schifoso giardino puzzolente, pieno di blatte dove il barbecue sembra un altare da messa, tant'è agghindato e riverito ogni domenica!

Poi già m'immagino la scena, con i vicini in canottiera affacciati

alla rete metallica che ci guardano, che commentano; con le ragazze invidiose che si danno di gomito e sussurrano e stridulano tra loro "ce l'ha fatta", ed i suoi, egualmente in canottiera e vestaglia che celebrano il rito della carne alla brace. muovendo i tizzoni come il chierico sposta il messale, scambiandosi sottovoce i giudizi sulla cottura come il sacerdote recita le preghiere, sino all'ostensione, dove all'improvviso io mi trovo rimpicciolita tra le loro mani, sollevata verso il cielo ed esposta all'adorazione d'un popolo sudato ed addomesticato, affamato di carne alla brace, che mi osserva ed attende di sfamarsi.....

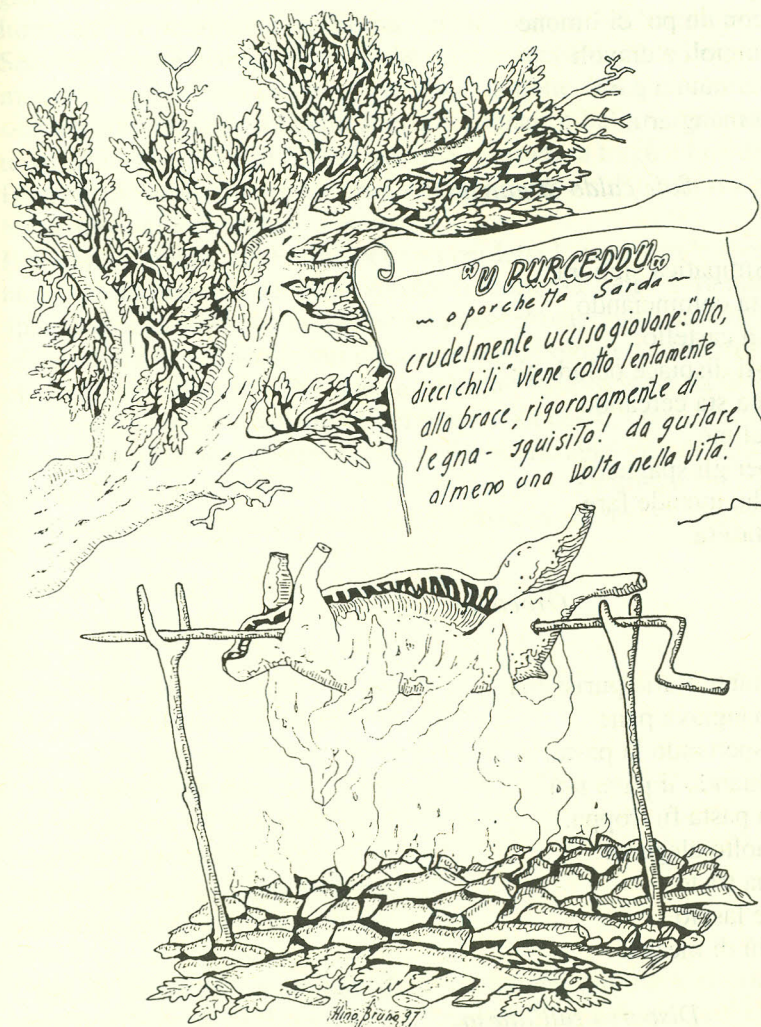
Inorridisco e vorrei urlare, ma lui rimette in moto l'auto che procede a strattoni e mi dice che siamo senza benzina. che bisogna fermarsi a fare il pieno, che ha sentito che gli parlavo, ma non mi ha ascoltato. Poi mi guarda in faccia e sorride, ripensando alla cena, alla serata. ed io gli vedo negli occhi già il desiderio d'una nuova domenica e di un'altra cerimonia davanti al sacco della carbonella con la solita carne alla brace e poi un altro passaggio fino a casa, con la consueta sosta nel buio della stradina ed i semafori che continuano ad immobilizzarci. E mi sembra che tutto mi precipiti addosso e si chiuda attorno alla mia gola e mi soffochi per sempre in una spirale distruttiva, che dal cervello mi scende e si avvolge attorno al corpo, divorandomi le viscere per l'eternità. Facciamo benzina, mi ripete. Ci fermiamo ad un distributore automatico e mi mette in mano i soldi per il pieno. Io scendo confusa dall'auto e vago per la piazzola, poi infilo la banconota nella fessura e torno. Lo vedo che dal finestrino mi parla; oltre il vetro bagnato i suoi occhi chiari e ravvicinati mi sembrano quelli d'un animale al mattatoio, pervaso dalla quiete che precede una morte certa ed inaspettata, incapace di percepire nell'aria la premonizione del sangue. Immobile.

Allora impugno la pompa ed annaffio l'auto. con cura, senza lasciare scoperta nessuna parte delle lamiere, mentre lui, dall'interno. si sbraccia ed urla.

Poi apro la borsetta, stacco un fiammifero dalla scatola che di solito si adopera per accendere il barbecue, lo tengo un attimo in mano. Poi lo lascio cadere, ed una repentina lingua di fuoco si dipana dai miei piedi all'auto e lì avvampa. Vedo tra il fumo la sua faccia fissa su di me, gli occhi spalancati, la bocca aperta, immo-

bile, come se da quelle labbra dovesse uscire un urlo infinito che i finestrini chiusi ed il crepitare delle fiamme m'impediscono di sentire.

Mi allontanano dal rogo a testa china, mentre il fumo - sempre più denso - mi avvolge. Come il barbecue con la carne alla brace.



Mario Mazzantini
DISCORSO SULL'ATTESA

Arrostisciti al sole
così
quando muori
con un po' di limone
angioli e diavoli
faranno a gara
a mangiarti.

Sole caldo di giugno

Simpatika signora,
sta cominciando
un castello.
Mi dispiace deluderti:
ma sta cercando
telline
per gli spaghetti
che intende fare
stasera.

Orbetello

Stante l'aria purissima
mangiava pane
aspettando la pasta.
Quando il pane finì
la pasta fu troppa,
molto elegante
ma triste
ne lasciò
più di mezza.

Discorso sull'attesa

Mario Moretti
AVVIATE AD UN PRECISO DESTINO

L'umile lumaca, che si ritiene comunemente una specialità della cucina francese, in realtà era già compresa fra le predilezioni gastronomiche dei Romani. Non solo, ma la tradizione della lumacata si mantenne a Roma anche durante il medioevo. Secondo una leggenda, che risale a quei secoli e che mescola memorie pagane con credenze cristiane, la notte del 24 giugno si scatena una tregenda fra cielo e terra. Erodiade e Salomè, divenute streghe al servizio di Satana per aver causato la tragica fine del Battista, si esibiscono in un gran sabba, volando sulla basilica di San Giovanni in Laterano a Roma.

Il popolino della Città Eterna per non perdersi l'improbabile spettacolo si accampava nei prati antistanti la chiesa e nel frattempo apparecchiava sull'erba un picnic satanico. Protagonista dell'umile desco era la lumaca le cui corna sono simbolo della discordia, oltre che della fertilità. Per questo i Quiriti, superstiziosi da sempre, le seppelliscono volentieri nel proprio stomaco, quasi a voler cancellare simbolicamente gli odi e i rancori della vita di tutti i giorni. Mia nonna, mentre si apprestava a servire a tavola le tenere bestiole cantilenava una semplice filastrocca che ancora ricordo:

*Esci, esci corna,
fija de 'na donna,
esci che te torna.
C'è la sora Menicuccia,
che cià pronta la mentuccia,
ajo, ojo e peperoncino,
'na presa de sale fino,
quattro alici e un pommodoro,
te prepara un sugo d'oro.
Sarai magnata ar chiar de luna,
perché le corna porteno fortuna.*

I tipi di lumache consigliate dalla tradizione culinaria romana sono quelle dette di Borgogna e i Crastatelli, grandi e scure, che

mio padre usava raccogliere nei pressi dell'ippodromo delle Capannelle o ai margini dell'Appia antica, mentre le più piccole Grigette, o Rigatelle, così chiamate per le caratteristiche del loro guscio, erano portate in città dentro ampi cesti dagli ambulanti, che gridavano: "Lumacheeee! So' de vigna le lumacheeee!".

Dopo averle tenute a bagno di acqua, con un pugno di sale e due bicchieri di aceto, finché non emettono più alcuna schiuma, si adagiano un paio di chili di lumache sul fondo di una pentola e si scaldano a fuoco lento, per farle uscire dal loro guscio. Solo allora si alza la fiamma e le si avvia a un preciso destino.

In un capiente tegame si mette a soffriggere olio, sale e qualche spicchio di aglio, da togliere appena soffritto. Quindi si aggiungono quattro alici ben lavate e spinate. Appena il condimento prende un bel colore si aggiunge pomodorella, abbondante pepe e qualche foglia di mentuccia. Le lumache entrano per ultime e continuano a cuocere a fuoco lento per altri trenta, quaranta minuti. Infine si scodellano a tavola in compagnia di stecchini per stanarle dal guscio e di tanto pane casareccio da inzuppare nel saporitissimo sughetto.

Forte il condimento, ma delicata la lumaca, occorre un vino non molto forte, anche se corposo: un Marino rosso di Colle Picchioni, o un Marino bianco Castel de Paolis delle Selve di Grottaferrata. Sparite le canzonette e le spighette della festa di San Giovanni, ci resta la lumaca, un semplice antidoto contro le inimicizie e la sfortuna. Perché non provare?

Alfredo Muzio

UN VENERDÌ NEL DESERTO

Il Venerdì, per i Mussulmani, è quello che per gli Israeliti è il Sabato e, per tutti gli altri popoli della terra è la Domenica: il giorno del riposo e della festività settimanale. Il Venerdì, in Arabia, i negozi e gli uffici restano chiusi e si va nel deserto a fare il pic nic. E ci si va abbastanza presto al mattino, per assicurarsi il posto migliore.

Mai sono riuscito a capire la logica che sta alla base della scelta di tale posto e sono rimasto sempre attonito spettatore delle animate discussioni fra il guidatore della macchina, versione moderna e più comoda del tradizionale cammello, che passava velocemente da una duna all'altra alla ricerca di quella migliore, e le altre persone della comitiva a bordo: "Andiamo là, no quella è migliore, ma guarda quell'altra che bella!...", mentre a me sembravano irrimediabilmente tutte uguali, niente altro che un leggero rilievo di sabbia fra altri rilievi di sabbia.

Finalmente si raggiunge un compromesso fra le diverse tendenze, e si prende possesso della duna prescelta; si stende sulla sabbia il tappeto, uno di quei meravigliosi, enormi tappeti di lana variopinta, e si prepara la cuccuma per lo "shaj" (il tè arabo) e il pentolone per il "riso e Kharouf" (riso cucinato con la capra). Si tratta di due classici della gastronomia araba, che si ripetono, immutati e immutabili, in una tradizione multisecolare.

Lo shaj si prepara mettendo le foglioline del tè in infusione nell'acqua bollente, insieme a delle foglioline di menta fresca: niente del limone o del latte o dello zucchero, che fanno parte della nostra versione occidentale di questa antichissima bevanda beduina, ma si ottiene una fragranza autentica e una freschezza dissetante, malgrado l'alta temperatura con cui si consuma la bevanda stessa.

Molto più complessa, invece, la preparazione del riso che assorbe parecchie ore, mentre frattanto, si continua a bere il tè, con l'interruzione delle preghiere delle dieci e di mezzogiorno (gli Arabi, com'è noto, debbono pregare in cinque precisi momenti della giornata).

Questa tipica pietanza araba che, contrariamente al cus-cus e altre, ancora non è penetrata neanche come pallida imitazione nella

gastronomia occidentale, si prepara ponendo a rosolare, con olio d'oliva in un enorme pentolone, molta cipolla tritata, insieme a un mare di verdure, ortaggi e aromi tipicamente arabi: sedano, carote, pomodoro, patate, salvia, rosmarino, chiodi di garofano, zafferano, uva passa, zenzero e pinoli, al tutto aggiungendo latte e rimestando continuamente fino ad ottenere una massa liquida omogenea, della quale non si distinguono più i componenti e nella quale si pone a cuocere una capra intera o almeno, in base alla quantità dei commensali previsti, un intero capretto, cui siano stati tolti, oltre alla pelle, soltanto gli intestini per... ovvie ragioni! Dopo parecchie ore, quando l'animale è ben cotto e si è insaporito con il sugo brodoso in cui era immerso, lo si estrae dal pentolone, nel quale si pone a cuocere il riso con quel sugo, ormai diventata un'autentica squisitezza.

Quando il riso è ben cotto, lo si versa in un enorme piatto da portata a formare un letto-corona, al centro del quale si pone la capra cotta ulteriormente guarnita con fette di limone, pezzi di carote e rami di sedano fresco.

Il piatto viene collocato al centro del tappeto e i commensali vi si dispongono intorno, a ruota, accoccolati nella tipica postura, pressochè impossibile per noi occidentali ma assolutamente naturale per gli arabi, a gambe incrociate. Si ringrazia Allah, ci si augura un buon appetito e si abborda il piatto: con le mani, rapidamente, si confeziona una specie di pallottola di riso che si offre a un commensale particolarmente gradito. Praticamente, si mangia ciò che viene offerto da qualcun altro, in uno scambio reciproco e continuo di convenevoli, inchini e sorrisi, mentre la capra ti guarda in tralice, dal centro della montagna di riso e sembra sbeffeggiarti, con la lingua di traverso, fuori dalla bocca, guarnita da un gran ciuffo di sedano o, a volte, da un fiore.

Si beve acqua, aromatizzata alle rose o al tamarindo (in Arabia le bevande alcoliche sono rigorosamente vietate) mentre mani esperte estraggono dalla capra, con gesti precisi, pezzi di carne considerati particolarmente prelibati, e la lingua e gli occhi sono i primi fra questi, e li offrono, in una gara di cortesia fra i commensali, che si scambiano i tocchi migliori ma che, al tempo stesso, gareggiano sia per la confezione del boccone da offrire, sia per il gesto e la piroetta con cui lo si offre.

Si può dire che nessuno pensi a nutrire se stesso, sarebbe considerata una grossolana scortesie, ma ognuno offre a qualcun altro. E intanto, non abituati a star seduti a quel modo, cerchiamo di aggiustarci spostandoci ora su un'anca ora sull'altra, rischiando goffamente di sbattere in faccia a qualche commensale le gambe che non troviamo proprio dove mettere, mentre i nostri ospiti ostentano una irritante disinvoltura ed una immobilità totale, come fossero nella posizione più comoda di questo mondo.

Poi, quando nel grande piatto non sono rimasti che resti che sarebbe offensivo offrire, i commensali assumono posture più comode e libere, più accessibili anche per noi, direi quasi romane, e battendosi con sapienti colpetti l'addome, provocano dei fragorosi rutti che dimostrino quanto gradito sia stato il banchetto.

Ogni rutto è seguito da un sentito e corale ringraziamento alla sapienza e alla potenza di Allah, autore di tutte le cose e, quindi, anche del godimento che ci ha procurato il consumato banchetto. E intanto calano, repentine, le ombre del brevissimo crepuscolo tropicale: l'azzurro del cielo vira, rapidamente, in un viola intenso cui segue, altrettanto rapidamente, il nero della notte. E mentre i pii mussulmani si volgono verso la Mecca per recitare collettivamente l'ultima preghiera rituale della giornata, una fresca e dolcissima brezza che ci investe dalle dune, ricorda a noi smagati e un po' superficiali occidentali, che ci siamo tratti discretamente in disparte per rispettare il momento di fede dei nostri ospiti, che Allah è veramente grande, ovunque e Chiunque Egli sia.

