

l' Apollo buongustaio



PRESENTAZIONE DI ALCUNI SCHIZZI PER L'APOLLO BUONGUSTAIO
Edizione 2005

Cari amici buongustai, grazie per avermi invitato ad illustrare questa edizione dell'*Apollo Buongustaio* edizione che quest'anno conosce la XVII ricorrenza della sua nuova serie.

Con questi schizzi, che ho tratto liberamente da una bellissima serie di foto di autori vari del Mediabase della F.A.O. (cui va il mio ringraziamento), ho voluto fare un periplo virtuale del cibo nel mondo, cogliendone frutti lontani. In particolare ho cercato di ripensare al cibo non solo come gioia di vivere ma anche come rituale quotidiano, spesso accompagnato dallo sforzo che da sempre gli uomini, e soprattutto le donne, devono compiere per procurarlo e dargli una forma gradevole; anche perché, come diceva il filosofo J.G. Holland, "God gives every bird its food, but He does not throw it into its nest".

Mi ha colpito in particolare l'immagine di una donna etiope che porta su di se, percorrendo un sentiero di sassi, una giara di acqua, elemento ovvio ma fondamentale per la formazione di qualsiasi cibo, un'immagine che mi fa pensare a quanto disse Dom Helder Camara: "Se dò del cibo al povero mi chiamano santo. Quando mi chiedo perché il povero non ha cibo, mi chiamano comunista".

È bello ripensare a quanta arte, poesia, amore e religiosità ci può essere nella scelta e nella preparazione di tante stupende vivande, che gli amici dell'*Apollo* ci propongono ogni anno, anche se - consentitemi quest'ultima citazione culinaria - Charles Baudelaire era convinto che "Un uomo sano può restare senza cibo per due giorni ma non senza poesia".

Dolci sogni e buon appetito

Alighiero Maria Mazio

Copie 2005
16/10/05

L'Apollo buongustaio 2005

l'Apollo buongustaio

Almanacco gastronomico per l'anno 2005
ideato da Mario dell'Arco

Nuova Serie

Roma 2005

Curatori:

SANDRO BARI

GIULIANO MALIZIA

UMBERTO MARIOTTI BIANCHI

FRANCO ONORATI

UGO ONORATI

FRANCO PEDANESI

MARIO TORNELLO

PRESENTAZIONE

Il 12 marzo 1905 nasceva a Roma Mario dell'Arco.

Questa edizione dell'*Apollo buongustaio*, una delle tante "creature" da lui ideate, esce dunque alla vigilia del centenario della sua nascita. Come sanno i lettori e i collaboratori dell'Almanacco gastronomico, non abbiamo mai cessato di ricordare la primogenitura dell'archiana della pubblicazione, sia ripresentando qualcuna delle sue prose o poesie, sia precisando nel sottotitolo che continuiamo a dar vita - con una nuova serie - ad una delle (tante) sue avventure editoriali.

Anche quest'anno l'*Apollo* si apre con un gruzzolo di suoi versi: un epigramma, pescato fra le note poste in calce alla raccolta *Marziale per un mese*. Intendiamo così partecipare alla celebrazione di un anniversario che vedrà riunite importanti istituzioni culturali (dal "Centro di studi sull'immagine e la cultura di Roma" alla Fondazione Marco Besso, dall'Istituto Nazionale di Studi Romani al "Centro Studi Giuseppe Gioachino Belli") nel rievocare la grandezza del Poeta e il grande ruolo da lui svolto per la valorizzazione della letteratura in dialetto.

Il carattere in qualche modo "celebrativo" di questa edizione ci ha reso un po' indulgenti verso alcuni dei testi qui riprodotti, che, proprio contro la lezione di dell'Arco (maestro dell'eleganza a togliere) si presentano un po' lunghi. Vada per questa volta...

Salutiamo l'ingresso, nella nostra ghiottona compagine, di Alighiero Maria Mazio (che, oltre ad essere lontano parente di G. G. Belli, è socio del "Centro Studi" dedicato al massimo poeta romano; nonché redattore della rivista "il 996", periodico di quella stessa Associazione). Suoi sono i disegni della copertina e i finalini, accompagnati da una nota esplicativa dell'autore.

Un saluto di benvenuto alle nuove firme: tra cui con particolare piacere segnaliamo quelle di Nicola Di Nino e Luca Marcozzi, due giovani italianisti attivi presso le Università, rispettivamente, di Venezia e di Roma Tre.

* * *

Dedichiamo l'edizione alla cara memoria di Novello Valentino, nostro indimenticato amico e collega; e di Fernando Di Stefano, del quale pub-

blichiamo un sonetto. Entrambi sono stati assidui collaboratori dell'*Apollo*: le loro pagine testimoniavano un amore per la vita che continua ad accompagnarci nel ricordo delle loro persone.

Franco Onorati

Mario dell'Arco*

EPIGRAMMA

L'ispirazione pare
che la peschi nel mare.

Come agguanti una spigola
o un dentice o una sojola, er sonetto
t'esce de getto e me chiedi er parere.

Giggi, famme un piacere:
tiètte li versi, e mànneme un ber pesce.



*Vanathavilluwa - Si Leuke
Selezione di acagin (setti "chaem")
Anecordium Occidentale*

PRENDA ANCORA, SANDRO!

Probabilmente il mio caso è una eccezione: il luogo comune raffigura la suocera come il fumo negli occhi del marito; eppure è proprio così, per la mia ho avuto sempre stima e rispetto, da lei affettuosamente ricambiato. Donna Maria Consoli Riccini Margarucci, da poco scomparsa, aveva nel suo casato nomi illustri come Garampi, Antici Mattei, Crispo, ed era una signora elegante e gentile, dal carattere dolce ma energico, decisa e sicura nelle sue scelte. Rimasta presto vedova e dovendo gestire i beni familiari per assicurare un avvenire alle tre figlie, aveva imparato a trattare con contadini, mezzadri e fattori, a decidere colture e semine dei terreni, a tenere la contabilità, a investire in borsa; era insomma divenuta una saggia e oculata amministratrice di proprietà importanti anche quale patrimonio storico e culturale, come le antiche case nelle zone leopardiane delle Marche. Questo non le impediva di destreggiarsi in cucina, sostituendosi alle pur sperimentate cuoche quando si trattava di ricevere ospiti di riguardo, proprio come le “padrone di casa” che Ada Boni dipingeva nei suoi testi.

Perennemente in regime alimentare per ragioni di salute, tra qualunque privazione trovava insopportabile quella del pane. Capitava che, a tavola, ad una sua occhiata d'intesa gliene passassi furtivamente una fettina approfittando di un momento di distrazione delle figlie, vigilatrici inflessibili sulla sua salute. Nonostante la dieta, si premurava di preparare manicaretti che allietavano una tavola sempre apparecchiata a dovere, con gli antichi servizi di piatti e bicchieri, mai priva di tutte le portate, dagli antipasti e dagli affettati (il salato) ai dolci (tra i quali, talvolta, l'elaborato Latte Portoghese), sempre accompagnate, nelle bottiglie di cristallo, dal buon Verdicchio di Montefano, o dal Bianco dei Colli Maceratesi, o dal Rosso Piceno dei Conti Azzoni Avogadro Carradori, premiati produttori “vicini di casa”.

Per le sue preparazioni culinarie, oltre alle ricette della tradizione romana e marchigiana che teneva sempre religiosamente annotate in un suo libretto, aveva il sostegno del vecchio testo dell'Artusi ereditato dalla madre, nell'edizione del 1891 consumata da cento anni di consultazioni. I risultati erano ogni volta eccellenti, ed avevo modo di gustarli negli

inviti “ufficiali”, che si ripetevano nelle varie ricorrenze. In più, avevo il privilegio di vedermi consegnare, ogni tanto, un barattolo di marmellata di arance amare che mi preparava secondo antiche formule.

Certo, le prime esperienze da ospite in casa della “futura” suocera erano state difficili. Eravamo a metà degli anni '60, e noi amici gustavamo gli ultimi sprazzi di una goliardia spensierata alla perenne ricerca dei piaceri della vita, comprendenti tra l'altro osterie e trattorie dove sperimentare nuove cucine e nuovi vini, e sempre senza parsimonia: sulle orme di Hans Barth e di Paolo Monelli si andava seguendo l'olfatto, l'istinto o le indicazioni confidenziali, per vie anche lunghe e sconosciute, a scoprire taverne remote dove osti increduli vedevano sparire cofane di pastasciutte, vassoi di arrostiti e brasati, salumi, insaccati, formaggi, fiaschi (ancora c'erano) di vino, pagnotte caserecce sotto i denti di gagliardi giovani dalla masticazione possente e allenata, discreti ed educati, sì, ma gastronomicamente esigenti e raramente satolli.

Invitato a casa della mia ragazza, invece, mi trovavo davanti, disposte in bell'ordine, invitanti serie di antipasti che stavano lì a tentarmi mentre nessuno aveva premura di servirsi, impegnati com'erano i commensali nel piacevole conversare; la buona educazione mi costringeva ad adeguarmi, dissimulando l'appetito, ma forse non mi riusciva bene, infatti la Suocera ad un tratto interloquiva con un affettuoso - Cominci a prendere, Sandro- che mi imbarazzava ancor di più, essendo costretto a servirmi per primo, con una parsimonia che mi intristiva. Poi, ancora conversazione mentre io avevo già finito pur se mangiando con una lentezza inusuale, e infine l'atteso -Prenda ancora, Sandro-. Questo cerimoniale si ripeteva per tutte le portate, che ero costretto a centellinare. Alla fine di ogni portata, la fatidica frase a rincuorarmi.

Questo costume è durato quasi quarant'anni, nei quali mi è sempre stato dato del “lei” (forse per questo il riguardo e l'affetto non sono mai scemati, sopraffatti dalla confidenza).

L'ineffabile culmine dell'arte culinaria si esprimeva in una particolare occasione, quando la Suocera, con adeguato preavviso ai familiari, preparava il celebrato “Pollo Rifreddo”, del quale ero ghiottissimo. Per questo piatto era necessario un allestimento lungo, attento e misterioso, essendo la ricetta tramandata in famiglia da generazioni, e il risultato era un grande vassoio dove, sotto una limpida cupola di gelatina solida e bronzea, compariva, in fette ellissoidali allineate, un sapiente composto

di carni di vitello, maiale e tacchino con mortadella, parmigiano, pistacchi, olive e scorze d'arancia, contenuto nell'involucro di un grosso pollo disossato cucito nella sua pelle, aromatizzato con marsala, noce moscata e fette di limone, lessato a lungo e poi tenuto sotto pressa.

La "cupola" di Rifreddo veniva tagliata a spicchi sottili con un affilato coltello, ed emanava un effluvio delicatissimo, gioia per le raffinate sensibilità organolettiche, mentre la sola sua vista provocava spasmi da accanita secrezione gastrica.

Avuto finalmente il mio spicchio, cominciavo il rito di degustazione di quei sapori squisiti, presto seguito dallo sconcerto per la fine imminente della porzione... ma ecco il sospirato - Prenda ancora, Sandro -, che mi dava diritto ad una fetta ulteriore, e poi un'altra, finché nel vassoio ne rimaneva talmente poco che la voce della Suocera, mai così dolce, risuonava per dirmi - Sandro, se vuole, lo finisca pure -.

Cara Suocera, quanti ne ho finiti in tutti questi anni!



Burkina Faso
Bacche selvatiche

Laura Biancini

CHI LASCIA LA STRADA VECCHIA.....

Note in margine alla vinificazione.

La mia famiglia è di origini contadine e fare vino e olio ogni anno è sempre stato non soltanto una normale scadenza nel calendario della produzione agricola, ma un vero e proprio obbligo morale. Infatti, nonostante che, al contrario degli olivi, la vigna si sia ben presto estinta per impossibilità a curarla, il vino si è continuato a farlo cercando di compere uva buona da coltivatori garantiti.

Nell'anno in cui mio padre purtroppo si ammalò gravemente, tale indagine di mercato non fu possibile e, pur di farlo felice, comprammo l'uva senza crearci troppi problemi.

Il rito così si rinnovò.

Quello per noi fu veramente un periodo nero: il 21 novembre nell'arco di una sola giornata morirono due nostri carissimi amici e il gatto (per noi omologato persona).

I giorni successivi furono tutti impegnati per i funerali e di ritorno da uno di essi, che si era celebrato a Todi, ci sembrò prudente andare a controllare quanto avveniva nel segreto della cantina dove si compiva la misteriosa alchimia che trasforma il succo di uva in vino.

Un disastro! La botte aveva ceduto e il vino era tutto sparso nella cantina. Naturalmente mai avremmo osato dare un simile dispiacere a mio padre rivelandogli l'accaduto, ma rimediare a quella catastrofe non era semplice: bisognava procurare una botte nuova e soprattutto 300 litri di vino. L'indagine di mercato rilevò che non solo era difficile reperire quel quantitativo lì in zona, ma soprattutto che al meglio avremmo avuto vino prodotto in maniera piuttosto approssimativa, ad un prezzo superiore a quello del Rosso di Montalcino prodotto dalla prestigiosa Azienda Agricola di Casanova de' Neri. Detto e fatto! Ci dividemmo i compiti: mio marito andò a Montalcino a prendere il vino, mia nipote ed io a Monterotondo a procurarci una botte "avvinata". La provammo su parquet del salone di casa, versando su di essa acqua bollente. Fortunatamente era sana, non perdeva, altrimenti!?

L'appuntamento era nella cantina: versammo nella nuova botte i 300 litri di Rosso di Montalcino appena acquistati e rimanemmo in attesa del giorno fatidico dell'assaggio.

Quel giorno arrivò: mio padre, come sempre, aprì la cannella della botte, riempì il bicchiere e osservò con cura colore e trasparenza. Quindi annusò il vino, lentamente lo assaggiò, e infine, dopo qualche lunghissimo istante, rivolto a mio marito disse “Buono! Bravo!”.

Tirammo tutti un sospiro di sollievo, ma soprattutto per mio marito quel “Bravo!” aveva un particolare significato, perché quando si era messa a bollire l’uva, all’inizio di tutta la vicenda, l’ordine costituito era stato già turbato dal momento che una piccola parte di uva era stata messa a fermentare secondo il metodo tirolese, cioè senza bucce e graspi. Sotto gli occhi critici e un po’ contrariati di mio padre, che poco amava le innovazioni, la botte con il “misero solo succo di uva”, tardò assai l’inizio della fermentazione, tanto che mio marito disperato iniziò a buttarvi dentro lieviti naturali finché il miracolo avvenne. Mio padre comunque rimaneva scettico e lo rimase anche di fronte al risultato che fu un vino rosato, molto vivace, una specie di Pinot Grigio, assai gradevole, ma troppo lieve, che noi chiamammo familiarmente “Bertinot”.

Con questo precedente, un altro errore, dunque, sarebbe stato fatale.

(A titolo di pura cronaca la fermentazione tirolese avviene più lentamente semplicemente perché i microrganismi che la favoriscono sono contenuti proprio nella buccia dell’uva).

Si giunse così alla vendemmia successiva, e tutti eravamo di nuovo pronti a partire per l’indagine di mercato che ci avrebbe portati a individuare una buona uva per un buon vino, e con affetto e orgoglio cercavamo consigli da mio padre. Tutto l’entusiasmo impegnato in approfondite ricerche, però, si sparse davanti alla giusta e sacrosanta osservazione di mio padre: “Ma se il vino dello scorso anno era tanto buono, perché non riprendere l’uva dallo stesso contadino!”

E fu così che, pur continuando a fare un po’ di vino in famiglia, si consolidò la frequentazione e soprattutto l’amicizia con l’Azienda Agricola di Casanova de’ Neri!

Tommaso Binga

LA DIETA

DIETA mesi otto Kg 68

Primo giorno

SEI OTTO

tolgo l’olio ed il biscotto

Sei OTTO Sei OTTO

Sei OTTO Sei OTTO

SEI SETTE Sei SETTE

tolgo il pane quello a fette

Sei SETTE Sei SETTE

SEI SEI Sei SEI

tolgo i sughi ed i purei

Sei SEI Sei SEI

SEI CINQUE Sei CINQUE

già mi sento meno pingue

Sei CINQUE Sei CINQUE

SEI QUATTRO Sei QUATTRO

mi degusto solo un piatto

Sei QUATTRO Sei QUATTRO

Mi riduco a mezzo piatto

Sei QUATTRO Sei QUATTRO

Sei QUATTRO Sei QUATTRO

Sei QUATTRO Sei QUATTRO

SEI TRE Sei TRE

stamattina solo un thé

Sei TRE Sei TRE

SEI DUE Sei DUE

mangerei perfino un bue

Sei DUE Sei DUE

SEI UNO Sei UNO

Sei UNO Sei UNO

SEI ZERO Sei ZERO

mi par d’essere com’ero

Sei ZERO Sei ZERO

CINQUE NOVE Cinque NOVE

nella bocca nulla piove

Cinque NOVE Cinque NOVE

CINQUE OTTO Cinque OTTO
 mangio solo riso cotto
 Cinque OTTO Cinque OTTO
 CINQUE SETTE Cinque SETTE
 Cinque SETTE Cinque SETTE
 Cinque OTTO Cinque SETTE
 Cinque OTTO Cinque NOVE
 Cinque NOVE Cinque OTTO
 CINQUE NOVE Cinque NOVE
 Cinque NOVE Cinque NOVE
 SEI ZERO Sei ZERO
 Sei ZERO Sei ZERO
 SEI UNO Sei UNO
 SEI DUE Sei DUE
 SEI TRE Sei TRE
 mangio il riso ed un bigné
 Sei TRE Sei TRE
 SEI QUATTRO Sei QUATTRO
 ora mi raddoppio il piatto
 Sei QUATTRO Sei QUATTRO
 SEI CINQUE Sei CINQUE
 SEI SEI Sei SEI
 SEI SETTE Sei SETTE
 SEI OTTO Sei OTTO
 getto al cesso il riso cotto
 Sei OTTO Sei OTTO
 mangio il burro e lo stracotto
 Sei OTTO Sei OTTO
 e mi mangio anche un biscotto
 Sei OTTO Sei OTTO
 Sei OTTO Sei OTTO

 DIETA mesi OTTO
 da... Kg 68 a... Kg 68
 Sei OTTO Sei OTTO
 Sei OTTO Sei OTTO

Maria Teresa Bonadonna Russo

OSTERIA DEI TRE RE

Per Giulia e Tiziana un'altra piccolissima Storia

Secondo Alessandro Rufini, il proprietario dell'osteria aperta al n.7 di piazza Rusticucci avrebbe inalberato l'insegna dei Tre Re "all'oggetto di nobilitarla e attirarvi più avventori"; e forse ha ragione, perché quell'insegna era presente a Borgo da almeno tre secoli. La aveva inaugurato nei pressi del Camposanto Teutonico agli inizi del secolo XVI un maestro Pietro de Ripa "laicus mediolanensis", che in quella zona così lontana dal traffico cittadino vi accoglieva qualche "homo di campagna" di passaggio e qualche pellegrino isolato, come quello Stefano chierico che andò a morirvi nel 1517; ed era stata perpetuata dall'esercizio esistente alla seconda metà del secolo successivo a Borgo Nuovo, non è chiaro se per mantenere vivo il ricordo del locale antico, ancora certamente attivo fino a una ventina d'anni prima, o per affiancarsi ad esso con intenti analoghi a quelli del suo tardo epigono ottocentesco ricordato da Alessandro Rufini.

A differenza dei suoi due omonimi, l'esercizio di Borgo Nuovo, troppo modesto per essere registrato, anche come semplice riferimento topografico, nei carteggi e nelle relazioni di viaggio dei forestieri di qualità che pure circolavano numerosi nel rione, non avrebbe lasciato traccia alcuna di sé, se il suo ricordo non fosse stato raccolto dai birri di mons. Governatore, cui nulla sfuggiva dei rapporti spesso turbolenti che scandivano la vita del buon popolo romano: e in ognuno dei loro verbali si può cogliere a ben guardare qualche utile spunto di conoscenza di quella vita, e delle attività che la animavano. Così la memoria di questa altrimenti sconosciuta osteria dei Tre Re a Borgo Nuovo sopravvive soltanto nella denuncia contro il suo proprietario, sporta il 14 marzo 1669 da tal Giuseppe di Matteo Giberti da Parma, un avventore che qualificandosi come "servitore habitante in camera locanda" ovvero "servitore di piazza", di quelli che gli stranieri ingaggiavano per il tempo del loro soggiorno in città, definisce esattamente il livello del locale, confermato peraltro anche dalla modestia dei cibi che consumò, e dalla causa scatenante la lite che ne seguì. Parve infatti a Giuseppe che nei 12 baiocchi

e un quattrino richiesti per due pagnotte bianche, un pezzo di merluzzo e due fogliette di vino venisse calcolato un baiocco di troppo, e lo pretese sul resto dei due carlini sborsati per saldare il conto; ma alla sua minaccia di ricorrere a "mons. Castalli", cioè al severissimo Governatore di Roma mons. Gastalli, venne buttato fuori dal locale "a pugni nella parte del posteriore", e finì in mezzo alla strada insieme al cappello, volato fuori con lui.

I birri presero diligente nota del reclamo, ma "mons. Castalli", o meglio i suoi Bargelli e i suoi giudici, non ordinarono alcuna indagine: per una zuffa da un baiocco, non ne valeva proprio la pena.



Amadasale-Si Leuka
tegliz in peccetturea
pesature di scaupi (prawn crackers)

Margherita Breccia Fratadocchi

ZUCCHERO, RUM E...CUCINA ESOTICA!

Sempre curiosando tra le carte manoscritte possedute dalla Biblioteca Nazionale di Roma è possibile imbattersi in un'accurata "Descrizione della pianta dello zucchero e della sua manifattura", testo manoscritto da destinarsi probabilmente alla stampa.

Il manoscritto, con segnatura Vitt. Em. 1286, riporta non solo una dettagliata descrizione della pianta, ma anche dei modi di fabbricazione dello zucchero e di ciò che se ne può derivare.

L'Autore, non indicato né identificato, inizia il suo trattato descrivendo così la canna da zucchero: "Questa pianta getta un lungo stelo che noi diciamo canna, piena di nodi lontani l'uno dall'altro di due o quattro pollici alta circa sei piedi, non comprese le foglie e i rampolli che partono dalla sua sommità e vi si alzano sopra all'altezza di due piedi. Si sono vedute delle canne di zucchero lunghe 24 piedi e che pesavano libbre 24 ma questa è una cosa straordinaria e prova meno la bontà dello zucchero che racchiudevano che la qualità acquatica del terreno. La grossezza ordinaria della canna è d'un pollice. Il suo colore quando è maturo vira al giallo, quello delle sue foglie è un verde di prato. E' coperto d'una cubicola o scorza...e il di dentro è una sostanza bianca e spugnosa della quale si può succhiare o masticare una quantità senza provarne incomodo. Non vi è una cosa più graziosa di questo sugo quando la pianta è matura: anzi è nutritivo e molto sano, quando se ne usi con moderazione. Ecco la maniera di mangiarlo. Dopo averne levata tutta la scorza si mette nella bocca il midollo e la pasta spugnosa e se ne tira l'umore con maggiore facilità, che non si tira il miele dalla sua cera e la dolcezza di questo sugo è tanto maggiore della dolcezza del miele quanto la mela renetta è superiore in bontà alla mela selvatica. Egli non è indigesto e di tutti i sughi dolci è il più puro e il più dolce, che s'abbia. S'accosta molto alla mela ma a un poco più grasso. E' giallo quando la canna è in maturità, senza sapore né odore, che disgusti e non lascia nella bocca alcuna amarezza. Di questo sugo si fa lo zucchero, il Rum e i siroppi." L'Autore conclude il suo trattato con i metodi di fabbricazione del Rum: "Con la schiuma del zucchero e le feccie si fabbrica il Rum. Per questo effetto si mescolano in un recipiente una parte di mela-

pes (melappio? o feccie? n.d.r.) con quattro parti d'acqua. Si muove il tutto due volte in ventiquattrore con un mestolone di rame, di lì a 10 giorni si pone il tutto in un lambicco ben netto che si distilla.”

Zucchero e rum? Cosa può venirme fuori se si mettono questi due elementi insieme? Per esempio la... “bomba americana”!

Non è una nuova ricetta da grande e moderna catena di ristoratori, bensì una ricetta così intitolata e trovata in un ben più modesto quadernetto manoscritto di inizio XX secolo, appartenuto alla mia nonna.

In che cosa consiste la “bomba americana”? Avventuriamoci con attenzione....:

“Si rompono 10 tuorli d'uovo, e ci si uniscono due chiare, si mettono 10 cucchiaini scarsi di zucchero, due bicchieri d'acqua (piccoli), il tutto si batte bene dentro ad una casseruola indi si mette al fuoco e si mescola sempre, quando si vede che in fondo alla casseruola comincia a condensarsi, si versa subito in un vaso grande e con la conocchia (!) si batte sempre fino a tanto che non è densa; poi si mettono 8 fogli di colla di pesce e si versa a poco a poco, poi 4 soldi di Rum e 4 di Alchermes e si versa piano piano, si mette nello stampo e si manda in grotta (! l'attuale freezer? n.d.r.). Questo si farà il giorno innanzi e si caverà nel momento di servirlo”, facendo attenzione che non esploda..., grazie al rum, allo zucchero e ai 10 tuorli d'uovo!

Resta un ultimo dubbio: come arrivò questa ricetta “esotica” in un tranquillo agricolo paesino delle Marche all'inizio del XX secolo?

Gustavo Buratti

J'AGNOLÒT

Un piatto piemontese famoso, d'obbligo nell'arcicena della notte di San Silvestro, sono *j'agnolòt*, dei quali l'abate Casimiro Zalli, nel suo prezioso dizionario quadrilingue (*piemontèis, italian, latin e fransèis*), Carmagnòla: Barbié 1815, 3 voll, dà le seguenti definizioni: “Mangiare fatto di pasta, ripieno di carne, che si cuoce in brodo. Agnellotto. - *Edulium in jure decotum caseoque adpersum, ex trita carne, subacta farina foliis involuta, confectum* - Potage fait de viande battue et enveloppée dans la pâte. Nel dialetto degli israeliti: *Pansaròt*.” L'etimologia della parola è dubbia; personalmente non credo abbia a che vedere con l'agnello, ma piuttosto derivi da *anellotto*, accrescitivo di *anello*.

Oggi, come le paste in genere, è ormai un prodotto industriale; ma una volta era una creazione del tutto casalinga, volta a sfruttare al meglio gli avanzi di uno di quei pranzi festosi e rari che, secondo i dettami della parsimonia contadina, occorreva recuperare in toto.

Vale la pena di salvare la memoria della ricetta antica, come la troviamo nel rarissimo almanacco *Parnas piemontèis për l'ann 1834*:

A j'é squasi

përtut sta bela usansa

'd fë an sl'indoman 'd quàich disné

na mnestra ch'l'é pi bon-a 'd na pitansa.

Presto Margrita as buta a ciapulé

quàich bon bocon che a pen-a s'é tocasse

e lò l'é fàit ant doe minute o tre.

E se un capon o un ròst a s'é antamnasse

o quàich còs àut 'd pi bon, as buta 'dcò

fuss bin dë stomi 'd grive, o pur 'd bëcasse,

s'a-i fuss peui 'dcò d'avans ëd fricandò

quàich tòch 'd salam o pur 'd luganighin

butejlo pur ch'a perd mai nen dël sò.

Ma lòn che peui pi 'd tut as jë dis bin

ansi l'é necessari an costa supa

pi 'd lò cha sio ij garòfo ant ij bodin,

*a l'é un bel tòch 'd col grass ch'as ciama 'd pupa,
 lolì a-j dà un cert qual umid, un lechèt
 ch'a rend la còsa anora pi galupa.
 Ciapulà tut lolì zichin-zichet,
 ras-cià la ciapulòira e 'l ciapulò
 as campà 'l ciapulum ant un grilèt
 e peui con un cuciar o un pcit toiror
 prima butandje j'eu an proporsion
 as mès-cia bin bin bin con pòch 'd fior;
 i peule 'dcò buteje un tòch 'd giambon
 con dontré spessie fin-e e un pòch 'd canela
 pèrtant che sto pastiss a resta bon.*

Traduzione: "C'è quasi ovunque questa bella usanza / di fare, all'indomani di qualche pranzo / una minestra che è migliore di una pietanza. Presto Margherita si pone a tritare / qualche buon boccone appena assaggiato / e fa ciò in due o tre minuti. E se un cappone od un arrosto è stato intaccato / o alcunché di più buono, / lo si mette pure / fosse magari stomaco di tordi, oppur di beccacce / se ci fosse poi un avanzo di spezzatino / qualche pezzo di salame oppur di cotechino / aggiungetelo pure che nulla perde del suo. / Ma ciò che più di tutto gli sta bene / anzi, è necessario in questa zuppa, / più di quanto lo siano i chiodi di garofano nei sanguinacci, / è un bel pezzo di quel grasso che si dice trippa di manzo, /ciò gli conferisce un certo qual umido, un non so che / che rende la cosa ancor più ghiotta. Tritato tutto ciò velocemente, / raschiati il tagliere e la mezzaluna / si butta il tritato in una zuppiera / e poi con un cucchiaino o con un piccolo mestolo / prima aggiungendo le uova in proporzione / si mescola proprio ben bene con un po' di panna; / potete anche mettervi un po' di prosciutto / con due o tre spezie e un po' di cannella / così che questo pasticcio resti buono." L'autore è un non meglio identificato F.C. cui va la nostra riconoscenza per averci tramandato la ricetta d.o.c. di questo complesso "primo" subalpino.

Francesca Romana Campoli

VOI CHE PEL MONDO GITE ERRANDO, VAGHI...

Chi ha visitato a Bomarzo il Sacro Bosco con il suo popolo di pietra annidato nella valle sotto il Palazzo Orsini, si è stupito leggendo questo e altri versi incisi qua e là su architravi e cartigli, attorno alle fauci di un mascherone e sul piedistallo di quell'emblema dell'enigma che è la Sfinge.

Sono la voce del signore del luogo, quell'Orsini che dall'avo Pierfrancesco - detto Vicino - ripeteva nome e appellativo; dopo aver guerreggiato nelle Fiandre e in Germania, dopo il sanguinoso massacro di Montefortino, intorno alla metà del '500 si era ritirato nel suo ducato di Bomarzo, approfondendo la sua cultura di umanista nella creazione di un dominio incantato, che egli chiamava 'Sacro Bosco'.

Ho visitato il bosco più volte, d'inverno, quando gli alberi spogli rabbriviscono, e mi scopro ad avanzare in punta di piedi sulle foglie per non svegliare la mostruosa stirpe dormiente sotto una muschiosa coltre; d'estate, con il rigoglio della vegetazione, trionfante allora nella studiata alternanza di macchie e di radure, quando le statue e le fontane, rideste, cambiano pelle nel gioco tremolo della luce e dell'ombra e vivono di fittizi respiri.