Jean-Baptiste Grenouille pasteggiava a profumi. Si recava alle labbra il meglio delle proprie esperienze olfattive e centellinava con raccoglimento. Il caldo odore del legno dell'anno 1744, il profumo di un sera estiva del 1753, l'aroma della fanciulla di Rue des Marais...

Prodigioso naso il suo, il più fine della Storia dell'umanità, se dobbiamo credere a Patrick Süskind (*Il profumo*). Gli consentiva di orientarsi al buio, di indovinare quanti e quali allievi si trovavano nel dormitorio senza entrarvi, di prevedere visite! Come non invidiarlo?

Ma il possessore di tanto naso doveva ben nutrirsi anche lui, ohibò, come tutti i mortali?

Ebbene sì: "Trovò anche del nutrimento, e cioè piccole salamandre e bisce d'acqua, che inghiottì con pelle e ossa dopo averne staccato la testa a morsi. Inoltre divorò licheni ed erbe e bacche secche. Questo modo di nutrirsi del tutto impensabile secondo le norme borghesi non gli causò il minimo disturbo... Era tutto tranne che un buongustaio".

che dire della singolare abitudine che prese nei suoi anni migliori? Uccideva con una randellata da maestro ragazzine quindicenni, per catturarne per sempre il profumo.

Eh no! Con tutto il rispetto per il tuo divin etmoide, caro Jean-Baptiste Grenouille, tienti il tuo naso. Noi, comuni morali, abbiamo tutt'altre idee sulle fanciulle quindicenni. Ed inoltre abbiamo la debolezza di preferire alle salamandre e alle bisce d'acqua, un buon risotto ai funghi.

Giriamo pagina.

"Nella scala gerarchica delle attività umane il mangiare occupava il gradino più basso. Il mangiare era divenuto oggetto di culto mentre in realtà non serviva ad altro che a dare l'avvio a una serie di altre disprezzate funzioni (...); e inghiottì il cibo (...) con ostentata riluttanza. 'Prendere' o 'inghiottire' gli parevano le espressioni più neutre e quindi più adatte a indicare le funzioni nutritive"(Elias Cannetti *Autodafè*).

Ah, prof. Kien! Tu che sapevi decidere, d'acchito e a colpo sicuro, l'esatta lezione di un testo medievale cinese, non sapevi cogliere la differenza fra un arrosto bruciaticcio e un piatto ben riuscito! "Raca" a te, prof. Keinz, intellettuale alienato, finito vittima turlupinata della tua serva-moglie! Ben ti sta!

Via, via di corsa da queste brutture anti-gastronomiche.

Rifugiamoci fra le capaci braccia del nostro Belli, che ci accoglie con un *Mosè de strutto in cima a una Montagna de presciutto* oppure con Cristo e Madonna *de butirro drent' a 'na bbella grotta de salame*.

Caro GGB come non percepire in quell'elencare leccornie e bendidio vari una voglia di mangiare mai veramente sopita, mai appagata definitivamente, un bisogno da cui il popolano del tuo Commedione non fu mai liberato.

Ebbene, caro GGB, ora ci siamo liberati da quel bisogno, dall'ossessione del cibo, che intrigò il tuo trasteverino. "Pensatté": abbiamo perfino inventato - lo crederesti? - una cosa che è fatta solo per essere masticata. Che i nostri baldi giovinotti ostentano sbruffoni fra molari e canini, estraendone di tanto in tanto bolle estemporanee. Abbiamo separato l'atto del masticare da quelli ad esso connessi. Milioni di poveracci dei secoli passati si rivoltano nella tomba.

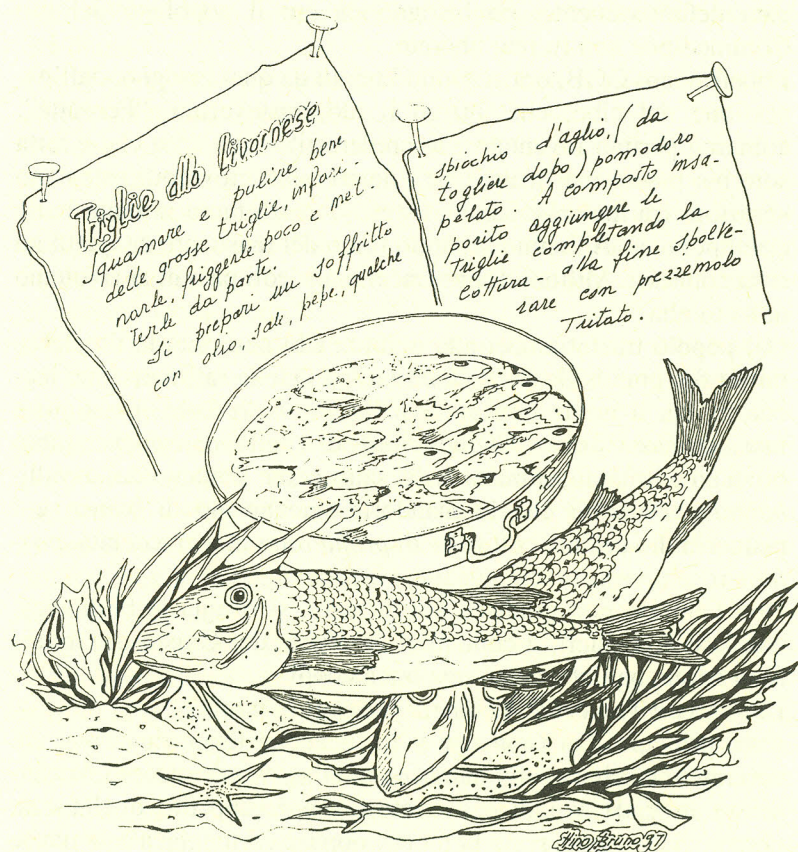
Dal popolo trasferiamoci alla nobiltà. Chi non ricorda il celebre buffet del gran ballo de *Il Gattopardo*? Quelle raffinatissime leccornie, cui il nome francese non fa che accrescere prestigio e fascino quasi esotico? *Chauds-froids* di vitello, *consommé* ambra bruciata e limpido, immani *babà* sauri come il manto dei cavalli, *beignets Dauphin* che le mandorle screziavano di bianco e i pistacchi di verdino, collinette di *profiteroles* alla cioccolata, *parfaits* rosei, *parfaits* sciampagna, *parfaits* bigi...

Don Fabrizio non gradisce più di tanto, si rifugia in biblioteca, con i suoi pensieri, a contemplare la Morte del Giusto di Greuze (una copia, beninteso, ma una buona copia).

Lì lo scova Trancredi: "Zione... corteggi la morte?"

Caro principe, voi (non oso il tu, neanche letterario: They are coming to teach us good manners, but they won't succeed, because we are gods) voi, dico, avevate così poco appetito, quella sera, perchè già corteggiavate la morte, oppure corteggiavate la morte

perché non avevate appetito? Non lo sapremo mai. Ma io oso pensare che, in quel bilancio della vostra vita che faceste sul letto di morte, quando le acque avevano già cominciato a dilagare e il diluvio totale si preparava, lo sentivate arrivare (una delle pagine più belle di tutta la letteratura italiana) oso pensare che fra le cose che salvaste della vostra vita, quelle che la resero ai vostri occhi degna di essere stata vissuta, vi fosse, accanto alle due settimane prima ed alle sei dopo il matrimonio, accanto alla mezz'ora in occasione della nascita di Paolo, alle ore in osservatorio, alle conversazioni con Giovanni ecc. anche un bel piatto, magari uno solo, di pesce spada a ghiotta.



Gian Vincenzo Omodei Zorini
 MARIO... DEL VINO

Da almeno mezzo secolo Mario aveva rinunciato al nome anagrafico e... leguminoso di Fagiolo per farsi chiamare "dell'Arco", con la "d" minuscola, non forse per vezzo paranobiliare, ma come orgoglio di appartenenza a quella categoria di artefici (gli architetti) che, come lui, a volte sa anche costruire "castelli in aria".

Mario avrebbe però potuto anche scegliersi per sé il nome "del Vino", tanto nella sua poesia il Vino (nominiamolo con la maiuscola, poiché spesso attraverso il suo dire ci giungeva personificato, per non dire quasi divinizzato) appariva come protagonista. Mai, fino alla fine, Mario ha dimenticato di onorarlo, ed anche l'ultima sua opera, la seconda edizione di "Invito ai Castelli Romani", porta proprio per sottotitolo "diamo una breve tregua/con dolce vino all'affannosa vita". E' una sorta di distico, magari da lui pensato lì per lì, ma che può essere la sintesi di uno dei più marcati aspetti della sua eclettica personalità di poeta.

Poeta "del Vino", dunque, ma della meditazione e non della sfrenatezza dionisiaca; poeta vero, che sapeva coniugare nel Vino il momento più mistico dell'umanità, idealmente quasi pensando al sacramentale "frutto della vite e del lavoro dell'uomo".

"Una bevuta ideale vuole la solitudine", scrisse una volta.

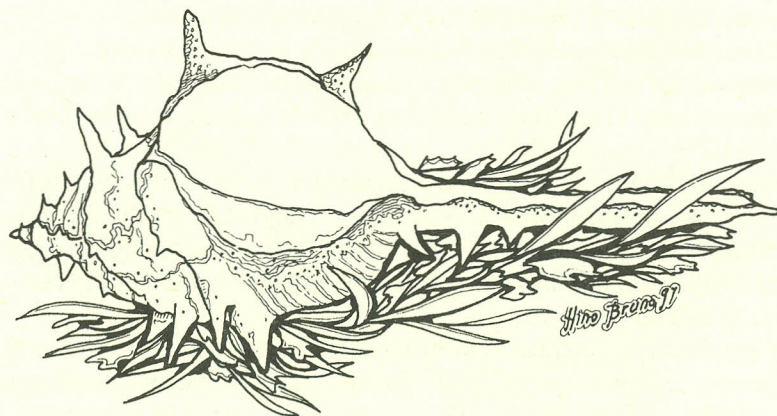
Aveva sott'occhio, nella sua "Genzano dell'Infiorata" i fiori e il vino di quei Castelli da cui aveva tratto le radici... "e bevo fiori e vino..."

Ma, in fondo, tra i vari Castelli, quanto al Vino, non faceva differenze accomunandoli tutti in un unico grande affetto che gli faceva preferire questa piccola terra laziale (benedetta da Dio!) a qualsiasi altra del mondo, pur se anch'essa magari altrettanto generosa di offerta bacchica.

Non se mai qualcuno avrà in mente di curare, tra le migliaia di poesie di Mario, quelle per il Vino e farne una piccola antologia: sarebbe un bell'omaggio alla sua memoria, visto che non credo

abbia potuto essere realizzato l'altro suo sogno (che era pure stato di Olindo Guerrini), quello affermato in una sua straordinaria composizione:

“Macché rosa, macché
cipresso! Sopra a me
pianta la vite! Un giorno
da un guazzo de fronne s'arza er lampo
d'un pampano e ritorno
vivo e er sangue aggrumato in un rampazzo”



Aldo Onorati
O MAGNÀ DE NA VOTA

Quanno che camminevi pe a Bbazzia
versi l'ora de pranzo
c'era 'n profumo de bbrodo de manzo
che solo a rifiatà te ariacalleva;
o soffritto e o battuto te allepreva.
L'mmachine nun c'erino pe via,
nun ce steva sta puzza de bbenzina.
A o cantone ce stea o peracottaro,
co tre lire facevi a merennina.
O pà te mprofumeva tutta casa,
l'istate dacce sotto a peperoni,
cocommeri, pajata e rigatoni,
pummidori co o riso 'nfornati aripieni,
robba legittima senza veleni,
spaghetti coi recaj de gallina,
patate co o pormone de vaccina,
i cardini allessati a o pummidoro,
e frittelle de broccolo d'Arbano
che te pareveno brilocchi d'oro.
C'erino e fettuccine a a spianatora,
a mārtera era piena de farina,
l'oio nostrale stea drento a vettina
e o mosto ribbulleva drento a cantina.
Crespigna e ramoracce, porcacchia, ajo e cipolla,
aceto, pepe, sale, spremuta de rosciola,
sellero a cazzimperio e 'na braciola.
Quarsiasi piatto te mannevi 'n gola
era più bbono de o magna de mo:
robba più naturale e pò
a fame era o più mejo condimento.

Dialecto di Albano Laziale

Franco Onorati

DAL ROMANZO ALL'OPERA:

OVVERO LE METAMORFOSI DELL'AMICO FRITZ

Ogni genere artistico ha le sue leggi; e il teatro d'opera non sfugge a questo imperativo: dovendo far muovere sulla scena alcune persone, alle quali è richiesto di esprimere i propri sentimenti non a parole - come sarebbe naturale - ma cantando, librettista e compositore faranno del loro meglio per rendere la vicenda intellegibile ai più (anche, cioè, se non si capiscono i testi messi in musica). E alla migliore comprensione si arriva attraverso alcune scorciatoie: come quella di incasellare i personaggi entro dei *clichés* facilmente riconoscibili, capaci di funzionare nei teatri di tutto il mondo, nonostante le barriere linguistiche e culturali. E' così che, per dirla in estrema sintesi, la storia del melodramma ruota attorno alle variazioni all'infinito della formula: "il tenore vuole portarsi a letto il soprano, ma il baritono fa di tutto per impedirglielo." Per giungere a questo risultato, la ditta in questione (librettista più compositore) è disposta a qualunque compromesso; e se "a monte" del libretto esiste una fonte letteraria di partenza, non sarà raro il caso che questa sia manipolata, trasformata, stravolta e che di essa, alla fine, non resti che un esile ricordo. E' quanto accade nell'*Amico Fritz* di Mascagni; il musicista, consapevole che il successo travolgente di *Cavalleria rusticana* difficilmente avrebbe potuto ripetersi con gli stessi mezzi drammatici, volle scegliere un soggetto completamente diverso da quello - acceso e passionale - della prima opera, e si orientò per un tema delicato e idillico, bucolico e paesano: che fu, come sappiamo, la vicenda del ricco possidente Fritz, scapolo irriducibile, che capitola di fronte alle grazie della fresca e ingenua Suzel. Al turbamento provato al primo incontro con la giovinetta, segue lo sbocciare dell'amore, propiziato dal "duetto delle ciliege!", che è il culmine musicale dell'opera; sullo sfondo del cortile della sua fattoria, Fritz gorgheggia con la fanciulla all'ombra del ciliegio:

Suzel: Ed oltre i fiori ho pronta una sorpresa.....

Fritz: Una primizia certo

Suzel: Le ciliege

Fritz: Ah! le ciliege! e son di già mature?

Suzel: Han della porpora vivo il colore
Son dolci e tenere

Fritz: Di maggio è simile a un vago fiore
Fragrante e roseo

e via cantando: l'idillio villereccio, complici le galeotte "primizie", spianerà la strada alla capitolazione del ricco possidente; la smilza operina si risolve così in un'apologia del matrimonio, un inno all'amore coniugale, al contrario di *Cavalleria*, dramma dell'adulterio e della gelosia, che sfocia in un fatto di sangue. Per giungere a questo risultato Mascagni e il suo librettista (un tale Nicola Daspuro, che firmerà poi il testo con lo pseudonimo P.Suardon) non hanno esitato a massacrare la fonte originaria, il romanzo dall'omonimo titolo pubblicato nel 1864 e scritto a quattro mani da Emilio Erckmann e Alessandro Chatrian. Mascagni ci dipinge un indolente e maturo *bon vivant*, scapolo benestante, circondato da un gruppo di amici misogini e buon-temponi, che vivacchiano in un paesotto della grassa Baviera, in un clima marezzato qua e là da qualche stonato scherzo tardogoliardico. In questo modo viene completamente omesso il filone più interessante del romanzetto: quello gastronomico, che assieme al torpore intellettuale, determina quella specie di "spleen" provinciale in cui i protagonisti della vicenda annaspano. Fin dal primo capitolo Fritz presenta le sue credenziali: sta bene così, da scapolo, perché la sua vecchia fantesca "gli serviva sempre i bocconi di suo gusto"; per cui da quindici anni (da quando cioè era rimasto orfano) "egli aveva sempre i migliori crauti, il miglior prosciutto, le migliori salsicce e il miglior vino del paese....." Per un uomo così, che non pensa che a bere e a mangiare, anche la festa di Natale si esaurisce a tavola: ".....la tavola era imbandita per la festa di Gesù Bambino: l'albero di Natale nel mezzo, sulla tovaglia bianca, e tutt'intorno il pasticcio, i *kuchlein*¹ cosparsi di zucchero candido, il *kougelhof*² zeppo di uvetta, allineati in buon ordine. Tre bottiglie di vecchio Bordeaux si stavano riscaldando...."