Conosco il bosco e quel che - dalla sua 'riscoperta' negli anni '50 - si è scritto per spiegarne i simboli molteplici e contraddittori. Ora è tempo che, rinunciando a penetrare il disegno dell'Orsini e godendo della sua follia senza cercarne il metodo, io m'incammini come svagato viandante; allora ogni creatura parlerà con la sua vera voce.

Così, dimentica di ogni lettura, dopo l'ingresso dirigo i passi a sinistra, sotto i vuoti sguardi di *Erme* boscherecce; in fondo al viale inaspettato emerge dall'ombra di neri lecci un orrido *Gorgoneion*. Il mostro spalanca l'enorme bocca dentata e agghiaccia il visitatore col memento della casualità del mondo, inalberato sulla colossale testa in instabile equilibrio; la sorte dell'uomo - fosse pure il potente Orsini - è in bilico sull'abisso, schiava del caos.

Non mi avventuro al di là di quel mostro apotropaico, ma, ripercorso il viale, per gradini scavati nel masso scendo verso il fondo della valle, dove il rivo scroscia saltando e l'ombra è più fitta.

Sorto improvviso a un gomito della rampa, quasi mi sbarra il passo il *Colosso* squartatore, immane 'boxeur' dalla testa pensosa che con l'atto omicida contraddice la luce dello sguardo, quasi indotto al delitto da una volontà invincibile. Al di là delle proposte letture - lotta di Giganti o eco di romanzi cavallereschi, Tifone o Orlando - il 'fier gigante', scherzosamente paragonato al Colosso di Rodi, anche per l'adamitica nudità, mi fa pensare al delitto di Caino, condanna della dolente umanità.

Ma un conforto è dato agli spiriti eletti, il dono prezioso della Poesia, che il letterato Orsini certo volle esaltare nel gruppo della *Fonte Ippocrene* e del *Pegaso*. Scalpita l'alato destriero presso un'ansa del rivo, piccolissimo rispetto a una gigantesca *Testuggine*. Metamorfosi della ninfa Chelone e simbolo del 'Silenzio' presso gli Elleni, l'enorme animale, infrangendo ogni rapporto di scala, sopporta un'esile *Fama*, aerea e volubile come le umane glorie.

Caro alle Muse è quel tratto del bosco, il più profondo, lambito dal rivo fragoroso per vortici d'acqua, e posto sotto lo sguardo benevolo delle *Grazie*: le amabili compagne di Venere, dispensatrici di quanto vi è di buono e bello, si allacciano languide presso il *Ninfeo*, riparato recesso propizio alla contemplazione e alle fantasie di Eros.

L'ANTRO LA FONTE... / ...D'OGNI OSCURO PENSIER.... si legge ancora sulla corrosa parete... così sulle gioie d'amore si allunga l'ombra dell'ignoto. Allora le parole oscure, il mormorio del rivo e il canto della selva - cui faceva eco un tempo la voce acquorea della grande *Dea sul Grifo* - subito mi traggono nel cerchio magico di un antro delle sorti, luogo profetico che fonde la selva oracolare di Dodona, i misteri di Iside e i poteri di *Giove Ammone*, incombente dall'alto, minaccioso per lunate corna.

Sotto quelle oscure volte si può sostare e, in una fittizia notte, chiamare il sonno e i sogni, che dalle tenebre volano quali uccelli dalle nere ali, recando oroscopi, kabale, frustuli enigmatici del destino...

Dopo un piccolo *Teatro* all'aperto, omaggio al gusto delle corti, mi affretto attratta da un incredibile edificio, la *Casetta pendente*: radicata su un piano di roccia fortemente inclinato verso il terrazzamento a monte, conchiude col suo corpo armonioso ma sbilenco la piazza del *Teatro* e la collega con un piccolo ponte a un livello più alto del bosco. Ivi uno scenario nuovo stupisce per la regalità dell'impianto, una *Platea* delimitata da grandi *Kanthari* di pietra; nel fondo un maestoso *Dio flu-*

viale domina con serena autorità quell'isola felice. Tutto è armonia in quell'olimpica regione, e muta corresponsione d'amorosi sensi fra il signore dei fiumi e la grande *Dea madre* che si erge fra gli alberi, magnifica piramide, il volto adamantino appena animato da un sovrumano sorriso, indifferente al brulichio di piccoli esseri, tritoni, anguipedi geni alati che si affannano intorno alle sue membra monumentali. Vinto da tanta armonia uno squamoso abitante degli abissi - cetaceo o delfino che sia - solleva l'enorme testa, come rapito dalla musica di un invisibile Arione.

Ma volgendomi a destra, d'incanto la classica quiete svanisce e orribili strida, squilla guerresche e l'alito gelido dell'Ade giungono dalla plaga del bosco che, a ragione o a torto, tutto lo denomina, nella vulgata, quale 'Parco dei Mostri'.

Un orrido *Dragone*, ali falcate e corpo corazzato di armadillo, dispensa morte alle fiere, e lutto agli umani porta la guerra coi suoi ingegnosi tormenti, tutto guastando, financo l'indole magnanima del nobile elefante che soffoca con la sua stretta un guerriero. E tutti l'*Orco* aspetta, uomini e fiere, e gli Dei stessi, ostaggio di mortali tenebre.

Ma, poco lungi, l'*Ariete* dal vello d'oro pascola ignaro e un sedile 'all'etrusca' invita al sogno il viandante ...VOI CHE PEL MONDO GITE ERRANDO, VAGHI...

Salita una nuova rampa scopro un'altra platea solatia, cinta da grandi *Pigne* e *Ghiande*, quasi un viale di muti cenotaffi: *Cerbera*, il cane infernale, eternamente veglia sull'infelice *Proserpina* e le ricorda che nemmeno una dea sfugge al destino. Emerge dalla terra con tutto il busto la figlia di Cerere, le braccia abbandonate qual funebre segnacolo e porta sul corpo dimezzato il segno della sua pena, spartire l'eternità fra le verdi praterie dell'Etna e il tetro regno di Plutone. Rassegnata a restare chiusa nelle viscere della terra con metà del corpo - come Giove lo scultore ha fissato la sua condanna nella roccia - la dea guata fisso davanti a sé. Dal fondo di quel triste recinto orribili creature le parlano del suo esilio sotterraneo, rammentandole, con la loro ibrida umanità, la sua esistenza dimezzata: a destra *Echidna*, la femmina serpente, divarica oscenamente la bifida coda, rimirando orgogliosa i *Leoni*; a sinistra una *Arpia*, raccapricciante fanciulla dalle ali palmate di pipistrello e coda squamosa di pesce, oscilla fra il cielo e l'abisso. Due *Orsi* con lo stemma e la rosa Ursina fan da sentinelle all'orribile consesso e esaltano la

gloria della famiglia.

Dagli anni centrali del '500, fino alla morte, il duca guardò incarnarsi nella valle, oltre il giardino all'italiana e il rio, le favolose creature del mito; albergate quali prigionie nei massi sparsi nel bosco, il suo volere e l'opera di un artefice geniale (si son fatti i nomi dell'Ammannati, del Bandinelli...) le liberavano dal loro bozzolo, in una sorta di maieutica scultorea. Così rinati quegli esseri stupefacenti entrarono nella vita del cortese signore, avvamparono alla luce delle torce nelle feste notturne, vibrarono al suono di amorose canzoni, superbi dello sconcerto suscitato fra gli ospiti del duca.

Un giorno videro sorgere, al culmine del pendio, un classico *Tempietto*, omaggio dell'Orsini alla morta sposa, Giulia Farnese.

Quali aeree grottesche discese dalle volte dipinte, le sirene anguicaudate, le fiere, gli animali della foresta e gli dei del mito - cresciuti a dismisura e radicati sotto le volte arboree - per accumulo di 'emblemi', ognuno corollario del precedente e padre del successivo che gli fa eco con allusiva rispondenza, disegnano nel bosco una monumentale, perfetta impresa, un intreccio ermetico di simboli che, come un peregrino geroglifico, vela e disvela il pensiero segreto del duca, "non tanto chiaro c'ogni plebeo l'intenda".

Allora l'intero percorso fino al luminoso vertice del *Tempietto*, bustrofedico andirivieni che si snoda fra rampe e platee, nel tracciato del bue che ara, allude alla quotidiana fatica del vivere, oscillante fra piacere e dolore, e insieme ne indica la dimensione morale, l'ascesi, attraverso l'opposizione fra esaltazione e angoscia, armonia e contrasto, bene e male. Il bosco - 'sacro' dominio di arcaiche, temibili forze della natura per l'umanista cultore dei classici - era pur sempre un luogo di delizie per il gentiluomo Orsini e la sua eletta corte, vaga di novità; così sull'impianto rinascimentale, sul neoclassicismo tardocinquecentesco dei carnali nudi femminili, si innesta una vena di manierismo barocco, nella ricerca insistita dell'effetto, nella frenesia del meraviglioso che rievoca i romanzi cavallereschi e quasi prelude ai "mostri leggiadri" del Marino. Il bosco sacro, vera selva incantata madre di mille meraviglie, nata per rinverdire a ogni piè sospinto con sempre nuovi cangiamenti un diletto velato dalla melanconia del vivere, esiste SOL PER SFOGARE IL CORE...

* * *

Se, dopo il *tour* nel sacro bosco, l'ospite non stramazza "colpito dal

pittresco", cosa gli sarà stato ammannito a pranzo? Forse, sprezzando quali piatti da grossolano Trimalcione le complicatissime preparazioni apiciane, riscoperte e rielaborate dai cuochi palatini, lo stravagante Orsini avrebbe apprezzato una gloria tardottocentesca della cucina francese, la *Tarte Tatin*. La torta di mele caramellate, nata per caso e servita 'a rovescio', specie nelle varianti *nouvelle cuisine* - che profumano di intriganti spezie, di cinnamomo, pizzicano di peperoncino e pepe di Cayenna, sostituiscono alle mele i fichi, la papaja e addirittura il formaggio - avrebbe certo conquistato il creativo duca, quale vero emblema di 'gianismo' gastronomico.



CAFFÈ O VODKA?

Sono uno scrittore essenzialmente orizzontale.

Penso meglio quando sono sdraiato con una sigaretta fra le labbra e una tazza di caffè a portata di mano.

La tazza di caffè può anche essere cambiata con un bicchiere di vodka, non bisogna essere fanatici.



Ghena
preparazione e pelatura
della cassava

“IL BRONZO È LO SPECCHIO DEL VOLTO, L'ECCES- SIVO CIBO E IL VINO RISPECCHIANO LA MENTE”

Esse oportet ut vivas, non vivere ut edas: consiglio valido per ogni individuo e per ogni tempo. Infatti, il saggio Socrate nella sua bella lingua con tale motto ammaestrava il prossimo, ma questa espressione è attestata in tutte le lingue europee come giustamente osserva l'Arthaber, anche se il Bismark, il “cancelliere di ferro” l'ha mutata mettendo in evidenza il dovere di lavorare sempre e comunque: “Non si lavora per vivere, ma si vive per lavorare”.

Il mangiare nei vari parametri può essere anche nocivo e addirittura letale per il fruitore, se è vero, come scrive il poeta cinquecentesco Marcello Palingenio Stellato nello *Zodiacus vitae*: *Saeva quidem plures leto gula* (A prematura morte ne ha più mandati la gola tremenda che la spada). Il cibo eccessivo – ammonisce una massima greca – menoma anche la sensibilità, e il detto popolare la riconferma “La pancia zeppa fa la capoccia vòta”.

Il cibo, inoltre, si presta a commenti di carattere etico-sociali, come Orazio nella II satira: “Uno stomaco raramente digiuno disprezza i cibi volgari” (*Ieiunus raro stomachus vulgaria temnit*), mentre Cicerone nelle *Tusculanae* fa sua la gnome socratica “La fame è il condimento del cibo” (*Cibi condimentum esse famem*).

Gli antichi Greci, esaltarono il “parco mangiare” accompagnato da un bere talvolta eccessivo come scrivono alcuni loro poeti fra i quali vorrei citare Teognide che esorta a bere il vino del Taigeto che placa gli affanni e rende leggeri, anche se si degusta al sorgere della stella della Canicola. Archiloco beve appoggiato alla lancia che usa come guerriero mercenario; gli fa eco Alceo che incita Melanippo a bere e ad inebriarsi finché non giunga alla barca di Caronte l'infernale “nocchier de la livida palude”. Il vino è il rimedio ai mali e, pure se piove o se domina il freddo, occorre aggiungere il fuoco del vino... Tuttavia, Alceo pensa alla “giusta misura” del bere, e mesce una misura di vino con due di acqua.

Questo trattamento enologico era anche usato dagli antichi Romani che

nei banchetti bevevano vino caldo mescolato con acqua e servito da uno schiavo (doverosamente bello e affascinante) con un ramaio che veniva affondato nel "cratere" contenente la miscela. Solo durante le libagioni dei rituali si doveva bere vino puro.

A proposito degli schiavi-camerieri ricordiamo che quelli belli adatti al gusto dei commensali dell'altra sponda servivano le *ferculae*, le portate, mentre quelli brutti e coperti per l'occasione da stracci avevano l'incombenza (veri operatori ecologici alias scopini) di raccogliere gli avanzi dei pasti sotto il piccolo tavolo (*mensa*) o ai piedi dei letti tricliniari. Inoltre, lo schiavo, che ogni ricco commensale recava con sé, aveva l'ingrato compito di raccogliere in apposito piatto (*lanx*) quanto lo stomaco del padrone... non riusciva più a contenere. E' vero che si usava anche la salvietta (*mappa*) che ognuno si portava, ma evidentemente non era sufficiente per quell'uso; però poteva servire a portarsi via parte del cibo offerto dall'anfitrione.

Alcuni poeti latini rimpiangono i tempi dei loro antenati (i prischi latini) agricoltori o pastori che ritraevano un povero sostentamento dai campi: la polta, (*puls*) farina di farro cotta in acqua e sale arricchita con fave, lenticchie, cavoli e cipolle. Godevano quando riuscivano a concedersi una focaccia (*offa*) per farne un'offerta agli dei. Il condimento del cavolo con olio era un privilegio del contadino "ricco" perché l'olio era assai caro anche ai tempi di Catone. I funghi (*boleti*) si mettevano sulla modesta tavola insieme a legumi e ortaggi; quei funghi delizia dell'imperatore Claudio che ne mangiò avidamente una porzione accortamente avvelenata dalla moglie Agrippina, desiderosa di assicurare il posto di imperatore al figlio Nerone.

Il pesce era raro nei primi tempi come pure le carni ovine e suine se si fa eccezione degli animali da cortile. Il tutto servito in vasellame di coccio per la povera gente; mentre nei grandi banchetti dell'età imperiale piatti e vasi erano d'argento, le coppe di cristallo sottile, di oro, di murra (una pietra opaca costosissima che aumentava la fragranza del vino).

Per provvedere gli esperti e ben pagati cuochi degli elementi necessari, i ricchi ricorrevano ai grandi allevamenti di pesci, di selvaggina, di uccelli, di polli; comperavano lepri ingrassate, ghiari ed ostriche. Anche le oche venivano ingrassate ed erano frequenti tra le portate, sicché nella cena (pranzo) di Trimalcione, descritto in tutti i particolari da Petronio, dominò la portata di oca ingrassata con contorno di pesci, uccelli e carne di maiali.

Gli antichi Romani, mentre pranzavano, già pensavano come coltivare gli orti, allevare il bestiame che dalle stalle reclamava il foraggio; i Romani dell'età imperiale pranzavano dalle ore tredici fino a notte inoltrata, e tra il primo *prandium* consistente in antipasto (*gustatio* con uova, *mulsum* cioè vino e miele), e nella "cena" vero e proprio pranzo con decine di portate, dopo libagioni di devoto ossequio e di augurio ai Lari dèi tutelari della casa del padrone, passavano alla ripresa del banchetto *secundae mensae* ricche di cibi piccanti, durante le quali i commensali si inghirlandavano di fiori, si ungevano e brindavano, nel godere di letture eseguite da schiavi colti, di audizioni musicali, di danze lascive e dell'intervento di acrobati e buffoni. Questi ultimi in genere erano nani ed erano o si fingevano stolti per dare uno spettacolino comico agli invitati sazi. Marziale ci presenta un buffone con testa a punta e orecchie mosse come quelle degli asini.

Alla fine del secondo pranzo si continuava a bere degustando funghi cotti col miele, poltiglia di mele, anguille marinate. Mancavano il caffè, il the e i liquori

Talvolta nel pavimento della stanza da pranzo (*triclinium*) vi era un mosaico raffigurante un allegro scheletro che invitata a divertirsi senza pensare alla triste fine dell'uomo; uno scheletro originale è quello seduto a terra sopra la terribile scritta in greco "*gnothi sautòn*" (conosci te stesso).

In effetti, quando Roma si estese in tutta l'Italia, in Europa e in Asia, gli stessi generali (consoli o pretori) tornando nell'Urbe, dopo il consueto trionfo, dedicavano il loro tempo a splendidi banchetti per amici e "giornalisti" per informare delle proprie gesta e dimostrare la potenza economica acquisita spesso con gravose tasse a carico dei popoli vinti. Così faceva Lucullo che ancor oggi ricordiamo per i pranzi che da lui han preso nome per tutti i tempi. E che dire dei banchetti offerti da Eliogabalo e da Caracalla? Quest'ultimo divenne tristemente famoso per una strage di commensali ai quali propinò una minestra a base di fagioli d'oro che inghiottiti di mala voglia dai poveretti, ne causarono la morte fra atroci dolori. Guai a chi avesse rifiutato quell'originale piatto del pazzo imperatore! Guai a chi per rispetto li mangiò!

Tuttavia, anche in quei tempi "luculliani" c'era chi soffriva la fame, vi erano centinaia di poveretti che si recavano a casa del "*dominus*" per ossequiarlo e per riempire le *sportulae* con gli avanzi della cena del giorno preecedente. Erano i cosiddetti *clientes*, fra i quali il povero

Marziale. C'era anche chi andava a letto senza cena e si dimenava per i languori dello stomaco vuoto, "*l'incenatus qui non dormit*". E allora il poeta povero pensava "il bronzo è lo specchio del volto, il cibo della mente, perché si sa che "*sapientiam vino obumbrat*"; e può succedere all'ingordo che il volto divenga "ippocratico" cioè con segni di organi malati.

Sta di fatto che i Romani, quando erano parchi nel cibo seppero realizzare grandi conquiste, ma allorché la corruzione e l'avidità dominarono nei loro cuori nell'età dell'impero, si fece fatica a conservare le vecchie conquiste e tra lo sfarzo delle corti e la vita lussuosa e lussuriosa il tempo segnò il decadimento dell'Urbs che nonostante tutto detiene ancora il nome di "*Aeterna*".



Secota ~ Etiopia

*Preposto con giara
a spella di
acqua potabile
per uso cucina*

Rosolino Chillemi

OMAGGIO A DUE POETI

Con Mario dell'Arco c'incontrammo una sola volta nell'ottobre del 1990, quando andai a trovarlo nella casa di Genzano.

Amici da una decina d'anni, attraverso un'affettuosa cara corrispondenza che ci legava frequentemente, aderii finalmente ai suoi ripetuti inviti e passai con lui un paio d'ore di intimo franco colloquio.

Fu in quella occasione che mi donò due cartoline inedite di E. A. Mario (Gioviano Gaeta, 1884-1961), il celebre poeta napoletano autore di tanti versi e della famosa *Canzone del Piave*, scrittegli con la traduzione napoletana di due poesie romanesche dello stesso dell'Arco.

Le ho già pubblicate anni addietro su "Capys", ricordando appunto Mario appena scomparso, ma essendo poco conosciute penso che possano piacere per questa celebrazione centenaria che, onorando il poeta di Roma onora un altro poeta dialettale, cui tanto deve la canzone italiana.

La prima e la successiva poesia fanno parte della raccolta di M. dell'Arco: *Tajja ch'è rosso!*, Migliaresi, Roma 1946. Le pubblico nel testo originale e quindi tradotte in napoletano:

Vetrina

Dentro, ar posto d'onore,
un presciutto colore der corallo;
intorno salametti e mortatelle
cor fiocco rosso e giallo
e in prima fila, co le vestarelle
bianche, le mozzarelle.

De fori, un pupo scarzo, ciuco ciuco,
co la mano che gira sur cristallo
come in cerca d'un buco.

Questa la traduzione di E.A.Mario:

Vetrina

Nchiuso dint' 'a vetrina

sta 'o bbene 'e Ddio: pare ca é de curallo
chillu presutto mmiezo a 'e murtadelle
cu 'o sciocco russo o giallo,
'e sacicciotte, e, bianche e tante belle,
ncartate 'e mmuzzarelle.
Nu scugnizzo sta llà desideruso:
ncoppa 'o cristallo - passa 'a mano quase
Cercanno nu pertuso...

L'altra cartolina reca la traduzione napoletana di *Fusajje*:

Lupine
Cammino chianu chiano
spuzzulianno: tengo
scuppato 'o cuoppo d' 'e lupine nmano.
Cinche lire aggiu spiso, e intanto, mentre
mangio e sti scorze 'e mmengo
p'a via, pare ca mengo nu tesoro
tutto 'e munete d'oro.

Ai lettori de "L'Apollo buongustaio", questa volta, il piacere di scoprire
e gustare non antichi sapori e ricette ma aggettivi e sostantivi di due vec-
chi indimenticati poeti dialettali.

Enzo Conte

LE SALSICCE CON LA PENITENZA

Don Liborio, parroco abbastanza convincente sotto quel suo nero cap-
pello "a canale" per via della larga tesa ricurva come una gronda, aveva
una inconsueta fretta quella sera. Attraversò la piazza del paese con
passo sostenuto e guardingo al tempo stesso, diretto verso la chiesa. Si
voltò solo per un attimo, traendo tranquillità nel constatare che nessuno
lo avesse seguito, ed entrò nel tempio chiudendone dall' interno la gros-
sa porta. Non si diresse, come il solito, verso l'altare ma, evitando inten-
zionalmente di transitarvi innanzi, imboccò senza diversivi la sagrestia
e, da lì, la canonica verso gli angusti locali in cui viveva.

Andò subito in cucina e, solo allora, tirò fuori della capiente tasca della
sua tonaca tre salsicce appena appena avvizzite, legate tra loro. Non
indugiò nemmeno un attimo. Prese la padella, vi mise dentro un esile
filo d' olio riuscendo a farlo sgocciolare miracolisticamente da una bot-
tiglia che chiunque avrebbe detto vuota e, dopo averle bucate con una
forchetta, vi aggiunse le salsicce, facendole imbiondire al fuoco non
violento della fornacella. I gesti erano sicuri e denotavano sapienza. Al
momento giusto, versò nella padella un bicchiere di saporoso Guardiolo,
vino bianco della zona, dall' intenso color paglierino, sottraendolo da
una piccola damigiana, il cui contenuto era gelosamente riservato come
scorta, in quei tempi difficili, per celebrar messa nei giorni dell' ufficio.
Attese che il vinello evaporasse a dovere, poi schiacciò con le dita qual-
che pomodorino che fece cadere nella fumante padella, vi aggiunse un
po' di sale ed acqua e lasciò cuocere a dovere.

Concluse le operazioni di cottura, restando sempre taciturno, don
Liborio degustò le salsicce arricchite da quel sughetto squisito nella sua
essenzialità e tracannò un paio di bicchieri dell' invitante Guardiolo,
facendo calare ancor più il livello del vino in quel contenitore lodevol-
mente riservato ad occasioni d' uso più spirituali.

Solo allora, soddisfatto, si alzò dal tavolo e tornò in chiesa, si diresse
verso l' altare, chinò la testa innanzi al crocifisso che incombeva severa-
mente dall' alto ed implorò convintamente perdono e misericordia per
i suoi peccati.

Ed, in effetti, don Liborio aveva di che farsi perdonare.

Quella sera, si era intrattenuto più del solito a chiacchierare con il proprietario della piccola macelleria che dava sulla piazza della chiesa. Imbruniva presto in quella stagione ed il passaggio dal crepuscolo al buio era oltremodo repentino. Tra l'altro, occorreva affrontare e rispettare le regole dell'oscuramento che, in quei tempi grami di guerra, cadenzavano in giorni prefissati le sere del paese. Nel vano della macelleria, già catturato dalle incombenti tenebre, alle spalle del bancone, penzolavano da alcuni ganci i pochi pezzi di carne, macellata per come possibile, ma che era anche difficile riuscire a vendere per via della miseria diffusa che affliggeva i pochi abitanti rimasti in paese: una polanca già spennata, mezza lepre ed un breve filare di salsicce.

Il macellaio andò a prendere nel retrobottega la lampada ad acetilene per rischiarare un po' il suo negozio. Ma non ce ne fu bisogno dacché un non preventivato né preventivabile improvviso ritorno della luce elettrica fece luce su tutto.

Anche su quel gancio che, orfano di salsicce, dondolava nel vuoto in un riconquistato luccichio.

- Fiat lux!, biascicò don Liborio, guardando verso il cielo e confidando furbescamente nell'austerità del suo latino per veicolare su profili più alti ed austeri l'attenzione del macellaio.

- Et lux fuit!, chiosò per le rime il macellaio, guardando, più in basso rispetto al cielo, verso il gancio vuoto che serbava ancora un impercettibile dondolio accusatore.

Non furono pronunciate altre parole. Vi fu pacifico silenzio, generosa comprensione ed un lieve sorriso indulgente, a dispetto della flagranza del misfatto.

Tuttavia l'indulgenza non fu plenaria. Di lì a poco, l'accaduto deflagrò in mille schegge di maliziosa notizia, coinvolgendo in breve, nei chiacchierati rimbalzi, l'intero paese. Non sfociò, ad onor del vero, in una pubblica esecrazione, né vi furono giudizi di biasimo o di indegnità, né sentimenti di disprezzo. Di bocca in bocca, l'episodio si colorò piuttosto di insinuante sberleffo, di intricante cattiveria, un po' malignetta se si vuole, che, nei fatti, lucrò la sostanza di un processo sommario, con tanto di connessa sanzione nella repentina attribuzione del soprannome di Fiat lux! a carico di quel povero parroco indotto in tentazione dai digiuni coatti patiti giorno dopo giorno, marchio indelebilmente infamante che, da quella sera, gli restò appiccicato addosso per tutti gli anni a venire.

Se è giusto che nessuna malefatta, per delittuosa che possa essere stata, resti senza pena, tuttavia qualche volta può bastare anche un'appropriata penitenza, non necessariamente meno onerosa. Così dovette pensare anche don Liborio, mentre era inginocchiato, con recuperato fervore e con l'animo sinceramente angustiato del peccatore, innanzi al crocifisso. In quel paesino del Sannio, in cui eravamo sfollati, noi ragazzi non patimmo, dunque, alla pari del reverendo, solo le pene della fame quotidiana ed insaturabile -motivo, certamente non lieto, che accompagnò tutto quel tempo che ci sembrò senza fine- ma conoscemmo anche altre esperienze di vita che ci sbalordirono e ci entusiasmarono, nel bene e nel male, come è nell'ordine delle cose, segnando il tempo della nostra adolescenza e della nostra crescita.

Anche noi, così, senza nutrire alcun sentimento di pur agevole solidarietà verso quel prete, ci ritenemmo invece destinatari di una legittima licenza di sberleffo.

- Don Libò, don Libò... gridavamo vedendolo passare e, poi, non appena il parroco si voltava verso di noi, ripetevamo ossessivamente: fiattelù... fiattelù!, scappando subito via, per disperderci nell'intricato dedalo dei vicoletti.

Come titolari di una sorta di mandato esecutivo, fummo, appunto, impietosi piccoli boia chiamati ad eseguire, se non una condanna capitale, certamente una sorta di verdetto sommario, *vox populi* inappellabile, senza processo, senza diritto di difesa alcuna, senza possibile riabilitazione, nella presunta convinzione di operare in veste di esecutori di giustizia.

Eppure, non eravamo legittimati ad alcunché. Era, piuttosto, irrefrenabilmente vincente l'incoscienza ma percettibile voglia di sentirci, complice l'audacia che ci derivava dallo stare in gruppo, un po' più coraggiosi, più forti, forse anche un po' cattivi, senza esserlo in fondo, veicolati com'eravamo dall'istinto che voleva soltanto insegnarci a saltare oltre lo steccato della correttezza permanente e farci conquistare un po' di sregolatezza

- Don Libò, don Libò... fiattelù... fiattelù!

Avvertimmo, tuttavia, un confuso senso di colpa, di vero e proprio peccato reiteratamente consumato ed una conseguente voglia di emendarci. Ma prevalse la considerazione che l'unico confessore esistente sulla piazza era proprio don Liborio e percepimmo saggiamente la non convenienza di quel pur buon proposito.

Eravamo cresciuti.

AGOSTO... DOLCE FAR NIENTE

In una splendida giornata di sole agostano, approfittando di una delle mie sempre più rare visite a Napoli, e all'insegna del proverbio "di casa" "non fare domani quel che puoi fare oggi", sono stata sollecitata da mia madre ad aiutarla a mettere ordine tra le sue "scartoffie" familiari, una "pulizia" che riteneva indispensabile e improrogabile già da tempo.

Il gran caldo e quel desiderio di dolce far niente che mi pervade durante l'estate e che mi fa sentire "in ferie" anche quando sono in città mi facevano assumere un atteggiamento piuttosto recalcitrante nei confronti di quella pila di scatole e cartelle che ci attendevano nella se pur fresca ma buia cantina. Purtroppo non sono la sola "capatosta" della famiglia - come mi definisce mio marito quando anche io avverto l'urgenza di osservare il "famoso" proverbio - e ... , avrei dovuto immaginarlo, il senso del "dover fare" di mia madre, inculcatole dalla mia adorata nonna (di origine tedesche!) ebbe il sopravvento.

Dopo deboli e inutili proteste, squallidi tentativi di rinvio, e due tazzine di caffè, ci mettemmo, quindi, all'opera: lei soddisfatta di potersi liberare di bollette e cartacce inutili, io rassegnata a perdermi nella polvere. Man mano che procedevamo nel lavoro, riempiendo e allineando sacchetti su sacchetti di carte ormai inutili persino per il fisco..., e indulgiando, nello stesso tempo, in teneri ricordi per appunti, conti della spesa e note manoscritte dei miei nonni, zii e prozie varie che spuntavano come funghi, iniziai a sentirmi gratificata per aver aderito al desiderio di mia madre.

Ma il regalo più grande, e del tutto inatteso, arrivò quando alla decima scatola trovai un quadernetto rilegato in modo casereccio e che mostrava evidenti segni di un frequente utilizzo. Apertolo con curiosità, una selva di ricette con una calligrafia fiorita mi balzò davanti agli occhi.