1 Focaccine

2 Dolce di farina lievitata, specialità alsaziana

Le stesse relazioni sociali sono da lui concepite in funzione conviviale; basta impartire alla fantesca ordini perentori e precisi e il gioco è fatto: "Fritz, vedendo allora sulla tavola due starni, un superbo luccio disposto in tondo in un piccolo tino, alcune trotelle da friggere e un magnifico pasticcio di fegato d'oca, pensò che tutto sarebbe andato per il meglio....."

Ma c'è di più: quel buongustaio di Fritz non si limita a praticare la buona cucina, ma ci costruisce attorno la propria filosofia di vita. Sentiamolo: "Vi è forse in questo povero mondo qualcosa di più gradevole del sedersi con tre o quattro vecchi amici davanti a una tavola ben servita e infilarsi il tovagliolo sotto il mento, e immergere il cucchiaino in una buona zuppa di code di gamberi che profumano l'aria.....?"

Quando impugnate il grosso coltello con il manico di corno per affettare l'arrosto che si scioglie, o il cucchiaino d'argento per dividere longitudinalmente un magnifico luccio in gelatina con la bocca piena di prezzemolo....."

Pensate che, reduce da queste sedute pantagrueliche, al risveglio il nostro Fritz si sorbisca una tazza di tè? La risposta in questo dialogo: "Che cosa potresti prepararmi per rimettermi un po'?" chiese Fritz.

"Volete del tè?"

"Tè?! Parlami d'una buona zuppa di cipolle, che diamine, e poi, aspetta....."

"Un orecchio di vitello in salsa verde?"

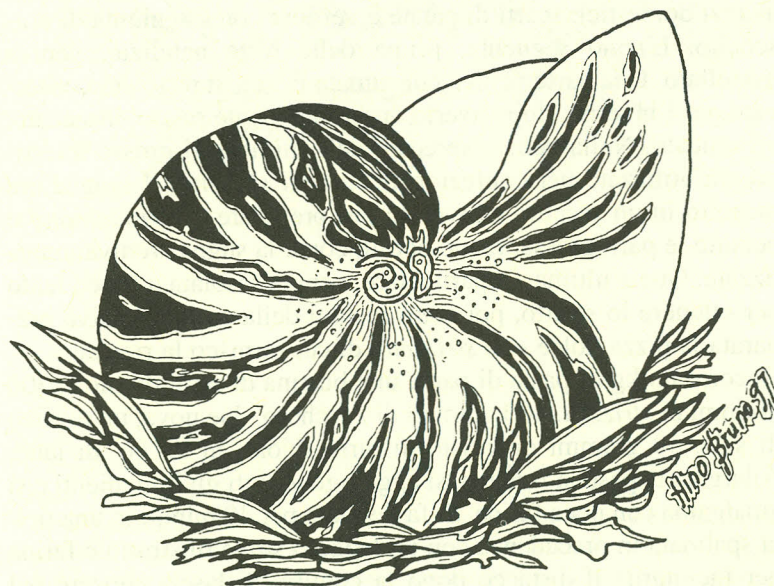
"Sì, va bene, un orecchio di vitello in salsa verde....."

E anche la timida, dolce Suzel, come pensate che faccia breccia nel cuore del suo padrone, se non anche attraverso qualche scorciatoia mangereccia? "Un giorno Suzel ebbe l'idea di prendere del petto di vitello molto grasso e di farcirlo con cipolline tritate e tuorlo d'uovo, aggiungendo a questa pietanza una speciale qualità di frittelle cosparse di cannella e di zucchero. Fritz le trovò talmente buone che.....!"

I miei *omissis* alludono alle implicazioni sentimentali delle *delikatessen*: ché la vicenda procede, in parallelo, su due piani: quello affettivo e quello gastronomico. E' il caso, ad esempio, della festa campestre nel corso della quale Fritz, finalmente, lascia trapelare l'amore per la fanciulla: ma questo non gli impedisce di

soddisfare i piaceri dell'epa: "Poi si mise a mangiare di buon appetito: era stata infatti servita una magnifica anguilla con senape....." A questo punto, ormai dichiaratosi, non resta a Fritz e all'accollita dei suoi amici gaudenti che lasciarsi andare: e dopo tanta birra, o tanto Bordeaux, arriva il momento di un certo "vinello frizzante di Francia", ma sì, lo *Champagne*; la celeste rugiada viene trangugiata d'un colpo e trasforma il pingue possidente bavarese in uno scatenato ballerino. E chissà quali argomenti decisivi gli avrà ispirato, per conquistare definitivamente la bionda Suzel nel vortice di quella ridda, tra effluvi di würstel e borborigmi di birra.....

Altro che "duetto delle ciliege"!



Ilario Onorati

PIZZA DOLCE CO I SFRIZZELI

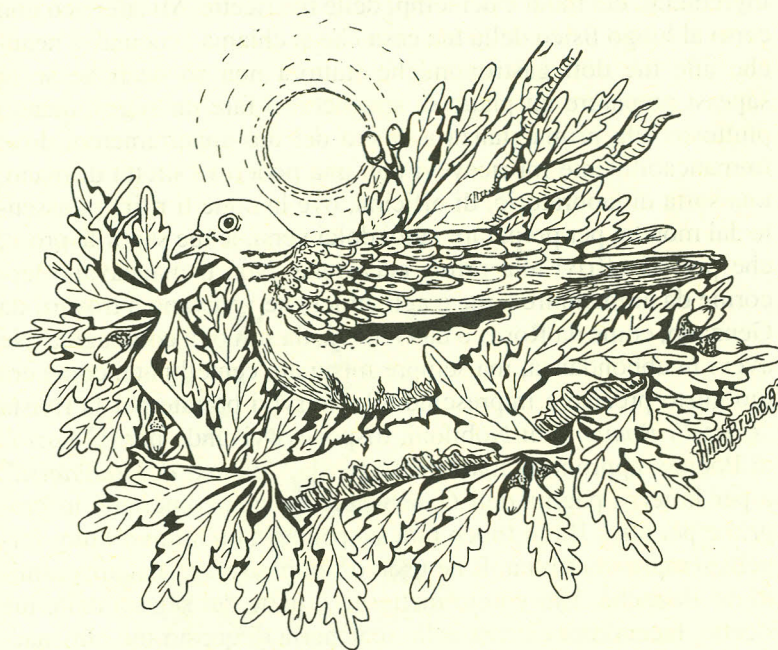
Negli anni precedenti l'ultima guerra a Marino e in tutti i Castelli Romani, in una realtà economica prevalentemente agricola, le famiglie, specialmente quelle meno abbienti, miravano a risparmiare su tutto. Di denaro ne circolava ben poco e per vivere ci si accontentava del minimo indispensabile. Era ancora ben lontano l'odierno concetto di consumismo.

Quando si poteva, soprattutto in prossimità delle feste principali, si preparavano dolci casalinghi, cotti nei locali forni a legna: crostate, ciambelle con le uova, oppure con olio e vino, biscotti con le nocciole e tante altre buonissime cose.

Per avere un po' di carne a buon mercato ci si ingegnava in vari modi, pertanto non era raro vedere nelle stradine interne del paese razzolare a terra la chioccia con i pulcini, galline nei sottoscala e piccioni in terrazza. Poi chi disponeva di piccoli locali un po' appartati riusciva ad allevare anche un maiale. Ancora piccolo veniva acquistato alla fiera di Santa Lucia, alimentato con gli avanzi domestici: scarti di patate e verdure con l'aggiunta di cruschetto. L'anno seguente, prima delle feste natalizie, veniva macellato. Una parte veniva consumata fresca, il resto era conservato per l'inverno, dopo averlo opportunamente salato, insaccato, affumicato. Nulla veniva sprecato dell'animale. Il grosso intestino era utilizzato per confezionare i *mazzi sfumati*¹, il sangue era raccolto in un secchio e lavorato per preparare *u ferracchiatu*² e persino le parti grasse, meno nobili, come la sugna, venivano utilizzate. Quest'ultima, in particolare, veniva rosolata a fuoco lento per ottenere lo strutto, poi con i residui della cottura veniva preparata la pizza dolce *co i sfrizzeli*³, di cui fornisco la ricetta.

Occorre un kg di pasta di pane, una bustina di semi di anice, 300 grammi di *sfrizzeli*, 400 grammi di zucchero, due uova, un pizzico di sale, 50 grammi di lievito di birra sciolto in un po' di latte. Allargata la pasta a fontana, si aggiungono tutti gli ingredienti e si amalgama con poca farina. Si fa lievitare per 40 minuti in una tiera spalmata in precedenza con un leggero strato di strutto e farina per facilitarne il distacco dopo la cottura. Si lascia cuocere nel

forno a calore moderato (150-160 gradi circa) per circa 45 minuti. Non occorre altro per servire a tavola un dolce così "povero", che richiama alla mente tempi assai meno facili da vivere per la gente comune e dimenticati fin troppo in fretta.



Vocaboli del dialetto di Marino:

¹ *mazzi sfumati*: la parte di colon del maiale ben lavato, salato, pepato e aromatizzato con finocchiella selvatica e affumicato al camino domestico;

² *ferracchiatu*: il sangue coagulato condito con zucchero, pinoli e uva passerina, insaccato, fatto bollire e poi messo ad asciugare sotto il camino;

³ *sfrizzeli*: sono i ciccioli residui della sugna usata per fare lo strutto.

Caro Mario, quante volte mi hai accolto nella tua casa di Genzano! E per quante volte sono venuto, mai mi hai domandato di fermarmi a pranzo, mai mi hai offerto una cena, che dico, uno spuntino! Eppure conosco tutto, o quasi, della tua cucina, degli ingredienti, dei modi e dei tempi delle tue ricette. Mi riferisco non certo al luogo fisico della tua casa che si chiama "cucina" e neanche alle tue doti gastronomiche (tuttora non so neanche se tu sapessi preparare un piatto di spaghetti, o fare un sugo), quanto piuttosto alla prima stanza a destra del tuo appartamento, dove immancabilmente mi ricevevi con una poderosa stretta di mano; una sorta di laboratorio, di officina, ove la notte ti ritiravi, assente dal mondo, per preparare i tuoi dolci versi, le tue saporite prose, che poi mi offrivi alla prima occasione. Non ti mancavano leccornie da ammannire a me e agli amici che venivano a trovarti da Genzano, come da Roma o da Genova, da soli o in compagnia. Ne avevi in abbondanza, ma sempre misurate, centellate, come era tuo gusto preciso e imprescindibile. Servivi portate per la rivista *"Castelli Romani"* di Nobiloni, disponevi vivande per il *"Lazio"* di Pocino, approntavi manicaretti per la *"Strenna dei Romanisti"* e per la terza pagina dell'*Osservatore Romano*. cucinavi in proprio e per altri. Il tuo fuoco non si spegneva un attimo, i tuoi fornelli sempre in attività. E ne uscivo sempre sazio, mai appesantito da alcunché. Hai voluto mettermi a parte dei segreti delle tue ricette, facendomi entrare nella scalcheria di questo tuo almanacco gastronomico e d'agli e d'agli mi hai fatto diventare un po' cuoco e un po' buongustaio.

Invero sarei ingiusto se dimenticassi il caffè, o i biscotti accompagnati dal vino dei Colli Lanuvini, Cantina San Tommaso, che Dina ospitale mi apparecchiava fra i libri del tuo tavolo, nel corso dei nostri incontri. Tuttavia sarei ancora più scortese a non rammentare la totale dedizione di lei alla tua vera cucina, nella quale Dina ti ha sempre devotamente affiancato, assaggiando per prima le tue pietanze e dandoti un competente parere sui condimenti. Lei, che prese a rimirare i tuoi componimenti poetici e letterari

solo con la vista interiore, quando non poté più farlo anche con gli occhi.

Orsù Apollo e Muse tutte, accogliete finalmente Mario in Olimpo, egli ha dedicato la vita intera alla vostra maggior gloria. Mi pare giusto che ora ricambiate, cingendo la sua fronte d'alloro, magari con quello più officinale e aromatico, che lui stesso - ne sono certo - preferirebbe, se non altro per ricompensarlo dell'invenzione di questo gustoso almanacco gastronomico.



Vito Elio Petrucci
AXINELLE

Ne son tutte bonn-e e axinelle
do mae rappo d'uga,
ma quella aspìa o m'ha insegnòu quarcosa.
Quand'èa figgiu o l'èa un spùo,
co-o scoppason da mamma. Poi t'impari
che o collà a l'é un'arte.
e ti te senti ciù grande, ciù parte.

ACINI. Non sono tutti buoni gli acini del mio grappolo d'uva, ma quello aspro
mi ha insegnato qualcosa.
Quando ero un bambino era uno sputo, con una scoppola della mamma. Poi
impari che l'ingoiare è un'arte, e ti senti più grande, più parte.

Iosè Peverati
LA MLUNARA

V'arcurdèv, ragazzít, quand una volta
a s'andava a passar i dopmezdí
'vsìn i casùn ad cana dla mlunara,
o la sira, da prima ch'a féss scur
fin dop ond's or o mezanot passà?
Agh i'era un tavulon d'ass inciuldà,
soquant banchéti fati zo ala bona
e dil scarann stabià coi...zzucatín.
Al mlunàr al starnéva 'na languoria,
al la passava da 'na man a cl'altra
com s'al la pséss o s'al zughéss a bàla,
algh cazzàva 'na ciòpa ad baricòcal
par védar se la i'era zà bunida,
po'algh fundava un curtèl col màngh ad legn
par fàragh un tassèll làragh do dida:
al la taiava ad sbiess, tirandal fora
e al la mustrava a tutti, pin d'argoi,
génd la solita fras: "Ohi, taglio rosso!"
E nù santà a caval d'un santarín,
una meza languoria par da dnanzz,
con 'na bela guciàra e un grustin 'd pan
as gudévn a magnarin di bei toch
e po' i anmín ai spudàvan in tera.
Agh i'era quii che spess i s'ingussava
e chí s'a sbrudaciava da par tut:
anch s'a sa stava atenti d'an spurcàrass
par quant ass féss, an ass vanzzàva sut.
Mò dop, chi's vleva dar 'na rinfrescada
l'andava int al canal par 'na nudada.
Int la stason d'istà, s'agh fén a ment,
a gustàvn il languori anch stand in pié
però as gh'aveva al mèi di cundiment
ch'al i'era quel ad star in cumpagné.
Adess che la mlunara l'è scaduda

tutt'il languori il vien cargà sui camion:
 sbiavdi... ad vargogna il vien distribuidi
 int i supermercà, dai frutaro
 e in ogni ristorant, indù ch'il s'magna
 par strussi o par "dessert" in fùnn sutili
 con i curtlín e i furzzinín d'arzént;
 gli'ànm il s'a spuda con delicatezza
 int al pàlum dla man con sentiment
 e il s'fa sblissgar con finta indifarenza
 sora l'urdlín dal piat o un po' più in déntar.
 A gh'è la nuvità senza i anmìn
 mò com as putrà far, dop, par sumnàril?
 Ala fin, malcuntent, spess anuià,
 la fila di aventor i salta su
 e i paga al cont ch l'è sempar bel salà.
 Purtrop la cumpagné la s'è smarída,
 tutt'i zzerca ad muciar dla baiucara
 chi'd zzà chi'd là... a n'ass tgnussén gnanch più:
 ognun pensa par lù e, d'altra part,
 col temp ach fa la vita l'è 'csì cara...
 Anch la languoria ch'l'an custava nient
 al dì d'inquo la costa purassà.
 Che bei i nostar temp, ala mlunara!

LA COCOMERAIA (dialetto ferrarese).

Ricordate, ragazzi, quando un tempo
 passavamo l'intero pomeriggio
 alla capanna del cocomeraio
 fino alla sera, oltre l'imbrunire
 oppure a mezzanotte già suonata?
 C'era un tavolo grezzo di quattr'assi,
 alcune panche fatte rozzamente
 e sgabelli abbozzati con i tronchi...
 Il gestore sceglieva un bel cocomero,
 come per gioco da una mano all'altra
 lo palleggiava, quasi soppesandolo,
 gli schioccava una serie di colpetti
 per stabilirne la maturazione,

vi affondava la punta di un coltello
 praticando un tassello di due dita,
 lo tagliava di sbieco ed estraendolo
 lo proponeva con ostentazione
 esclamando orgoglioso: "Taglio rosso!"
 E noi, a cavalcioni di sgabelli
 con un mezzo cocomero davanti
 un robusto cucchiaino ed un crostino,
 ne gustavam pezzetti deliziosi
 e sputavamo in terra i semi scuri.
 Spesso qualcuno s'ingozzava in fretta
 altri si sbrodolavano di brutto;
 ma anche stando attenti a non sporcarsi
 era difficil rimanere asciutti.
 Ma poi, per salutare rinfrescata,
 ci tuffavamo tutti nel canale.
 Ed ogni estate, se ricordo bene,
 gradivamo i cocomeri anche in piedi,
 però c'era il miglior dei condimenti,
 cxh'era quello di stare in compagnia.
 Or si va meno alla cocomeraia,
 i frutti sono messi su autocarri:
 pallidi e... smorti son distribuiti
 ai fruttivendoli, ai supermercati,
 ai ristoranti dove si consumano
 in fette trasparenti, per "dessert",
 con posatine lucide d'argento,
 poi si sputano i semi dolcemente
 sul palmo della mano con bel garbo
 e si fan scivolare di nascosto
 sul margine del piatto, al lato opposto.
 I nuovi sono pure senza semi,
 ma come li potremo seminare?
 Alla fine, annoiati e malcontenti,
 se n'vanno gli avventori uno ad uno,
 saldando conti sempre più elevati.
 Disperse le combriccole di amici,
 ognuno è attento a cumular quattrini
 quand'è possibile. Non ci si conosce;
 si pensa più a se stessi e, d'altra parte,
 il costo della vita è lievitato
 ed i cocomeri che costavan poco
 aumentano di prezzo giornalmente.
 Che bella un tempo la cocomeraia!

*Fratelli Poniatowski**

C'ERA UNA VOLTA IL PRECETTO DEL MAGRO

“Alla Santità di N. S. Gregorio PP. XVI

Beatissimo Padre,

Il Principe Stanislao Poniatowski godeva il Pontificio indulto di far uso di cibi grassi in giornata di Vigilia con esservi compreso qualunque ammesso alla sua mensa.

Essendo però detto Principe passato agli eterni riposi, la Vedova Principessa Cassandra, il Principe Carlo e Sua Consorte Elisa Marchesa Montecatini, nonché Michele, Giuseppe, Isabella e Costanza de' Principi Poniatowski, non potendo per l'abitudine contratta cibarsi di magro nei giorni prescritti dalla S. Chiesa senza pregiudizio della loro salute, supplicano la Santità Vostra onde si degni concedergli di seguire a goderlo, come quando era in vita, venendo a tale effetto raccomandati dall'annesso attestato del proprio Ordinario.”

Segue la concessione pontificia in data 10 luglio 1833.

Firmatari della domanda di esonero dal precetto del magro sono i fratelli Poniatowski, figli del Principe Stanislao, nipote a sua volta di Stanislao-Augusto, che fu Re di Polonia dal 1764 al 1795. (Dall'Archivio di Casa Poniatowski)

Oretta Rossetti

IL PAN DEI FIGHI

Nel settembre del '42 ci troviamo, come ogni anno, a Lussino, la dolce isola delle vacanze. È il mese dei fichi e delle vespe, dell'uva zuccherina, dei più bei bagni, dei maglioni alla sera. È un tempo benedetto*. Si prevedono per l'inverno nuove restrizioni alimentari. Sicché la famiglia mi spedisce a cercar fichi nelle campagne, per avere una buona scorta di pan dei fichi da portare a Roma. È un dolce semplicetto e nutriente. Noi lo facciamo a forma di salame: dopo aver asciugato ben bene i fichi al sole, li passiamo attraverso i fori di una malandata macchinetta di ghisa. Con l'aggiunta di qualche seme d'anice, pezzettini di cioccolata e mandorle, quando ce n'è, lo impastiamo aiutandoci con un pò di grappa e gli diamo una bella forma di salame, che avvolgiamo in foglie di alloro. Lasciamo seccare ancora, al tiepido sole di settembre, alle prime bore d'ottobre. D'inverno, in città, ne tagliamo fettine sottilissime e deliziose. Almeno così ci sembrano.

Vado comunque lietamente per le campagne, ma scopro che i fichi a Lussino già scarseggiano. Mi consigliano allora di andare in un'isola non lontana: Unie. Una traversata di dieci miglia un paio d'ore. Vi resterò tre giorni ospite della famiglia d'una nostra domestica Dumiza. Questa è una ragazza di cuore, analfabeta e quasi muta, poiché non sa l'italiano e si vergogna di parlare il suo dialetto croato. Ha una certa sua delicatezza. Sempre scalza, la sera per servire a tavola si cosparge i piedi di talco. Lascia lunghe scie bianche che il mattino dopo provvede lei stessa a togliere: per ricominciare la sera.

Prendo diverse ceste e parto intrepida per Unie. Ho vent'anni e sono spensierata. Dopo una traversata uggiosa per lo scirocco e inquietante per la presenza annunciata di mine, trovo sul molo la Guardia di Finanza, nella persona di un piacente giovanotto napoletano. Chiede il perché della mia venuta, la durata del mio soggiorno. Dice; fichi qui non ne mancano, scarseggiano invece le belle signorine. Ha inizio un assiduo corteggiamento che durerà fino alla partenza. Mi scorta al mio alloggio e a malincuore ma rispettoso, si accommiata sulla soglia. La mamma di Dumiza,

anche lei scalza, silenziosa e tutta sorrisi, mi conduce alla mia camera. Sul letto un cuscino candido di grosso lino, ricamato con fiori e angioletti, invita, penso, ad un riposo signorile e virginale. Il resto è una montagna di foglia di pannocchia, dove più tardi sprofonderò con gioia, insensibile a scricchiolii e punture. Ma prima devono trascorrere alcune ore difficili. Iniziano con una visita ufficiale del finanziere che si presenta correttamente all'attonita padrona di casa; poi mi offre, assieme a qualche modesto fiorellino locale, la copia patinata di una rivista color violetto, dove troverò, assicura, notizie sulla mondanità della Capitale nonché le trame delle ultime pellicole (così le chiama). Si appresta ad una lunga visita. Parla dei fichi, della guerra, della sua vita in quell'angolo remoto d'Italia. Chiede di me, della mia famiglia, dei miei studi. Si dichiara a mia completa disposizione per ogni evenienza. Sembra eternizzarsi nel piccolo tinello, fra il ronzio delle mosche e il ticchettio della pendola. Finalmente prende commiato per tornare alla sua caserma che si trova aggiunge con entusiasmo, "proprio qui di fronte". Segue, al tramonto, la cena a base di pane d'orzo e latte di capra, consumata insieme alla mia sorridente ospite. Il latte, di capra o meno, non l'ho mai digerito. Ma come posso spiegarlo a quella amabile donna?

Del resto non ha altro da offrirmi. Più tardi mi faccio coraggio e chiedo dov'è la toilette. Silenzio. Il gabinetto. Il cesso. Riflette, infine si esprime: "noi andemo in caponera". Questa non ci voleva! La caponera, pollaio, è attigua alla casa, a cielo aperto e sciaguratamente guarda dritta alla caserma. Dalle finestre, il giovane finanziere, ora affiancato da due colleghi, invia allegri cenni di saluto ogni volta che mi avvicino in perlustrazione.

Il mio soggiorno a Unie incomincia a farsi impervio. Di giorno, mi arrampico per i muretti e la macchia, fra i rovi. Colgo fichi e ne mangio. Ho vent'anni e sono affamata. Pian piano le ceste si riempiono di bei frutti verdi e blu. Devo stare attenta a non farmi avvistare dalle Fiamme Gialle e a non sbucciarmi troppo le ginocchia. Non è facile. Al tramonto, sempre guardinga, torno al mio alloggio. Consumo la cena di pane d'orzo e latte di capra, in un cortese silenzio. A notte fatta, mi avventuro al buio fra le galline, col rischio di rompermi un osso, o, peggio, di venire improvvisamente illuminata ed umiliata da una torcia militare. Ho vent'anni

e sono pudica.

Arriva il giorno della partenza. Con le ceste piene, sono scortata al molo dai militari, più espansivi e galanti che mai. Ho colto quaranta chili di fichi e provato diverse emozioni. La traversata fino a Lussino, col mare mosso e i fichi che mostrano di voler rotolare per il ponte, mi sembra lunga. Devo per giunta difendere la mia preziosa merce dalle pressanti richieste di acquisto da parte dei pochi passeggeri.

A casa, dopo i dovuti festeggiamenti, il faticato raccolto viene messo gioiosamente ad asciugare al sole su grandi tavole di legno; infine confezionato in tanti salami e avvolto nelle foglie d'alloro. Passa la stagione, fra bora e scirocco e torniamo tutti a Roma, con un viaggio estenuante. In mare le onde e le mine. A terra i controlli militari.

Quando la dolce isola delle vacanze scompare dietro l'ultima punta, sono troppo occupata per commuovermi. Ignoro che dovranno passare ventiquattro anni prima di rivederla, divenuta paese straniero. La nostra casa c'è tutt'ora ma si chiama Pension Zagreb. Anche fichi ce ne sono. Tanti.

*Ma è tempo di guerra

Sandro Salvi

UN BOLLITO DI PATATE E PROFUMI

Dal mischio di erbe aromatiche svaporava un mistero di sapienza alchemica quando la zia Emma bolliva le patate nel gran paiolo di rame impiccato al gancio nerofumo del camino di Cercignano. Rosmarino - certo -, e ciuffi di salvia anche - e qualche foglia acuta di menta, ed in più, un resto di erbe minute e spezzettate raccolte di primo mattino, ancora umide e rugiadesi, quando la luce sembrava venire su dalla terra tra le velature dei colli senesi.

Non ne ho mai assaporate - dopo - di così buone, una regalità di sapori e di profumi sulla mensa plebea e contadina dove acquistavo i miei sudori di gioco nella usuale villeggiatura dei poveri. Zia Emma le scodellava secondo un rigoroso ordine gerarchico-familiare, dal più anziano giù fino a me, che ne avevo ripiena la scodella di terracotta, con un sorriso breve, quasi di complicità tra la sua antica pazienza e la mia arroganza bambina. Non c'è una ricetta tramandata o da riferire con la pignolesca grammatura degli ingredienti, ma soltanto il ricordo di un profumo che invadeva il grande tavolo, ed un sapore che occupava il palato e la gola con erborei assalti. Un ricordo forse arbitrario, o forse enfattizzato, come tutti i ricordi troppe volte ripetuti alla indifferenza dei nipoti occupati nella frettolosa masticazione delle patatine scongelate nella friggitrice. Un bollito di patate e profumi dunque -, ma di quali erbe o groviglio di radici si trattasse è rimasto nei segreti della zia Emma, che altri ne aveva, conditi di giaculatorie e borbottii contro vari malanni. Mia madre, con una certa malizia cittadina, giurava sulla abbondanza della "mentuccia" e dei "capperi", ma non ebbe mai dalla zia Emma il conforto di una conferma, anzi uno scollar di capo lento, mentre le dita le correivano, sferruzzando, sui fili della lana. Quando poi a sera gli adulti riempivano l'atrio del casale con le voci della fatica, la zia si alzava dal trono di paglia basso, stovagliava, e col solito sorriso di complice scodellava, a me solo, le patate bollite con il mistero, privilegio di un avanzo fiorito chissà dove e che a me sembrava ancora più buono e gustoso.

Non ne avrei più assaporato, perché l'anno seguente, prima di una estate alta e caldissima, la zia Emma decise di sparire con il bagaglio dei suoi segreti stretto tra le mani spente.

Sangiuliano

Altro che film a luci rosse il "prato de verão" in terrazza! Già nei lascivi nomi di polpe si confonde il sangue dei finalmente giunti alla spalancata notte atlantica infida considerando lor paesi scultati.

*Il Copacabana è un tipico piatto brasiliano composto esclusivamente di frutta

Simonetta Satragni

L'AMARO DEL VECCHIO SATURNO

Il cielo era pieno di stelle.
Sull'ampio terrazzo la notte.
Le voci -dal bar, dalle bocce- lontane.
Ho sognato: tu eri con me.

Per tutti i sentieri del ciclo -tu guida, tu traino, tu luce- abbiamo
percorso le strade, scovando radici di sogni, frammenti di vero,
parole e sospiri di Dio.

Un tocco alla torre, un richiamo.

Sul tavolo bianco di luna adesso ceniamo. Cometa di lunghi spaghetti,
soufflé di silenzio, fettine di ariete ben bene frollato, insalata
di piccole stelle, granita di menta e rugiada, caffè.

Un fantasma gentile ci porta, ma senza vassoio, l'Amaro del
Vecchio Saturno: "Attenti agli anelli!" ammicca scherzoso e
scompare... Due tocchi alla torre, rientriamo.

Saliamo le scale pian piano...

Che strano, che strano sapore....

Il letto è fresco di lino, appena lavato e stirato.....

Che strano sapore aveva l'amaro.....

E tutto finisce: ho sognato.

Angelo Savaris

PASTISSADA DE CAVAL A LA VERONESE

Nel Quattrocento e supia, su a Verona,
par 'na bruta barufa da ostaria
tra dò re de spadoni e de corona,
(Teodorico, Odoacre e compagnia),
gh'è sta gran morti, ma cossità tanti
da no' starghe più drento i camposanti.

E po' no' i gera miga tuti umani,
(overossia mazzieri e cavalieri),
parchè in chel gran macelo de cristiani
gh'è sta pure 'na strage de pulieri:
panze sventrà, culate e coradine,
'na gran macelleria senza vetrine...

E allora, co' la guera l'è finìa,
le autorità ga messo in cimitero
i cavalieri e i so' majoni in fero;
e i cavali squartà, in cavaleria,
nel senso che al caval, co' l'è donà,
no' se ghe varda in boca gnanca un fià.

E dato che la carne l'era tanta,
co' tuta quella fame del demonio,
i veronesi, co' pazienza santa,
i ga fetà e fracà chel patrimonio
in gran barili comodi de pin,
col pévaro, col sale e con el vin.