Vista la mia passione per l'arte culinaria, la prima reazione fu quella di sospendere immediatamente ogni attività e di approfondire il contenuto del libricino. Dopo aver cercato inutilmente di coinvolgere mia madre che, invece, imperterrita intendeva finire l'opera intrapresa, considerando che non si lasciano cose in sospeso e che soprattutto un'altra occasione come quella di avere la figlia tutta per sé si sarebbe ripetuta chissà

sà quando, mi accinsi, rassegnata, a terminare il lavoro con la sicurezza però che il quadernetto era ormai, di fatto e di diritto, di mia proprietà. Assolto finalmente il mio "dovere" mi potei dedicare alla tanto sospirata lettura. Molte ricette mi erano note, pur apprendendone per la prima volta la fonte "*data dalla Sig.ra Giovanna*", "*trovata da Maria*" o i dettagli "*molto costosa*", "*solo per chi mangia le interiora*", "*cena in piedi*", "*si mangia con le mani, bene quindi per picnic*"... e così via. Il capitolo "dolci", poi, considerato che in materia sono una vera frana pur amandoli, mi aprì un orizzonte e questa volta convinsi io mia madre che bisognava assolutamente provarne uno.

Detto e fatto: dovevo essere accontentata, era il premio per il mio lavoro; l'indomani di buon'ora alla ricerca degli ingredienti (non dimentichiamo che era agosto!) di quella che mi appariva come una ricetta semplice ma appetitosa "Dolce all'ananas di Anita". Ananas a rondelle e dadini, ricotta, ciliegine, liquore dolce e savoiardi per fare un *bordo a palizzata*.

La sera, dopo una fresca e frugale cena, l'assalto alla "prova": ottima di sapore anche se all'apparenza un po' sbilenca. L'arte pasticceria, del resto, non si inventa ma l'allegria fu tanta ed anche il gusto.

Non so chi siano stati l'amanuense e i possessori del libricino; di certo più di uno. Sul verso del primo foglio, infatti, una dedica vergata con cura *A nenette... con affettuosa solidarietà*: dono di una cuoca e casalinga esperta ad una novizia? Il mistero è rimasto come pure il quadernetto che è ancora tra i ricordi di famiglia!

VIENE LUI AD APRIRMI

Ciao Mario. Ciao Antonino. Un abbraccio affettuoso. Andiamo di là, dice, c'è Pasolini. Tutti e tre scorriamo di qualcosa - intanto mi attrae il manichino metafisico, piccolo e dinoccolato, che adesso ogni architetto ha sul tavolo di lavoro - all'improvviso Pier Paolo guarda l'orologio, ha fretta, in modo frettolosamente espansivo ci saluta.

Così per un po' di tempo starai in Alta Savoia (dice Mario dell'Arco), sai, mi farò venire qualche idea, perché non vieni domani a pranzo, sì che vieni, ti aspetto alla mezza. Mi piace bighellonare, a Roma. Andare a piedi, guardare ogni cosa, riguardare, prendere vie traverse, a ogni passo una conferma anche una sorpresa. Prendendo due appuntamenti al giorno, uno di mattina e uno di pomeriggio, ho tempo per respirarmi Roma. Anche in lunghi percorsi, come dalla sommità di viale Somalia sino alle Fosse Ardeatine.

Alla mezza capisco che significa mezzogiorno, ma non proprio le ore 12. Ma quanti compaesani, nel paese tuo neppure ti guardano, fuori si fermano: E come mai, e come sta, ma che piacere rivederla. Questo dopo l'immancabile interrogativo dei girgentani, tutto d'un fiato: Quando è arrivato quando se ne torna. Quella mattina Roma pareva Girgenti, dalla quantità di compaesani che... e come mai, e come sta... Quando busso è l'una meno un quarto. La signora Anna apre la porta sorridendo: Ha avuto degli intoppi, forse. Mario è a tavola, alla sua sinistra i due bimbi rimasti - Maurizio e Marcello - alla sua destra la signora. I loro piatti sono vuoti. Capisco che il mio posto è di fronte a Mario, lì dov'è un piatto pieno. Per un po' ti abbiamo atteso, Mario è lievemente accigliato. Chiedo scusa a tutti, ma proprio stamattina... Dài che si fredda, comanda Mario.

Pastina in brodo, precisa come mi piace: tiepida, nel momento in cui si è sorbito tutto il liquido e se ne sta ben tronfia. Ed è da leggere: quella pastina ha tutti i caratteri dell'alfabeto. Mio caro Mario - dico - qui la letteratura ce la mangiamo. Finalmente lui sorride.

BON MANGIÀ E BON BEIVE IN LIGURIA

In occasione del centenario del nostro Mario dell'Arco ho il piacere di inviare agli amici dell'*Apollo* la ricetta di un celebre e celebrato piatto genovese, tratta da un mio antico libretto *A comme a tōa* (A come "a tavola") scritto nel 1979, assieme a una specie di filastrocca dedicata ai vini liguri, che faceva parte della documentazione di un pantagruelico pasto effettuato da amici buongustai in una località del nostro Ponente ligure, il Finale.

Alla voce "ravioli" del mio libretto così scrivevo:

"In un'ode tutta da leggere, Martin Piaggio li definisce *piatto bon, appetitoso, delicou e sostanzioso*, la cui fattura richiede *allegria, precision e pulizia, una magnettinn-a* (manina) di donna *ch'a l'impasta e o cannello a rolle ben* (faccia rotolare bene il mattarello). Per la sfoglia gli ingredienti *crostacciosi* sono *sciö de faenn-a e coccoin de polla*, fior di farina e uova di gallinella. *Pe o pin*, il ripieno, *boraxette fresche, poca prescinseua ma pua* (due segreti, la boraggine e poca quagliata genovese senza aggiunta d'acqua) di *laccetti*, animelle e di *cervella, non di bae-agnello - ma de vitella, i sò fieti e a sò tettinn-a*, filoni e mammella, *da fà boggì in terrestre pugnattinn-a* da far bollire in pentolino di coccio. *Tritolaeghe doi savoi*, tritateci le erbe aromatiche, *pestae tûtto in to mortä* (mortai arma segreta delle donne liguri), e *metteive a remesciä finché vegne polentin senza motti*, mescolare con cura finché venga una polentina senza grumi. Assicurarsi che il tutto *stagghe ben de sä*, sia salato al punto giusto, tagliarli *con la roetta un pe votta*, con la rotellina, farli cuocere *a largo e ben*; poi *destendeili seu pe seu*, stendeteli strato a strato, *de formaggio tempestèli*, senza risparmi, *in to tocco fei negâ*, affogateli nel sugo, naturalmente un *tocchin* (sughetto delicato) *de rosto*. Finale grandioso: si ottiene così che *co i euggi ve - mangiae* (all'occhio subito la sua parte) e *de manggiä i non ve saziae*. *Trionfäse unn-a vivanda*, dicevano i genovesi.

E passiamo alla filastrocca dei vini, di quella famosa Riviera, vini per tutti i gusti e per tutte le ore. Vini di gran nome, che non sto a tradurre: *U busettu*, asprigno, e a *lumassina co-a fugassa* (focaccia) *matutinn-a*. *Preuva, se nu, o Vermentin con tûtti i fugassin* (le focaccette, farcite in

vario modo). *Sinque taere gran Prefetto, co a fritä* (frittata) o *l'é perfet-to*. *De pigòu*, il famoso Pigato, *pigine un gotto, ch'o fa ben anche a o marotto*, l'infermo. *Co i belli vin ruseé* (rosati) *semmo tùtti affortunae*. *Pe sèrcà de no fa fiasco pe o coniggio l'ormeasco* (il vin d'Ormea col coniglio va a colpo sicuro) *ma ghe son de rusci in quantitae, tutti a bnn-a qualitae*. *Se ti treuvi o Barbarossa ti peu fà qualunque mussa*, col Barbarossa puoi permetterti anche qualche sciocchezza; *a l'amigo da o Rosseise, ch'o l'é megio do franceise* (un po' di campanilismo non guasta). *Da Pascueta a Carleva Sciacchetra pe tutti a va*, (anche se è dell'altra Riviera, quel che è giusto è giusto, è un vino liquoroso di cui esser fieri).

Dopo le lodi, l'ammirazione e il ringraziamento, *per tutte e fasce a vigna ciantae de frunte a o mä, de sö inondae: a fadiga cuntadinn-a prexe* (preghiera) *a Dio vexinn-a; co i amixi a lungo andä a te rende bonn-a a giornä, quande l'é unn-a butia*, se c'è una bottiglie intiera, *a fa ben a tutta famia, pe piaxe i a tutti i fanti e a quelli che si fan avanti*. E un piccolo supplemento di vino invita a volersi bene: *unna gossa de sciù vegniä sciugu d'amo*, una goccia in più diventerà un liquido d'amore...

Alla salute di tutti voi.



Fiume Napo - Peru

Cacao dell'Amazzonia

Mara D'Alessandro

LA CUCINA DI GIUSY

*Alle mie amiche Giusy e Maria Teresa
ammiratrici dell'Apollo Buongustaio*

La cucina della mia amica Giusy è quanto di più confortevole si possa immaginare. E' una stanza calda, accogliente, che mi ricorda un'illustrazione della fiaba di Cappuccetto Rosso, che da bambina mi piaceva osservare, annotando mentalmente tutti i particolari dal caminetto col suo gatto nella cenere, alla cuccuma rossa sulla mensola, dai mattoni visibili del muro grezzo, alla finestrina con le tende vaporose.

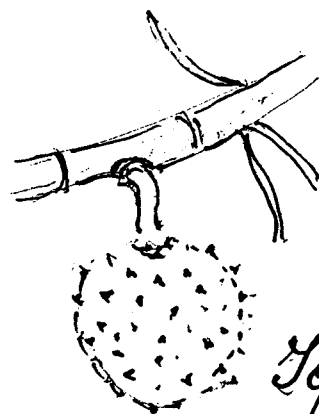
Nella cucina di Giusy si prova una grande sensazione di pace che ti avvolge al primo entrare e ti dilata il cuore come il sorriso di lei, Giusy, che si muove con grazia sullo sfondo di mobili in solido, caldo legno, fra oggetti graziosi, con la gatta che ogni tanto compare attirandosi le più affettuose espressioni di sorpresa e di saluto.

Ho passato quasi tutto il giorno di Ferragosto nella cucina di Giusy. Era una bella giornata di sole, ma il mio umore era triste per qualcosa che mi agitava e mi deprimeva. Ricordo però di essere entrata dalla mia amica e di aver lasciato un pò del mio fardello fuori della porta, forse dimenticato sulla graziosissima veranda. Giusy era come al solito molto carina ed aveva preparato tante deliziose vivande, gioia per gli occhi e per il palato. Fra tutte, però spiccava un piatto di crocchette di patate, dorate, calde, fragranti, irresistibili per la mia golosità. Mi son sempre piaciute le crocchette di patate. E così, tra quel sapore delizioso, tra la conversazione amabile fra di noi, raccolte tra le pareti della gaia cucina, non ho potuto non riflettere che ogni argomento affrontato con Giusy, anche il più modesto, ascoltandola parlare, diventava piacevole, occupava uno spazio, esattamente come i suoi manicaretti, come le crocchette di patate che profumavano in modo irresistibile, e alzando gli occhi alla porta finestra dalle tende di un solare colore arancio, non ho potuto non pensare che tutta la serenità che si respirava nella cucina andasse a congiungersi con la luce del sole filtrata dalle tende e che tutto l'ambiente non fosse che un bel quadro. La luce così calda che sfolgorava discreta quasi che, tutta raccolta sulla porta, gettasse, timida i suoi raggi fino a raggiungerci; le zone più in ombra confortevoli con la loro

ancor più timida frescura, il profumo delle vivande, il loro sapore ancora così intatto, la gentilezza quasi tangibile dell'amicizia sincera, rendeva quel pomeriggio una miniatura piena di poesia, una sorta di realtà abbellita per la festa di Ferragosto, così come un quadro risalta per l'ispirazione dell'artista e per il concerto di ombre e di luci che sa emanare.

A sera però, seduta sulla veranda con Giusy, alla tenue luce di un lampioncino, mi son chiesta se tutta quella bellezza che mi circondava non fosse altro che la ricchezza della fantasia e dell'arte dello scrivere che ha Giusy. Mi son chiesta se tutta quella pace non provenisse in primo luogo dai suoi scritti ascoltati in quelle ore tranquille che mi avevano colmata di emozioni.

Più tardi, a casa mia, davanti al musetto affettuoso del mio gatto di cui avevo sentito la mancanza guardando la gattina di Giusy, avvertivo ancora la pienezza di quel pomeriggio. E mentre riponevo in frigo la frutta che la mia amica mi aveva regalato, ho trovato nell'involto un pacchettino di carta stagnola con dentro le crocchette rimaste, prova della delicatezza di Giusy, artista con la penna, ma anche con le ricette confezionate nella sua magica cucina.



Iquitos - Peru

Chirimoya (Annona Muricata)

Francesca Di Castro

A TORRE FLAVIA

Estate 1959. Ladispoli. Il piccolo giardino fiorito in via Lazio 70. Tanto vicino al mare da sentirne l'odore, ma non così vicino da subirne il salmastro. Un'esuberante bougainville copriva la facciata della villetta fino al tetto, offrendo asilo a intere generazioni di gechi. Ondate di profumi entravano nella casa la notte: i dolci aromi delle rose a mazzi, le fragranze dei gelsomini e gli odori, cari alla memoria, della malvarosa della nonna. E quella canzone di fondo in sordina della risacca lontana, che diventava rombo e musica sorda quando il libeccio alzava le onde. Allora il vento scuoteva la palma nel piccolo giardino e i rami colpivano la facciata della casa proiettando ombre inquietanti nella stanza da letto verso il mare. L'aveva piantata mio nonno, quella palma, non più grande di un pollone, nell'aiuola a secco costruita apposta, come un pozzo calcinato di un'aia antica. Ormai aveva raggiunto il tetto e ogni anno tentava di maturare datteri verdi, destinati ai nostri giochi di bambini. I passerì vi facevano il nido, gazzarre di voli la sera per trovare il posto della notte. La palma si apriva come un fiore o come uno zampillo d'acqua sopra la terrazza sulla strada, voluta da mio nonno come una tolda di nave, con gli oblò in fila e il portoncino che ricordava quello di una cabina di un piroscafo da crociera. Era una costruzione bassa, a un piano, che univa la nostra villetta al caseggiato più antico, costruito dal bisnonno Delfini, quando Ladispoli era solo una stazione ferroviaria e qualche stabilimento balneare, divenuta improvvisamente famosa per la sabbia nera, ferrosa del lido, dalle decantate proprietà terapeutiche. Persino il Travaso delle Idee inizio secolo consigliava con vignette o brevi scenette i bagni di mare a Ladispoli, così ben collegata. All'ora di pranzo si era in spiaggia, signore in lino bianco e grandi cappelli, e gentiluomini in braghe rigate, e sotto il pergolato di uva fragola della trattoria del mio bisnonno si mangiava il pesce fresco che i pescatori della zona portavano ogni giorno. Il lavoro non mancava e mio nonno Renato, classe 1895, ancora bambino, era costretto a passare ore a pulire il pesce. "Neanche un minuto per fare un bagno!" Si lamentava ancora da vecchio. "Vedevo il mare a pochi metri e non potevo tuffarmi!" Veramente non ho mai visto mio nonno fare un bagno: se ne stava sotto

l'ombrellone tutto vestito, non ho mai capito perché; solo ogni tanto chiedeva a noi bambini un secchiello d'acqua di mare, vi inzuppava un fazzoletto e se lo metteva sul capo, completamente calvo.

Profumi di giorno, nel giardino, col sole a picco, quando il forno dietro la casa non smetteva mai di cuocere pane e l'aroma si spargeva ovunque, ristagnava negli angoli, pesante come quello dell'oleandro rosa, che quasi nauseava di miele.

Non c'era il forno in casa e bisognava portare a cuocere i timballi al panificio. Come non c'era la ghiacciaia: veniva l'uomo del ghiaccio, un marcantonio in canottiera che si gettava una tela di sacco sulle spalle bruciate dal sole e con un gesto rapido e preciso addentava con un uncino tagliente una barra di ghiaccio e se la caricava addosso come fosse un mantello, con un gesto elegante e mitologico che m'incantava. Il vino si prendeva dal vinaio, sfuso. Odore di botti, di aspro d'uva nella penombra fresca della cantina. La bottiglia vuota, pulita, che si riempiva dello zampillo chiaro, di vino genuino di Cerveteri. E poi, il taglio di luce violenta, fuori, al mezzogiorno d'agosto. Il caldo che zaffa la faccia e vedi imperlarsi il vetro della bottiglia, la goccia dorata che scorre sul collo invitante.

Era festa quando Clara, la "tata", tornava dal forno con la teglia fumante involtata in canovacci colorati e quella scia di profumo di buono: lasagne, pomodori col riso o quello sformato famoso che era il suo vanto e il suo segreto. Si era alzata presto la mattina per prepararlo: aveva bollito le patate, le aveva schiacciate, passate, fatto il purè col tuorlo d'uovo. Aveva bollito i pisellini, freschi naturalmente, sbucciati da noi bambine la sera prima, sedute sui gradini del giardino, sotto il pilastro con il delfino. Non c'era la televisione ancora, e mentre i grandi parlavano di cose loro, noi sbucciavamo piselli ascoltando le favole di Clara, godendoci il fresco della brezza del mare sotto un cielo stellato, mai più visto così. Piselli e cipolline, una sfumata di vino. E a parte il ragù, quello vero, con le "rigaje" di pollo e quanto basta di peperoncino. Poi alternava gli ingredienti: uno strato di purè, uno di ragù, uno di piselli fino a coprire con pezzetti di groviera con parmigiano e pecorino. Piatto unico, sostanzioso e saporito, da mangiare in compagnia sotto la palma del giardino. E per finire, un cocomero romano di quelli sferici, verde scuro, dalla polpa rosso sangue, fondente e zuccherina...

Verso ferragosto, tutta la famiglia si riuniva a Ladispoli per festeggiare

insieme. Si organizzava allora la spedizione a Torre Flavia, circa un chilometro oltre l'abitato. Era un appuntamento e una festa, fervevano i preparativi come per chissà quale evento, ma in realtà gli unici attrezzi necessari erano palette e secchielli e un ampio catino. Si partiva in auto, verso il tramonto. Diceva mio nonno che quello era il momento migliore. La strada non arrivava allora alla spiaggia e bisognava percorrere le ultime decine di metri a piedi, tra le dune coperte di erbe pioniere, fiorite di pancrazi e di fichi ottentotti. Noi bambine correavamo avanti, sciando, schiamazzando, sorde ad ogni richiamo. Il sole tramontava dietro Torre Flavia, le finestre cave erano occhi luminosi, il mare si faceva di pece, le ombre delle dune si allungavano. L'acqua era calda, la marea una carezza cristallina e lì, nella battigia, cominciava la pesca delle telline. Era una gara. Piccole buche a scoprire i molluschi a pelo d'acqua, che con uno schizzo si chiudevano di scatto. "Qui, venite qui!" Ci si chiamava. "Guarda quante!" Piccole mani febbrili a dragare la sabbia, in fretta, prima che diventi buio. I secchielli con l'acqua di mare pronti ad accogliere le piccole conchiglie, fino all'ultimo barlume. Poi la frenesia scemava. Si tornava indietro con i commenti dei pescatori: "È stato un buon raccolto!" "La prossima volta bisogna venire prima!"

Appena una lama violetta dietro la Torre, un soffuso riflesso d'arancio sulla calura all'orizzonte, prima che il buio la inghiotta. Appare la prima stella. Un gabbiano gridando si tuffa nell'indaco che tinge il turchino.

A casa spetta a Clara sciacquare le telline, metterle in acqua salata dentro un'ampia zuppiera sul cui fondo ha posto una scodella capovolta. Poi copre con un canovaccio e le lascia tutta la notte a spurgare.

La mattina, appena sveglia, in pigiama e a piedi scalzi, corro a vedere. Clara lo sa e mi aspetta: scopre la zuppiera e le telline, colpite dalla luce, si chiudono di scatto alzando spruzzi come fontane!

A pranzo, spaghetti eccezionali, che davvero sapevano di mare!

IL CAFFÈ, BEVANDA DEI LUMI

Quando nel 1764 Pietro Verri decise di affidare alla rivista *Il Caffè* il compito di diffondere le nuove idee dell'illuminismo sapeva che si sarebbe scontrato contro chi proprio non amava quella bevanda così scura ed amara. E dovette passare molto tempo prima che la tazzina di caffè diventasse uno dei riti quotidiani degli italiani e l'espresso uno dei simboli del *made in Italy* più conosciuto al mondo.

I chicchi d'origine africana, che già nel XV sec. erano distribuiti in tutto il Medio Oriente, non furono ben accolti in Europa forse anche per ragioni politiche. Tra il Quattro e il Cinquecento era molto diffuso, infatti, il timore nei confronti degli Ottomani che, oltre a tracannare litri di caffè, minacciavano seriamente d'invasione l'Europa. La paura ottomana, esorcizzata dai Veneziani a Lepanto nel 1571, rimase a lungo nelle menti degli Italiani tant'è che ancor oggi usiamo termini e locuzioni di significato negativo riconducibili al mondo turco come *granturco*, *bagno turco*, *fumare*, *parlare o bestemmiare come un turco*.

In pieno Seicento Francesco Redi nel ditirambo *Bacco in Toscana* (1685) scrisse di preferire del veleno al nero infuso. Pregiudizi che continuarono nel secolo successivo con Giovanni Zanichelli, *Contro l'abuso del caffè*, e Giovanni Della Bona, *Dell'uso e dell'abuso del caffè*, che probabilmente preferivano un bicchiere di buon rosso all'amara pozione. A ciò si aggiungeva il parere negativo di molti medici che pensavano che il caffè potesse provocare gravi malattie, rendere inabili alla procreazione e addirittura portare alla morte. Vittima illustre di questi preconcetti fu Voltaire che molti credevano morto per aver sorbito troppe tazze di caffè. A queste favole si oppose Pietro Verri che fu tra i primi ad elogiare le proprietà toniche e stimolanti dell'infuso:

Ma perché chiamate questi fogli il «Caffè» (...) In essa bottega primieramente si beve un caffè, che merita il nome veramente di caffè: Caffè vero verissimo di Levante, e profumato col legno d'Ale, che chiunque lo prova, quand'anche fosse l'uomo il più grave, l'uomo il più plumbeo della terra, bisogna che per necessità si risvegli, e almeno per una mezz'ora diventi uomo ragionevole.

Anche nella *Storia naturale del caffè*, Pietro Verri ribadì i numerosi pregi della bevanda aggiungendo che essa era «particolarmente utile alle

persone che fanno poco moto e che coltivano le scienze». Insomma le virtù «eccitanti» del caffè erano elette a simbolo della nuova cultura che voleva contrapporsi alle sonnacchiose e retrive accademie. Così, nonostante la maggioranza dei letterati continuassero a mettere in mano ai protagonisti delle loro opere dei calici di vino rosso o bianco, alcuni cominciarono a schierarsi dalla parte del caffè. Tra questi possiamo citare il poeta Giuseppe Colpani (1739-1820, bresciano ma vissuto per un lungo periodo a Milano dove frequentò il gruppo dei fratelli Verri e di Beccaria).

Colpani, luogotenente delle idee di Pietro Verri, offrì alla marchesa Paola Litta Castiglioni, la stessa cui l'abate Parini dedicò le odi *La recita dei versi* e *Il dono*, una «colma ciotola» della «nereggiante bevanda» che «vivido / grato vapor tramanda» nella canzonetta *Il Caffè*.

Tra le proprietà della «salutifera tazza», Colpani riteneva che essa:

apra ai succhi gastrici
più agevole la via.
Abbassa quei che sorgono,
vapor confusi e densi,
e il tumulto riordina
dell'anima e de' sensi.

Nella lirica l'autore bresciano si soffermò a descrivere tutti gli elementi che concorrevano alla riuscita di un buon caffè. Da «gli abitatori dell'ultimo / Giappone, o della China» che «Fer coll'argilla docile / la tazza alabastrina», fino alle «campagne arabiche» dove

di sottil pianta figlio
crebbe il pregiato frutto,
che or serve a tua delizia,
in polvere ridotto

Poi veniva elogiato lo zucchero di canna che contribuiva a mitigare l'amaro sapore del caffè:

Ma perché la soverchia
amarezza, ch'ei serba,
saria forse agl'indocili
palati aspra ed acerba,
il succo a lui dell'utile
canna s'infonde e mesce,
che nell'imberbe America
più lieta alligna, e cresce.

Se Colpani da un verso si dimostrava un vero illuminista cosmopolita nell'elogiare una bevanda che univa i popoli dall'estremo Oriente fino all'"imberbe" America passando per l'Africa e l'Europa, dall'altro non risparmiava certo le critiche verso lo sfruttamento della schiavitù:

Sudar curvati e squalidi
nel lungo suo lavoro
veggo color, che vendere
fe' l'empia fame d'oro.
Del Senegal dall'aride
province, e di Guinea,
li trae, qual merce estrania,
l'ingordigia Europea.

Dunque, con la medesima «vergogna ed ira» che Parini aveva verso chi abusava del lavoro umano per produrre il cioccolato bevuto dal Giovin Signore, il poeta implorava l'America affinché abolisse il lavoro forzato nelle piantagioni di canna da zucchero come avevano fatto gli inglesi:

prega, che un voto unanime
il tristo uso condanni,
e il grande esempio stendasi
dai liberi Britanni.

Per concludere, nonostante l'enorme impulso dato dagli illuministi e dalle botteghe, la prima era stata aperta a Venezia in piazza San Marco nella prima metà del 1600, il caffè restò ancora una bevanda per pochi. Si pensi che nell'Ottocento Giuseppe Gioachino Belli e Gabriele d'Annunzio continuavano a nutrire sospetti di fronte al nero liquore. Nei *Sonetti* romaneschi Belli dimostrò di preferire il vino spacciato in *fujette* nelle numerose osterie romane piuttosto che il caffè, il quale era evocato in componimenti cupi come *Er caffettiere fisolofo*. Mentre nel raffinato mondo romano descritto nel *Piacere* il primato spettava al tè che il vate, quasi totalmente astemio, prediligeva di gran lunga ad altri infusi e al vino.

Così è solo con il primo Novecento che il caffè entrò nelle nostre abitudini quotidiane. Da allora lo abbiamo scelto per la colazione e, soprattutto, come bevanda da sorvegliare durante una chiacchierata, proprio come voleva lo spirito illuministico.

Fernando Di Stefano*

ER VINO DER PROGRESSO

Sarà che so' già vecchio o me ce sento,
sarà che 'sto progresso nun m'allappa,
ma er vino a me me pare 'na scialappa,
si sorte da 'na botte de cemento.

Nun c'è quer nun so che, quer godimento
ner momento che er cantinaro stappa
er caratello e senti che t'acchiappa
'na cosa strana che te smove drento.

Mo, quando vedi quela muratura
co' un grovijo de tubbi, ciai er sospetto
che li sotto ce sta 'na fregatura;

penzi ar cassone indove ce va l'acqua,
e te passa la voja der gocchetto
perché nun sai, là drento, che ce sciacqua.

LA "SYLPHIDE" SI SPOSA

Il 23 Aprile scorso si son compiuti 200 anni dalla nascita della celeberrima danzatrice italiana Maria Taglioni.

Figlia di Filippo, primo ballerino dell'Opéra di Parigi (allora in rue Peletier), debuttò anch'essa all'Opéra il 23 luglio del 1822 nel balletto tratto dalla *Cenerentola* di Gioacchino Rossini. Questi era così fraterno amico del padre da comporre poi appositamente per lui e Maria una danza tirolese da inserire nel suo *Guglielmo Tell* ed il grandioso successo che Maria riscosse in quell'occasione e che l'accompagnò poi per tutta la vita, fu il risultato della perfetta educazione coreutica impartitale dal padre ma anche dalla personale straordinaria duttilità dei suoi movimenti, dalla facilità dell'elevazione sulle punte e dalla poetica delicatezza dei balzi coi quali dava la stupefacente sensazione di librarsi in aria. Questa tecnica, sempre più raffinata, scatenò un delirio di entusiasmi con l'esecuzione (il 22 novembre del 1831) del balletto "*La Sylphide*", personaggio col quale fu d'allora in poi identificata e che ne faceva, in scena, un'apparizione sovranaturale. Le donne si pettinavano alla Sylphide; una peonia doppia e profumata fu chiamata col suo nome; per lei la parola "silfide" divenne, ed è ancor oggi, un aggettivo encomiastico e sinonimo di leggerezza. Seguire la sua lunga carriera che si svolse in tutta Europa: dalla Russia ove l'Imperatore le donò gioielli che erano appartenuti a Caterina II; all'Inghilterra ove dettero il suo nome ad una leggera ed elegante diligenza che collegava Londra con Windsor, Liverpool e Manchester; alla Svezia ove battezzò sua figlia Nini che divenne poi Principessa Troubetszkoy; ed ancora a Parigi ove Victor Hugo le dedicò un libro scrivendole: "*Ai vostri piedi, alle vostre ali*" ed Hector Berlioz la definì: "*fosforo rosa e blu*" e "*nuovo passo d'invisibile*", fino ai ripetuti inviti per recarsi a danzare a New York che rifiutò, ed al ritiro in un suo palazzo di Venezia e nella sua villa di Blevio sul Lago di Como, non è possibile in questa sede.

Per il nostro *Apollo* ritengo interessante curiosità rilevare come nel contratto di matrimonio civile che firmò a 30 anni per sposare il parigino Conte Gilbert de Voisin, di 34, si sia steso un elenco delle "fortune" della futura sposa che enumera oltre ad argenterie, carrozze, gioielli,

biancheria personale e da casa nonché crediti da riscuotere per contratti di lavoro, anche il contenuto della cantina, che risultava composto da: 541 bottiglie di vino rosso ordinario/241 bottiglie di vino bianco/118 bottiglie e 39 mezze bottiglie di vino champagne spumeggiante.

Inoltre: *Bottiglie*: 5 di Xeres; 4 di Cipro; 2 di Pacaret; 1 di Samos; 2 di San Pedro; 3 di Grenache; 5 di Malaga; 1 di Moscato; 1 e 1/2 di Fétuval; 3 e 1/2 di Rivesaltes; 1/2 di vin d'Or; 12 e 1/2 di vino liquoroso; 10 e 1/2 di vin greco.

E ancora: varie *brocche* e 15 bottiglie di liquori diversi come: Maraschino, Curacao, Anisette, Kirchenwasser, Aecomène, Rhum, Acqua di Danzica, Liquori delle Isole.