Cossì i l'ha conservà e i se l'ha magnà
un fià a la volta (bona par la trupa),
preparà e cusinà co' la so' supa,
un sugo che l'avria risussità
fin i morti zà messi sototera
e pronti par rifare 'n'altra guera...

Gera nata cossì, quasi par caso,
la grande pastissada de caval.
E la legenda opure Storia? Ugual.
E se gh'è un professor che storze el naso,
el sapia che se gh'è 'na verità,
la xè in 'sto piato e nela so' bontà.

A xé passà dei secoli, da alora,
epure, par onore de Nazion,
insieme co' la nostra tradizione,
'sto piato delizioso el se fa ancora
proprio come li antichi veronesi,
come 'na volta, e ormai in tuti i Paesi.

La carne va tegnù a bagnomaria
par tre giorni filà nel' Amarone,
lardelà de panzeta e insaorìa
de spezie, a strati, con le erbe bone.
E co' la ga finì de marinare,
tirlarla fora e farla sgiossolare.

Rivà a 'sto punto, dopia operazion:
da 'na parte, se usa la farina,
rosolando la carne molesina
in te 'na tecia con del' ojo bon;
dal' altra, in 'n' altra tecia, e de premura,
se fa imbiondire tuta la verdura.

Rivà che semo a fine de giornata,
cusinar tuto insieme, ma adasieto,
e bagnare col vin de marinata
fin quando el sugo no'l se fa ristreto.
Solo alora 'na maga de cusina
la lo missia col buro e la farina.

Un' ultima atenzion par 'sta ricetta:
calare el sugo, senza perdar giosse,
sòra la carne che l'è là che speta,

e che le fete sia pitosto grosse.
Post scriptum. Ricordarse, tra le tante,
dela polenta, e che la sia fumante.

(Dialecto veneto)

Nel Quattrocento inoltrato, a Verona, causa una brutta baruffa da osteria tra due re di spade e di corone (Teodorico e Odoacre e compagnia), ci sono stati molti morti, ma così tanti da non starci tutti dentro i camposanti.

E poi non erano mica tutti "umani", cioè mazzieri e cavalieri, perché in quel macello di cristiani c'è stata pure una strage di cavalli: pance sventrate, terga ed interiora all'aperto, una gran macelleria senza vetrine...

E allora, a guerra finita, le autorità hanno messo in cimitero i cavalieri con le loro maglie di ferro; e i cavalli squartati, in cavalleria, nel senso che al cavallo, quando è donato, non si guarda in bocca neanche un secondo. E dato che la carne era parecchia, con tutta quella fame del demonio, i veronesi, con santa pazienza, hanno affettato e stipato quel patrimonio in grandi e comodi barili, col pepe, il sale e il vino.

Così l'hanno conservata, mangiandosela un poco alla volta (buona per la truppa), preparata e cucinata con la sua zuppa, un sugo che avrebbe risuscitato perfino i morti già sotterrati e pronti per fare un'altra guerra...

Era nata così, quasi per caso, la grande "pastissada de caval". E' leggenda, oppure Storia? La stessa cosa, uguale. E se c'è qualche professore che torce il naso, sappia che se c'è una verità, è in questo piatto e nella sua bontà.

Sono passati dei secoli, da allora, eppure, per onore di Nazione, insieme con la nostra tradizione, questo piatto delizioso si fa ancora proprio come gli antichi veronesi, come una volta, e ormai in tutti i Paesi.

La carne va tenuta a bagnomaria per tre giorni di seguito nell' Amarone (vino tipico della zona, di alta qualità e famoso in tutto il mondo), lardellata con la pancetta e insaporita (condita) di spezie, a strati, ed erbe aromatiche. E quando si toglie dalla marinata, sgocciolarla per bene.

Arrivati a questo punto, doppia operazione: da una parte, usare la farina, soffriggendo la carne tenerella in un tegame con olio abbondante; dall'altra, in un altro recipiente e, in fretta, fare imbiondire la verdura.

Giunti che siamo alla fine della giornata, cucinare il tutto, ma lentamente, e bagnare con il vino della marinata fino a quando il sugo non è ben ristretto. Solo allora una brava cuoca lo amalgama con il burro e la farina.

Un' ultima attenzione per questa ricetta: versare il sugo, senza perderne una goccia, sulla carne che è là che aspetta, e che le fette siano piuttosto grosse. *Post scriptum.* Ricordarsi, tra le tante, della polenta, e che sia fumante.

Se semo riscoperti 'na mania
de divide er contesto nazionale;
è nata la regione Padania
sotto n'ampolla d'acqua naturale.
Dico, ma che ve sarta ne la testa!
Nun me pare 'n discorso sopraffino
organizza 'sta specie de gran festa
battezzata co l'acqua e no cor vino.
Poi che famo, mettemo le gabelle
pe magnasse er risotto milanese?
Si volemo gustasse du fritelle
annamo a vede er marchio der Paese?
Er vino der Trentino è nazionale
puro er Barolo, er Chianti, er Vermentino,
sò millanni, ed è cosa naturale,
che nun cianno frontiera né confino.
Ar poro longobardo pe magnasse
'na matriciana fatta con amore
je faremo pagà puro le tasse
previste dar diritto de l'autore!
Ce lo capischi che pe 'sto Paese
si c'è contrasto pe l'antinomia
de la distribuzione de le spese
c'è l'unità de la gastronomia.

È proprio del carattere del Napoletano la tendenza a fondere sacro e profano, a far convivere riti religiosi e usanze popolari, preghiere e scongiuri contro il malocchio.

Lo spettacolo pittoresco di una corda con panni allo sciorinìo tesa tra le braccia di due statue barocche in una stradina di Napoli può fornirci un esempio della mistione di sacro e profano della Città. Altri esempi possono venirci dalla cucina napoletana.

Si potrebbe dire che il napoletano cucini con la... Bibbia e il Vangelo posti accanto al manuale di ricette culinarie.

La festa a Napoli si "santifica" anche con il vitto che acquisisce allora un significato sacrale, cui interagiscono altre non secondarie motivazioni storiche, simboliche, psicologiche, sociologiche.

I dolci rappresentano, ad esempio, il simbolo più festoso del Natale e la loro stessa collocazione al termine dell'imbandigione affida ad essi l'onore e l'onere della chiusura, della massima sintesi, del gloria finale. I più antichi dolci di Natale sono fatti col miele, a costituire "l'offerta dolce" per propiziare che l'anno nuovo possa essere "dolce" altrettanto. I *sosammielli* (sesamo e miele), speciali dolci a forma di una esse (o di una serpe tentatrice) pare siano di provenienza ebraica. E poi ci sono gli *struffoli*, pezzetti di pasta fritti e uniti insieme dal miele, che simboleggiano il seme per l'anno nuovo. Così come l'uvetta nel panettone. Tutti dolci che risalgono al mito ebraico.

E la *pastiera* pasquale?

La trionfale e profumata pastiera, gloria della dolceria napoletana, prima tipicamente pasquale, è ormai adottata per ogni occasione. Da aprile a novembre. A questo proposito lamenta Riccardo Pazzaglia, il giornalista napoletano trapiantato a Roma e così sempre ricco di *humour*, che un tempo i dolci, la frutta e le verdure erano come le lancette dell'orologio: segnavano il corso delle stagioni. Oggi le serre e i surgelati ci hanno tolto questi segnali perché si trova tutto in ogni mese dell'anno. Mentre era dolce, prosegue il Pazzaglia, aspettare il tempo delle fragole, l'apparizione trionfale dei cocomeri, le "zeppole" a San Giuseppe, il

torrone il 2 novembre, la pastiera solo a Pasqua.

Grande ammiratore e descrittore della pastiera fu Benedetto Croce che non disdegnava le incursioni nella cucina napoletana.

Tre sono i componenti privilegiati di questo dolce: le uova, emblema della vita, la ricotta fresca di pecora che rappresenta l'abbondanza del gregge, il grano, simbolo della ricchezza.

Anche se citata per la prima volta da Giovan Battista Basile nel XVI secolo, le origini della pastiera sono molto più lontane.

Come si sa, l'impasto ottenuto con gli ingredienti già nominati va "calato" in una forma di pasta frolla e al di sopra, a far da copertura, si usano sottilissime strisce di pasta frolla disposte a croce così da formare delle losanghe.

Ebbene, si racconta che gli Ebrei, accampati nel deserto, per evitare che le tende di notte fossero abbattute dal vento che nelle ore notturne si sviluppava abbastanza violento, confezionassero con farina e acqua delle strisce che, messe a croce sui teli delle tende, univano queste una all'altra, per tenerle saldamente insieme. Di giorno il sole seccava e sbriciolava le strisce e essi pazientemente le rifacevano. Da qui deriverebbero le strisce poste sulla pastiera con quel disegno. Sarà vero? Al Lettore il giudizio. E non solo sulla veridicità di questa notizia. Ma anche, soprattutto, sulla bontà del gusto di una fetta di pastiera.

Ladislao Spinetti

LA CENA DELLE NEBBIE

Carissimo Apollo,

quest'anno mi corre l'obbligo morale e civile di uno "sfogo", che soltanto tu, in quanto *gastronomico* nell'accezione più alta del termine, puoi accogliere per farti portavoce di una istanza primaria per la salvezza della nostra civiltà, che non può limitarsi a diffondere la luce di un fare ormai opacizzato fatto di inconsunte colonne e pericolanti archi.

Personalmente aborro il fumo, anche se per un periodo infausto della mia vita, fortunatamente breve, ho acceso e consumato più di una sigaretta al giorno. Non troppo però. Al punto che, forse perché non definitivamente intossicato, ho potuto smettere nel giro di tre giorni, complice un fine settimana davvero memorabile.

Mi capita, però, ahimé, di dover subire il fumo passivo quando sono ospite da qualche amico o parente, per fuggire i quali dovrei far naufragare miseramente amicizia e parentela. Come si fa? È inevitabile in questi casi, per fortuna rari, dover subire, più evidentemente per nostra colpevole acquiescenza che per comportamento corretto del prossimo.

E quando questo avviene, in occasione di una cena, per giunta in casa dei miei cognati Fumella e Antonio Ciocco (che chiamerò così per pudore e per rispetto, utilizzando nomignoli derivati dal viziaccio), quella cena, che per altri versi sarebbe succulenta e di gran classe, vista la tendenza culinaria di Fumella, diventa una indicibile sofferenza. Perché la signora - e anche suo marito - fuma tranquillamente a tavola, non soltanto in salotto in attesa del convivio o dopo di esso, affermando seraficamente che in casa sua deve poter essere libera di comportarsi secondo le proprie regole. Pensate che sia giusto? Pensate che sia cortese sentirsi inviare "a quel paese" se ci si permette di avanzare qualche timida osservazione in proposito? Ma sapete qual'è la cosa peggiore? Che in casa mia non ci viene più e neanche suo marito, con grande dispiacere di mia moglie che di Fumella è sorella (che bella rima!) per di più affezionatissima.

Una di queste cene, per fortuna rare - e lo dico con dolore e dispiac-

cere - è rimasta alla memoria collettiva dei commensali, noi quattro, per una zuppa di pesce che più buona non avrebbe potuto essere, come mai ne avevo mangiato neppure nei più noti ristoranti di Roma e provincia.

Una memoria storica offuscata, accidentaccio, da quella puzza di fumo fetente e intollerabile, che toglieva al pesce succulento la sua freschezza e la sua prelibatezza.

Fumella e Antonio Ciocco sono ormai intossicati e, probabilmente come sostengono non possono fare a meno del loro veleno quotidiano - che se in coppia non arrivano alle cento sigarette poco ci manca - neanche con la ragione, con il senso civico, con l'amore per i parenti prossimi, con la buona educazione, con il rispetto per le cibarie, che specialmente per noi dell'*Apollo* rappresentano qualcosa di sacro.

Secondo me chi mangia pane e fumo non può apprezzare, ad esempio, la scarpetta, pratica sopraffina che soltanto i profani non hanno in gran conto. Infatti Fumella e Antonio Ciocco non ne conoscono le succulente virtù... e sostengono che questa pratica confligge terribilmente con le buone regole e con la civiltà del convivio. E chi se ne frega! Qui ci vuole! Perché anche la scarpetta bisogna saperla fare con discrezione, con eleganza, con disinvoltura, con humor, magari magnificandone le virtù se ci accorgiamo che qualche commensale storce il naso o fa mostra di inorridire: perché il tapino non ha capito cosa perde!

Fumella e Antonio Ciocco, quindi, lo capirete bene voi che mi leggete e che appartenendo a questo sodalizio non potete non aborrire all'idea di mangiare anche voi; senza colpa né peccato, pane e fumo solo per compiacere un amico o, peggio, un parente. Che fare? Questa società senza regole ci costringe a subire, purtroppo! Per questa volta mi fermo qui, certo di aver affrontato un problema gravissimo del vivere civile, nella presunzione di aver gettato un sasso nello stagno in difesa dei cultori della buona cucina e nella speranza che le leggi esistenti, come quasi tutte quelle in vigore nel nostro bel paese, vengano finalmente fatte rispettare. Ma da chi? Che davvero ci pensi la seconda Repubblica? Ho molti dubbi in proposito... e lasciamo perdere i discorsi politici. Non si addicono alla nostra civiltà.

Romolo Augusto Staccioli

SI L'OSTE AR VINO CIÀ MESSO L'ACQUA

Che l'oste si "diletti" con disinvoltura ad aggiungere acqua al vino è un luogo comune. L'usanza è talmente scontata da risultare ovvia e non merita nemmeno particolari atti d'accusa. Ma, chissà che dietro di essa non ci sia una spiegazione "storica". Potremmo anche azzardarci a proporla. Forse, "si l'oste ar vino cià messo l'acqua" come dice una nota canzone popolare romana, non l'ha fatto - o, non l'ha fatto soltanto - per trarne vantaggio a danno degli avventori. Forse, e sia pure inconsapevolmente, egli l'ha fatto per mantenere viva un'antichissima tradizione.

L'acqua e il vino sono sempre andati insieme; o, almeno, dacché l'uomo s'accorse che dai grappoli dell'uva era possibile trarre una bevanda che, tuttavia, per essere gradevole aveva bisogno d'essere... annacquata. In ogni caso, nel mondo antico - e segnatamente in quello greco cui va riconosciuto il merito d'aver dato vita alla prima grande "civiltà del vino" - non c'era vino che non fosse bevuto senza essere stato prima opportunamente "corretto", cioè mescolato, con acqua, calda o fredda. Tanto che il grande recipiente nel quale esso veniva tenuto in occasione del "simposio" - la riunione conviviale dedicata al bere in comune tra piacevoli conversari, musica, danza, giochi e amori - era chiamato in greco, *Kratér* ("cratere"), dal verbo *kerànnymi* che significa, per l'appunto, "mescolare". Era nel cratere, infatti, che avveniva la preparazione del vino alla quale presiedeva il "simposiarca" (o "re del convivio", come si chiamava a Roma), cui spettava di stabilire le dosi, di solito una parte di vino e due o tre di acqua, e poi assaggiare e apprezzare il risultato. Solo dopo questa delicata operazione il vino era attinto dal cratere, filtrato (magari facendolo passare attraverso un filtro profumato all'olio di mirto o riempito di neve, di farina d'orzo, di sedano, anice, mandorle amare, a seconda delle disponibilità e del gusto dello stesso simposiarca) e trasferito nelle "brocche" od *oinochòai* (letteralmente, "versavino"), con le quali veniva finalmente versato nei "calici" (*Kylikes*) dei convitati distesi sui letti tricliniari.