Una cantina che definirei sobria, ed attinente a quell'inizio di XIX secolo, quando ancora non si erano formulate regole sull'appropriato abbinamento dei vini alle vivande, e che ritengo rispecchiasse la vita quotidiana della proprietaria, la quale, sia per i suoi impegni teatrali sia per gli orari dei conviti eleganti del tempo (si cenava tra le 23 e le 24) riceveva raramente amici per la cena.

Oltre ai vini di consumo giornaliero ed ai vini stranieri, sempre abboccati, troviamo infatti non solo vini di miglior corpo quali il dolce Grenache, il profumato Pacaret, il catalano Rivesaltes, ma constatiamo che teneva a disposizione una buona riserva di quello champagne - già noto nelle marche oggi ancora in commercio (Moët, Roederer, Bolliger, Cliquot) - fin d'allora vino preferito, anche per pasteggiare, dalle classi più agiate, e che alla Taglioni consentiva di accogliere gli amici in qualsiasi ora del giorno offrendo loro una bevanda spumeggiante come la sua aerea danza.

Alexandre Dumas*

UN PRANZO DEI QUATTRO MOSCHETTIERI

Il gruppo dei tre moschettieri si mise in cammino per andare a trovare Porthos. Lo trovarono già alzato, seduto a una tavola sulla quale, sebbene fosse solo, era servito un desinare per quattro persone; questo desinare si componeva di carni abilmente farcite con tartufi, di vini scelti e di frutta magnifiche.

“Ah! perdinci!” disse Porthos alzandosi “giungete a proposito, sono per l'appunto alla zuppa, pranzereete con me”.

“Ma questo pranzo non era solo per voi, mio caro Porthos” chiese Aramis.

“No” disse Porthos “aspettavo alcuni gentiluomini di queste parti; ma mi hanno fatto avvertire che non verranno; voi prenderete il loro posto e io guadagnerò nel cambio. Olà Mousqueton! portate delle sedie e raddoppiate le bottiglie.”

“Sapete cosa mangiamo?” domandò Athos dopo dieci minuti.

“Perdinci!” rispose d'Artagnan “mangio vitello in salsa piccante con cardi e midollo.”

“Io filetto d'agnello” disse Porthos.

“E io petto di pollo” continuò Aramis.

“Vi sbagliare tutti, signori” rispose gravemente Athos. “Voi mangiate carne di cavallo.”

“Evvia!” disse d'Artagnan.

“Carne di cavallo!” fece Aramis con una smorfia di disgusto.

“Sì, carne di cavallo. Non è vero, Porthos, che mangiamo carne di cavallo?”

“Sì. - rispose Porthos - che volete, quel cavallo umiliava coloro che venivano a farmi visita e io non volevo umiliarli!”

I quattro amici fecero onore al pranzo, i resti del quale furono abbandonati ai servitori.

Nota.

La scena sopra riportata è tratta dal capitolo XXVIII — intitolato “Ritorno” — de *I tre moschettieri*.

Lo stesso Alexandre Dumas ci ha fornito la ricetta del vitello lardellato e dei filetti d'agnello nel suo monumentale *Grande Dizionario di cucina*. Eccole:

“Steccate un grosso pezzo di vitello con lardo, fatelo arrostito a lungo su un fuoco dolce: deve essere ben cotto senza seccare. Si può rendere questo arrosto ancora più saporito bagnandolo con una marinata composta da olio, succo di limone, carne d'acciughe, sale e pepe.”

“Preparate per la cottura dei filetti d'agnello dal carrè al collo, dopo averli steccati con acciughe, tartufi e cetriolini sottaceto; fateli marinare nel burro mescolato con olio di qualità, e condite con funghi, cipollette, scalogni, capperi, aggiungete sale e pepe, quattro spezie, basilico in polvere, pan grattato, due tuorli d'uovo sodi. Metteteli allo spiedo con degli stecchini e avvolgeteli con carta oleata.”

(A cura di F.O.)



Ghene
Preparazione del Banku
(francesi di me
frumentati e rimiscolati)

OLEVANO ROMANO: C'ERANO UNA VOLTA LE FESTE DI NATALE

Secondo il calendario liturgico, per celebrare il Santo Natale è necessario che i fedeli inizino la loro preparazione all'Avvento, il più importante per la Cristianità, quattro domeniche antecedenti il 25 dicembre.

Ad Olevano Romano, cittadina di aspetto medievale a 54 chilometri da Roma, come forse ricorda qualche anziano, le "festività natalizie" iniziavano l'8 dicembre, festa dell'Immacolata Concezione, con una Messa celebrata prima dell'alba per permettere ai contadini di parteciparvi senza tralasciare il lavoro dei campi. La partecipazione popolare era enorme al punto che per confessare tutti coloro che volevano comunicarsi era necessario far venire i padri confessori dai paesi vicini. Con la Comunione veniva consegnata una medaglietta ovale con l'effigie della Madonna che il penitente teneva appuntata al proprio petto in segno di devozione fino all'Epifania.

I giorni che seguivano erano dedicati all'allestimento del Presepio, popolato di figurine di creta che i più poveri modellavano da soli, e alla ricerca, nel bosco della Serpentara (nella cui selvaggia bellezza, fatta di antiche quercie contorte e aspre rocce, Gustave Doré ha trovato l'ambiente ideale per le sue raffigurazioni dell'Inferno dantesco), del muschio necessario per coprire la "Capanna" e del "ciocco" da portare a casa per essere acceso nel caminetto la sera della Vigilia.

Per la cena di Natale venivano preparati "piatti" di magro particolari, ritenuti vere pratiche religiose legate alle festività, come i "frittegli" e il "panpepato", caratteristico dolce, oggi purtroppo soppiantato dal panettone, ottenuto dall'impasto del "mestecotto" (mosto cotto) con farina, pepe, noci, mandorle, nocciole e canditi.

Dopo cena la famiglia si riuniva davanti al "ciocco" acceso, in attesa di andare alla Messa di mezzanotte. Per tenere desta l'attenzione dei bambini, i nonni raccontavano storie fantasiose (ad Olevano ancora oggi si usa dire, a chi racconta un fatto poco verosimile, "lo po' arecordà la sera de Natale") o li impegnavano nel gioco della "simmilella", il cui padre nascondeva, sotto mucchietti di farina di semola disposti su un tavolo,

frutta, caramelle, dolci o qualche piccolo oggetto che costituivano il premio per chi indovinava dove era nascosto. Al ritorno dalla Messa, la famiglia si ritrovava intorno al Presepio per collocare il piccolo Gesù di creta nella mangiatoia tra il bue e l'asinello e cantare "Tu scendi dalle stelle".

Anche la notte di Capodanno la famiglia la trascorreva a casa. Allo scoccare della mezzanotte veniva servita dell'uva rossa, cesanese, appositamente conservata (se gli acini buoni erano più numerosi di quelli guasti era certo che quello successivo sarebbe stato un anno d'abbondanza) e veniva gettata dalla finestra una pentola di "coccio", con dentro alcune monete, al grido di "abbasso la jella". Subito le strade si riempivano di ragazzi alla ricerca dei soldi gettati.

L'Epifania, che conclude le feste del ciclo natalizio, era il giorno più atteso dai bambini che speravano di ricevere i doni da tempo sognati. Per tutto l'anno erano stati minacciati che, se avessero fatto qualche marachella, lo "Spione", che la fantasia dei bambini identificava con il marito della Befana, avrebbe cambiato i doni in cenere e carbone. La notte dell'Epifania, i ragazzi più grandi correvano per le strade di Olevano trascinando barattoli legati tra loro con fili di ferro, i "tubacci", gridando "e la soreca sotto e l'ellera iò medico ci và, i vi attenda la trippa e fa uà uà". Nel sentire questo fracasso i bambini terrorizzati correvano a nascondersi sotto le coperte credendo che il rumore fosse provocato dalla Befana che scendeva attraverso i comignoli delle case per riempire con doni le calze che avevano appeso al camino. Durante la notte la madre riempiva la calza, non dimenticando un po' di cenere e carbone, con frutta secca e qualche giocattolo, quasi sempre fatto in casa, ma che riusciva a colmare di gioia i piccoli olevanesi che, all'alba, correvano scalzi a vedere quali desideri si erano avverati. Tutto questo a Olevano Romano non si fa più. In nome del progresso.

LA PIZZA MARGHERITA

'Sta pizza ch'aricorda la bandiera
è nata con un nome de reggina
e mo si tu fai er giro de la tera
la trovi ner "menù" d'ogni cucina.
La mozzarella, bianca come panna,
è segno de purezza e de leartà,
come er latte de mamma nun te 'nganna
perché er candore nun conosce età.
Er pommidoro, rosso come er core,
ariccoije li raggi de 'sto sole
p'aricordà ch'er regno dell'amore
nun è fatto sortanto de parole.
Ner basilico er verde de le fronne
ce vo' da' la speranza ner domani;
pare di' a tutti: all'ommeni e a le donne
che so' fatti pe' strignese le mani.
Nata a Napoli come 'na bandiera
sortanto pe' fa' onore a 'na reggina
la pizza cucinata a 'sta maniera
se magna dall'America a la Cina.

UNA NOTTE A TANGERI

Il viaggio era stato lungo e pieno d'imprevisti e il caldo africano già si faceva sentire sulla nostra pelle.

Tangeri, situata in una baia protetta dalle alture del Capo Spartel, separata dalla punta di Ceuta dall'estremità della catena Rif, è collegata da una depressione a Tetuan e al Mediterraneo. La città ci accolse sotto un sole velato. L'edificio del nostro albergo, stretto dalle viuzze che lo circondano, sembra trascurato ma nobile nell'aspetto esteriore. Un personale discreto e premuroso ci ricevette mettendoci a nostro agio.

Impazienti volemmo fare subito un giro d'orientamento nella casbah della città antica araba, dalle case calcinate di bianco e viva delle voci dei suoi abitanti.

Curiosando, in una libreria vidi esposto un libro di Tahar Ben Jalloun in lingua araba. Come un automa entrai accolto dalla cortesia sperticata del venditore. Parlammo del noto scrittore maghrebino e dei suoi romanzi e, benché nato a Fèz, del suo soggiorno a Tangeri. L'amabilità del libraio mi condusse per mano a tessere le fila di Jalloun e di tutta la sua vasta opera a cominciare dal romanzo più noto *Moha il folle*, *Moha il saggio* dove Moha parla della follia secondo le tradizioni dei cantori popolari del Maghreb, dove Moha è la voce degli esclusi, è il folle che strappa la maschera a tutta la società. Conoscevo qualcosa della letteratura maghrebina e quella confidenza letteraria mi spinse a parlare d'alcuni scrittori noti in Italia e cito Mohammed Choukri, l'autore nato in una regione poverissima del Rif, analfabeta fino a vent'anni, diventato celebre nel 1973 col romanzo autobiografico *Pane nudo* e autore di *Soco Chico* in cui narra il suo incontro col mondo occidentale. La città raccontata è Tangeri con tutte le sfaccettature, ma il vero protagonista del romanzo è il malessere esistenziale dell'autore. Chiedo sfacciatamente se è possibile incontrare Choukri che vive a Tangeri dove sta lavorando ad una biografia dello scrittore Paul Bowles. La mia richiesta cade nel silenzio e non insisto. Chiedo un'edizione in francese di *Nascita all'alba*, pubblicato in italiano nel 1987. Il mio interlocutore sembra felice della scelta e m'informa che la narrazione è un misto di francese, berbero e arabo, che racconta della cavalcata felice dell'Islam ad Occidente. Domando

notizie su Mohammed Mrabet, autore di *Guarda e non fermarti*; dove ha raccontato la sua vita allo scrittore Paul Bowles che l'ha riscritta e tradotta in inglese il cui risultato è un'autobiografia da cui traspare la storia di una stagione particolare dell'edonismo occidentale che ha avuto la sua città eletta in Tangeri.

Chiedo anche al paziente libraio di parlarmi di *Il grande specchio*, la storia dal sapore di leggenda di un Marocco dei piccoli e malfatti vicoli di Tangeri e delle sterminate pianure desertiche. Acquisto i libri, ma l'accorto libraio mi propone anche *Il limone* dello stesso autore che tratta delle avventure di un adolescente che viene cacciato da casa e dovrà confrontarsi con la durezza e la violenza della vita prima di diventare adulto. Nel porgere il libro mi sussurra: "è una sorta d'educazione sentimentale nelle vie di Tangeri, la città che vuole conoscere". Presi il libro per non deludere il brav'uomo che mi conduceva, con perspicacia, nella fitta rete degli scrittori che hanno incentrato le loro storie in una Tangeri così cosmopolita e fascinosa, così intrigante e violenta, misteriosa e imprevedibile. Preso da quella insperata confidenza avrei voluto raccontare la storia di Badra, la fanciulla curiosa che combatte la bigottaria della sua famiglia, che sfida le leggi feroci del suo popolo contro tutti i divieti e che si rifugia a Tangeri, città nella quale trova l'amore di Driss e nasce la concomitante corsa al piacere così come è raccontato da Nedjma, l'autrice araba, nel suo romanzo *L'amande*, edito da Plon, Parigi, ma non osai farlo per pudore e rispetto anche se potevo affermare che non c'è mai volgarità nel racconto: i due amanti leggono Lamartine, Racine e incontrano Paul Bowles.

Con i volumi sottobraccio mi avviai verso il centro della città antica tra il via vai di gente vociante. Camminavo lentamente indulgiando per capire un qualcosa che sembrava non fosse del mio tempo, che non appartenesse alla mia civiltà e mi guardavo intorno beandomi di abbandoni senza apparenti scopi.

Stanco mi faccio portare in calesse per un ulteriore giro della città moderna e nel seguire il felice trotterellare del cavallino penso ad Anteo, secondo la leggenda fondatore della città e la cui tomba sarebbe stata costruita nei pressi dell'antica Tingi (o Tingis). L'altra Tangeri è di origine berbera nella quale questo elemento rimane prevalente anche dopo che i Fenici vi ebbero stabilito una base commerciale.

Un tramonto rapido, curioso, sotto una fascia di cielo striato di rosso, mi

accolse predisponendo la mia persona all'abbandono sentimentale.

Piuttosto affamati, ci rivestimmo per la cena. Con nostra sorpresa l'anfitrione aveva fatto apparecchiare in una saletta tutta tende, puf e bassi divani; luci discrete, colorate, ombreggiavano l'ambiente dove era imbandita una ricca tavola: candele dai riverberi fiochi, un luccicare di piatti e oggetti in rame lavorato, caraffe e coppe d'altri tempi furono i testimoni della nostra iniziazione al banchetto con sottofondo di musiche orientali che riconducevano i nostri sensi ad antiche serate di autentiche danze del ventre eseguite da artiste professioniste. Il padrone, accompagnato da due inservienti in tuniche colorate (capiremo dopo quanto efficienti), fece gli onori di casa: assegnò i posti e servi una bevanda particolare, dal gusto asciutto e dal profumo aromatico, di cui non ci volle svelare gli ingredienti e la provenienza. Come in un'opera di cui si sconosce tutto, in un batter di ciglia, le luci vennero accese e due valletti portarono in trionfo un vasto vassoio, dalle proporzioni mai viste, ricolmo di un cous-cous fumante.

Ricevammo il via alla cena con un leggero tocco di un campanello d'ottone sbalzato: cominciammo con lo scrutare la montagna di semola, di carne di agnello, di legumi e verdure e allo stesso tempo a deliziarci degli aromi, dal tipico zafferano alla cannella fino allo zenzero. Eravamo palesamente stupiti sia della messa in scena sia, soprattutto, da quell'impasto dagli odori profondi e dai colori squillanti degli ingredienti: rosso dei pomodori, verde delle zucchine, arancione delle carote, bruno della carne e dal particolare colore giallo tenue dei ceci e il forte violaceo della melanzana. Ci guardavamo ma nessuno di noi osò inforcicare la forchetta o infilare il cucchiaino per l'assaggio in quanto ci sentivamo responsabili di profanare un'opera di nobile arte culinaria e di gran bellezza che, a cena ultimata, avremmo aggiunto di squisita fattura e raffinato gusto.

Il titolare dell'albergo volle strafare e, inopinatamente, ci chiese il permesso a partecipare attivamente al nostro pranzo, ma ci spiegò prima le ragioni di quel suo premuroso, e per noi quanto mai insolito, gesto. Ci confidò che in Marocco non si ha l'abitudine di consumare pranzi in ristoranti in quanto si ritiene la cosa poco lieta per l'avventore che in quella circostanza si pensa persona priva di parenti e di amici. Infatti, costui, chiamato "maktuh", è spesso una persona triste che non gusta al massimo l'eccellenza di un buon pasto.

Approvammo la saggia decisione e dichiarammo che l'iniziativa ci poneva nel gradito ruolo di cortesia tra vecchi amici. Soddisfatto, il nostro anfitrione, si premurò ad indottrinarci sulla cultura del bere nel Maghreb cominciando a parlare dell'acqua di rosa o di zagara e conducendo il suo discorso fino all'arak, bevanda alcolica dal sapore leggermente di anice, illuminandosi dettagliando le caratteristiche e le virtù del tè, naturalmente quello verde sorseggiato sempre caldo nelle differenti gradazioni di zucchero secondo regole nate da una tradizione consolidata: con molto zucchero, com'è la vita; poco zuccherato, com'è l'amore e senza zucchero, com'è la morte. Di quelle dovizie in tavola prendemmo piccole porzioni di un piatto eccezionale ricco di sorprese al palato, all'olfatto e anche lieto all'occhio. Bevemmo ancora meglio e i valletti ci curavano con attenzione e direi anche con una complice affettuosità.

La serata trascorreva lenta e, dondolati da voci e suoni di nenie, ci lasciammo andare ai conversali più intriganti quali il ruolo della donna in una società moderna, la necessità di comprensione e tolleranza tra tutti i popoli della terra sia in campo etnico, religioso o di lingua. Senza che apparentemente alcuno avesse fatto un cenno, fu portata una terrina con una carne bianca prelibatissima che, a nostra richiesta, dissero essere un piccione, caro a Maometto, crocchette vegetali a base di ceci secchi dal sapore forte di paprica e insalata di grano "tabbouleh", seguirono come per incanto, panzarotti dolci, "katayef", a base di farina e di semola, ripieni di noci e aromatizzati con cannella e noce moscata e il "laban" una sorta di yogurt che si mangia come dessert.

Perdemmo la scommessa con il nostro albergatore-oste, ma acquisimmo nozioni e conoscemmo segreti di una cucina particolare, speziata, dagli aromi inebrianti e spesso dominata dal peperoncino dal sapore forte, che brucia al contatto del palato, ma che rinfresca le viscere e ha doti di dilatatore delle vene.

L'indomani mattina sull'uscio dell'albergo ci salutammo con l'oste, come vecchi amici che da lì a poco si sarebbero incontrati di nuovo, per altre esperienze, per ulteriori scambi di notizia, di cultura.

Con lo sguardo lo seguimmo ancora mentre l'auto lentamente iniziava il suo viaggio verso il Sud, lasciando Tangeri, i suoi misteri, gli intrighi internazionali, le belle danzatrici in carne, gli umori della città vecchia e i suoni e le voci della casbah.

Francesca Grimaldi

COME MANGIAVAMO - L'ITALIETTA A TAVOLA

Per una volta attingo i miei ricordi gastronomici non da esperienze o memorie infantili, ma dalla rilettura dei due primi libri classini, talmente amati da conoscerli a "menadito": Pinocchio e Gian Burrasca. Ambedue si svolgono in Toscana e sono un attento studio della vita borghese italiana nei primi anni del Novecento. Pinocchio si muove in un ambiente socialmente molto povero, i personaggi sono modesti artigiani o sprovveduti avventurieri che vivono alla giornata, male assistiti da una drastica giustizia più spauracchio che difesa del cittadino. Il burattino ci appare subito affamato, solo nella disadorna falegnameria-alloggio. Cerca un po' di cibo ed ha ben ragione di essere tanto disilluso, quando, pregustando una calda pietanza, scopercchia una pentola fumante e si trova di fronte ad un trompe-l'oeil! E ancora più deluso quando invece dell'ovetto si vede volare intorno un allegro pulcino. Ancora a Pinocchio si rifacevano i nostri genitori nel rammentarci l'episodio delle pere, delle bucce e torsoli, prima tanto disprezzati poi divorati, quando a tavola ci trovavamo di fronte a pietanze non gradite, osando fare gli smorfiosi. Il nostro ricordo va, poi, all'osteria del Gatto e la Volpe e alle pietanze scelte per soddisfare il loro appetito: infatti il Gatto gradisce trentacinque triglie in salsa di pomodoro (ora si direbbero "alla livornese") e quattro porzioni di trippa alla parmigiana arricchite da ulteriore burro e formaggio grana, mentre la Volpe, più parca, spilucca un carniere di cacciagione, terminando, forse per digerire, con uva paradisa. Il povero Pinocchio, nauseato da tanta voracità, si accontenta d'un ghegiglio di noce accompagnato da un pezzetto di pane: abbiamo l'immagine d'un pasto di tradizione rurale, atavico, l'unire la frutta secca, ricca di vitamine e oli essenziali, all'energia del frumento. In Pinocchio si allude spesso ai dolci, ma come una chimera per i più indigenti che li potevano gustare raramente, solo in occasione di grandi eventi. Così la carrozza che raccoglie il burattino impiccato è tutta foderata nell'interno di panna montata e crema coi savoiardi: un miraggio! E Pinocchio, benché seriamente malato, si decide ad ingoiare la medicina, salutare perché amara, solo dopo aver ottenuto due palline di zucchero. Infantili e golosi anche i suoi progetti per il futuro, una volta divenuto ricco: pos-

sedere una palazzo dalla cantina ricca di rosoli e alchermes, una libreria non per raccogliere tomi, ma per allineare panettoni, mandorlati, canditi e torte e i tanto amati cialdoni con la panna! Ancora l'onnipresente morso della fame, lo porta a cogliere grappoletti d'uva moscatella e finire intrappolato nella tagliola posta per la ingordissima faina e a divorare un piatto di tanto disprezzate vecce. Ostinato nella sua pigrizia, gli propongono di mangiare due delle fette di superbia, poi di nuovo, costretto dal digiuno, si adatta ad aiutare una nuova samaritana che lo sazia offrendogli acqua fresca e un piatto di cavolfiore bollito condito d'olio e aceto; per finire un bel confetto ripieno di rosolio arricchirà la semplice pietanza. Da bambina, leggendo queste avventure, mi sono sempre chiesta: che sapore meraviglioso avrà mai avuto questo liquore? Ricordava forse il Kümmel, la cui bottiglia, appannata dalle incrostazioni di zucchero cristallino, mi affascinava e mi faceva sperare in una sua rottura pur di prenderne un pezzetto? Ora non si produce più e non fa più bella mostra in sala da pranzo, sul vassoio, in compagnia del Vov corroborante e della benefica China. Ancora asinello, Pinocchio manda giù paglia tritata che non assomiglia né al risotto alla milanese né agli stuzzicanti maccheroni alla napoletana, per non parlar del cappone in gelatina, tradizione prelibata riservata alle ricche tavolate natalizie. Arriviamo alla famosa descrizione della frittura di pesce nella Tana del Pescatore Verde: una gustosa lista di pesce di paranza, piatto povero ma molto appetitoso, tra sogliole, muggini, acciughe col capo: così descritti, dorati e croccanti, fanno ancora venire l'acquolina in bocca. Chiudiamo la lettura di Pinocchio con l'immagine della grande merenda di pacificazione: saranno servite duecento tazze di caffè-latte accompagnate da quattrocento panini imburrati di sotto e di sopra come dovizia estrema, sui quali noi bambini lettori abbiamo tanto fantasticato e il tenero bicchiere di latte caldo, vecchia panacea, portato ogni mattina al malaticcio Geppetto dal ravveduto Pinocchio. Altro ambiente, altre situazione sociale in Gian Burrasca: una famiglia agiata, alta borghesia di professionisti con ambizioni politiche, in atteggiamento di perbenismo formale. Casa grande, stanze di rappresentanza, una cameriera, Caterina, lavoratrice instancabile, ottima cuoca, sorvegliata e diretta da una dolcissima, ma attentissima padrona di casa. Si riceve spesso in casa Stoppani e il loro buffet è apparecchiato in sala da pranzo: sul tavolo centrale, coperto da una tovaglia ricamata, brillano

scodelle d'argento ripiene di creme e gelatine, vassoi ricolmi di svariati biscotti: non si accenna mai a liquori, ma sono servite bibite rinfrescanti alla frutta.

Un'atmosfera gozzaniana, dove si suona il pianoforte per far ballare gli ospiti, ma si declamano in sordina i versi di d'Annunzio, ritenuti scabrosi e offensivi dalle illibate Signorine Stoppani. Giannino è goloso, anzi vorace: non mastica, ma ingurgita e sceglie quello che più gli piace: ruba spesso svaligiando le credenze, ingoiando per la fretta panini e paste a quattro per volta, fino alla indigestione, non servendogli questa però da lezione. Non rifiuta leccornie da nessuno, come da un farmacista, probabile marito delle sorelle, che lo rifornisce d'una bella manciata di pasticche alla menta. Esulta e si rimpinza al matrimonio della sorella, con una descrizione precisa nel suo diario del menu a base di crostatine di frutta, di proustiane maddalene, soffici meringhe e dei famosi diti (ora i nostri cannoli) che hanno però il difetto, ed è vero!, di fare uscir fuori la crema una volta addentati! Ottimi e digeribili i due budini per il pranzo di Natale, uno di riso, l'altro di semolino, adatti a tutti i componenti della famiglia; invitante, per la merenda, il vassoio colmo di crema accompagnata da savoardi, biscotti pregiati per ospiti di riguardo. Per rincuorare la terrorizzata amichetta Maria, trasformata in negretto, Gian Burrasca invidia le tante attenzioni riservatele: anche lui avrebbe gradito la tazza di brodo bollente con l'uovo dentro, rapido energetico, il bicchierino di marsala e i tanti biscottini. Compiute altre marachelle, per punizione dovrà mangiare, fino alla nausea, solo capellini in brodo: al momento li odia, poi li rimpiangerà amaramente al Collegio Riformatorio davanti a quelle insipide minestre di riso: ricorderà con rimpianto gli spaghetti all'acciugata della solerte Caterina. Tralasciamo la tanto nota pappa col pomodoro e la tristemente appetitosa minestra ottenuta con la rigovernatura dei piatti sudici dei collegiali, per trovare un Gian Burrasca ereditiero e spendaccione che spreca ben tre lire in dolcetti e canditi dal suo amico pasticciere. La stessa golosità la ritroviamo nella Sora Matilde che dovette ricorrere all'acqua di Ianos per gli stravizi natalizi. Medicina scomparsa, forse un antenato dell'Alka Seltzer o dell'Amaro Antonetto. E a noi Romani piace vedere Gian Burrasca girare per il centro di Roma, passeggiare per il Corso Umberto e fermarsi estasiato al Caffè Aragno davanti alla grande varietà di paste in vetrina. Grandi paste, non pasticcini, le belle, rutilanti paste romane che i nostri

padri ci portavano per il pranzo della domenica, dopo la S. Messa, su capienti “gabarè” di cartone, fonte di goduria per i invitati della famiglia patriarcale.



Ghane

Preparazione del Wakye
(riso e fagioli mescolati e cotti.)

Ignazio Isler*

CANZONE XI

DA CANTARSI BEVENDO A TAVOLA (1738)

Orsù, voi àitri tuti dla brigada,
Guardé la pòvra doja a sté dē bada.
È-lo pa na vèrgògna, a divlo an rima,
Ch'i nē fase tuti sì pòca stima?
Ò via là, comansé voi compare,
Tra tant sté tuti bin atent ch'j'ampare.
E peui pi prest la pansa crepa e s-ciòpa,
Ch'nen bèive tuit crijand apress: E tòpa.
E col ch'a bevrà nen la san-a pien-a,
A bevrà n'àutra vòta pēr soa pen-a.
Ò via, bèive pur, bon pro vè fassa,
Magara s' quaicdun ij làver se pēnassa.
E chi trasgredirà sta lege scritta,
Col-li pagrà pēr tuti l'eva 'd vita:
Pèrchè i volomo pa ch'gnun a dija
Ch'i sio andàit a bèive antorn dla sija.
Ch'an conclusion a l'é pa gnanch vèrgògna
Porté la bela ansègna dla bronsògna.
Così la gent nē farà pa miraco,
S'is diciaromo tuit scolé dē Baco.
A noi, mè cari fieuj ch'la doja ròla,
I seu ch'nessun patiss 'l fum 'd raviòla.
Costa canson a l'é giurnai furnia;
Ma tantant mi sento ampòch ch'am ven la puvia.
Porté ampò dun-a dun-a 'd cola bagna,
I sento ch'la saliva ormai sē stagna.
Mi veuj pēteve ampòch a tuti un brindes.
E s'an bastrà pa d'un, 'v na pētreu quindes.
Adess nētieve pur tuti la boca,
E peui andé a durmì, ch'l'aso vè toca.

(Dialecto piemontese)

Orsù, voi altri tutti della brigata, guardate la povera brocca starsene a perder tempo. Non

è una vergogna, per dirvelo in rima, che tutti la stimiate così poco? O via là, cominciate voi, compare, e intanto state tutti attenti per imparare. E poi fa prima la pancia a crepare e scoppiare che non voi bere tutti uno dopo l'altro gridando: Evviva. E colui che non berrà la coppa piena, berrà poi un'altra volta per punizione. O via, bevete pure, che buon pro' vi faccia, ma guai se qualcuno si bagna solo le labbra. E chi trasgredirà questa legge scritta, quello lì pagherà per tutti l'acquavite. Perché non vogliamo che qualcuno dica che siamo andati a bere intorno alla secchia. Perché, in conclusione, non è neppure una vergogna portare la bella insegna della sbornia. Così la gente non si meraviglierà se ci diciamo tutti discepoli di Bacco. A noi, miei cari ragazzi, che la brocca vada in giro, so che nessuno teme di stare al gioco. Questa canzone è oramai finita, ma intanto mi sento che mi viene l'arsura. Portate un po', presto presto, di quel liquido. Mi sento che la saliva oramai ristagna. Io voglio scoreggiarvi un po' a tutti un brindisi. E se non ve ne basterà uno, ne scoreggerò quindici. Adesso, asciugatevi pure tutti la bocca. E poi andate a dormire che vi tocca l'asino.