Le ragioni dell'annacquamento vanno ricercate nelle caratteristi-

che "mediterranee" delle uve, ricche d'elevato contenuto zuccherino che nel processo di fermentazione portava il vino a un tasso alcolico dell'ordine di 16/18 gradi. Per rendere il vino bevibile - e per allungare il piacere delle libagioni ritardando i sintomi e i fastidi, dell'ubriachezza - lo si riduceva, con l'acqua, a una media di 5/6 gradi, senza che per noi sia facile farsi un'idea di come fosse realmente il "prodotto finito". Naturalmente, si deve tenere conto anche dei tempi, delle mode, delle tradizioni e dei gusti. Nell'uso comune, i più raffinati (e buongustai) preferivano fare da sé la mescolanza, ma in casa, normalmente, l'incombenza spettava a uno schiavo, possibilmente esperto. Anche nelle osterie c'era chi si faceva portare separatamente vino puro e acqua, preferibilmente calda, che poi mescolava nel bicchiere a proprio piacimento. Nelle riunioni conviviali, il *magister bibendi* (altra denominazione del re del convivio romano) aveva cura d'aumentare le dosi dell'acqua, magari con un nuovo "cratere", via via che le libagioni si protraevano, per ritardare l'ubriachezza.

Ma non è finita. Si deve aggiungere che oltre all'acqua dolce veniva usata l'acqua di mare. Non tanto per "tagliare" il vino, quanto per stabilizzarlo assicurandone così una buona conservazione e la possibilità del trasporto. Anche l'acqua di mare, prima di essere usata, veniva sottoposta, a sua volta, a speciali trattamenti. Una delle "ricette" che sono giunte fino a noi, per evitare il rischio dell'alterazione del vino, prescriveva di conservare l'acqua di mare per tre anni, poi di decantarla riducendola a due terzi, quindi di conservarla per altri tre anni per poi ridurla di un altro terzo. Catone consigliava di prendere l'acqua in alto mare "quando questo è tranquillo e non spira vento", settanta giorni prima della vendemmia: "quando l'avrai presa - continuava - versala in un dolio senza riempirlo... mettilci il coperchio facendo però in modo che l'aria vi possa entrare. Dopo che siano trascorsi trenta giorni, travasala, piano piano, in un altro dolio e lascia sul fondo il deposito. Dopo altri venti giorni, travasala di nuovo in un altro dolio e lasciala così fino alla vendemmia".

Qualora l'acqua di mare non fosse stata disponibile, la si poteva ottenere "artificialmente" sciogliendo sale in acqua dolce. In ogni caso, c'era chi, come Columella, consigliava una salatura leggera del vino mentre Ateneo assicurava che il vino trattato con acqua

di mare non provocava ubriachezza.

A richiamare la stretta relazione tra l'acqua e il vino c'erano a Roma due feste che venivano celebrate, in successione, l'11 e il 13 ottobre. Una era dedicata al vino, l'altra all'acqua, e la loro "contiguità" non dovette essere fortuita (in caso contrario, se ne dovrebbe constatare la "singolarità"). La prima festa era una delle tre riservate al vino e veniva a trovarsi tra i *vinalia* di agosto (o *vinalia rustica*), coi quali, mediante una finzione rituale s'inaugurava il periodo della vendemmia anticipandolo per auspicarne la buona riuscita, e i *vinalia* di aprile (o *vinalia priora*), durante i quali si spillava il vino nuovo. La festa era chiamata *Meditrinalia* perché, secondo Varrone, vi si libava insieme vino vecchio e vino nuovo a scopo medicinale: *hoc die solitum vinum novum et vetus libari et degustari medicamenti causa*. Si credeva in quel modo d'assicurarsi la guarigione da vecchi e nuovi malanni e c'era per questo anche una formula "magica" che doveva essere recitata, bevendo, a guisa di giaculatoria: *vetus novum vinum bibo veteri novo morbo medeor* ("bevo vino vecchio e vino nuovo e dei mali passati e futuri mi curo").

La seconda festa, dedicata all'acqua, era quella delle *Fontinalia* e vi si celebrava la dea o ninfa delle sorgenti *Fons* e un non meglio precisato *Fontus*, figlio di Giano, che tra i suoi poteri aveva quello di far scaturire il prezioso elemento.

Per concludere tornando alla pratica dell'annacquamento del vino, si potrà ricordare come, in latino, "mescolare" si dica *miscere* che, in italiano, è diventato "mescere": un verbo che usiamo specificamente per il vino, nel senso di "servire da bere il vino". Viceversa non si dice mai "mescere acqua nei calici": per l'acqua, infatti, si ricorre al più generico "versare".

Il titolo indurrebbe chiunque a pensare alle antiche vicende del Papato, la cui sede Martino V riportò da Avignone a Roma, ma non è questo l'argomento del breve racconto che segue.

Un giorno un *civis romanus* volle intraprendere un bel viaggio turistico per visitare la Provenza, la Provincia romana per antonomasia, per la curiosità di conoscere la città ove per troppi anni i pontefici avevano condotto il gregge di Cristo dal bel palazzo che ancora domina solenne sulle case e "Sur le pont d'Avignon...".

Non era stato, però, solo questo desiderio a spingere al diporto il buon quirite, ma anche una certa qual affinità elettiva nei confronti di una tipica gastronomia francese (beninteso non quella delle cipolle e delle verze): la peregrinazione in terra gallica era nata anche dal desiderio di chiarire la consistenza di una leccornia preferita dal commissario Maigret, il noto personaggio creato da Simenon, il quale, durante una scena televisiva ripresa in un ristorante, aveva ordinato un *Cassoulet* contro il parere della moglie che tentava di badare alla linea del marito.

Il quirite, quindi, messi i piedi sotto un tavolino quadrato con la tovaglia a quadratini bianchi e rossi, all'ombra di un fresco pergolato, ordinò, sulle orme di Maigret, il *Cassoulet*, senza sapere di che cosa si trattasse.

Si vide portare, allora, un tegamino di coccio, in cui fumavano, ancora bollenti, fagioli borlotti mescolati a dadini di prosciutto cotti al grasso d'oca.

Il Nostro, pur gradendo la pietanza transalpina, pensò al vecchio e nostrano *Osso de precutto* con fagioli e così, mormorando sottovoce, esclamò: "E ce sò venuto fino a qui!"

Chiave di lettura: siccome tutto ciò che racconto mi pare che sia davvero avvenuto in un recente passato, ancorché rielaborato da una memoria troppo breve, eccomi costretto a depistare con soprannomi, allusioni, citazioni più o meno a sproposito, pronto così a smentire qualora qualcuno si riconosca, si pavoneggi o si adonti. L'intento unico e ultimo dello scritto, come facilmente si scoprirà, è quello d'una patente e clamorosa piaggeria.

Dice: "Ad agosto c'è da fare un concorso di poesia: io faccio il presidente; mi serve un membro: lo fai tu?"

Mó, dico io, non mi pare neanche giusto che me lo proponi così, spudoratamente. Va bene, sì, lo faccio. A una condizione: che io sia sempre e soltanto un membro, anzi il tuo membro preferito. Ci stai? Ci stava, aggiungendo sornione: "Sai com'è, arrivato alla mia età so distinguere il grano dal loglio, e giacché qui di grano non ce n'è punto, che almeno il loglio sia di quello superiore". Prego?, faccio io nella certezza che il grano fosse il vile pecunio, ma fossi io il loglio? "Se magna bene!", risponde, e qualsivoglia dubbio, per incanto, si dileguò.

Così, fregiato del nuovo e vantaggioso titolo di "Membro Privilegiato del Presidente", ne assumo fino in fondo il ruolo e dalle fresche aure del borgo selvaggio d'Abruzzo mi lancio a precipizio verso la Madre di tutte le Puttanate, per risalire poi fra ulivi e girasoli, pecore e viticci, falchi e briganti. Ma prima, diligentemente, m'ero ciucciato i faldoni con le poesie in concorso, smarrendomi vieppiù in almeno due interrogativi (primo: perché scrive chi scrive? secondo: che s'ha da fà pe campà, o, meglio: pe magnà) e giungendo a conclusioni opinabili quanto ai vincitori ma a solide certezze quanto alla inevitabile galleria degli orrori che altrettanto diligentemente m'ero costruito ("Un giorno me ne andavo ha lavorare / quando vidi un bambino in una aiuola"; "Sguardi al miele / povero monte / ape / cos'è"; "Notte e giorno si intrecciano in vortici interminabili, / legati da un leggero bagliore di colori a dir poco infinitivamente stupendi").

La firs lady, cacciatrice in gamba aveva detto: sarete ospitati in un agriturismo, e già ci immaginavamo (io e mia moglie: la Signora del Membro Privilegiato) catapecchie polverose, galline sull'aia, oche starnazzanti, tanfetti sudorosi, e quell'insopportabile rottura di coglioni del garrulo frinir de le cicale. E invece: un delizioso giardino, una sala da pranzo elegante e semplice, ospiti discretissimi e danarosi, camerierine che era un piacere vedere e ascoltare. E lì, accanto al Presidente splendido nel suo spezzato sportivo ma senza cravatta, il Deus ex machina (l'Imaginifico Autore dell'idea) con la cravatta, la di lui preoccupatissima Castellana consorte nonché Musa ispiratrice, e la corte dei membri: il sobrio Membro Segaligno (beato lui), espertissimo d'arte e d'artisti, d'epoche e di maioliche; l'ancor più segaligno Membro Giudizioso, severo ed equanime; il Membro Segretario, "bravo e bbono", da fasello lì su due piedi, che davvero stonava in quella accolta di ramici e che se non c'era lui facevamo la figura dei pipparoli. Le mogli dei Membri (le Membre?) lo guardavano, il Segretario, di sottocchi e per dritto, e mormoravano, sospiravano, gemevano. Tra pranzi (2) e cena (1), la compagnia dei membri si è generosamente sparecchiata antipasti vari (fra cui un pappone freddo fatto di cipolla frantumata e robina rossa), lasagnette con la cipolla, zuppa fredda, pici all'aglione, ravioli al tartufo, arrosti vari, pollo al limone, una crema molliccia tipo crem caramel, torta semifredda, bianchi raffinati e rossi robusti: grande. E quando, alla premiazione (dove pure se magnava), in uno straordinario salone di questa povera sventurata Italia zeppa di luoghi magici il Membro Segretario leggeva le poesie premiate (peraltro nient'affatto brutte: il che dimostra, caso mai ce ne fosse bisogno, quanta civiltà si nasconda nei cassetti), ai turbamenti sospirosi delle fanciulle più o meno in fiore lì presenti si aggiunse, ahimé, il mio, stremato dalla ferale prospettiva di dover tornare ai sudati tasti (del computer), ma consolato dal cestino zeppo di leccornie, salami e formaggi, miele e pasticcini, e un olio coi controcazzi degna apoteosi finale del tutto omogenea al resto, versi, membri e cibanti, così giudiziosamente selezionati dal nostro grande Presidente (sia Gloria imperitura a Egli).

Giovanna Tinozzi Rozzera
TIMBALLO DI MACCHERONI
(Napoletanamente "timbano")

Per il sugo preparare un buon ragù alla napoletana. In un tegame mettere circa 1 Kg. di polpa intera di maiale, una cipolla tritata, olio e rosolare il tutto, quindi aggiungere mezzo bicchiere di vino rosso e farlo evaporare, unire poi 2 tubetti di conserva ben stemperati e 2 bottiglie di passata verace, basilico e salare poco.

Fare cuocere a fuoco molto lento fino a cottura ultimata. Per il ripieno preparare: mozzarella a dadini, uova sode a fettine, piselli cotti e insaporiti nel burro, funghi secchi fatti rinvenire e cotti con un po' di olio o burro, salsiccia fatta prima cuocere con un po' di vino bianco e poi tagliata a pezzetti, polpettine di carne fritte nell'olio e formaggio grana.

Foderare una casseruola piuttosto alta, che possa essere messa nel forno con la pasta frolla dolce (3 Kg. circa) conservandone un po' per la copertura.

Quando tutto è pronto lessare la pasta formato zita precedentemente spezzata (1 Kg. e un quarto circa), condirla molto bene con il ragù e 3 cucchiari di zucchero caramellato.

A questo punto cominciare a riempire la casseruola facendo vari strati alternati di pasta e degli ingredienti preparati.

Ultimata questa operazione si copre bene il tutto con la pasta frolla e si inforna a 200° fino a quando la pasta frolla risulti ben cotta. Si serve il timballo capovolgendolo su di un piatto da portata come se fosse una torta.

Questa antica ricetta napoletana è sufficiente per 20 persone, naturalmente di buon appetito e senza problemi di "digestione".

Mario Tornello
ACROSTICI GASTRONOMICI

ARANCINA

Appena al dente, cuoci il riso.
Rosola carne tritata e piselli.
Aggiungi dadini di formaggio,
Nonché un sugo di carne ristretto.
Colma di essi un pugno di riso cotto
Indorandolo in olio bollente.
Novellino sia il vin chiaro.
Apri le braccia all'amico caro.

PANE

Potresti fare a meno
Anche del denaro;
Non, però, del pane
E della sua fragranza.

PANELLE

Prendi farina di ceci;
Amalgama con acqua e sale
Nella pentola sul fuoco.
Elogia d'essa formelle lignee
Liberandole poi ch'è fredda.
Letizia sia per chi le frigge
E le mangia.

MARE

Metti triglie, cefali e sarde
Accanto al polpo verace.
Ruba un raggio di sole
Ed è fatto il mare.

FRUMENTO

Finché colmi saranno i granai
Ringrazieremo il Padre,
Unico a dispensarci i beni.
Mangiane in giusta misura
E proteggilo dall'acaro.
Non disperderlo.
Trattalo come un fratello
O mal te ne incoglierà.

CAFFE'

Cento tazzine vorrei berne
A patto che sia ristretto.
Fantasia e mistero
Fan d'esso la mia droga.
E' primavera al cuore.

SALSICCIA

Stufo di mangiar pan cotto
Alzò i mesti occhi e disse:
Liberami da questo intruglio.
Sii generosa con chi chiede,
In vista della fine,
Cento salsiccie e
Cento arancine.
Innalzerò voti augurali e
Al diavolo tutto

CUCINA

Certo che l'olio
Unisce ed anima i cibi,
Calibra i sapori,
Incita all'assaggio.
Niente di più buono.
Alla cipolla, il resto

APPETITO

Appena furon seduti,
Presi da voraci desideri,
Papparono ogni cosa
E bevvero abbondante.
Trangugiato tutto,
Innalzarono voti al cielo,
Tra canti e suoni
Osannanti.

POMODORO

Prendi il frutto maturo
Oppure acerbo,
Mago sia chi lo condisce con
Olio, sale e origano.
Dammene un piatto
Ornato di pane fresco,
Rosso sia il limpido vino
Oziando sotto il pino.

LIMONE

Luna e sole
In campo verde.
Meraviglia di straniero,
Oro smaltato
Negli occhi stupiti
Ed è Sicilia

Quanto al cibo ed alla tavola, di fisime, per la verità, ne aveva avute sin da piccolo, e molte, Giacomino, come in famiglia e alcuni amici lo chiamavano, mentr'era «Buccio» pel fratello Carlo. (All'anagrafe, e per la cronaca, Giacomo Tadelgardo dei conti Leopardi di Recanati; proprio così: Tadelgardo, tanto per ricordare l'antico avo, figlio di quel Gradolone con cui a mezzo Duecento s'era costituito il ramo recanatese della famiglia; per la storia, poi, poeta italiano tra i massimi, la cui vuota tomba illustra a Napoli, in una col sepolcro di Virgilio, un parco quasi deserto di visitatori ma assiduamente trafitto dal rumore implacabile dei treni).

La madre, «l'arciforastica» Adelaide Antici, cane da guardia posto a risarcire il malandato patrimonio familiare, non risparmiava certo sul vitto, ma imponeva che si mangiasse a pasto, e quindi ad ora certa. Oltre alla minestra, venivano sempre serviti non meno di tre piatti. Ma Giacomo era di scarso appetito e per convincerlo a lasciare le sudate carte e a sedersi a mensa cogli altri «ci volevano gli argani», scrive Camillo Antona-Traversi, tanto che «spesso arrivava quando il pranzo stava per finire». Da sempre goloso di dolci, come ognun sa, fanciullo non disdegnava il lesso e però mal sopportava l'onnipresente minestra. Stufò della quale, sui dieci anni, probabilmente suggestionato dai testi «contro» del Frugoni, aveva per gioco vendetta composto versi martelliani, qua e là forse un po' zoppi, quella poesiola, «Contro la Minestra» (con tanto di maiuscola, si noti), che venticinqu'anni or sono ci ha fatto gustare Maria Corti, l'illustre filologa. Qual gran diletto, e quale sfogo, dunque, poter finalmente «la Minestra d'ingiurie caricare»; e negarne a dispetto le conclamate virtù, proclamandola invece oggetto d'abominio e seccatura non lieve, anzi solenne. «Piccola seccatura - sbottava infastidito Giacomino - vi sembra ogni mattina / dover mangiare a mensa la cara minestrina?».

Ma al fanciullo-poeta non seccava soltanto dover sorbire la quotidiana razione di minestra. Monaldo, il conte padre (anche lui gran goloso), quanto a tedio filiale per i pasti ha raccontato: «aspettava

che gli si mettesse la vivanda nel piatto non volendo incomodarsi a prenderla, e neppure voleva il fastidio di tagliarla col coltello. Toccava a me il tagliare a minuto le sue vivande, altrimenti le stracciava con la sola forchetta... Non so dire quante forchette rompesse per l'avversione all'uso del coltello...». A tavola era poi solitamente silenzioso e distratto; addirittura assente, quando fosse caduto prigioniero della Musa: mangiava allora, come si dice facesse in simil stato l'Ariosto, o con gran furia o con lentezza snervante; per attrarne l'attenzione e scuoterlo dal creativo torpore bastava tuttavia citare ad alta voce un verso di Virgilio, d'Orazio o del Petrarca. Talvolta i familiari lo facevano ad arte. E subito, visibilmente sbiancando nel volto e lasciando cadere nel piatto le posate, egli «sollevava il macilento volto e sfavillava dagli occhi rialzati e riaperti una gioja divina», assicura ancora l'Antona-Traversi.

Ben si capisce, quindi, come dovesse stupire, ospite degli Antici a Roma nel 1822 - 23, osservando «l'orrendo disordine» regnante in casa di quei suoi parenti e il loro comportamento a tavola, diciamo così, piuttosto esuberante. Ne scriveva con sdegno a Recanati: «I figli alla madre, la madre ai figli, il marito alla moglie, la moglie al marito si contrastano abitualmente le pagnotte di pane, i sorsi di vino, i migliori bocconi delle vivande e se li negano scambievolmente e se li tolgono di bocca, e se li rimproverano e si danno dei ghiotti gli uni con gli altri; ciascheduno è incomodato da tutti e tutti da nessuno». Beati i pranzi silenziosi e senza incomodi di Recanati! Roma, a lui piuttosto inappetente e parco, anche il fastidio di queste scene tra i tanti altri doveva procurare. Buon per «Buccio» se, a farlo sia pur raramente ingalluzzire, interveniva una subitanea passione amorosa, come nel 1831 quella per Fanny, la civettissima collezionista di autografi e di cuori Targioni Tozzetti, capace di restituirgli, o forse meglio di fargli finalmente nascere appetito e gusto per il cibo. «Mangio a ore fisse», doveva confessare appena preso da quel fuoco, «digerito e non digerito: per lo più quattro volte al giorno, cioè fo anche merenda. Mangio qualunque sorta di cose, carni, lattini (!), frutta (compresi i fichi, ch'io non provava più da sei anni), insomma tutto, fuori solamente lardi e grassi. Mangio anche fuor d'ora e prendo bibite ogni volta che voglio e gelati ogni sera». Ma una volta caduta l'«illusione meravigliosa», ecco tornare l'antico travagliato rapporto con se stesso, inguaribilmente infermo nel

corpo per le cento malattie provocate, è stato ben detto, dal quotidiano impatto emotivo. E conseguentemente col cibo. Intemperante solo per il gelato, specie per *«les glaces à la napolitaine»* di Vito Pinto; quanto al resto: latte, burro e verdure, al solito; con disappunto grande, in tempo di colera, dell'amico Alessandro Poerio che giudicava assai pericoloso assumere alimenti del genere. Ma i gusti son gusti, né ti va di cambiare se ti è a noia la vita, che altro, per giunta, non sembra volerti concedere. Scorrete, a riprova, la lista di vivande gradite al poeta, il cui autografo è ora alla napoletana Biblioteca Nazionale. La trascriviamo qui pari pari, per meglio intender dalla gola l'uomo e i suoi umori; che è via più sincera di quanto non si creda, disvelatrice eccellente soprattutto - par di capire per i molti esempi - allorché si tratti di sacerdoti di Elicona. Anche se la poesia si nutre d'altro (e questo propriamente qui non si discute), sono pur sempre *«desideri»* che avanza per la propria mensa ed i suoi possibili *«menù»* quotidiani un poeta a noi caro e che per ciò stesso accendono la nostra affettuosa curiosità (ma che non abbia ad accorgersi oggi di un suo qual fascino indotto la pubblicità o il mercato, avidi mostri insaziati di testimonianze esemplari!). Ecco dunque a seguire la sua mezza centuria di voci: singolarissima *«dispensa»*, si vedrà, a misura di gusti precisi, esistenziali. Non per nulla *«l'uomo è quel che mangia»*, ha sentenziato qualcuno; ma non è detto che non si debba rovesciare il presunto rapporto apodittico sotteso. Da formulare poi in modo tutt'affatto diverso; come dire piuttosto che *«l'uomo è in quel che mangia»*. Ma, fuor dei filosofemi in tal sede di certo inopportuni, provatevi piuttosto ad osservare per quali e quante mai delle elencate vivande appaia davvero indispensabile il detestato coltello.

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| - Tortellini di magro | - Frittelle di riso |
| - Maccheroni, o tagliolini | - Frittelle di mele o pere |
| - Capellini al burro | - Frittelle di borragine ² |
| - Bodin ¹ di capellini | - Frittelle di semolino |
| - Bodin di latte | - Gnocchi di semolino |
| - Bodin di polenta | - Gnocchi di polenta |
| - Bodin di riso | - Bignés |
| - Riso al burro | - Bignés di patate |

- | | |
|--|--|
| - Patate al burro | - Uova |
| - Carciofi fritti, al burro,
con salsa d'uovo | - Latte a bagno-maria |
| - Zucche fritte | - Gnocchi di latte |
| - Fiori di zucca fritti | - Erbe strascinate |
| - Cavoli fiori | - Rape |
| - Selleri | - Cacio cotto |
| - Ricotta frita | - Polpette |
| - Ravaiuoli | - Chifel fritto ⁴ |
| - Bodin di ricotta | - Prosciutto |
| - Pan dorato | - Tonno |
| - Latte fritto, avena | - Frappe |
| - Purée di fagioli | - Pasticcini di maccheroni o
maccheroncini, di grasso
o di magro |
| - Cervelli fritti, al burro,
in cibreo ³ | - Fegatini |
| - Pesce | - Zucche o insalate, con
ripieno di carne |
| - Pasta frolla al burro o
strutto, pasticcetti | - Lingua |
| - Pasta sfogliata | - Farinata di riso |
| - Spinaci | |

¹ Budino, anticamente bodino, dal francese «boudin». Qui, probabilmente, nel significato di impasto condito, posto in uno stampo e cotto al forno; timballo; sformato.

² Anche boragine, erba dalle grandi foglie, ovali e ruvide, che si mangiano fritte o in insalata.

³ Piatto toscano, costituito da rigaglie di pollo, uova, brodo, succo di limone, sale e pepe; ma qui forse nel senso più generale di manicaretto a gusto proprio da portare a conoscenza del cuoco sul momento.

⁴ Dal tedesco «Kipfel», panino di delicato sapore a forma di mezzaluna, ma anche biscotto o dolce aventi la stessa forma, da inzuppare nel latte; cornetto. Ripete l'insegna dei Turchi, perché nato per sfregio a Vienna nel 1685 mentre la città era assediata dalle armate di Kara Mustafà. La capitale austriaca venne poi liberata dall'assedio per intervento di Giovanni Sobieski, re di Polonia, e di Carlo Leopoldo di Lorena. Quando nel primo Settecento ai Lorena fu assegnata la Toscana, la voce e i deliziosi «panellini», a dire di padre Bresciani, sarebbero stati introdotti in questa regione. E di conseguenza nel resto d'Italia.

Corrado Trelanzi*

L'URTIME PAROLE DER CONDANNATO A MORTE

Meno male! M'ha pure benedetto.
Cusì, pé finì bene la giornata
Er coco co' na bella cortellata
Ha da scannà un povero abbacchietto.

E doppo, er coscio finirà in brodetto;
La testarella cocerà allessata,
La spalla, ar forno co' la rognonata,
La costata, a stufato cor funghetto.

Nun me spiego, però, perché st'usanza
Der Papa che co' quarche su'emminenza
Cor còrpo mio s'ha da riempi' la panza

Ma certo, lui ciavrà quarche raggione...
Basta, devo morì: ce vo pazienza!
Fàmolo pe' la santa riliggione.

Pasqua 1973: Tutti gli anni, in occasione della Pasqua, dalle Monache di S. Agnese e dalle Suore Benedettine dell'antico Convento di S. Cecilia in Trastevere viene offerto al Papa, per antica tradizione, un bianco agnello, simbolico dono, che, da lui benedetto, finisce poi sulla sacra mensa il giorno della Resurrezione.

* Dalla raccolta *E' tutta corpa de...*, Roma 1973

Tarcisio Turco

BACCALÀ ALLA ROMANA

La scommessa era chiara, molto chiara. Il baccalà alla romana si fa con i peperoni oppure in umido? A Roma poi si dice comunemente "in guazzetto".

Nando e Righetto, i due sfidanti, decisero di darne la prova: io, arbitro. La posta da pagare in caso di perdita: l'ingresso allo stadio Olimpico per tre persone in occasione della partita di calcio Roma-Lazio.

Vederli faccia a faccia davanti ai fornelli con il grembiule e gli ingredienti fu lo spasso più divertente.

Nando, che era per il baccalà con i peperoni, aveva davanti a sé, baccalà accuratamente spinato, peperoni arrostiti, olio, cipolle, pomodori e prezzemolo tritato. Righetto, che preparava il baccalà in umido-"guazzetto": trafficava con cipolla, olio, salsa di pomodoro, baccalà bagnato, pepe, pinoli e uvetta sultanina.

L'unico che si divertiva durante le varie fasi della cottura ero io, perché i due contendenti con la massima serietà svolgevano la loro brava preparazione-cottura.

Quando finalmente fu l'ora di andare a pranzo, la tavola era stata accuratamente preparata dal sottoscritto, anche con dell'ottimo vino. Dover dare un giudizio fu veramente una cosa difficilissima. Insomma il baccalà cucinato nei due modi è sempre il vero "baccalà alla romana". Perché i sapori e il gusto del "baccalà coi peperoni" e del "baccalà in guazzetto" sono, come si dice: da leccarsi i baffi.

Io arbitro incorruttibile e imparziale, decisi, dopo i vari complimenti ai due, che, per l'ingresso allo stadio Olimpico ognuno dei tre si pagasse il proprio biglietto.

Nel Molise, nel mese di luglio si festeggia S. Antonio, uno dei Santi prediletti dal nostro meridione, fondendo l'aspetto religioso con la gioia, tutta pagana, del raccolto delle messi.

E' tradizione che i contadini si contendano a suon di offerte di covoni di grano il privilegio di poter aggiogare i propri buoi, ammantati di bianco, al carro drappeggiato che porterà il Santo dalla piazza del paese ad un sito denominato "ara di S. Antonio". Qui termina la processione; il grano viene depositato ed in seguito trebbiato e venduto a sostegno della festa.

Prima che la processione si muova, mani concitate spillano alla veste del Patrono dollari, marchi, pesos, franchi... segni visibili e tangibili di devozione e di migrazioni.

Presenti gli immancabili carabinieri, il prete salmodiante seguito dai bambini con il candido giglio dal lungo stelo, la banda musicale sudata ed il fuoco del sole. Lo stesso astro che, ancora una volta, sarà artefice e testimone della magica storia del chicco di grano donato, secondo la leggenda, al divino fanciullo Trittolemo dalle sue madri protettrici Demetra e Kore.

Ora s'avanza la falange dei mietitori armati di falci dai rapidi bagliori, con le dita della mano sinistra fasciati da tubuli di canna risonanti come nacchere. Ecco i carri di ogni dimensione con ruote o pattini di legno, stracolmi di grano, trainati da buoi, da capre, a volte da bambini vestiti da fraticelli, per voto promesso e grazia ricevuta.

Infine, su piccoli carri inghirlandati di garofani e gigli, trainati a mano, appare l'apoteosi del frumento, la sua trasformazione in oggetto vitale, in originale e potente strumento di evoluzione e di civiltà; maestose, materne, fragranti, scure forme di pane, impastate prima dell'alba da robuste braccia, accarezzate da amorevoli sguardi non privi di una sfumatura d'ansia durante la delicata fase della lievitazione, cotte con cura nei forni a legna secondo tempi e misure acquisiti da generazioni di donne pazienti.

A contorno, una profusione di enormi ciambelle dorate di biscotto, sorprendenti ruote dalle misure inusitate, dall'anima dolce e

croccante, infilate a mò di ghirlanda sul collo di severi bottiglioni di vino, che presto verranno contese fino all'ultima briciola.

Incontenibile è il desiderio di gustare quei prodotti un po' speciali, dall'aggiunto valore apotropaico, così come concreta è la consapevolezza di poter sfiorare il sacro ed il mistero in quella magica giornata dedicata al chicco di grano.

Tutto questo si respira nell'aria rovente lacerata dalla esplosione di fuochi e dal clangore degli ottoni, mentre la gente ormai esausta, a piccoli gruppi, torna verso il paese per concludere il rito davanti ad una tavola apparecchiata, spezzando quel morbido pane e beneducendo il profumato biscotto in un rosso bicchiere di vino.

Mario Verdone

IL PASTO DI ORAZIO (favola nera)

Il cane Orazio
non è mai sazio.
La mamma chiama Lucilla,
la figlia:
"Fallo camminare.
Portagli da mangiare.
Carne bianca!"
La figlia non sorride.
Obbedisce alla mamma.
Ha gli occhi bassi.
Forse è stanca.
"Anche le fettucce col ragù.
Ancora, Ancora
ne vuole di più".
La madre chiama la figlia
ma senza un gesto d'affetto:
che porti a spasso Orazio
che gli dia da mangiare
che lo faccia camminare.
Lucilla non ride mai
non parla.
C'è solo il tormentone
un vero strazio
di questo nome:
Orazio! Orazio!
La mamma non chiama Lucilla
per stare con lei.
"Piange Orazio?
Corri, corri!"
Il suo problema è uno solo:
il bassotto.
Non è troppo?
La figlia è stanca
ma non lo dice.

"Avvertilo il cuciniere!
Carne bianca!"
Mai una carezza per la bambina.
Sempre questo strazio.
Una tortura continua.
Orazio! Orazio!
Lucilla è tetra.
La madre non chiede il perché.
Tutto il suo affetto
ogni cura
Orazio
è per te!
Lucilla sembra triste.
Delusa.
Si sente esclusa.
Riflette:
"Non c'è amore per me.
Tutto per Orazio!...
Ma io... io lo ammazzo!"
E una mattina
sotto il balcone
sull'acciottolato
hanno trovato
abbandonato
un cane morto,
dalla finestra
precipitato.
"Pasta con pappardelle!"
Non è mai sazio
il cane Orazio.
"Dagliene ancora!"
E' la canzone di ogni ora.
"Carne bianca!"
La figlia era stanca.
No, mamma, tu
non mi hai mai amato!...
Piango, guarda!
Ma son io che l'ho ammazzato!