Deposit di grano tradizionali Malawi

*Massimiliano Kornmüller
(Titiro boemo)*

IL POETA CUCINA DELLE VONGOLE

Leporeambo tossico velenoso machiavellico antimitridatico
-óngole, -ùngole, -ángole, -ingole, -éngole

Se m'assale un casto e pio desio di vongole
in tegame (veh, di rame) io dispongole;

Sull'alloro e il pomodoro quindi allungole
e con grasso d'ananaso poscia ungole,

Col pestello o il mattarello tosto infrangole
poi vi getto del brodetto di melangole¹;

Entro il forno per un giorno quindi spingole:
se fan schifo, non le mangio: cangio² e tingole;

Indi l'offro a vili ostili³ e manutengole⁴
alfin brucio l'alme salme⁵ e in calce spengole.

¹ Melangole: arance amare

² Cangio: le mutole di colore

³ Vili detrattori che tagliano i panni dietro le spalle

⁴ Donnine vane e superficiali che si fingono ammiratrici del poeta per poter maggiormente farsi beffe di lui

⁵ Alme salme: si tratta delle prefate persone le cui anime, dopo aver gustato tale fatale manicaretto, hanno risolto di divenir cadavere.

Nota metrica: Leporeambo: composizione metrica elaborata da Ludovico Leporeo (sec. XVII) in cui, oltre a rime vocaliche esterne, il verso presentava rime interne (es. "Poi getto del brodetto di melangole")

IL CIGNO E IL CUOCO

Nel cortil d'una grande fattoria
il bianco Cigno e il Papero
vivean coll'altre bestie in compagnia:
l'uno al piacer dell'occhio
e a fregio dei giardini destinato,
e l'altro - dico l'oca - allo stufato.

Dentro i fossati del castel vedevansi
andar come sul corso,
tuffandosi, guazzando a fianco a fianco,
l'uno non men dell'altro agile e bianco.

Un giorno il Cuoco, avendo alzato il gomito
un poco più del solito,
a mezzo della gola
prese il Cigno, scambiandolo col Papero,
per metterlo tagliato in cazzaruola.

L'uccel, presso a morir, mosse la voce
e pianse un suo dolcissimo lamento.
Sorpreso il Cuoco - Oh ciel! - grida, - che sento?
Questo non è un uccello che si coce.
Non sia giammai ch'io tolga la parola
a chi parla in un modo che consola -.

Chi sa bene parlar, se casca male,
trova rimedio, e questa è la morale.

Nota
Traduzione dal francese di Emilio De Marchi

ROSSO A HELGOLAND

Sanno di salsedine, di vento, di selvaggio i gamberetti a Helgoland...
Minuscoli, d'un bel rosso purpureo ed oltremodo saporiti, i gamberetti sono una prelibata specialità del Mar del Nord ed un simbolo di questo mare sono divenute le eleganti sagome dei "Krabbenkutter", le imbarcazioni sulle cui fiancate sono sospese le reti adibite alla pesca dei piccoli crostacei. Tanto piccoli e tanto più difficili da sgusciare, così che cambia notevolmente il prezzo di vendita tra quelli già puliti e quelli ancora da pulire. Sembra che per la pulitura, che necessita di grande pazienza, venga impiegata la manodopera maghrebina che svolgerebbe il lavoro nei luoghi di origine. Pertanto nei costi sono compresi anche i tempi di trasporto...

Ma si trova anche dalle parti di Cuxhaven, chi ha pensato bene di unire l'utile al dilettevole, utilizzando soluzioni più "ludiche" ed ideando addirittura un campionato di "pulitura di gamberetti", dove vince naturalmente chi ne pulisce il maggior numero nel minor tempo...

Al contrario di quanto si potrebbe pensare, i gamberetti non trionfano soltanto nei più lussuosi ristoranti di pesce, accostati a salmoni, sogliole ed aringhe, ma sono presenti in tutti i chioschetti degli stabilimenti balneari, dei luoghi di cura, sugli infiniti lungomari cosparsi di dune sferzate dal vento.

C'è però un luogo magico dove i gamberetti hanno un aroma particolare, dove li si può gustare circondati dal blu del mare, dal bianco della sabbia, dal verde dei prati, ma soprattutto dal rosso argilloso delle imponenti rocce d'arenaria venate di calcare: i colori di Helgoland, come ricorda anche un vecchio detto popolare citato nello stemma dell'isola. Indubbiamente la suggestione del luogo gioca un ruolo non secondario... A tavola, nel menu di pesce, il rosso purpureo dei gamberetti ben si accorda con l'amaranto della "Helgolaender Welle", onda di Helgoland, un'inconsueta mistura di arak e vino rosso stemperata in acqua calda. Corroborante bevanda per far fronte ai venti freddi di maestrale presaghi di frequenti, furibonde mareggiate...

Per assaporare al meglio i gamberetti conviene tuttavia farsene un pani-

no ripieno e scegliersi un angolo adeguato ove consumarlo lentamente. Non c'è che l'imbarazzo della scelta: ci si può sedere sull'erba alla fine della passeggiata panoramica che, partendo dal faro, si snoda per tre chilometri su un sentiero lungocosta a strapiombo sul mare, da cui si domina il profilo della cosiddetta "lunga Anna", un alto scoglio a foggia di parallelepipedo che è divenuto il simbolo dell'isola. Qui l'ululato del vento ed il cupo sciabordio della risacca fanno da contrappunto ai cacofonici cromatismi dei gabbiani reali, delle rondini di mare, delle urie i cui nidi punteggiano le scoscese pareti d'arenaria dove il vento s'è improvvisato scultore di grotte ed insenature.... Oppure a Duene, lungo la spiaggia profumata d'alghe e venti salmastri, dove può anche capitare di dover condividere il fragrante panino con qualche alato, argentato postulante... Meglio ancora seduti sotto le rocce, di fronte al molo che cinge la "lunga Anna", proteggendola dalla furia dei marosi, nell'ora in cui la pietra s'infiama come il giardino di rose di re Laurino e non è raro imbattersi in maestosi soriani dagli occhi dorati di puma che fissano curiosi e distanti ma si concedono regalmente ad una carezza sul pelame fulvo, intensamente ramato. In un'abbacinante, fantasmagorica, rovente polifonia di rossi...

Per chi tuttavia è nell'impossibilità di raggiungere Helgoland, esiste in tutta la Germania una catena di simil *fast food* dall'evocativa denominazione di "Nordsee", Mar del Nord. Qui, accanto al merluzzo fritto, agli involtini di salmone e all'insalata di aringhe, si possono anche assaggiare i panini coi gamberetti con opzionale aggiunta di kren, maionese o di varie salse da cocktail. Ma al posto della "Helgolaender Welle", c'è la più diffusa Warsteiner e al posto della "suite ornitologica di Olivier Messiaen" un'anonima musica da disco-pub.

Sanno di salsedine, di vento, di selvaggio i gamberetti...

A Helgoland...

Luca Marcozzi

ARGUZIA CONTRO I ROMANI CHE DIVORANO LE PROPRIE VIRTÙ

Alle sapidissime facezie di Poggio Bracciolini, non c'è da aggiungere alcuna spezia: i suoi manicaretti, piccoli assaggi di vita del Rinascimento, sono ben conditi e gustosi al naturale, pronti da assaporare. Tra le facezie di Poggio ce n'è anche qualcuna di carattere, per così dire, gastronomico. Una in particolare, oltre a lasciar trasparire come i rapporti tra romani e milanesi non fossero troppo idilliaci neppure nel Quattrocento, e come il moralismo padano contro Roma non sia un'invenzione degli ultimi anni, dà qualche notizia di un tipico piatto romano dell'epoca: un piatto solo in apparenza povero, secondo la migliore tradizione della cucina romana, ma in realtà, almeno nelle sue elaborazioni successive giunte fino ai giorni nostri, assai complesso. E, per diretta esperienza di chi ha avuto la fortuna di assaggiare questo reperto culinario le cui origini datano a oltre cinque secoli fa, assai gustoso. Ma andiamo per ordine. Nella *Facezia* CCVI, intitolata «Arguzia contro i romani che si mangiano le virtù» (cito il testo latino dall'edizione a cura di Marcello Ciccuto, Milano 1983, con traduzione mia), Poggio riferisce la battuta di un milanese, Francesco Lavegni, il quale prende spunto da una caratteristica minestra romana per mordere il malcostume dei capitolini e, assieme a loro, la distanza dei tempi correnti dall'epoca gloriosa dei virtuosi antenati. L'antefatto è in un piatto tipico, una sorta di minestrone di verdure, cui Poggio fa un rapido accenno, dicendo che all'inizio di maggio i romani erano soliti mangiare, al mattino, vari tipi di legumi cotti assieme: «*simul coquunt mane eduntque*». I romani usavano chiamare questo piatto «*virtutes*», virtù. Un milanese, Francesco Lavegni, volle burlarsi di questa usanza, e in una riunione tra amici, immaginando *inter pocula*, pronunciò il suo detto mordace: «Non mi meraviglio affatto», disse, «che i romani siano così degenerati rispetto ai loro antenati, visto che ogni anno, mangiandosi le proprie virtù, le consumano». Questi milanesi, insomma, Roma ladrona se l'erano inventata già a metà del Quattrocento! Eppure la battuta, benché futile, è assai arguta, e possiamo anche definirla fine, se consideriamo i tempi corren-

ti, in cui il cattivo gusto dei denigratori di Roma è inferiore solo alla loro rozzezza, in cui eminenti ministri della Repubblica vantano, senza tema di suscitare ilarità, le loro origini gallo-celtiche(!), in cui i più alti rappresentanti dell'intelligenza padana propongono, e non per scherzo, di vendere il Colosseo. Ma sarà meglio tornare al tema esclusivamente gastronomico: cosa sono, dunque, queste *virtutes* di cui parla Poggio? Il testo si tiene sul generico, secondo lo stile conciso che l'autore persegue, e riferisce solo di «*varia leguminum genera*»; nondimeno, dà qualche utile informazione. Per quanto ne sappia, gli storici della cucina romanesca non hanno mai fatto parola di questo episodio letterario, forse proprio a causa della sua brevità e delle scarse indicazioni che fornisce. Nulla dice, per esempio, il ricchissimo *vademecum* di Livio Jannattoni, che pure abbonda in esempi e quadri letterari tratteggiati col gusto espressivo del pittore di genere alle prese con l'osteria o il mercato (a riprova, il fatto che Jannattoni trascoglie, delle molte descrizioni letterarie di luoghi, eventi culinari e ricette romane, i più espressivi sotto il profilo linguistico: Gadda, Faldella, Belli...). Insomma, le virtù romane del Quattrocento non trovano posto nei ricettari e nei trattati, né in quelli più forbiti e documentati anche sotto il profilo della storia culturale che la cucina rappresenta, né tantomeno nei vari baedeker di dubbia utilità, gli *A Roma se magna ccòsi*, *Ricette gajarde* e serie consimili reperibili in ogni remainder o bancarella (d'altra parte, vista anche la difficoltà di reperire e vagliare tale tipo di pubblicazioni, è possibile che un accenno a questo piatto "fossile" sia già stato fatto in un passato più o meno recente). Quel che più conta, però, è che delle *virtù*, oggi, non si serba ricordo né nome. Esse non esistono più nei ricettari correnti, né in quelli storici. Che fine hanno fatto, dunque, quelle *virtù* di cui i romani erano così ghiotti? Che forse, mangiandosele così spesso, le hanno del tutto consumate, tanto che non se ne trova più traccia? In effetti, di un piatto chiamato *virtù*, nella cucina romana, che pure è ricca di minestre di legumi e verdure, non si ha memoria. Ma il mistero si svela se si cerca un po' più a est, oltre l'Appennino.

A Teramo, nell'Abruzzo che fu del Regno delle due Sicilie, città che conserva una sua gastronomia assai particolare e ricca, in cui convivono francesissime *crêpes* e agnelli ancestrali e di transumanza, le *virtù* sono uno dei piatti tipici più straordinari e singolari. Non ne esistono varianti regionali o locali: le virtù si preparano e si mangiano solo a

Teramo. Che queste *virtù* siano le stesse che Poggio descrive per Roma, è reso certo da un paio di particolari. Infatti, pur non fornendo riguardo alla ricetta che generiche indicazioni, la facezia contiene un paio di importanti indizi: Lavegni asserisce che i romani mangiano queste *virtutes* «*singulis annis*», e dobbiamo intendere l'aggettivo numerale distributivo non genericamente come «ogni anno», ma, più esattamente, come «una volta all'anno»: in effetti, le virtù sono un piatto che si consuma una sola volta all'anno. E la data, imposta da una secolare tradizione, è il primo maggio, proprio la stessa che cita Poggio, secondo il quale le *virtutes* romane vengono consumate «*Calendis Maii*».

Quella delle virtù è una ricetta, come detto, tra le più tradizionali, e tra le più tipicamente teramane, di una gastronomia che vanta almeno una ventina di piatti esclusivi della città, che non hanno analoghi non dirò nella regione, ma nemmeno nei più immediati dintorni, dalle *scrippelle* 'mbusse al coatto, dall'agnello cacio e ovo alle mazzarelle, dai maccheroni alla chitarra al timballo con pallottine, e via manducando: le stesse virtù sono un piatto tipico della città ristretta dentro le antiche mura di Interamnia, non appartengono alla pur ricca tradizione contadina né si preparano nel contado circumvicino. Per la sua riuscita occorrono quasi cinquanta ingredienti, per la maggior parte legumi, sia secchi che freschi, e verdure, ma anche uova, prosciutto, cotenne di maiale, pasta di vari formati e di vari sapori (dalla sfoglia tradizionale a quella verde fatta con gli spinaci, a piccoli ravioli di carne); indispensabili sono poi, tra i numerosi odori, l'aneto e un particolare tipo di timo, il cosiddetto serpillio; e poi erbe spontanee, quali borragine, crescione, cicoria. È facile immaginare quanta pazienza e quanta attenzione richieda la preparazione delle virtù: si inizia la sera precedente, quando si mondano le verdure e si mettono a bagno i legumi, e si prosegue con le cotture separate dei vari ingredienti, ciascuno coi propri tempi (alcuni ingredienti vanno cotti preventivamente e a parte). Sono poi l'esperienza e le doti di chi cucina a far sì che i diversi ingredienti, una volta uniti, abbiano ciascuno la sua giusta cottura e conservino il proprio carattere, di modo che i sapori non si confondano, rendendo il piatto inconfondibile per la loro grazia e armonia.

Come le virtù abbiano passato gli Appennini, resta difficile da spiegare. Piuttosto che a una sorta di emigrazione della ricetta, è più semplice ipotizzare che una comune tradizione gastronomica, fors'anche millenaria,

si sia estinta nella capitale e conservata invece in un'altra città, che peraltro era stata in passato un importante *municipium* romano. Oppure, dal momento che quest'ipotesi non spiegherebbe perché lo stesso piatto non sia diffuso altrove, si potrebbe pensare anche che esso non fosse affatto romano, bensì teramano, e che Poggio lo abbia a bella posta assegnato alla tradizione gastronomica della città eterna al solo scopo di poter agevolmente creare e raccontare una facezia basata sull'identità tra una ricetta e un glorioso astratto, e che trova la sua motivazione nel gioco linguistico arguto che da tale identità è favorito. Né è da escludere che lo stesso Poggio potesse avere informazioni incerte sul piatto in questione.

Come che sia, tocca però, al termine del banchetto, ribattere all'arguzia di Lavegni. L'arguzia del milanese, come detto, è basata sull'identità tra il nome del piatto e ciò che i romani non avrebbero più avuto: ma il fatto personaggio non aveva evidentemente indagato su quale origine avesse il nome: esso sembrerebbe infatti derivare dall'umile natura degli ingredienti, che all'epoca in cui questa ricetta ha avuto origine, erano i prodotti più poveri della terra, e dall'indubitabile risparmio connesso a una ricetta così povera: è quanto mai valido in questo caso il proverbio: «ogni erba che guarda in su ha la sua virtù»; certamente, poi, la preparazione del piatto, come visto, richiedeva una tra le virtù più importanti e rare, quella della pazienza; inoltre, si può pensare che gli ingredienti, così ricchi e vari, derivassero dalle rimanenze delle provviste cerealiche al termine dei mesi freddi (anche se la traduzione di Ciccuto riporta che i romani «raccolgono» vari tipi di legumi, Poggio non lo afferma, è possibile perciò che i legumi non fossero freschi, ma "scovati" dalle madie). In tal caso, il nome rappresenterebbe anche le virtù delle antiche massaie, e la loro sobrietà. Insomma, come i teramani di oggi, così i romani del Quattrocento non *mangiavano* affatto le proprie virtù, ma, mangiando le virtù, ne *esercitavano* alcune: e perciò, almeno in questo caso, Lavegni non aveva colto nel segno. O forse, per affermare il vero, aveva solo scelto un esempio sbagliato.

Mauro Marè*

LA CURA DIMAGRANTE

L'antro giorno ho incontrato Sfilatino,
m'ha detto: - Te decidi, porco monno?
Ogni giorno che passa sei più tonno!
Perché nun fai la dieta der fantino?
Er primo giorno 'n etto de gruviera
er seconno 'na foja d'inzalata,
er terzo 'na carota giorno e sera,
er quarto 'na patata sbollentata,
er quinto, pe' tiratte su er morale,
'na bella mozzarella, senza sale,
er sesto, sia pe' pranzo che pe' cena
un frutto, co'n quartino su' la vena,
er settimo, pe' premio e pe' sollievo,
'na frittatina no, nun te la levo...
co' sta dieta io puro me ce curo,
ce perdi dieci chili, de sicuro! -

- I metto 'n dubbio proprio er risultato -
j'ho risposto, leccannome er gelato
- 'sto discorso me pare che nun fili,
io co' sta dieta, 'ngrasso trenta chili
pe' sei giorni er fantino riesco a fallo
ma er giorno doppo... me magno er cavallo! -

PAESI ANTICHI

Quando è periodo di vacanze, mi tornano alla memoria le estati spensierate trascorse a Sutera, tanti ma tanti anni fa.

Certo non erano vacanze di lusso perché l'antica Sutera, paese di mio padre e della sua famiglia, era sempre stata considerata un territorio povero, sia perché ad economia quasi esclusivamente agricola, sia per la cronica scarsità d'acqua. Le colture erano quelle tipiche del centro della Sicilia: alternanza grano duro/fave, olivi e mandorli; c'erano anche in una zona particolare colture di alberi di pistacchio e qualche isolato, grande e frondoso carrubo.

Tutti, o quasi, avevano piccoli orti per l'uso familiare dove in estate crescevano pomodori rossi e profumati che davano una salsa densa e un po' aspra e fresche insalate dal gusto ricco che si sposava appieno con l'olio corposo e il profumato basilico dalle foglioline piccolissime, coltivato in vecchie lattine sui davanzali delle finestre affacciate sui tetti digradanti. E naturalmente verso la fine dell'estate maturavano i fichi anch'essi piccoli e dolcissimi e gli onnipresenti fichi d'India che fornivano frutta agli uomini e succose pale, cibo degli asini e dei muli. Nella stagione adatta si raccoglievano grandi quantità di verdure selvatiche, alcune molto amare come cardi, cicoria, mazzareddi, cavolicelli, e altre più dolci come cardella, bietoline, borragine e il profumatissimo finocchietto selvatico. Queste verdure costituivano punti fermi dell'alimentazione ed erano gli ingredienti di base della famosa e antichissima minestra di "pitirri". Questa era una pasta preparata a mano con elaborati passaggi per ridurre l'impasto in granelli ben distaccati, particolarmente adatti alla cottura con verdure e legumi. Il finocchietto selvatico era importante per vari piatti e fondamentale per il "Macco", minestra di fave secche fatte cuocere fino a ridursi ad una gialla purea cui l'erbetta profumata donava arguzia e brio.

Così tutta la cucina tipica era povera ma la fantasia arricchiva di varianti di cibi semplici di antica tradizione.

Sutera infatti è un paese molto antico, cresciuto come una irregolare cintura a metà costa della rocca di S. Paolino, monte che si erge con la sua

curiosa forma di tronco di cono (o amba africana) tra le province di Palermo, Agrigento e Caltanissetta. Il suo nome ha una chiara origine greca e molti sostengono che sia il vero sito di Camico, potente città dei Sicani. Inoltre, in sporadici scavi sono stati ritrovati reperti di ceramiche primitive nella stessa zona dei "Pizzi" di S.Marco dove di recente sono stati ritrovati affreschi rupestri di epoca bizantina. Con la sua posizione dominante le valli circostanti, fu sicuramente presidio importante nei millenni.

Se visiterete Sutera troverete tracce delle dominazioni bizantine, arabe, normanne e, giù nei secoli, di tutti coloro che la considerarono fondamentale punto di riferimento. Infatti dalla spianata che è la piatta cima di monte S. Paolino la visuale spazia dal lontano Etna al mare di Agrigento e alla strada per Palermo.

I resti della moschea su cui fu costruita la Chiesa Madre del Rabato (quartiere il cui nome denuncia l'origine araba), i ruderi del castello di Francesco Salamone, uno dei tredici cavalieri della disfida di Barletta, le opere d'arte nelle antiche chiese, tutto dimostra che la patente di città data a Sutera fu nei millenni ben meritata. Ma, gente mia, ciò che delizia chiunque vi soggiorni è l'aria: pulita, ossigenata, profumata di erbe e assolutamente non inquinata.

Anche se adesso non si ritrovano gli antichi odori dei forni a legna per il pane, se non si incontrano le capre e le "rietime"(file) di muli carichi del raccolto, i cittadini di Sutera amano e studiano il loro passato e lo fanno rivivere durante le sagre rituali mai abbandonate, e di recente con la celebrazione nel periodo natalizio di un Presepe Vivente. Lungo le antiche strade, su e giù per il paese, si ripropongono gli antichi mestieri e si preparano le antiche pietanze. E allora si può assistere alla tradizionale preparazione del pane, alla lavorazione manuale di ricotte e formaggi e alla presentazione di prelibatezze come "mbriulata", "cuddureddi", "minnulicchi", "taralli", "cassatine" e "guastedde fritte".

E chi se ne allontana, magari mangiando pane tumazzu e alive (pane, formaggio e olive), porta negli occhi la vastità dei paesaggi, nelle narici in profumi dei canti e delle cucine, nelle orecchie il silenzio magico vissuto sulla spianata di monte S. Paolino, e nel cuore la nostalgia per un mondo in cui antico e moderno si confondono e tra loro vibrano insieme.

CONSERVATORI E PROGRESSISTI

Ho un ricordo d'infanzia che per me è rimasto esemplare. Quando a casa mia si faceva la *matriciana* o *ajo e ojo*, mio Padre sosteneva a spada tratta che quelli erano piatti da farsi senza il pomodoro. Mio fratello, già adulto replicava che sarà stato pure così, ma se il pomodoro ci stava bene, perché non aggiungerlo?

Esemplare il ricordo perché, effettivamente, cozzano nel mondo gastronomico due scuole di pensiero, quella dei conservatori e quella dei progressisti. I primi, che io chiamerei piuttosto puristi, sostengono che i piatti debbano essere preparati con gli ingredienti e con il metodo originario, salvo poche concessioni agli strumenti oggi a disposizione del cuoco; i secondi a loro volta propugnano la tesi che le ricette, come le lingue e i dialetti, mutano nel tempo ed assecondano i gusti e le necessità anch'esse mutevoli, senza naturalmente indulgere al da tutti deprecato *fast food*.

C'è del vero - e soprattutto del buono - nell'una e nell'altra proposizione. A me pare tuttavia che non si debba pretendere di spogliare i piatti fatti all'antica del loro legittimo nome, per trasferirlo alla nuova ricetta, inventando un nome arbitrario per i vecchi, come si è fatto ormai da decenni nei ristoranti romani per la *matriciana* originaria, quella senza pomodoro, ribattezzata *alla gricia* trasferendo il nome autentico alla versione moderna color rosso.

E queste considerazioni ci portano ad altre. In un'epoca in cui si fa tanto per salvare e magari recuperare le tradizioni locali, l'analisi storica del mangiare locale e dei suoi presupposti non la si fa o almeno non abbastanza. Tanto per restare alla *matriciana* è chiaro che i pastori e in genere i montanari di quella regione così importante gastronomicamente forse perché al confine fra Umbria, Marche, Abruzzo e Sabina non usavano il pomodoro e tanto meno lo coltivavano, senza contare che il pomodoro è entrato nella cucina solo a fine del Settecento. Così, del resto, come nella *matriciana* originaria è d'obbligo rigorosamente il pecorino e solo quello e non mescolato al parmigiano, come si fa per i palati delicati di oggi, perché il parmigiano, importato da Parma, arrivava da quelle parti sì e no sulla tavola del Vescovo.

Una cosa analoga si verifica anche all'estero. Prendete i famosi *mussaka* greci (i più buoni che ne abbia mai mangiato li trovai a Creta in un locale alla buona sull'altipiano di Lassithi). Tutte le ricette che trovate stampate in giro indicano come legante da usare la besciamella. Ora, dico io, quando mai pastori, contadini e boscaioli di quello splendido paese montuoso che è la Grecia hanno saputo che cosa sia la salsa inventata dal famoso cuoco del Re di Francia. E nelle tante volte che in Grecia ho mangiato il mio piatto preferito (a proposito, oggi lo stanno imbarbando alla bulgara, con l'aggiunta di patate) ho sempre cercato di capire quale fosse il legante autentico, fino a giungere alla conclusione che si tratta di *yoghurt*, il che poi mi è stato autorevolmente confermato da osti disponibili. E allora il conto torna, essendo stata da quelle parti per millenni prevalente la pastorizia, come ci conferma del resto l'*Odissea* a proposito della pietrosa Itaca. Insomma, metteteci pure la besciamella se volete; ma il sapore del manicaretto sarà necessariamente diverso, così come viene diverso se invece della carne di pecora ci mettete quella di vaccina o se adoperate erbe diverse da quelle che sorgono spontanee lungo le rive del nostro comune Mediterraneo, specialmente indicati il timo e la maggiorana.

E se siete alla ricerca dei sapori tradizionali, beveteci sopra il *retsina*, il vino resinato. Passato il primo sconcerto, se avrete tenuto duro, vedrete quanto ci sta bene. Del resto non berreste un *gewürz traminer* sulla *matriciana*.

Ugo Marzi*

LA PIZZA DI PASQUA CIVITAVECCHIESE

XLVII

- *Avemmaria*, ... Derfì, come t'è annata
a fà la pizza? Me ce vò er Priore
de la Stella pe' falla lievitata
come 'sta Pricissione de dolore!

Puro la parma santa ciò ficcata...
Ma ch'ho da fà! ...*ribbùssa unchettinòre*,
eh, ... *mortisnostrammènne*¹,... so' smosciata!
Ché a tàja e cùce è mejo assai er sartore! -

- *Requiematerna dona... luciattèi*,
eh,... *requie schiatt'in pace*², ... te l'ho detto,
tu l'hai vorzuta fà co' l'Agnusdei³!

S'invece te vo' mette a fà 'ste cose
cor sentimento, pe' sarvà er procetto⁴,
si te l'appunti te ce do la dose!

¹ peccato - ribus nune et in hora mortis nostris, amen; sono le ultime battute dell'Ave Maria.

² Requiem aeternam dona... luceat eis, requiescant in pace.

³ a mezzogiorno.

⁴ precetto.

XLVII

Fatte capace in der penziere e senti:
er giorno prima de formà l'impasto,
devi da preparatte l'ingredienti
che stanno ar fonnamento de 'sto tasto.

Si, dioneguardi, sbaji in 'sti momenti,
presempio, ... un quarzivoja, ... un ovo guasto,
quanno che vai a magnalla so' accidenti,
senza penzà che 'r gusto 'n c'è rimasto.

Allora,... prenni ar cecio un bon bicchiere
de vino rosso, ... mejo s'è de quello
torto in fraschetta, ... fatto co' mistiere.

Co' carma, su 'sta cosa poi rimanice:
vai giù a bottega e crompa un tantinello,...
quaranta grammi a di, ... de semi d'anice.

XLVIII

Li semi poi l'affoghi in der bicchiere,
li lassi perde pe' ventiquattr'ora,
te fai la pasta lievita a dovere,
senza cromptalla ar forno qui de fora:

acqua, farina e lievito a mistiere,
p'un chilo secco, senza giocà a mòra¹;
l'impasti bene bene, ...cor penziere
d'arzatte la matina de bonora.

Te scocci dodiciova pe' terina,
assieme a buro, zucchero, cannella,
ricotta de giornata e la farina,

l'archermese cor rumme², e poi se pija
la pasta lievita, anice e co' quella
impasti tutt'assieme a la vanija!

¹ numeri a caso, dosi qualsiasi.

² alchèrmes con il rhum, liquori aromatici.

- Questa è 'n'ammazzatura, sarvognuno,
 si tanto me dà tanto, ciàrimani! -
 - Ma che sta' a di, ... er fatto è che gnisuno
 nun se vò mai scarmà',... manco li cani!

'N'ammazzatura?!... E ch'è Giordano Bruno
 che devi d'arosti? Semo cristiani!
 Devi da imboccà er forno, uno per uno,
 sortanto co' li cuccumi nostrani!

E nun me fà penzà, sora pandorfa²,
 che qui a Civitavecchia ce stai a pasce,
 e vienghi dar paese de la Torfa!

La pizza a Pasqua, qui è 'na tradizione
 ch'è de fatica, e ce se deve nasce
 pe' fà 'sta Sittimana de Passione!

¹ affaticare, impegnare.

² donna goffa.

IL MAIALE DIPINTO

Se siete in vena di conversazioni, oppure stanchi di parlare volete ascoltare un lungo monologo, chiedete a Maria F., diventata recentemente vedova del più noto salumiere della città, quante cose si possono fare con il maiale. Lei vi guarderà in faccia attentamente, fissandovi diritto negli occhi, poi, abbassato lo sguardo, inizierà a porvi una serie breve e precipitosa di domande: vorrà sapere chi siete (se già non vi conosce bene), che mestiere fate, dove abitate, ma —soprattutto— vorrà sapere che tipo di quadri avete appeso alle pareti di casa vostra. Quindi vi dirà cosa può fare un maiale. Non stupitevi né dell'interrogatorio così stringente, né dell'originalità dell'ultima domanda. Se Maria F. riterrà opportuno raccontarvi la sua storia (che è poi anche la storia della sua attuale vedovanza), capirete presto il perché di questa sorta di inquisizione e, penso, non dimenticherete facilmente ciò che, esaudita la curiosità della vostra interlocutrice, avrete allora la possibilità di ascoltare. Io, dall'interrogatorio ci sono già passato, ho superato brillantemente anche l'ultima domanda (in apparenza la più innocua, ma non per questo meno insidiosa delle altre) e perciò ho avuto il privilegio di sentire il suo racconto.