NINO BRUNO autore delle illustrazioni

Nino Bruno è nato a Palermo dove vive ed ha studio in Via Vincenzo Auria, 10. Autodidatta, si esprime con una pittura figurativo-simbolica e sviluppa da alcuni anni una tematica sul piano ecologico con accenti di alta poesia.

È un "verde" naturale ed ogni sua opera esprime il suo mondo interiore e poetico. È un profondo conoscitore di boschi.

Ha realizzato numerose mostre personali in varie città italiane e partecipato, su invito, a più di 130 mostre collettive in Italia e all'estero ottenendo, nel tempo riconoscimenti della critica più qualificata.

Ha realizzato in varie città numerosi "murali" dove, su grandi dimensioni ha additato con la sua carica ironica gli scempi che l'uomo fa alla natura ed in particolare al mare.

È presente, su invito, in cataloghi, enciclopedie ed annuari specifici di arte moderna.

Sue opere si trovano in Francia, U.S.A., Inghilterra, Israele, Tunisia, Corsica presso collezioni pubbliche e private.

In permanenza sue opere sono presso le Gallerie "Studio 71" e "Il Capitello" di Palermo.

Tecniche abituali dell'artista sono: olio, acrilico, china colorata su tela, carta e piatti di terracotta.

Scrive poesie che non vuole far conoscere.

FERNANDO DI STEFANO

Fernando di Stefano è nato a Roma nel 1924.

Direttore didattico di una scuola elementare di avanguardia, è musicista compositore. Ha collaborato per diversi anni con la R.A.I. e coordina programmi musicali per radio e stazioni private televisive. Poeta in lingua e in dialetto romanesco, scrive su rivi-

ste specializzate. Ha pubblicato volumi di sonetti romaneschi, quali: *Voce che chiama, voce ch'arisponne* - Edizioni Rugantino 1986 Roma. *Er penziero che recita a soggetto* - Edizioni Rugantino 1992 Roma. *La storia siconno Pasquino* - Edizioni Rugantino 1992 Roma. Ha vinto diversi premi musicali e di poesia quali il "Trofeo Rugantino" Roma 1986 ed il "Premio Pasquino" Roma 1992.

Pittore figurativo, partecipa su invito a rassegne d'arte in Italia e all'estero; ha illustrato numerosi volumi.

PINO GIACOPELLI

Pino Giacopelli vive ed opera a Monreale (città della quale è stato anche Sindaco).

All'insegnamento negli Istituti Superiori ha associato una intensa attività culturale e giornalistica. Dal 1974 è Rettore dell'Istituto di Cultura Superiore dell'Accademia Siculo-Normanna.

Collabora a riviste letterarie e d'arte ed alla RAI-TV per la quale ha realizzato diversi cicli di "Telescuola" (1969, '71 e '72) e, nel 1990, la Rubrica "Una Cattedrale per entrare nella Storia".

Per la saggistica, è coautore, tra l'altro, dell'opera *L'anno di Guglielmo* (1989) e curatore del volume *Sciortino scrittore di durata* (1994).

In poesia ha esordito giovanissimo con *Fremiti d'ali* (1953) e *Scampanellate* (1954). Successivamente ha pubblicato: *Gelato di fragola* (1982); *Amòria* (1986); *Versi per un colloquio* (1987); *Mizar (come de-siderio)* (1988); *L'Officina delle Comete* (1991); *Flauto di cristallo* (1993); *Semi di rosaspiga* (1994); *Maghilda* (1994); *Fiore di Gioiastella* (1995).

Per il teatro: (in *Mizar*) *Se tende ad infinire* che, nel 1991, è stato messo in scena a cura del Teatro Libero di Palermo. Suoi testi figurano in numerose Antologie e sono stati tradotti in francese, inglese e spagnolo.

FRANCESCO ALBERTO GIUNTA

Francesco Alberto Giunta è nato a Paternò (CT) nel 1925. Laureato all'Università di Catania, Licencié all'Università Cattolica di Lovanio, ha frequentato l'Accademia di Diritto Internazionale de L'Aja.

Vive a Roma dove svolge intensa attività di pubblicista.

Ha dato alle stampe raccolte di versi: *Le parole sono cose* (Pisa, 1984), *Verso i Tatra* (Pisa, 1985), *Ballate e canzoni, no* (Roma, 1988); due romanzi: *Viaggiando sulla strada* (Pisa, 1985), *Notizie da via Daniele* (Roma, 1988) e un volume di racconti *Il respiro dell'uomo* (Roma, 1992). Ha pubblicato anche una silloge in lingua francese: *La foule d'un désargenté ou trente-trois chansons oubliées* (Roma, 1982).

Alcuni di questi libri hanno ricevuto importanti premi, fra i quali: "Premio Mediterraneo" (Palermo), "Ultimo Novecento" (Pisa), "La Primogenita" (Piacenza), "Scena Illustrata - Università Jagellonica" (Cracovia), "Città di Palestrina".

Per il giornalismo ha ottenuto il "Premio Città di Penne" e il premio "I migliori dell'anno - Scena Illustrata" (Thun).

ORETTA ROSSETTI

Oretta Rossetti è nata a Roma dove si è laureata nel '45, in letteratura francese.

Ha insegnato lingua e letteratura italiana all'Università di Dijon. Sposata. Cinque figli. Ha insegnato lingua francese presso l'Università di Trieste.

Ha al suo attivo diverse pubblicazioni di linguistica e di letteratura.

Attualmente è Vice-Console di Francia a Trieste.

ELENCO DEI NOMINATIVI CHE HANNO COLLABORATO A "L'APOLLO BUONGUSTAIO" NEL DECENNIO 1988-1997

Irene Abigail Piccinini	Grazia Cerino
Elio F. Accrocca	Myriam Cerutti
Loredana Affatato	Marc Chagall
Giuseppe Amari	Alberto Ciarla
Patrizia Ambrosini	Gianni Cimino
Lucio Anzalone	Stefano Cipolla
Fabrizio M. Apolloni Ghetti	Giovanni Cirillo
Letizia Apolloni Ceccarelli	Stelvio Coggiati
Alberto Arcioni	Carlo Collodi
Romolo Balzani	Ermanno Comuzio
Matteo Bandello	Enzo Conte
Giovanna Barberini	Irma Conteri Bertagna
Manlio Barberito	Felice Conti
Carlo Baretta	Sofia Corradi
Paola Barone	Nino Costa
Maria T. Bonadonna Russo	Antonino Cremona
Augusto Borsari	Giovanni Cristini
Gustavo Buratti	Benedetto Croce
Vincenzo Buronzo	Franco Cusmano
Tommaso Campanella	Mara D'Alessandro
Franco Campeggiani	Mariolina Damonte
Francesca R. Campoli	Enzo Dara
Leo Canducci	Edmondo De Amicis
Wilmo Capi	Mario Dell'Arco
Michele Capuano	Marchese De Sade
Carlo Carli	Luigi Devoti
Giorgio Carpaneto	Vincenzo Digilio
Giuseppe Casalegno	Francesco Di Paola Sensi
Anna Cavallo	Salvatore Di Pietro
Luigi Ceccarelli	Flavio Di Silvio
Ceccarius	Fernando Di Stefano
Anna Centore	Luigi Domacavalli

Alessandro Dommarco
 Sergio D'Ottone
 Giovanni Duca
 Olga Duca Natoli
 Paolo Emili
 Maurizio Fagiolo dell'Arco
 Fabrizio Felici Ridolfi
 Elio Fiore
 Giuliano Floridi
 Italia Fracasso Bortoloso
 Renzo Fregoso
 Michele Frisenna
 Laura Fusetti
 Luciana Galimberti Beretta
 Renzo Gandolfo
 Fausto Garofalo
 Elisabetta Gasbarrini Tinozzi
 Suor Germana
 Emerico Giachery
 Pino Giacomelli
 Giovanni Gigliozzi
 Giovanni Giraud
 Francesco Alberto Giunta
 Guido Gozzano
 Carlo Goldoni
 Francesco Granatiero
 Ferdinand Gregorovius
 Plinio Guidoni
 Paolo Guzzi
 Livio Jannattoni
 Marie Kronbergerova
 Prospero Lambertini
 Corrado Lampe
 Renato Lefevre
 Antonella Liberati
 Giuliana Limiti
 Gianni Long
 Antonia Lucarelli

Luciano di Samosata
 Mario Lunetta
 Lello Lupoli
 Nagib Mahfuz
 Anna Malfaiera
 Giuliano Malizia
 Laura Mancinelli
 Alessandro Manzoni
 Gabriella Maramieri
 Mauro Marè
 Umberto Mariotti Bianchi
 Antonio Martini
 Massimo A. Mattioli
 Gian L. Masetti Zannini
 Fulvio Massucci
 Sandro Mesirca
 Loreto T. Mattei
 Massimo A. Mattioli
 Mario Mazzantini
 Gabriella Mello
 Augusta Morelli
 Mario Moretti
 Giorgio Mori
 Nino Muccioli
 Alfredo Muzio
 Iolanda Narciso
 Laurino Nardin
 Glauco R. Nesi
 Adriana Nobile Civirani
 Valentino Novello
 Eraldo Odasso
 Luigi Oliviero
 Gian V. Omodeo Zorini
 Aldo Onorati
 Franco Onorati
 Ilario Onorati
 Ugo Onorati
 Gaetana Pace

Gaetano Pagano
 Alberto Pascale
 Franco Pedanesi
 Vito E. Petrucci
 Josè Peverati
 Albino Pierro
 Lamberto Pignotti
 Carmelo Pirrera
 Willy Pocino
 Fratelli Poniatowski
 Gianni Pulone
 Nando Ravaro
 Claudio Rendina
 Ugo Ricci
 Risante
 Andrea Rivier
 Fiammetta Rossetti
 Oretta Rossetti
 Quirino Rossi
 Francesco Ruspoli
 Sandro Salvi
 Sangiuliano

Rinaldo Santini
 Simonetta Satragni
 Angelo Savaris
 Aidano Schmuckher
 Vincenzo Scifoni
 Scribonio Largo
 Ada Sibilio Murolo
 Mara Soldi Maretti
 Ladislao Spinetti
 Romolo A. Staccioli
 Enrico Sturani
 Filippo Tartufari
 Alberto Tenerelli
 Marcello Teodonio
 Mario Tornello
 Paolo Emilio Trastulli
 Corrado Trelanzi
 Antonello Trombadori
 Tarcisio Turco
 Novello Valentino
 Mario Verdone
 Cesare Veschi

ELENCO DEGLI ILLUSTRATORI

1988 Erbari figurati del XVI°
 Sec.
 1989 Anna Maria Polidori ed
 erbari del XVI° Sec.
 1990 Anna Maria Polidori
 1991 Massimo Rosanova
 1992 Massimo Rosanova

1993 Massimo Rosanova
 e Paolo Maini
 1994 Gemma Hartmann
 e Pietro De Laurentis
 1995 Mario Tornello
 1996 Stefano Piali
 1997 Nino Bruno

INDICE

- 5 Presentazione
- 6 " "
- 7 Mario dell' Arco, *Una fetta de cocomero*
- 8 Giuseppe Amari, *A pranzo da mario*
- 16 Letizia apolloni Ceccarelli, *Involucrazia*
- 18 Alberto Arcioni, *Le bombe*
- 20 Matteo Bandello, *I benefici del vino*
- 21 Manlio Barberito, *Quando si viaggiava in transatlantico*
- 23 Maria teresa Bonadonna Russo, *Il pranzo delle monache*
- 24 Gustavo Buratti, *La ribellione della mela*
- 26 Tommaso Campanella, *Mangiare e bere nella città del sole*
- 27 Francesca Romana Campoli, *Tazze di tè*
- 30 Giorgio Carpaneto, *Ner sogno s'accontenta*
- 31 Luigi Ceccarelli, *Cucina per modo di dire*

- 35 Grazia Cerino *'O senso d" a bonanima*
- 37 Marc Chagall*, *Dov'è quella colomba...*
- 38 Ermanno Comuzio, *Cinema e banchetto*
- 40 Sofia Corradi, *La spesa "a risparmio"*
- 44 Mara D'Alessandro, *A tavola con Padre Onorato*
- 46 Edmondo De Amicis, *Gli effetti psicologici del vino*
- 47 Fernando Di Stefano, *La vendetta de le frattaje*
- 48 Alessandro Dommarco, *Lu cardone*
- 49 Maurizio Fagiolo dell' Arco, *Un banchetto barocco (1668)*
- 54 Elisabetta Gasbarrini Tinozzi, *Schilizzi*
- 56 Pino Giacobelli, *I capperi di pantelleria*
- 57 Giovanni Giraud, *Nel giorno di San Giuseppe*
- 58 Francesco Alberto Giunta, *Passaggio dello stretto di Messina*
- 61 Renato Lefevre, *Pasti di grasso e di magro per i carcerati d'un tempo*
- 63 Giuliana Limiti, *L'aceto e il "Mostazzaffo"*
- 65 Gianni Long, *Concordia discordantium canonum*
- 67 Giuliano Malizia, *Finocchi in umido*
- 71 Laura Mancinelli, *Una vendetta trasversale*
- 72 Umberto Mariotti Bianchi, *L'epopea del trinciante*
- 74 Massimo A. Mattioli, *Carne alla brace*
- 78 Mario Mazzantini, *Discorso sull'attesa*
- 79 Mario Moretti, *Avviate ad un preciso destino*
- 81 Alfredo Muzio, *Un venerdì nel deserto*
- 84 Laurino Nardin, *Gironzolando in letteratura*
- 87 Gian Vincenzo Omodei Zorini, *Mario... del vino*
- 89 Aldo Onorati, *O magnà de na vota*
- 90 Franco Onorati, *Dal romanzo all'opera: ovvero...*
- 94 Ilario Onorati, *Pizza dolce co i sfrizzeli*
- 96 Ugo Onorati, *La cucina di Mario*
- 98 Vito Elio Petrucci, *Axinelle*
- 99 Iosè Peverati, *La mlunara*
- 102 Fratelli Poniatowski, *C'era una volta il precetto del magro*
- 103 Oretta Rossetti, *Il pan dei fighi*

- 106 Sandro Salvi, *Un bollito di patate e profumi*
107 Sangiuliano, *Copacabana*
108 Simonetta Satragni, *L'Amaro del Vecchio Saturno*
109 Angelo Savaris, *Pastissada de caval a la veronese*
112 Francesco Di Paola Sensi, *L'unità nazionale gastronomica*
113 Ada Sibilio Murolo, *Sacro e profano in cucina, a Napoli*
115 Ladislao Spinetti, *La Cena delle Nebbie*
117 Romolo Augusto Staccioli, *Si l'oste ar vino cià messo l'acqua*
120 Alberto Tenerelli, *Da Avignone a Roma*
121 Marcello Teodonio, *Un'idea a dir poco infinitivamente stupenda*
123 Giovanna Tinozzi Rozzera, *Timballo di maccheroni*
124 Mario Tornello, *Acrostici gastronomici*
126 Paolo Emilio Trastulli, *In Cinquanta «Desideri»...*
130 Corrado Trelanzi, *L'urtime parole der condannato a morte*
131 Tarcisio Turco, *Baccalà alla romana*
132 Novello Valentino, *Il chicco di grano*
134 Mario Verdone, *Il pasto di Orazio (favola nera)*