* * *

A parere di Maria F., tutto era incominciato un pomeriggio della scorsa estate, quando assieme al marito stava tornando in città dopo una breve scampagnata. Intorpidita dai primi caldi e dalla lunga digestione, la donna s'era assopita accanto al marito che guidava lentamente verso casa, ascoltando a basso volume un programma musicale, quando una brusca frenata l'aveva riportata di colpo nella calda realtà in tempo per vedere che il marito svoltava dalla statale in un viottolo terroso sulla destra per seguire una freccia verso una fattoria ove (diceva il cartello appeso al tronco d'un albero) si vendevano mobili e suppellettili d'una antica famiglia, tragicamente scomparsa in un incidente d'auto. Stupita dall'improvvisa digressione, la donna aveva chiesto spiegazioni al marito che, senza parlare, le aveva indicato un altro cartello ancora più

esplicito, ove si affermava che tutti i quadri in vendita alla fattoria avrebbero avuto un prezzo fisso particolarmente allettante. Questa, le disse il marito, aprendo finalmente bocca, era la causa che lo aveva spinto a cambiare strada: una sorta di curiosità unita ad un'infantile certezza di trovare sicuramente tra quelle croste l'affare della sua vita di bottegaio appassionato di pittura.

E così era stato. Lasciata l'auto in un parcheggio semideserto davanti alla fattoria, i due s'erano incamminati verso un piccolo ingresso ombroso e da lì, guidati da una moltitudine di frecce variopinte, erano saliti al secondo piano del fabbricato una volta adibito a rustico ove, appoggiati ad improvvisati cavalletti di legno, stava in bella mostra una ventina di quadri, tutti di soggetto agreste. Inforcati gli occhiali, l'uomo li aveva guardati con attenzione, chinandosi di volta in volta per meglio vedere alcuni particolari, spostandoli anche verso la luce che entrava a tagli obliqui da decine di piccole finestre prive di infissi, oppure sollevandoli da terra per metterli controluce e controllarne così i segni radenti delle pennellate e lo stato complessivo della tela dipinta. Poi, all'improvviso, aveva visto un piccolo quadro, appoggiato in disparte, quasi del tutto coperto da un'altra pittura di più grandi dimensioni che sembrava risucchiarne spazio e colore. Si trattava di un olio su tela, dipinto in verticale, di modeste dimensioni, raffigurante un ragazzo che governava alcuni maiali nella porcilaia: tre delle quattro bestie erano riprodotte di terga, col muso alzato verso il tramonto che si vedeva sullo sfondo, la quarta — invece — era girata verso lo spettatore e sembrava fissarlo attentamente, sfruttando quell'artificio noto ai pittori per cui la fissità delle pupille occhi viene dipinta in modo che sembri non abbandonare mai quelle dell'ignaro spettatore che entra inaspettatamente nella sala. A perpendicolo sopra il muso del maiale, un poco più in alto si scorgeva il viso del giovane, parimenti diretto verso lo spettatore, aperto in un sorriso a piena bocca, quasi volesse dimostrare all'anonimo ritrattista un'inaspettata gioia derivante da un'occupazione così modesta e (oggi) desueta, il tutto raccolto entro un fregio allegorico formato da salami, salsicce, salamelle, sopresse, a volte interi, a volte già affettati con evidente intento scenografico.

L'uomo aveva compiuto due giri attorno al dipinto, poi, sollevatolo ce-

lamente da terra, l'aveva ripulito con la manica della camicia da inesistenti granelli di polvere e, seguito dalla moglie ancora sbigottita per la sosta inattesa e la scelta del quadro, s'era avviato all'ingresso. Qui aveva mercanteggiato un poco (il prezzo fisso s'era intanto rivelato solo un mezzuccio per attirare qualche ingenuo cliente in più), poi, soddisfatto era uscito dalla fattoria sempre con la moglie appresso ed il dipinto sottobraccio. Giunto all'auto, l'aveva riposto con attenzione nel bagagliaio e, spronata la moglie ad accelerare la sua camminata, s'era rimesso in marcia alla volta di casa. Inutilmente la donna aveva cercato di sapere il perché della scelta di quel quadro che a lei pareva se non brutto almeno insignificante, l'uomo s'era limitato a risponderle con mezze parole, attento alla strada ed al traffico che intanto era aumentato, dicendole, e chiudendole così la bocca, che a casa le avrebbe spiegato tutto. E così era stato. Parcheggiata l'auto, l'uomo, sempre con il quadro stretto sotto braccio, era entrato in casa e aveva cominciato a girovagare da una stanza all'altra, quasi avesse voluto cercare immediatamente una parete adatta al suo nuovo acquisto, mentre la moglie lo seguiva, petulante, dicendogli che non avrebbe mai accettato quella brutta crosta in casa, che non c'erano pareti adatte, che non le erano mai interessati i maiali vivi, ancorché dipinti, e che, soprattutto, lo sguardo della bestia girata verso di lei non le piaceva e non le sarebbe mai piaciuto. Mai e poi mai, gli aveva ripetuto, chiudendosi in camera sua e sbattendo la porta.

Stupito da tanta inattesa veemenza, il marito s'era ritrovato in salotto, ancora vestito di tutto punto, col quadro in mano, alla ricerca d'un muro sgombro. Poi, rassegnato, aveva bussato alla sua porta ed attraverso l'uscio sprangato le aveva promesso che l'indomani avrebbe portato in quadro in negozio, perché un dipinto con dei maiali sarebbe sicuramente stato a pennello all'interno d'una salumeria. Intanto, aveva concluso l'uomo, l'avrebbe appoggiato nella stanza della televisione, ove l'abbondanza di spazio non avrebbe costretto la moglie ad averlo costantemente sotto gli occhi. In più, le aveva promesso, l'avrebbe girato verso il muro, evitando così che lo sguardo inquietante della bestia le creasse nuovi problemi. Acquietatasi, la donna aveva riaperto l'uscio e s'era lasciata abbracciare dal marito. Lui l'aveva attirata a sé come gli era stato solito fare anni addietro, all'epoca del loro fidanzamento, quando tenen-

dola alla sua sinistra l'abbracciava e con la destra le alzava il viso per poterla baciare guardandola direttamente negli occhi. In quest'occasione, l'uomo vi aveva scorto un'inspiegabile paura, un terrore infantile e privo di motivazioni, simile a quello per lampi e tuoni che ancora la sconvolgeva, inducendola - se a letto - ad accucciarglisi accanto ed a stringerlo a sé tutta tremante. Per questo, lui l'aveva rincuorata e portata per mano nel tinello, ove tra la televisione ed il muro era stato nascosto il quadro. L'uomo l'aveva sollevato per mostrarle che non v'era nel dipinto alcunché di pauroso, ma girata la pittura verso la luce gli era sembrato di notare qualche particolare dapprima sfuggito alla sua attenzione.

Il tramonto sembrava più cupo, quasi che il sole fosse precocemente calato, tanto che le ombre disegnate sull'erba del prato che ricordava piccole e leggere, apparivano ora più lunghe e marcate, stendendosi dall'orizzonte violaceo sino al bordo della cornice. Inoltre c'era qualcosa di diverso anche nel viso del ragazzo: questi continuava a sorridere, ma stavolta si trattava d'un sorriso forzato, quasi imposto, che induceva il giovane a contrarre i muscoli in uno sforzo marcatamente doloroso. Anche la gaiezza degli occhi non c'era più; le pupille scure erano sempre vivide, ma non ridevano nell'osservare la calma monotonia del paesaggio. Lo sguardo pareva vagare oltre la spalla dello spettatore, verso qualcosa di sconosciuto e d'apprensivo posto al di là della vista d'entrambi, qualcosa di potenzialmente pericoloso, intuito ma non ancora avvistato. L'uomo aveva guardato di nuovo il quadro, e - avvicinandosi ad una lampada che spandeva un largo cerchio arancione al centro della stanza - aveva inforcato gli occhiali per meglio esaminare la metamorfosi del dipinto. Aveva osservato il tramonto che incupiva, percepito l'apprensione che nasceva nello sguardo del ragazzo e notato quel senso di sospensione che aleggiava sull'intera pittura, un senso poco benevolo d'attesa, come se al di là ed al di qua della cornice entrambi i soggetti (il ragazzo ed il salumiere) fossero consci d'un pericolo sconosciuto ed incombente, capace di unire la realtà di quella solida casa borghese in un periferico quartiere di villette a schiera all'immanenza d'una tragedia irreversibile che andava accumulandosi nel buio di quel tramonto da cartolina.

Ma una cosa aveva colpito l'uomo in particolare: il soggetto in primo piano sembrava avvicinarsi alla cornice. Nella pittura ammirata poche ore prima nella fattoria, i tre maiali si trovavano al centro del campo recintato, mentre il mandriano stava appollaiato sul lato più lontano della staccionata, intento a sorvegliare le sue bestie nella quieta luce del tramonto. Ora, nella cupezza della notte che avanzava, i due maiali a tergo apparivano più piccoli, mentre quello col muso verso la cornice sembrava ingrandito, al pari del ragazzo che, staccatosi dallo sfondo risultava ora alle spalle dell'animale più grosso, quasi lo spingesse ancora più in avanti. Il salumiere aveva pensato che l'abbaglio fosse colpa della poca luce della lampada, e, rimesso il quadro per terra con il lato dipinto voltato verso il muro, s'era accomodato in poltrona, davanti al televisore acceso, mentre la moglie, che uscendo dalla stanza gli aveva affettuosamente appoggiato la mano sulla nuca, stava salendo ora le scale per prepararsi per la notte. Rimasto solo, aveva impugnato il telecomando ed incominciato a muoversi da un canale all'altro, dapprima lentamente, poi, come spinto dal montare d'una fretta inspiegabile, aveva preso a schiacciare i pulsanti con frenesia, soffermandosi su ogni programma solo per pochi secondi, quasi incapace di trovarne almeno uno che l'acquietasse. Era capitato alfine in una delle tante vendite all'asta che riempivano le reti televisive di minore importanza e lì s'era inchiodato stupefatto. Il banditore stava indicando un quadro posto sul cavalletto, ed in quella pittura l'uomo aveva riconosciuto il proprio quadro, vedendo con sgomento lo stesso tramonto, la medesima staccionata col mandriano appoggiato, i due maiali presi di tergo ed il terzo ritratto col muso in avanti, e le tenui ombre della sera incipiente che incominciavano ad allungarsi sull'erba del prato. Aveva visto, insomma, il quadro come l'aveva scoperto nella fattoria, quando l'aveva tratto dall'ombra e pulito dalla polvere con la manica della camicia. Ma ora, il suo quadro era cambiato.

Trepidante, s'era alzato dalla poltrona e con passo incerto s'era avvicinato al muro; il dipinto - il suo dipinto - era ancora lì, dove era stato messo dopo lo stupore iniziale, con il disegno verso la parete ed il rovescio a vista, tagliato in diagonale da uno spago sottile a mò di appiccagnolo. Sullo schermo muto (inspiegabilmente quel canale non trasmetteva né suoni né rumori), l'imbonitore continuava a proporre

quel quadro e la telecamera si muoveva con studiata lentezza sul dipinto, esplorandone tutti i particolari. L'uomo, intanto, aveva sollevato da terra la pittura e a mano a mano che dal televisore gli apparivano i dettagli ingranditi s'affannava a controllarne la veridicità sulla propria tela, accorgendosi ogni volta che l'identità dei soggetti appariva travisata dalla differente atmosfera generale che le due opere emanavano: limpida e tranquillizzante quella proposta dallo schermo, cupa ed angosciante quella stretta tra le mani, ove luci, colori e situazione riprodotta mutavano ora con incredibile velocità, dando allo spettatore già frastornato un senso di totale ed impotente smarrimento. Adesso il panorama era quasi del tutto scomparso dall'avanzare d'una tenebra fitta e priva di contorni che sembrava appiattire ogni prospettiva; la staccionata s'era dissolta, inghiottita nel buio della notte ed altrettanto era successo all'erba del prato, appena visibile ai bordi della cornice ove alcuni steli piegati e stinti stavano ad annunciare una loro irreversibile malattia. I maiali volti ad occidente erano invisibili, ma il pittore aveva voluto lasciarne una traccia nel buio, quasi che anche il vuoto che li attorniava ne avesse assimilato la consistenza modellando, nero su nero, le loro sagome che si perdevano nell'oscurità.

Restavano visibili il ragazzo ed il muso della bestia in primo piano. Su entrambi pareva si fosse accesa una luce improvvisa, una luce nera che cancellava contorni e prospettive per annullare tutto in un'opacità liscia e spettrale ove i loro occhi si appuntavano con immobile e scintillante ferocia sullo sguardo dell'incauto spettatore. Sbigottito, l'uomo aveva smesso di guardare il quadro volgendo al televisore: lì, il banditore aveva riacquisito la voce, ma non incitava più il pubblico all'acquisto. La sua voce si stagliava nitida nella stanza buia, era una voce strana, sintetica, metallica, creata da un artificio elettronico, priva di slancio e d'inflessione: una voce simile ad un pungolo che ora incitava il giovane e la bestia nascosti nelle tenebre del quadro del salotto, li incitava con sillabe rauche che a mano a mano si apprendevano e si coagulavano in parole senza senso alcuno, ma chiare e dominanti per i due soggetti. Incapace di staccare lo sguardo dal quadro, l'uomo aveva tentato di toglierselo dalle mani, ma la cornice pareva incollata ai polpastrelli, quasi ne fosse un irragionevole prolungamento, aveva agitato allora le braccia in alto e dilato, sperando così di colpire un mobile od un muro

e fracassare quell'oggetto incubico, ma s'era accorto che le pareti della stanza parevano come inghiottite all'interno della cornice e sino a sparire nell'oscurità della notte, mentre nel denso silenzio nero che avanzava s'udivano ancora i singulti isterici provenienti dal televisore. S'era guardato meglio intorno, calpestando avanti ed indietro un pavimento che intanto s'era tramutato in un prato d'erba avvizzita; allora, muovendosi lateralmente aveva cercato la poltrona ove sapeva d'avere lasciato il telecomando, ma il suo fianco aveva urtato il duro legno nero d'una palizzata senza fine che si perdeva in un'oscurità ancora più buia di quella che l'avvolgeva. Aveva aperto la bocca per chiamare aiuto, ma era riuscito solo a soffiare tra i denti un rantolo flebile che subito s'era perso nel rumore di zoccoli che gli arrivavano contro.

E mentre dallo schermo la voce fuori campo si tramutava in un clangore senza limite, aveva visto davanti a sé il maiale che gli si avventava addosso con tutto il suo peso e la bocca spalancata. Alle sue spalle, il ragazzo dagli occhi allegri ne percuoteva le terga con una verga, mentre sul viso, illuminato da un unico taglio di luce, appariva l'ombra d'un sorriso di soddisfazione.

* * *

Arrivata a questo punto della narrazione, Maria F. faceva sempre una pausa, poi la donna senza smettere di guardare fissamente negli occhi il suo ascoltatore, riprendeva a parlare con un tono di voce più basso e raccontava al suo interlocutore di come richiamata dalle urla del marito, lei - già in camicia da notte - fosse scesa a precipizio dalle scale, correndo in salotto. Lì s'era trovata al buio, poiché l'unica illuminazione proveniva dallo schermo lattiginoso del televisore, percorso da vorticose linee ondulate. Tastando la parete aveva alla fine trovato l'interruttore ed aveva illuminato il locale: del marito non sembrava esservi più traccia, all'infuori dei vestiti che, spiegazzati e macchiati, giacevano in disordine sul divano davanti alla televisione. Angosciata, aveva incominciato a chiamarlo, dapprima sottovoce, pensando ad un'incomprensibile burla da parte sua, poi con voce sempre più alta, guardando con ansia via via crescente dietro le spalliere delle poltrone e financo dietro la porta spalancata. Nulla.

Accanto all'uscio giaceva il quadro, con la superficie dipinta girata verso il pavimento. Lei l'aveva sollevato con circospezione, e subito le era sembrato più grande di prima, poi l'aveva guardato. Sulla porcilaia era ormai notte fonda, ma in cielo era sorta una piccola luna sghemba dall'aspetto malato che, tra le nuvole, illuminava parzialmente la scena: sull'erba giallastra si intravedeva un solo maiale, quello girato verso la cornice, mentre degli altri due non v'era più traccia. Ora la bestia teneva le fauci chiuse, ma dalla punta del muso si scorgeva (o alla donna parve di scorgere) una specie di guanto biancastro, simile a quello dei ciclisti, che sporgeva facendogli penzolare le mezze dita fin sotto il mento. Del ragazzo alle sue terga si vedeva ormai solo la bocca, semi aperta, con gli angoli volti all'ingiù, in un'espressione sgomenta, mentre il resto della pittura sembrava immutato.

Poi, però, la donna raccontava d'aver sollevato il quadro all'altezza del viso, dove la luce della lampada lo colpiva direttamente e d'essersi accorta che l'intero fregio che correva sul bordo della pittura formato da una sottile striscia di salumi interi ed affettati appariva ora come visibilmente rimpinguato da una gran quantità di nuovi insaccati così freschi da trasudare ancora il grasso in eccesso, tutti riprodotti con così mirabile cura da sembrare più veri della realtà.

Franco Onorati

DI QUEL BUONO... IN ARTICULO MORTIS

La silhouette pingue della maturità, che campeggia nell'album brahmiano, mostrandoci un omaccione pesante e barbuto come un patriarca, ha spazzato via per sempre, nella nostra memoria fotografica, l'immagine dell'adolescente snello e imberbe, dai lunghi capelli biondi, quale dovette apparire a Robert Schumann quel giorno di settembre 1853 che doveva segnare una data memorabile nella storia della musica: ché da quell'incontro, durante il quale il ventenne Brahms suonò alcune sue composizioni al venerato maestro (allora al culmine della fama), scaturì una sorta di folgorazione. Non passò un mese, infatti, che Schumann pubblicò sulla rivista da lui fondata¹ un articolo intitolato *Neue Bahnen* (= Vie nuove) nel quale, con un entusiasmo irrefrenabile, ispirato da una visione profetica, annunciava al mondo la scoperta di un genio.

La profezia schumanniana non tardò ad avverarsi: e le cronache dell'epoca attestano il fascino singolare che il giovane Brahms suscitava nei suoi interlocutori; la modestia con cui rivelava il suo eccezionale talento era tanto più singolare in quanto si sprigionava da una figurina delicata ed efebica, degna di un cammeo preraffaellita.

“L'eroe del momento, il giovane messia di Schumann, sedeva di fronte a me: bello, affascinante, un ventenne dal viso luminoso e libero da ogni passione. Purezza, innocenza, naturalezza, forza e profondità dicono chi egli sia.” Così una delle tante testimonianze di cui è ricca la sua biografia. Ebbene, quell'icona gentile fu travolta da una pinguedine che, innestata su un fisico tozzo, consegnò per sempre all'immaginario collettivo la figura di un omone robusto, di corte membra, con un'epa di tutto rispetto sulla quale aggettava un barbone fluente che accentuava la sensazione di un grosso signore autorevole, dall'espressione austera, seria, melanconica.

Dietro quell'immagine fisica che fotografie e caricature ci hanno tramandato non è difficile intuire robusti appetiti: sì, Brahms mangiava, beveva e fumava con una gagliardia epicurea.

Se ne trova conferma anche nei resoconti epistolari relativi ai suoi viaggi: quelli italiani, in particolare. Apprendiamo così che egli si guardava bene dal prendere alloggio nei grandi alberghi, dove gli avrebbero som-

ministrato le specialità della cucina internazionale: ad essi preferiva le modeste locande di periferia o le semplici trattorie di campagna.

E tutti quelli - amici, ammiratori, ospiti, compagni di viaggio - che ci hanno lasciato preziose testimonianze su di lui, confermano che il musicista indulgeva spesso e volentieri ai piaceri conviviali, conversando e bevendo con i commensali quasi ogni sera.

Del resto, scorrendo l'epistolario del musicista, non sono pochi i dettagli gustosi di carattere gastronomico.

In risposta a un invito a venire a gustare la sua pietanza preferita, zuppa di salsicce, scrive su un biglietto da visita una citazione dal *Don Giovanni*: "*Wer kann du widerstehen?*", cioè 'Chi può resistere?' (libera traduzione delle parole che il personaggio di Don Ottavio pronuncia nel primo atto: "Grazie di tanto onore".)

Nel maggio 1896, dopo la morte dell'adorata Clara Schumann, Brahms si ammala: crede trattarsi di una fastidiosa itterizia, in realtà erano i primi sintomi del cancro al fegato che i medici diagnosticarono ma che gli tacquero. Viene messo a dieta, e così se ne lamenta: "...desidererei di poter smettere una buona volta di considerare il *gulasch* come la quintessenza del male!"

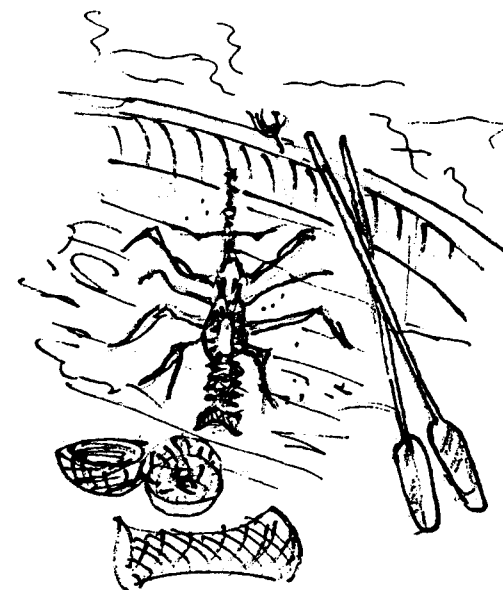
Non mancano naturalmente, come in tutte le biografie che si rispettino, aneddoti simpatici. Come quello relativo al suo soggiorno, nel 1876, presso un conoscente, proprietario di una bella vigna, famosa per la qualità del suo vino. A tavola, un ospite, per adulare sia l'anfitrione che il musicista osservò: "Sì signori, quello che Brahms rappresenta fra i compositori, questo Ranenthaler rosso lo è tra i vini." Al che Brahms, pronto: "Bene, allora vorrei assaggiare una bottiglia di Bach!"

Toccante, invece, il racconto dei suoi ultimi istanti di vita. Nella notte tra il 2 e il 3 aprile 1897 Brahms giace a letto, moribondo. Accanto a lui c'è il giovane dottor Josef Brener, che ha lasciato il seguente resoconto: «Ha dormito fino all'alba, poi si è sentito male. Gli ho domandato se soffriva. Mi ha risposto: - Sì, ma non è intollerabile - Poi si è addormentato nuovamente. Verso le quattro l'ho sentito agitarsi e allora gli ho proposto un'iniezione. Mi ha risposto: - Sì, forse è meglio - Dopo l'iniezione, gli ho domandato se non volesse un po' di vino e lui mi ha accennato di sì con la testa. Allora gli ho versato un gran bicchiere di buon vino del Reno, proveniente dalle cantine del suo amico il duca di Meiningen. Quasi senza aiuto, Brahms si è seduto sul letto ha bevuto il

bicchiere di vino in due grandi sorsate e, con la sua tipica voce ruvida di uomo del Nord, ha esclamato soddisfatto: "*Ja das ist schön!*" (Oh, che bello!).»

Furono le sue ultime parole.

¹ Si tratta della "Neue Zeitschrift für Musik", che Schumann aveva fondato nel 1834 e di cui rimase redattore-capo fino al 1844.



*Hohe di Sal -
Capo Verde
mexi a regoste*

C'È PESCA E PÈSCA

È un gran gusto er viaggià! St'anno sò stato
sin a Castèr Gandorfo co Rimunno.
Ah! chi nun vede sta parte de Monno
nun sa nemmanco pe che cosa è nnato.

Cianno fatto un ber lago, contornato
tutto de peperino, e tonno tonno,
consegnato in magnera che in ner fonno
ce s'arivede er Monno arivortato.

Se pescheno li ggiù certe alicette,
co le capòcce, nun te fo bucia,
comme vemmariette de Rosario.

E poi c'è un bucio indove ce se mette
un moccòlo sull'acqua che va via:
e sto bucio se chiama er commissario.

Giuseppe Gioachino Belli

Dopo Roma non c'è luogo più santo di Castel Gandolfo. Vuoi per la residenza estiva del papa (il "barbaro" Maffeo Barberini sfratta l'ombra pagana del barbuto Domiziano dalla villa e si accasa con l'aiuto del Bernini). Vuoi per la sacra memoria di Alba Longa, madre di Roma, per la quale il troiano Ascanio si fece latino. E santo lo è pure per me, che perdo lo sguardo in quello specchio di acque azzurre e profonde, posto ai piedi del Monte Cavo, prigioniero di ninfe e di boschi.

Quando mi pare anch'io mi camuffo da turista domenicale e mi lascio tentare dal poeta viaggiatore. Solo che Peppino Belli, per esigenze di rima, scambia i latterini di lago per alici, alias acciughe, dalla testa minuta, come un grano di rosario. L'errore (aterinidi spacciati con inganno dal pescivendolo per engraulidi!) è presto perdonato per la leccornia suggerita: unti d'uovo, salati, infarinati e fritti, i pescetti riuniti numerosi nel piatto resistono croccanti al palato e l'acquolina in bocca è assicurata. Altro che trote insipide della pesca sportiva, i latterini sono attratti dal pescatore di lago con molliche di pane in un fitto tramaglio sospeso sull'acqua e poco dopo buttati interi nell'olio bollente. Alla mia gola è indifferente uno spaghetti cacio e pepe, piuttosto che una fettuc-

cina all'uovo, capretto al forno con patate, o con misticanza di verdure. La santità del luogo assolve di sicuro questo peccato.

Piuttosto, alla mia mente, *pesca* richiama *pèsca*. Il succoso frutto coltivato alle Molette, con l'acqua dell'emissario, o ai piani del lago, per il quale va famosa la sagra di queste parti, qui si pronuncia *pèrsica*, alla maniera latina. Così, alla fine del pranzo, mi faccio servire una *pèrsica Reginella* (nome locale dell'Elberta), piccola e appuntita come un limone e profumata; oppure una *Giallona*, particolarmente adatta per essere tagliata a spicchi e messa a mollo di un vino bianco asciutto, magari lo stesso che ha fatto compagnia ai latterini.

Nell'allucinata calura ferragostana mi pare che il disco solare assomigli a una pèsca gigante affacciata sul lago; mentre il colore giallo rosso del frutto canicolare sembra uscire dal bordo dell'amburato gotto e colorare le pendici del lago, sulle quali il sole ormai va pennellando il tramonto.



Sourou Valley ~ Burkina Faso
Sorgo

IL SENSO DELLA MISURA E LA CURA DEI DETTAGLI RENDE GRANDE IL BUONGUSTAIO

I consigli gastronomici della sapienza popolare (quali: “Pane e noci, cibo da sposi” e “patate e riso, minestra del paradiso”) non li segue più nessuno, nemmeno il contadino dei nostri giorni.

Da molti anni nei ricchi paesi dell’Occidente si parla di lusso, di moda, dell’industria del divertimento e dei consumi superflui e si insiste sugli scenari del futuro presentandolo in termini fantascientifici. Forse ciò avviene più per evitare approfondimenti e sguardi realistici alla dura realtà del presente che per grande, convinta e fondata fiducia sull’avvenire del mondo.

E le masse, ben istruite dai maggiori mezzi di comunicazione, seguono gli inviti a spendere, nella convinzione che, come diceva il filosofo Hobbes, “primum vivere, deinde philosophari”. E va bene così.

Di ciò si avvantaggia anche la gastronomia; e sorgono ristoranti, pizzerie, gelatieri, *fast food*, enoteche in ogni luogo, turistico o meno. E tutti prosperano, con la buona pace dei consumatori e dei visitatori. Che si vuole di più?

Le vacanze estive non sono tali se tutto non fila tranquillo anche nei pasti. Ogni sera si celebra, nella località di villeggiatura prescelta, con un menù diverso la memoria festosa di tempi che sono scivolati via insieme alla giovinezza. Tempi sereni e romantici in cui si riusciva a cantare, tra una portata e l’altra, canzoni che sembravano belle e che teniamo strette nella memoria.

Dal lato gastronomico, i banchetti erano almeno di cinque portate e si variava da una cucina semplice e familiare ad una più tradizionale, di alta qualità e si alternavano di volta in volta piatti di cacciagione a pasti a base di pesce (spaghetti al cartoccio con bottarga, orata al sale) e prodotti di terre (ravioli di verdura con pomodorini, ecc.). Ora, con le diete e il rispetto del peso forma, si è giustamente più sobri ed equilibrati, pure avendo l’accortezza di consumare cibi con ridotto contenuto calorico.

Il gusto per le pietanze - e soprattutto il “buon gusto” - richiede una formazione culturale che viene da lontano e si nutre di educazione e di

rispetto della tradizione. Nel mondo contemporaneo, che gira intorno al *pop-corn*, alla *coca-cola*, alle patate fritte e agli hamburger, si può dire che la qualità e il gusto (inteso anche come godimento procurato da cibi e bevande gradevoli e saporite) rappresentano quasi un obbligo morale. E il buongustaio unisce il piacere del cibo con la consapevolezza delle scelte nutrizionali, nell’evoluzione della migliore tradizione. Egli non è contro le scelte che altri fanno per le loro tavole, per la loro soddisfazione alimentare; ma è a favore del suo modo di provare piacere mangiando, senza essere raggiunto dagli odori di frittura e senza doversi preoccupare troppo degli esiti negativi, a breve o lunga scadenza, dei cibi giornalmente ingeriti.

E così, in ogni *convivium* il “gourmet” si accerta che il vino sia “chambre” (cioè portato a temperatura ambiente prima d’essere servito, sempre che così debba essere bevuto); che le olive ascolane siano farcite con carne, formaggio e uova (e non con altri ingredienti, ad esempio pezzetti di peperone); che il gustoso “chorrizo” (tipico salame spagnolo, aromatizzato con peperoncino rosso e aglio) non sia preponderante tra gli ingredienti della paella.

E il buongustaio più sofisticato starà attento che il dolce “banana split” venga confezionato nei modi giusti (vale a dire che il frutto sia tagliato nel senso della lunghezza e servito cosperso di liquore, cioccolato o sciroppo e ricoperto di gelato e panna montata freschissima). E, al momento opportuno, sorseggerà un cocktail Bellini (composto da succo di pesca e spumante). Se in buona compagnia, meglio per lui.

E beato chi può, quando pranza, condividere il cibo con amici fedeli e discutere dei valori umani.

Per finire, ricordiamoci che “Esse oportet ut vivas, non vivere ut edas” (bisogna mangiare per vivere, non vivere per mangiare).

*Giovanni Pascoli**

IL DESINARE

I

Ubbidi Rosa al subito comando.
Sotto il paiolo aggiunse legna, il sale
gettò nell'acqua che fremé ronzando.

Stacciò: lo staccio, come avesse l'ale,
frullò fra le sue mani; e la farina
gialla com'oro nevicava uguale.

Ne sparse un po' nell'acqua, ove una fina
tela si stese. Il bollor ruppe fioco.
Ella ne sparse un'altra brancatina.

E poi spentalà tutta a poco a poco,
mestò. Senza bisogno di garzone,
inginocchiata nel chiaror del fuoco,

mestò, rumò, poi schiaffeggiò il pastone,
fin che fu cotto; e lo staccò bel bello,
l'ammucchiò nel paiolo, col cannone

di pioppo; e lo sbacchiò sopra il tarvello.

II

Ora la madre nella teglia un muto
rivolo d'olio infuse, e di vivace
aglio uno spicchio vi tritò minuto.

Pose la teglia su l'ardente brace,
col facile olio; e, solo intenta ad esso,
un poco d'ora l'esplorò sagace.

L'olio cantò con murmure somnesso;
un acre odore vaporò per tutto.
Fumavano le calde erbe da presso,

nel tondo ch'ella inebbrìò del flutto
stridulo, aulente; e poi nel canovaccio
nitido e grosso avviluppava il tutto.

E Rosa intanto sospendea lo staccio,
ponea le fette sopra un bianco lino,
stringea le còcche, e v'infilava il braccio.

Tornò Viola, e furono in cammino.

III

Rosa e Viola furono in cammino.
Ma la pia madre altro pensò; discese;
spillò la botte d'un segreto vino.

E poi, tornata, con le figlie prese
pei greppi; lesta, poi ch'una campana
si sentiva sonare dal paese:

non più che un'ombra pallida e lontana.

da *Primi Poemetti* (1897-1904)

IL PRANZO MEDIEVALE DELLA PUERPERA

Al giungere delle prime doglie, subito le fantesche iniziarono in cucina a preparare pietanze e dolci. Doveva essere pronto, il banchetto, alla nascita del bambino. Così era l'uso. Sarebbero venute le *dominae* per festeggiare la novella vita.

Cacciagioni e arrosti apprestarono con rosmarino e alloro, fave e piselli, salmone e cefali insaporiti con spezie varie, formaggio molle, uova cotte al pepe, verdure tante - cerfoglio, lattughe, porro, crescione e poi frutta, pane e dolci in quantità regolare; le calde cialde da farsi all'ultimo momento, le focacce di pasta sfoglia con marmellata di prugne ed altre intrise di miele finissimo.

Poste sul lungo tavolo furono le pietanze e le focacce e i vini pregiati messi nelle grandi brocche; preparate furono le coppe ed i vassoi d'argento istoriati.

Un giorno e una notte durò il travaglio di Eloisa, infine il parto avvenne. Nato il bambino, Dionigia e le donne prepararono il bagno e il grattino di legno, rivestito di morbido panno, fu colmo d'acqua tiepida ed Eloisa dalle donne in esso adagiata.

Veronica, una delle serventi di Dionigia, sino ad allora sterile, dopo Eloisa si immerse anch'essa nell'acqua essendo convinzione, al tempo, che una donna sterile, bagnandosi nell'acqua usata dalla partoriente, divenisse prolifica.

Le dame accorsero portando doni e grande onore fecero al banchetto decantando le meraviglie del neonato che nato era bruno e ricciolo con capelli lunghi ed occhi neri ben aperti.

Allegrezza e tripudio sincero mostrarono le *dominae* e tanto maggiore amore profusero per riparare alla mancanza paterna, assenza troppo vistosa e da tutte ritenuta iniqua. Abelardo infatti non era a Pallet...

LA PARMIGIANA DI TIRIVOLO

Fino a poche settimane fa, chi avesse cercato Tirivolo sulla carta geografica più dettagliata del Touring, avrebbe creduto di trovarlo sulla tortuosa strada che dal Lago Ampollino prima porta a Sersale e, proseguendo, a Cropani Marina sullo Ionio di Catanzaro. Non che fosse molto importante per la generalità delle persone; importante lo era per quei pochi frequentatori estivi - per la massima parte provenienti da Roma - che arrivati per la prima volta in automobile proseguivano tranquillamente verso la stazione della Forestale di Buturo ed anche oltre perché di Tirivolo su quella strada non c'era traccia. Il fatto è che solo ora la cartografia ufficiale segna il tracciato della provinciale che lascia Tirivolo dov'è veramente, cioè sulla sinistra circa tre chilometri prima del piccolo agglomerato di Buturo dove, appunto, c'era una caserma del Corpo Forestale dello Stato. Fu soprattutto per questa ragione che durante una delle prime estati in cui frequentavamo quella località, dopo aver segato, dipinto ed inchiodato assi di faggio, cercammo di posizionare improbabili tabelle che indicavano quel bivio che in poche centinaia di metri portava e porta davvero a Tirivolo.

Per saperne di più di questo villaggio, dovremmo traslocare nel tempo nella prima metà del secolo scorso: nei mesi da primavera ad autunno, infatti, ci saremmo affacciati su un attivissimo borgo tutto dedicato alla lavorazione del legno. Non appena la neve incominciava a sciogliersi, infatti, intere famiglie salivano a Tirivolo: gli uomini lavoravano nella più grande faggeta d'Europa intorno al Monte Gariglione ad abbattere, tagliare e trasportare tonnellate di faggi con l'ausilio di robusti buoi e di qualche macchina a vapore per la trasformazione, le donne conducevano un'asciutta vita di montagna assicurando la sussistenza quotidiana ed i bambini per qualche anno erano anche occupati nella scuola organizzata, nel piccolo, anche in questo luogo a 1.600 metri di altezza nel cuore della Sila Piccola.

Quelle stesse casette di legno, allora abitate dalle famiglie degli operai, mantenute e restaurate con amore nel corso degli anni anche dopo la cessazione dell'attività boschiva, sono la mèta di quegli avventurosi turisti estivi, singoli e famiglie, che ruotano intorno ai Grechi ultimi

industriali di quella sconosciuta area, ora riserva naturale "Gariglione Pisanello".

Ed è proprio la Nonna Nina Grechi che quella volta ci fece una assai gradevole sorpresa. Naturalmente, data l'età e la sua matronale autorità, la nonna non veniva a fare quelle lunghe gite attraverso la Sila Piccola, ma sapevamo che ci mandava la sua benedizione quando vedeva l'entusiasmo di tre, quattro ed anche cinque famiglie con tutti i figli abili a camminare che si impegnavano ad attraversare il cuore del Monte Gariglione con l'obiettivo di raggiungere il lato sud del Lago Ampollino.

Partimmo dunque una mattina dopo aver concordato la sera precedente, orari ed itinerario: c'era sempre d'aiuto la gigantesca mappa appesa nel corridoio della grande casa padronale ed anche le carte dell'IGM portate da Roma che ci consentivano, anche in modo divertente, di seguire i sentieri. Sì, perché andare per la Sila Piccola allora non era come nelle Alpi: i tratturi c'erano o si intuivano ma quasi mai erano segnati in bianco-rosso-bianco, se non qualche volta all'attacco; da quel punto bisognava affidarsi alla conoscenza di qualcuno. A noi, come sempre, faceva da guida Maria Pia che fin da piccola trascorreva intere estati con il padre e la madre alle pendici del Gariglione assieme agli operai del taglio ed alle loro famiglie e che ha continuato negli anni a trascorrervi le vacanze a sua volta con figli e nipoti, diventando l'attuale "Nonna Nina".

Franco, Carlo, Pasqualino, la nostra guida, io, le nostre mogli, i nostri figli, dodici o quindici forse non ricordo bene, molti appaiati nell'età, maschi e femmine che fanno disperare lungo il percorso perché si disperdono a cercare sentieri, anche solo ad intravedere improbabili funghi, che rallentano il cammino che dovrebbe invece procedere spedito; tutti giù a precipizio verso le prime tortuosità del fiume Tàcina, dopo aver camminato da Tirivolo fino a pochi passi dall'antica Stazione della Forestale, unico e primo caseggiato di solida pietra dall'aria severa che venne costruito all'inizio del novecento dall'impresa austriaca che per prima sfruttò il bosco.

E poi guardare il fiume una, due, tre volte, prendendo in giro anche con un po' di cattiveria quelli di noi che scivolando sulle pietre finivano in acqua, sempre attraverso suggestive macchie di faggi e di pini silani, qui e là frammisti a qualche quercia, leccio o acero opalo; lentamente ci

lasciamo sulla destra i 1.765 metri del Monte Gariglione, che prende il nome proprio dal gariglio delle quercie che una volta ne dominavano la foresta.

Ogni famiglia, naturalmente, porta con sé la colazione preparata in casa con la pagnotta casereccia farcita con la frittata, col salame, con la favolosa caciotta di Sersale, borracce d'acqua, anche se strada facendo si incontrano innumerevoli piccole sorgenti che scendono dai pendii più ripidi. Solo Maria Pia non porta niente, non si comprende bene perché ma pensiamo che probabilmente sfrutterà altre risorse all'arrivo.

Raggiunto il Tàcina dopo essere scesi parecchio di quota si risale faticosamente sempre verso nord, perché l'Ampollino è proprio là, oltre la costa del Monte Scorciavuoi. È il tratto più faticoso perché è già qualche ora che si cammina e l'entusiasmo iniziale, specialmente nei ragazzi, fa posto alla noia, forse la fame; la fila si allunga in salita: qualcuno è più veloce, i grandi sono meno scattanti; bisogna però non perdersi di vista perché adesso il sentiero è quasi scomparso del tutto: è una zona dove non passa nessuno e non ci sono tracce evidenti, ma abbiamo sempre la guida che procede serena con le mani nelle tasche dei jeans e quindi non serve nemmeno la bussola che qualche fanatico ha portato; è semplice: il lago sta a nord, il sole è alle nostre spalle e la statale che costeggia l'Ampollino è lunga almeno otto nove chilometri, per cui la incroceremo sicuramente dovunque sbucassimo; siamo infatti d'accordo con quelli che proveranno a venirci a prendere a mezza giornata che continuino lungo di essa finché non ci trovino; è semplice...

Finalmente si vede il lago, bellissimo con la sua forma filante da ovest ad est: dopo la diga le sue acque scenderanno verso lo Ionio a nord di Crotone prima come Fiume Ampollino e poi riversandovi nel Neto. Siamo ancora a circa duecento metri più in alto, ma ci sembra di essere arrivati; come sempre, però, l'ultimo tratto è quello che diventa più lungo: ora scendiamo in maniera disordinata, non c'è più l'obbligo di seguire un sentiero, ormai non ci perdiamo più, dobbiamo solo stare attenti a non attraversare i campi coltivati vicino al lago e, soprattutto, trovare lo sbocco giusto sulla statale. Infine i ragazzi si mettono a correre gareggiando per arrivare primi sulla strada e ci ritroviamo alla fine tutti sul bordo, stanchi ma soddisfatti di aver compiuto una bella impresa.

Ci mettiamo d'accordo di risalire un po' la statale verso ovest, per trovare un posto adatto a riposare e ristorarsi, magari sulla riva del lago un

po' staccati dalla strada. Finalmente si sente gracchiare il *walkie-talkie*: Ninni e Piero stanno arrivando da Tirivolo con la macchina, per cui aspettiamo di vederli sbucare da qualcuna delle tante curve e pranzare con loro.

Arriva la Volvo e con nostra sorpresa scopriamo che è arrivata anche la Nonna Nina, lei così restia a muoversi dalla grande casa. Grandi feste ed entusiasmo dei ragazzi a raccontare il percorso fatto mentre qualcuno ha già iniziato ad azzannare il suo panino sdraiato sul prato. Adesso sappiamo che Ninni ha portato il pranzo anche per Maria Pia ed i loro ragazzi: si apre il portellone della Volvo e compare un grande cesto di vimini e poi altri ancora. Il cesto altro non è che quell'attrezzatura alla Lawrence d'Arabia con bicchieri, piatti e posate per il pic-nic che la nonna ha rispolverato chissà da quale soffitta, ma il miracolo è che nel fondo c'è un gran ben d'iddio: risalgono odori di recentissima cucina.

La nonna e le sue aiutanti hanno preparato una quantità interminabile di suppli e crocchette di patate, una grande teglia di profumatissima parmigiana con le melanzane, il pomodoro ed il basilico dell'orto di Tirivolo, compaiono non so quante uova sode e Piero estrae dal bagagliaio anche una grande fiasca di quel bianco dorato che ci eravamo abituati a bere al villaggio.

Ormai è chiaro, la nonna non ha pensato solo alla figlia ed ai nipoti, ha pensato in grande, per tutti; ce n'è per tutti e tutti ne approfittano ed anche di più, come Raffaella e Valeria che fanno una mezza indigestione di suppli.

Alla fine i già ampi sorrisi per la piccola impresa si allargano ulteriormente grazie a quel gradevole senso di soddisfazione che ti viene dalla pancia, se non proprio da quel lieve stordimento che scende invece dalla testa, dove per primo è arrivato lo spirito di quel bianco dorato di Sersale.

Paolo Procaccini

AL MERCATO

La scena si svolge in un tipico mercato rionale, nel quale una coppia sui quarant'anni sta facendo la spesa. È settembre, lui ha un cardigan che gli copre appena un'epa vistosa, lei è in tuta da ginnastica e scarpette ginniche. Scorrono davanti alla fila dei banchi dipinti sul fondale di scena.

Lia Mi spieghi perché hai insistito tanto a farle accompagnà ar mercato a fa' la spesa?

Ugo Ma scusa Lia, non stamo mai insieme... poi ciai un'ora d'intervallo tra du' lezioni. Famo du chiacchiere e ... m'aiuti a portà le buste co la frutta che pesano.

Lia Ma che omo sei? nun ce la fai a portà tre chilucci de robba!?

Ugo Tu parli bene perché sei un'atleta e n'insegnante de ginnastica. A me le buste me pesano! Ero io l'intellettuale de casa! Nun te ricordi?

Lia Ugo, se te pesano le buste, perché non te porti er carrello?

Ugo Ciai la senzibbilità di un elefante... nun capisci che me vergogno! Me vergogno perché me dispiace d'esse cassintegrato!... a famme vedè in giro cor carrello me pare che tutti me guardano e me compatiscono.

Lia A moré mò m'hai stufato. Cercati un altro lavoro... Uno! (Alza un dito).

Ugo Mò a me me piace il lavoro de cucinà, portà li panni in tintoria, riassettà casa, fa' li compiti coi figli...

Lia Già! Te piace pure vedè le telenovelas tutto er santo giorno... Tu t'approfitti che Gnazzia (si indica col pollice) lavora a scola la mattina e er pomeriggio in palestra.

Ugo Lo vedi che ciò raggione a volè fa la spesa assieme: non se vedemo mai!

Lia Magari! Pe' me se vedemo pure troppo.

Ugo Me ce vedo pure, più brutto. (Si specchia in una vetrina e si fa le boccacce). Me s'è riempito er naso di pedicelli. Pare un peperone! Nun m'ami più... me sò ingrassato. (Si volge a lei, punta un dito). Ciai un altro, confessa!

Lia Io che ciò un altro, pò esse, ma tu de sicuro ciai le pigne in testa. (Molto evasiva)

Ugo Sii..., l'hai detto, ciai un altro..., (quasi piagnucola, poi si fa accusatorio). E chi è? È Toroni er vicepresidente oppure Giggi er maestro de karatè?

Lia Nun te mette pensieri, sei sempre tu l'amore mio! Guarda, prendiamo quelle pesche, mi pare che costano poco e so' belle. (Riempie una delle buste da una cassetta sul palco).

Ugo Giura che vò bene solo a me, che sò sempre io l'omo della vita tua!

Lia Fatti dare anche due chili di quel moscato là davanti. (L'uomo mentre riempie)

Ugo Due chili? basteranno? Alla pupa je piace tanto la spremuta, prendiamone tre... A pranzo ti faccio un'insalatina mista: le carote a fiammifero, il radicchietto rosso, la riccetta, la scarola, un pò di mais... e du' pommidoretti.

Lia L'insalata la voglio ben condita e meglio mescolata, sale poco, aceto e olio abbondanti con un assaggio di primo e poco secondo... chessò du' tocchetti de spezzatino.

Ugo Ma io ciò fame... stò a svenì! (Mima lo svenimento. Intanto continua con le buste).

Lia Ma non ti vedi come stai attripato? sei un tricheco e ciai la stessa grazia! Senti, senti le ciambelle! Gli stringe i rotoletti con la mano libera. Fai schifo!

Ugo Che, vò che me dimagrisco? Per amore tuo lo farò! Mezzo chilo basta?

Lia Ma che me prendi in giro? mezzo chilo solo vuoi dimagri?

Ugo Stavo a di' mezzo chilo de sciampignon... per la pasta.

Lia Devi cucinà pe' un reggimento d'alpini? Ho detto poco primo, poco!

Ugo Ma io ciò tanta fame! tanta...

Lia Fattela passare! Qui, qui devi perdere la ciccìa! (gli appioppa dei micidiali colpi allo stomaco col taglio della mano). Cinque chilometri ogni mattina. Di corsa...

Ugo Ma io non sto tanto bene, devo farmi visitare...

Lia Er cervello te devi fà riparà, adesso è un accessorio fuori uso!

Ugo A me m'ha sempre funzionato benissimo!

Lia Prima che dentro ci crescessero i funghi tra i cuscini di grasso.

Ugo (si rivolge ad un banco) Due etti di pancetta affumicata, una scatola di piselli, quel pezzo lì di parmigiano. Quant'è?... (paga, riempie una busta e parla a lei).
Per far venire bene i funghi, ci vuole il concime! il grasso non va mica bene!

Lia Se preferisci pensare che nel cervello ciai il letame... per me...

Ugo Ner cervello ciò du ganasse spalancate... che cianno sempre fame!

Lia Ugo, tu non ciai na fame nervosa... je ce vò la camicia de forza! Non ciai un verme, ciai un anaconda solitario!.. (mentre parlano, lui con una delle buste urta un passante).

Ugo Mi scusi, non volevo urtarla... non l'ho fatto apposta! ciò ste buste che pesano. (Il passante risponde con un ceffone) Aioh! ... m'ha dato no schiaffo!.. resta rigido.

Lia L'ho visto! (Il passante si allontana).

Ugo Ma, ma, tu non m'hai aiutato per gnente! che cavolo de karateca ciò, pe' casa?

Lia (raccoglie un broccolo da terra e glielo passa) Tiè, tireje sto broccolo!

Ugo Ma tu, poi, me difendi? Rispondeme... me difenni sì o no? (Spariscono dietro le quinte). Lia, je lo tiro o no?

FIORI DI TARASSACO

Quando nelle cappezzagne fioriva il tarassaco la bambina sapeva che doveva raccogliere i suoi bottoni d'oro. A lei spiaceva un po' perché ogni fiore raccolto era un soffione in meno e di conseguenza diminuivano le emozioni del soffio per un miracolo di peluria bianca nel vento. La nonna la muniva di grembiulone che serviva da cestino magico. Duecento fiori, e la bambina sapeva contare solo fino a dieci i primi anni, perciò doveva esercitare la memoria e contare venti volte dieci. Quando sul tavolo grande della cucina il grembiule si apriva, la cascata d'oro quasi l'abbagliava. Iniziava di nuovo il rito della conta, questa volta insieme alla nonna, e grande era la sua gioia quando i fiori non la tradivano.

Si lavavano poi nel colapasta e si mettevano nella pentola insieme a un litro di acqua fredda portando il tutto ad ebollizione. Un minuto solo che equivaleva alla cantilena dell'uno, due, ... fino a sessanta. Infine si travasava in una zuppiera di smalto che si copriva con un piatto. Tutta la notte i fiori stavano a mollo al buio appassendo i loro sogni di volo nell'azzurro.

Al mattino le loro lacrime preziose succhiate dal calore dell'acqua si trasformavano in una brodaglia verdastra dove galleggiavano raggrinziti e senza più luce. La nonna allora li passava al setaccio fine in modo da ottenere un succo scuro senza nemmeno l'ombra di qualche petalo disperso. Per spremersi meglio li schiacciava nel pugno sotto gli occhi attenti della nipotina che qualche volta l'aiutava con le sue mani piccole e delicate: mentre li stringeva sentiva male al cuore, ma questo la nonna non l'avrebbe mai saputo.

Un chilo di zucchero ci voleva ora, da mescolare e sciogliere piano nella pentola e bisognava tenere il fuoco basso perché il liquido ottenuto non doveva mai bollire per non azzerare le proprietà dei fiori.

Saliva in alto un vapore leggero, profumato di prato e la bambina per circa quattro ore mescolava piano mentre i suoi pensieri correvano nel verde.

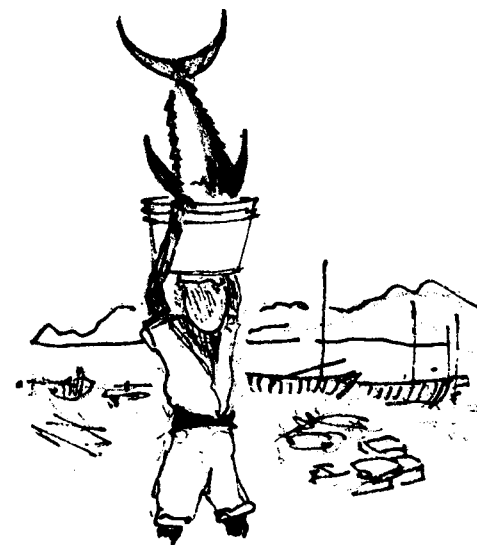
Questo era il rito magico per fabbricare il miele, lo sciroppo di tarassaco. Infatti, alla sera nel grande vaso di vetro, si poteva ammirare questo

nettare prezioso che non sempre raggiungeva la giusta densità. Allora si rimetteva sul fuoco continuando a rimestare finché diventava proprio come il miele.

Nei lunghi mesi invernali, tutte le mattine, si prendeva un cucchiaino di questo nettare per prevenire le malattie da raffreddamento o per curarle quando le corse in slitta arrossavano la gola.

Mia madre custodì questo segreto che risultò in seguito una ricetta miracolosa stampata anche sui libri da persone che studiano le proprietà naturali delle erbe e dei fiori.

Ora, mentre chiudo la finestra dei ricordi, mi rivedo bambina alla ricerca di bottoni d'oro nelle asole dei prati, carezzo con lo sguardo i vasetti da me preparati per i miei cari e gli amici e volo col ronzio dell'ape insieme ai soffioni nel vento.



*Isola di San Nicola ~ Capo Verde
risultato di una cattura d'un tonno*

ELOGIO DELLA ZUCCA

E' straordinaria la zucca, per bellezza, virtù, modestia, adattabilità ed anche per sapore. Da sempre apprezzata, al pari di altri cibi poveri del passato, rivive oggi un trionfo inaspettato sia sulle tavole domestiche che nei più spericolati menù dei ristoranti di lusso.

Sappiamo che già i Romani ne facevano grande uso. La chiamavano *cucurbitas* e consigliavano di consumarle *elixatas* o *fricatas* o in tutti e due i modi, *elixatas et fricatas*. Amanti del contrasto salato-dolce vi aggiungevano miele, foglie di menta, pepe, modico *oleo et aceto* ed anche *defrutum* (che è poi il mosto cotto, delizia dimenticata oggi da noi finti buongustai, troppo abitudinari e frettolosi).

Dal lontano Medio Evo si ha già notizia di una ricetta di tortelli di Quaresima con la zucca ...a Mantova naturalmente! Ma la zucca, nel passato, non è stata solo vanto dei Gonzaga e degli Estensi. Ha trionfato anche nelle nature morte del Seicento, sempre in prima fila, come una vera regina, tonda, opulenta, carnosa, invitante. Un vero capolavoro della natura. E come tale meritava di avere un ritratto esclusivo, dedicato solo a lei, ed è quanto ha fatto un pittore fiorentino della fine del Seicento, Bartolomeo del Bimbo, detto Bimbi, che a una zucca colossale ha dedicato un quadro che oggi possiamo ammirare al Museo Botanico di Firenze. Ma un ritratto della zucca, ancor più vivace e realistico è quello fornito da antichi libri di cucina del Cinquecento e del Seicento, con ricette gustose proprio dal punto di vista descrittivo. Autentiche prelibatezze per palati letterari sono il "*Libro novo nel quale si insegna a far d'ogni sorta vivande*" di Cristoforo da Messisbugo (Ferrara, 1549) o "*La Tavola imbandita da Giuseppe Lamma, cuoco bolognese del 600*" di G. Roversi (Ed. Grafis 1988), nei quali possiamo leggere perentorie istruzioni: "...per fare minestre di cucuzza un tempo d'inverno per signori... piglia una zucca et a questa li leverai la scorza di fuori e parimente le seme e le loro bodelle... passale per la stamegna o per la cocchia forata,... fa bogliere un pezzo con brodo grasso o con ova, che anderai frullando spesso acciò si venga mescolando..." Infinite sono poi le varianti al momento di imbandire... con zenzero e cannella, o con zaffarano e acqua rosata, o con un pocho d'a-

gresto, secondo il gusto del patrone... Confesso che non conoscevo cosa fosse l'agresto, e da "*Cibi e Sapori del 500*" di Francesco Chiancone, edito quest'anno da Palombi, apprendo, insieme a cento altre curiosità mediche e culinarie, che l'agresto non è l'aceto di altri tempi, ma è un succo d'uva acerba seccato anche al sole per poterlo conservare.

Tante le ricette per tante varietà di zucche. Da quella prelibata e bitorzoluta di Marina di Chioggia a quella di Mantova, gialla a lunga, ed alla Piacentina prima verde e poi arancione. Tante le fogge diverse di questi ortaggi fantasiosi, dalla *Beretta* di Mantova al *Cappello del Prete*, dalla *Lagenaria Longissima* alla *Trombetta* di Albenga e alla *Noce di Burro*. La Francese a coste è comunque la zucca gialla classica, madre di tutte le zucche, che tutti conosciamo, allegra e giocosa, opulenta con la sua bella pancia a spicchi, tirata e lucida come una pergamena. Anche quando vuol fare la tenebrosa nella notte di Halloween, sappiamo che è solo per giocare ai fantasmi con i bambini. Ha altre e più aristocratiche cugine in Francia, fatte più per esser guardate che mangiate. Abbelliscono gli orti degli antichi castelli lungo la Loira, sontuosi come giardini in fiore. Li puoi trovarle in raffinati *defilès* lungo i viali e le terrazze dei castelli di Chenonceaux o di Beauregard. Lungo i canali più in ombra, al pari di cigni pensosi, tendono il lungo collo color verde pallido, o si avvolgono su se stesse in serpentine di madreperla verde; sopra i dorsi flessuosi delle *Lagenarie Longissime* la luce della luna ha stampato a cera geroglifici d'argento. Al termine della loro stagione di bellezza, si ritrovano tutte insieme in bella mostra nei cestini delle cucine del castello. Ma solo le più belle hanno questa lunga vita da dive, per la zucca normale c'è una lunga carrellata di piatti al forno o al tegame, frita e marinata, in delicati risotti e *soupes* vellutate e ancora pasticciata per crostini e frittate, per polpettoni e sformati, per torte e crostate e con amaretti, burro e zucchero velato anche meringata. E infine c'è perfino la zucca zuccata, o meglio la zucca candita, che è possibile trovare solo in Sicilia. La sua preparazione molto laboriosa ed è avvolta nel mistero. Sappiamo solo che va tenuta per tre giorni sotto sale su un letto di fiori di gelsomino, poi lavata e bollita, fatta scolare e trattata con albumi montati a neve e zucchero. E non è finita qui, perché deve riposare ancora quindici notti affinché lo sciroppo si addensi e avvolga come un velo dolce e cremoso questa regina dell'orto.

IL CINEMA... GASTRONOMICO

Il Cinema è una creatura virtuale che, nata muta, presto ha acquistato la voce per esprimere realtà e sentimenti dell'uomo.

Questo Cinema, frutto della fantasia, metro della ragione e della dissennatezza, occupa un posto di riguardo tra le arti espressive.

Ed è di questo Cinema dalla vita che lo scrivente, senza sussiego cattedratico specifico, sostenuto da un velo d'ironia intende esplorarlo attraverso un itinerario insolito, secondo la sua competenza di studioso dell'ottava arte. L'amore viscerale che lo ha legato ad esso gli permetterà, citando trenta titoli di film, d'intavolare con un altro cultore un dialogo fantasioso, surreale, sul filo di un'ironia, spera, accattivante.

Tratterà, pertanto, di un ipotetico dialogo quale allucinante conversazione tra due amici cultori di questa espressione artistica in cui quei titoli saranno evidenziati tra virgolette.

Mario: Ieri sono stato a Castel Madama per l'inaugurazione della nuova dimora di Alfredo e Ninetta. Una casa, credimi, specchio della loro personalità. Posta su un pianoro squillante di tanti verdi, tra ubertose querce. Densa di atmosfere esotiche, espressione della loro personalità d'inguaribili giramondi, colma di ricordanze di luoghi e genti. Spazi ampi e brevi, luci ed ombre di un assetto anche scenografico.

«La cena», un tripudio di colori e sapori per la straordinaria inventiva gastronomica. Ogni portata stava in esposizione su un'immensa tavola rivestita di una finissima tovaglia di Fiandra di chiara provenienza estera al cui centro trionfava «l'anatra alla arancia» presentata come integra nella staticità del suo piumaggio. Attirava, ovviamente, l'interesse di ogni commensale.

Molti i piatti a noi sconosciuti, compreso qualcuno di origine straniera, ma che attraevano all'assaggio per quell'esotismo che sprigionavano. Le origini d'oltreoceano di molti di essi erano evidenti. Il Messico, l'Africa, l'Arabia, il Canada ed altri luoghi lontani erano presenti con prelibatezze e godurie non comuni. Tra i vari contorni ricordo gli umili «pomodori verdi fritti» uniti al francescano «ovo sodo», la «mortadella» al pistacchio di Bronte, dal profumo inebriante, i «cervellini fritti impanati» e «la ricotta» dalla fragranza dimenticata che mi ha rituffato

nell'adolescenza spensierata quando la gustavo nelle masserie siciliane appena cestinata, ancora tiepida.

Tanta bella gente, anche straniera. Qualche signora orientale in sahari. Tanta luce soffusa, a sera, all'esterno, ovunque, ad intrattenere gli sguardi rapiti su una scultura messicana in ceramica soffusa di un tenera luce celeste.

Nessun paragone con la celebre «Cena delle beffe», così medioevale, sguaiata, tutta arrostiti e lascività. Forse, era più paragonabile alla «cena di Babette».

Qui, tra le tante specialità spiccava, enorme, «un pesce di nome Wanda» a tutti sconosciuto, annegato (è il caso di dire) in una salsetta verde tutta prezzemolo, aglio e pepe. Squisito.

Ad un dato momento Alfredo mi si avvicina e mi sussurra: «Indovina chi viene a cena»: un comune amico, Nino, un pittore che avevo perduto di vista che smarritosi nel dedalo di trazzere di quella campagna, veniva guidato dal telefono cellulare. Giunto con ritardo fece subito onore alla serata e al ben di Dio.

La campagna castellana era uno scrigno olezzante; i suoi dei contribuivano alla migliore vernice.

Filippo: Io, invece ho trascorso una Domenica tranquilla in famiglia dinanzi i fornelli, tu sai della mia passione e quanto mi sia distensivo. Ci siamo concessi «un'aragosta a colazione», anticipata da uno dei piatti più semplici e saporiti che esistano: «spaghetti, aglio, olio e peperoncino» e, poi, «prosciutto, prosciutto» e tanto «pane, amore e fantasia» ed ancora «pane, amore e...» qualcos'altro che non ricordo.

Ma l'afa in città era tale che ho bevuto birra freschissima tanto da ricordarmi la «birra ghiacciata ad Alessandria» che insieme vi abbiamo bevuto quando avevamo prigioniero quel generale nemico durante la nostra occupazione militare. Egli, se ricordi, esigeva una tazza di the e lo beveva amaro tanto da appioppargli l'epiteto de «l'amaro the del Generale Jen».

Mario: Verso le ventidue una telefonata di Philipe, lo srilanchese, amico di famiglia che tu conosci, si concluse con un invito da parte di Alfredo «Venga a prendere un caffè da noi».

E così fu.

Finchè pervenuti alla fine della serata tra canti e balli, qualcuno, data l'ora tarda, propose ad alta voce: «Cornetti caldi a mezzanotte» che in

breve tempo furono serviti fragranti.

La frutta non ti dico; nostrana ed esotica, alcuna mai vista. Ma ciò che più ci ha appassionato è stata la raccolta diretta notturna del frutto dall'«albero delle pere» che cresce nel patio dinanzi casa.

La sontuosa diversità dei piatti, in realtà, ricordava certamente la «colazione da Tiffany». Per me comunque resterà «la grande abbuffata» dell'anno. Da oggi mangerò soltanto «pane e cioccolata». Torno alla mia dieta. «Il tempo delle mele» è finito; la gioventù è trascorsa da tempo e non potrò più permettermi simili licenze gastronomiche. Meno male che «cresceranno i carciofi a Migongo», nel mio terreno. Li curo personalmente e di essi mi nutrirò per sostenere il mio fegato.

Filippo: Sarà bene esorcizzare la tua deficienza gastrica, per cui, ripeti con me «occhio, malocchio, prezzemolo e finocchio». Spero che basti. Come sta quel tuo vispo nipotino Marcellino che abbiamo soprannominato «Marcellino, pane e vino»?

Ecco, questa surreale conversazione potrebbe ingenerarsi casualmente tra due cultori di Cinema; un po' per esternare la propria competenza specifica ed un po' per quel filo di ironia che, in genere, accomuna gli intellettuali. Con trenta titoli di film può conformarsi anche questo.

Ma tale boiata, come direbbe Villaggio, potrà garantire allo scrivente un indulgente buffetto sulla guancia sinistra ?

Egli se lo augura di cuore.

Dopodiché sarà bene lasciar cadere su di essa, clemente, «Il silenzio dei prosciutti».

*Totò**

AFORISMI SULLA FAME

Io non faccio il cascamoto, se casco, casco morto per la fame. (Misericordia e nobiltà)

* * *

Sono mesi che non mi faccio una bella pranzata.

* * *

A casa nostra, nel caffelatte non ci mettiamo niente: nè il caffè, nè il latte.

* * *

Io, prima di mangiare, mi sento sempre un po' stupido.
(San Giovanni decollato)

* * *

O sei roso dai morsi della coscienza, o da quelli della fame.
(La banda degli onesti)

* * *

Che ore sono? L'una e mezzo? Bene, così possiamo tranquillamente saltare la prima colazione.
(Totò lascia o raddoppia?)

* * *

Hai fame? Bene, bravo, è segno di salute. Fatti una bella bevuta d'acqua fresca. L'acqua contiene calcio e vitamina A: "a" sta per acqua.

Ma che donne nude e donne nude... sognavo un pollo, e che pollo!
Dorato.
(Totò cerca casa)

* * *

Noi pezzenti mettiamo al mondo troppi figli..., è vero, ma la colpa non è tutta nostra, è anche della miseria. Quelli che hanno le possibilità, la sera escono, vanno al cinema, al night; al mattino si coricano stanchi e si addormentano subito. Noi povera gente, soprattutto d'inverno, quando si fa buio presto e fa tanto freddo, la sera alle nove andiamo a nanna. E sapete come succede: da cosa nasce cosa.
(Il coraggio)

* * *

Si dice che l'appetito vien mangiando, ma in realtà viene a stare digiuni.
(Totò al Giro d'Italia)

Nota

Tra parentesi sono indicati i film nei quali Totò ha pronunciato gli aforismi qui riportati

Paolo Emilio Trastulli

TANTE "MÉNNELE ATTERRATE" PER PAPÀ TOMMASO

Tommaso, anzi Tomassino per l'anagrafe, ragazzo del '99, studi universitari di statistica, marcata vocazione per quelli letterari, è mio padre (non so ancora abituarli a dover dire *era*, tanto la sua figura e la sua presenza, se mi mancano fisicamente da alcuni decenni, mi accompagnano in ogni gesto e pensiero); *i ménnele atterrate* sono un dolcino di mandorle brustolite (tostate, torrefatte, "attorrate", donde forse la voce dialettale felicemente corrotta) immerse in un denso cioccolato bollente, fatto poi raffreddare e rapprendere, di cui Tommaso era golosissimo. In questo caso sono costretto a dire *era*, ma spero proprio che anche nel Paradiso delle anime buone che accoglie mio padre la zia Pia (quella del nocino, di cui altra volta ho narrato) continui a prepararle per lui e per molti altri santissimi proseliti; tanto più che un onesto dubbio ora mi prende (strano non ci abbia mai pensato prima!): vuoi vedere che proprio per continuare ad accontentarlo in questa debolezza di gola la Pia, del resto di dieci anni più grande di lui, abbia pensato bene di raggiungere il cognato in quelle misteriose contrade del cielo dopo neanche una cinquantina di giorni?

Mio padre era solito venire un paio di volte l'anno in Capitanata, dove io frequentavo la scuola, prima la media poi il liceo classico (uno di quelli dalla fama nazionale, il "Bonghi", per intenderci); immancabilmente mi accompagnava a Lucera ad ogni inizio d'anno scolastico, trattenendosi una decina di giorni almeno, per la gioia della zia Pia che lo adorava: Tommaso, nonostante un certo cipiglio derivatogli dal nero occhio birbo ed un naso leggermente uncinato sul volto piuttosto affilato, con esiguo cespuglio di baffi e chioma bianconera, era in realtà un romanticone, cresciuto alla scuola di D'Annunzio e di De Amicis: con la sua elegante grafia impeccabilmente corsiva ad un amore giovanile scriveva - così ci raccontava sorridente la mamma, che non era la destinataria - *Margherita, fiore del mio giardino*; a noi tre figli, grandetti, leggeva la sera - la Tv era ancora *in mente Dei* - qualche pagina del libro *Cuore*, immancabilmente; ed immancabilmente erano sistematiche tirate su col naso, singhiozzi repressi e lacrimoni per *la piccola vedetta lombarda* o per *il piccolo scrivano fiorentino*; quand'era in vena, se provo-

cato, gigioneggiava un po', ma simpaticamente, andando con ironia appena sopra le righe, senza troppo crederci, alla maniera di Vittorio De Sica, che per altro lontanamente poteva ricordare nell'atteggiarsi e nel gesto (del resto ammirava moltissimo l'attore ciociaro e, fino ad età adulta, aveva egli stesso calcato con convinzione e qualche successo le scene in una filodrammatica di paese). Ma ciò che inorgoglia la zia Pia stava nel fatto che la sera, nel salotto dove s'incontravano gli amici, tutti, o quasi, uomini di gran cultura, da cui per la verità egli veniva sempre accolto con manifesta affettuosità e stima, il suo Tommaso, un amministrativo, marito della sorella più piccola, era come "un organo" - parole sue - "perché su qualunque tasto metti il dito suona", per dire del contributo di lui non superficiale, né ovvio o banale, a qualunque argomento posto in discussione. Non me ne sono mai sorpreso: mio padre era un divoratore di carta stampata e di libri, un "bibliofago" costituzionalmente negato ad ogni richiesta dell'ordinario vivere pratico; tornato a casa, dopo il quasi quotidiano "safari" tra le bancarelle da Termini all'Esedra, per evitare le giuste reprimende della moglie (in sei, un solo stipendio!) lasciava la preziosa selvaggina fuori della porta, con un cenno d'intesa perché io furtivamente la recuperassi (in effetti, a lui ed al principe Ludovico Altieri, pur se considerato tra i più inculti degli aristocratici romani, personaggio del quale spero pur sempre poter scrivere un giorno, vado debitore della mia bibliomania e d'altro ancora in tale contesto). L'arrivo di Tommaso eccitava le donne di casa, ma questa volta la zia Pia non doveva lottare troppo per recuperare il dominio della cucina (grande come un appartamento, l'ho già detto, in due ci si stava larghe, ma il problema era lo scettro!): Raffiluccia, la cuoca temporaneamente ridotta d'autorità a semplice aiuto, aveva in gran simpatia *don Tummaso* ed a lui sacrificava dignità e primato; quindi, sotto la regia piana (o pie-sca?), a cascata manicaretti, delicatezze, svogliature, invenzioni tutte per lui, perché si sentisse al centro d'ogni attenzione. Capirai, don Tommaso non sarebbe ripartito più, se non fosse stato per i sacrosanti doveri d'ufficio! Già all'arrivo, infatti, l'attendevano le predilette *mén-nele atterrate*, punte mozzate di dolci *iceberg* moreschi, lucenti isolotti di cioccolato disposti e riposti in ben chiuse scatole di latta dentro una disponibile credenza a muro dai ricamati vetri opalescenti. Erano state preparate in tempo, fresche di manifattura. Le mandorle della campagna lucerina scelte si può dire ad una ad una, dopo sgusciate; sbollentate,

asciugate entro un candido canovaccio, poi in giusta misura abbrustolite (né troppo, né poco) tutte intere nel cilindro nero di pece solitamente usato per tostare il caffè (ma ben ripulito all'interno con assorbente carta di giornale ed aereato a lungo per evitare eccessive ed inopportune commistioni di odori e sapori). Un chilogrammo di mandorle in tutto; di quelle non amare, è sottinteso. Più tardi nel paiolo di rame dal lungo manico a cono, staccato dalla parete dove esibiva la propria rilucente e provocatoria rotondità, un litro d'acqua era stato messo a bollire sulla "fornacetta" a carbone insieme ad ottocento grammi di zucchero (anche un chilo, a volerlo), pazientemente girando col mestolo di legno fino a quando il denso liquido biancastro non avesse preso a filare tra indice e pollice, chiamati ad un giudizio di maturità. A questo punto l'aggiunta a pioggia, prudente e diffusa onde scampare ai grumi, di cacao di buona qualità (duecentocinquanta grammi) o anche sfoglia grattugiata di cioccolato fondente per ugual peso; e giù a girare ancora con molta cura l'impasto fino ad una nuova prova delle dita. Se, infatti, "fila" anche questo tra indice e pollice, è ora di versare nel rossastro paiolo le croccanti mandorle (sempre intere), continuando diligentemente a girare. Far bollire il tutto (come si suol dire) anche dopo che il composto ha cominciato a schiumare; poi, aiutandosi col mestolo e un cucchiaino, disporre piccoli aggregati, più o meno dello stesso volume, di mandorle (tre o quattro) impastate nel cioccolato su un piano di marmo, in precedenza leggermente unto d'olio d'oliva, di quello buono, e dopo aver provato che impasto e mandorle facilmente se ne distaccino. Nel disporre uno dopo l'altro questo esercito di squisiti rilievi può accadere che l'impasto si indurisca (e per lo più accade), ma niente paura: il recipiente va rimesso sul fuoco con l'aggiunta di un po' d'acqua. E si ricomincia da capo. Una volta freddi, dei frutti di questi fragranti semi disordinatamente "atterrati" (vale forse per interrati?) e imprigionati in quella vischiosa palude di cioccolata fusa, con cui si sono ormai... dolcemente e definitivamente confusi, conviene asciugare bene, poggiandoli su un panno pulito, l'umida base (sentirli anche leggermente oleosi in bocca, li rende meno gradevoli, quasi imperfetti). Indi riporli del tutto asciutti. Alla vigilia della partenza la zia Pia immancabilmente ripeteva la sua operazione mandorliera, perché Tommaso, tornato a casa, ne avesse almeno una scorta fino a Natale: con premura li riponeva (meglio, stipava) in un paio di quelle triangolari scatole rosse già residenza ufficia-

le del “parrozzo”, così caro al divino, ed anche lui goloso, Gabriele d’Abruzzo. A mio padre ridevano di gratitudine, di soddisfazione, di anticipato piacere gli occhi, che sono poi quelli che rendono pubblicamente intuibile, per loro sottile liquefazione, l’acquolina in bocca; una volta a destinazione avrebbe scritto di getto alla sua “cara Pia” una di quelle lettere, tutto cuore e sapiente argomentare, di cui era riconosciuto maestro non solo in famiglia (e che lei avrebbe gelosamente conservato per sé). Durante le vacanze di Natale, arrivato io con un rinforzo fatto anche di taralli all’uovo ricoperti di naspro perlaceo (altra gradita leccornia), avrei inteso la solita storia: le scatole rosse col loro carico prezioso erano state chiuse a chiave; di pomeriggio, con singolare liturgia mio padre ne toglieva per sé un pezzo al giorno, non di più, con studiata lentezza; ed uno rigorosamente, non di più, concedeva a chi gliene avesse chiesti (ma non subito, fingendosi spesso assente o distratto, in attesa invece di una nuova richiesta: hai visto mai...). Inusitato comportamento. Tommaso era (questa volta è il tempo storico che ci vuole) la bontà in persona: disinteressato, ingenuo, generoso, incapace di rancori e di calcoli, mani bucate e spirito francescano; mite uomo di pace dal sorriso disarmante, senza malizie, fatto piuttosto per la vita contemplativa, per la poesia, per la musica, per la scrivania, s’adombrava un poco e per breve solo se si reputava trascurato senza ragione (“ar mejo cane, la peggio cuccia”, sentenziava allora un pizzico imbronciato). Ma difendeva con industrioso accanimento ed astuzie innocenti le sue *ménnele atterrate* lucerine, come Totò in un celebre film distribuiva col contagocce l’olio da lui chiuso in cassaforte. Al pari di una nota pubblicità odierna egli avrebbe potuto ben ringhiare, se ne fosse stato appena capace: toglietemi tutto, meno...

Papà Tommaso, cara e dolce memoria; anzi, in questo caso, fatemelo dire: dolcissima.

Nota

Di Lucera in provincia di Foggia s’è già detto ne l’*Apollo buongustaio* 2003 (pag. 110). Per i dolci, oltre i *ménnele atterrate*, aggiungi almeno i *crustele*, i *farrate*, i *pizzepalumme*, i *cavezungille* e i *zèppele*, delizie di cui si potrà parlare altra volta. Da tenere ben presente: nelle parole in dialetto lucerino tutte le “e” non accentate sono mute.

Anna Ventura

ACQUA E PANE

Si riconnettono al cibo, certi ricordi terrifici della mia infanzia-adolescenza, ricordi che roteano intorno a quel mondo che tutti cerchiamo di esorcizzare, ma che puntualmente ci aspetta al varco, ed è il mondo degli ospedali.

Ho sempre osservato con disgusto la quantità di cibo che rotea intorno ad un malato in clinica: amici e parenti si attivano in una gara di solidarietà che si esprime in contenitori carichi di vivande (brodi e carni pregiate in primis), di frutta (privilegiati gli aranci), in bottiglie di vini, liquori, succhi di frutta, scatole di caramelle o cioccolatini, biscotti delle più varie specie e confezioni (alcuni anche fatti in casa), torte, focacce, confetti, e così andando.

Una volta, assistendo un mio zio, ho visto una scena che pareva uscita da una pagina di Rabelais: nel letto accanto c’era un uomo anziano, cieco, che veniva raggiunto, quasi quotidianamente, ma solo per qualche minuto, da un figlio che, forse, si era convinto che ci fosse un nesso compensatorio tra la brevità delle sue visite e la quantità di cibo che offriva al padre.

Un giorno gli portò un cesto pieno di pesce arrosto, una quantità che sarebbe bastata a sfamare una decina di persone; lo lasciò lì, vicino al letto, e toccò al povero cieco districarsi nell’impresa di mangiarlo. Incredibilmente, ci riuscì, riuscì a mangiarselo tutto.

Dopo un’ora, il pavimento era pieno di lische, branchie, brandelli di pesce, sugo. Poi le infermiere ripulirono la stanza, e il cieco si mise a dormire.

Addestrata da queste esperienze, quando mi è toccato (di rado, per fortuna) di dover affrontare un soggiorno ospedaliero, ho dato disposizioni precise: niente cibi da casa. Unica deroga, una bottiglia di acqua minerale. Per il resto, affrontavo stoicamente l’arrivo dei carrelli e la successiva distribuzione, mangiavo quello che non mi disgustava, spesso digiunavo.

In un’esperienza recente ho avuto modo di constatare che la civiltà, nel suo lento cammino, ha fatto qualche passo: la gente non porta più cibo; oggi si usano i fiori: tanti da sommergere l’immancabile madonnina in fondo al corridoio.

I pasti arrivano racchiusi in contenitori sigillati, simili a quelli degli aerei, e sono corredati da una grande bottiglia di acqua minerale e da due michette (una a pranzo, una a cena) di pane buonissimo, avvolte in una carta trasparente, frusciante. Un conforto.

Una sera non ho mangiato la mia razione di pane, ma non l'ho mandata indietro con gli altri avanzi; l'ho tenuta per me, se mai, di notte, avessi avuto fame.

L'esperienza ospedaliera, avviata nel segno del terrore puro e della estraneità più desolante, ora volgeva all'epilogo, e si tingeva dei colori aurorali di un'esperienza dell'anima.

La notte mi piaceva: la stanza, molto ampia, era ulteriormente dilata dalla porta spalancata sul corridoio. Si aveva la sensazione di navigare in un'immensità, una specie di vuoto liquido, in un silenzio irreale.

Tutte le luci erano spente, ma restavano accese quelle di emergenza, che diffondevano un chiarore ovattato. Nessun campanello suonava, solo qualche infermiera passava lungo il corridoio, col passo felpato, diretta chi sa dove.

Stavo immobile, con gli occhi aperti, acquattata sotto la coperta bianca; la mia vicina dormiva, era una collinetta immobile e silenziosa.

La parete di fronte, spoglia, verdina, era interrotta, in alto, da un crocifisso minuscolo, uno di quelli in legno e pasta di marmo che si vendono alle comunità, una tenera reliquia che si perdeva nella vastità del muro vuoto.

La mia michetta stava sul comodino, intatta nella custodia di carta frusciante; allungai una mano, la estrassi e ne mangiai un pezzetto. Accanto c'erano anche la bottiglia di acqua e il bicchiere. Ne versai un dito e mi bagnai le labbra.

Avevo l'acqua e il pane.

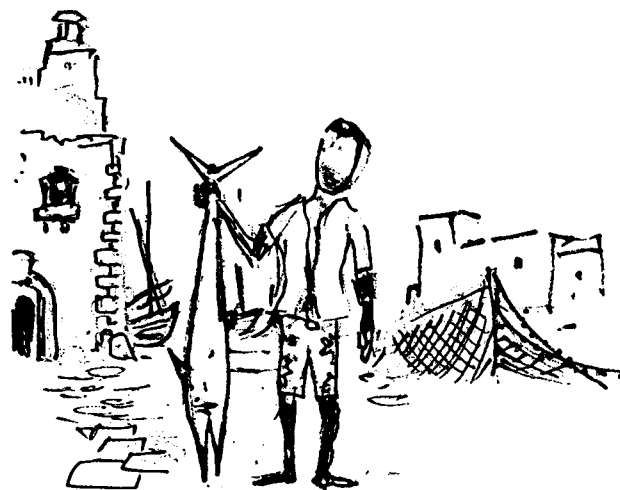
Come tutti i laici, non godo del conforto delle certezze della fede; ma sentivo che quella era una comunione. Forse l'unica della mia vita.

Ma potrebbe anche bastare.

*Oscar Wilde**

UN AFORISMA

Dopo un buon pranzo, si è disposti a perdonare a tutti, persino ai propri parenti.



*Isola di San Nicolau ~ Capo Verde
Cattura di un barracuda*

LA COLAZZIONE

«A tavola, canaja, a colazione!
Ghetano accanto all'omo de bottega:
aiutelo a montà sopra ar sedione.
Tu mettete vicino a quella strega;
Maria accanto ar posto de su madre
e lui se metterà vicino ar padre.

Bravi, fateve er segno de la croce;
aspetta: nun magnà, bocca de forno!
nun aringrazzi co le mano in croce
chi t'ha fatto campà sino a sto giorno?
Je dà un bell'esempio a sti zucconi».
«Ma magna, e nun me rompe li minchioni!».

«Ber modo d'arisponne; sète matto!»
«Tu statte zitta e stròzzete, si hai fame:
sinnò sai quanto sto che agguanto er piatto
e te sbatto sur grugno ova e salame!»
«Ohò, nun v'arabbiate, fra Fracassa!
pisciate su la scopa, che ve passa.

Leva da su quer piatto quei fiori:
so benedetti, butteli sur foco.
Che cià la mola in corpo, st'anticori?
se magna tutto quanto, a poco a poco».
«Che sprocatato! nun è mai satollo;
come l'ucelli: sempre a becco a mollo».

«Pe l'ova ce so ito sempre matto:
le magnerebbe in testa d'un tignoso.
L'antr'anno me ne messi in corpo un piatto,
un piatto, si vedevio, spaventoso.
E oggi che m'usciveno dall'occhi,
bisogna che le guardi e nun le tocchi».

Perché? perché me sento le budella
che drento pare ch'uno me le rompi.
Tu puro me conoschi, Nannarella:
li gatti, a me, me ponno passà a zompi,
ma no a magnà. Eppure, oggi me tocca
de nun potemme mette un ovo in bocca».

«Questa, a mé, me succede cor salame.
Che te pensi che in corpo me ce va?
Me potessi morì puro de fame,
nun c'è caso, macché! nun ce vo entrà.
Mi moje, invece (vedi che contrasto!),
magna salame crudo a tutto pasto».

«Pe pranzo che ciavimo da magnà?»
«Er solito. Faremo un bon brodetto;
l'ova ce so, er salame ècchelo qua;
l'agnello, si lo vò, se fa in guazzetto;
un bravo gotto e tocca la viola!»
«E a chi fa mejo, cortellate in gola»



Iquitos - Pera

Frutto delle Passione

TOMMASO BINGA

Si occupa dal 1970 di scrittura verbo-visiva e di poesia performativa fonetico/sonora per realizzare un progetto di coesione poetica tra visivo, sonoro e gestuale e poter accedere a modalità diverse di rapporto con la materia, con la dimensione spazio-tempo con il fare arte.

In arte ha assunto un nome maschile per contestare con ironia e spiazzamento i privilegi del mondo degli uomini.

Ha preso parte ad innumerevoli manifestazioni tra mostre, rassegne, festival di poesia sonora e performativa in molte città italiane e straniere. Da ricordare la sua partecipazione: nel 1978 alla Biennale di Venezia "Materializzazione del Linguaggio"; nel 1981 alla XVI Biennale di S. Paolo do Brazil; nel 1986 alla XI Quadriennale di Roma; nel 1995 al III Festival di Polipoesia di Barcellona; nel 1998 "Poesia Totale" Palazzo della Tagione, Mantova, nel 1999 al Festival Internazionale d'Art Vivant "Polissonnerys" di Lione e al VII Convegno Internazionale Art Media dell'Università di Salerno; nel 2001 alla XLIX Biennale di Venezia: Bunker di poesia.

E' presente in numerose raccolte di poesie e libri d'arte.

Ha prodotto libri-oggetto, audio-poesie, video-poesie.

Tra le sue pubblicazioni: "Indovina cos'È", Edizione Hetea, Alatri, 1987, presentazione di Cesare Milanese; "Sono stanca a più non posso", Rossi & Spera Editori, Roma 1987; "Rimerotiche" Edizione Gradiva, Roma 1992, presentazione di Lina Wertmuller; "Vorrei essere un Vigile urbano", Umberto Sala Editore, Pescara, 1995, presentazione di Arrigo Lora Totino; "Autoritratto a scatto" Edizione Le Impronte degli Uccelli, Roma, 2000, presentazione di Marie-Claude Vettraino-Soulard; "Come Cometa", poesia in contumacia, Ed. Il Filo, Roma 2003.

Ha partecipato a numerose trasmissioni radiofoniche e televisive, l'ultima nel 2000, "l'Ombelico del mondo" nella puntata *Il Gioco* con Umberto Eco.

È stata docente presso l'Accademia di Belle Arti di Frosinone.

Attiva organizzatrice culturale dirige dal '74 il centro culturale Lavatoio Contumaciale in Roma e, dal '92, partecipa in qualità di Vice Presidente alla gestione della Fondazione Filiberto Menna in Salerno; collabora con il MUSIS dell'Università La Sapienza di Roma, è tra i soci fondatori della associazione culturale internazionale "Immaginiamo l'Europa".

LILIA SLOMP FERRARI

È nata e vive a Trento. Ha pubblicato diversi libri di poesia ed è stata

inserita in importanti antologie del Novecento. Alterna la scrittura in italiano con quella in dialetto e così i racconti e le fiabe. È vicepresidente del Cenacolo trentino di Cultura dialettale e segretaria della “Pro Cultura” di Trento. Ha ottenuto numerosi riconoscimenti sia triveneti che nazionali. Sue poesie in dialetto sono state inserite con traduzione in italiano e inglese nell’antologia a cura di Luigi Bonaffini e Achille Serrao *Dialect Poetry of Northern & Central Italy. Texts and Criticism*, Canada 2001.

PAOLO PROCACCINI

Romano di genitori romani, dopo la maturità classica e la laurea in Legge, decide di tentare la carriera dell’arte e della cultura. Entra in varie compagnie di teatro sperimentale e nel 1975 scopre il dialetto romanesco, nel quale scrive i testi di “scusi ha visto passare il medioevo?”. Comincia a frequentare il Centro Romanesco Trilussa e l’Ass. Naz. Poeti e Scrittori Dialettali. Nel 1978 recita in due spettacoli della compagnia di Checco Durante, poi diviene socio di un’emittente radiofonica con la quale inizia programmi di romanistica: storia, bellezze artistiche, cultura e costumi popolari di Roma. Vince qualche premio letterario e comincia ad approfondire le pagine dei maggiori autori dialettali, tenendo conferenze ed acquisendo una biblioteca specializzata su Roma, i suoi poeti, i suoi monumenti, in anni di spulcio di bancarelle e librerie.

È iscritto alla SIAE dal 1980.

INDICE

- 5 Presentazione
- 7 Mario dell’Arco*, *Epigramma*
- 8 Sandro Bari, *Prenda ancora, Sandro!*
- 11 Laura Biancini, *Chi lascia la strada vecchia...*
- 13 Tommaso Binga, *La dieta*
- 15 Maria Teresa Bonadonna Russo, *Osteria dei Tre Re*
- 17 Margherita Maria Breccia Fratadocchi, *Zucchero, rum e... cucina esotica!*
- 19 Gustavo Buratti, *J’agnolòt*
- 21 Francesca Romana Campoli, *Voi che pel mondo gite errando, vaghi...*
- 26 Truman Capote*, *Caffè o vodka?*
- 27 Giorgio Carpaneto, *“Il bronzo è lo specchio del volto, l’eccessivo cibo e il vino rispecchiano la mente”*
- 31 Rosolino Chillemi, *Omaggio a due poeti*
- 33 Enzo Conte, *Le salsicce con la penitenza*
- 36 Patrizia Costabile, *Agosto.. dolce far niente*
- 38 Antonino Cremona, *Viene lui ad aprirmi*
- 39 Franco Cusmano, *Bon mangiâ e bon beive in Liguria*
- 41 Mara D’Alessandro, *La cucina di Giusy*
- 43 Francesca Di Castro, *A Torre Flavia*
- 46 Nicola Di Nino, *Il caffè, bevanda dei Lumi*
- 49 Fernando Di Stefano*, *Er vino der progresso*

- 50 Luigi Domacavalli, *La "Sylphide" si sposa*
- 52 Alexandre Dumas*, *Un pranzo dei quattro moschettieri*
- 54 Vittorio Esposito, *Olevano Romano, c'erano una volta le feste di Natale*
- 56 Alberto Maria Felicetti, *La pizza margherita*
- 57 Francesco Alberto Giunta, *Una notte a Tangeri*
- 61 Francesca Grimaldi, *Coma mangiavamo - l'Italietta a tavola*
- 65 Ignazio Isler*, *Canzone XI - Da cantarsi bevendo a tavola (1738)*
- 67 Massimiliano Kornmüller, *Il poeta cucina le vongole*
- 68 La Fontaine*, *Il cigno e il cuoco*
- 69 Edwige Lugaro, *Rosso a Helgoland*
- 71 Luca Marcozzi, *Arguzia contro i romani che divorano le proprie virtù*
- 75 Mauro Marè*, *La cura dimagrante*
- 76 Ivana Marino Riggio, *Paesi antichi*
- 78 Umberto Mariotti Bianchi, *Conservatori e progressisti*
- 80 Ugo Marzi*, *La pizza di Pasqua civitavecchiese*
- 83 Massimo Mattioli, *Il maiale dipinto*
- 91 Franco Onorati, *Di quel buono...* in *articolo mortis*
- 94 Ugo Onorati, *C'è pesca e pèsca*
- 96 Gaetano Pagano, *Il senso della misura e la cura dei dettagli rende grande il buongustaio*
- 98 Giovanni Pascoli*, *Il desinare*
- 100 Clotilde Paternostro, *Il pranzo medievale della puerpera*
- 101 Gianeros Pizzutilo, *La parmigiana di Tirivolo*
- 105 Paolo Procaccini, *Al mercato*
- 108 Lilia Slomp Ferrari, *Fiori di tarassaco*
- 110 Rina Sotis, *Elogio della zucca*
- 112 Mario Tornello, *Il cinema... gastronomico*
- 115 Totò*, *Aforismi sulla fame*
- 117 Paolo Emilio Trastulli, *Tante "Ménnele atterrate" per papà Tommaso*
- 121 Anna Ventura, *Acqua e pane*
- 123 Oscar Wilde*, *Un aforisma*
- 124 Giggi Zanazzo*, *La colazione*
- 127 Curricula

