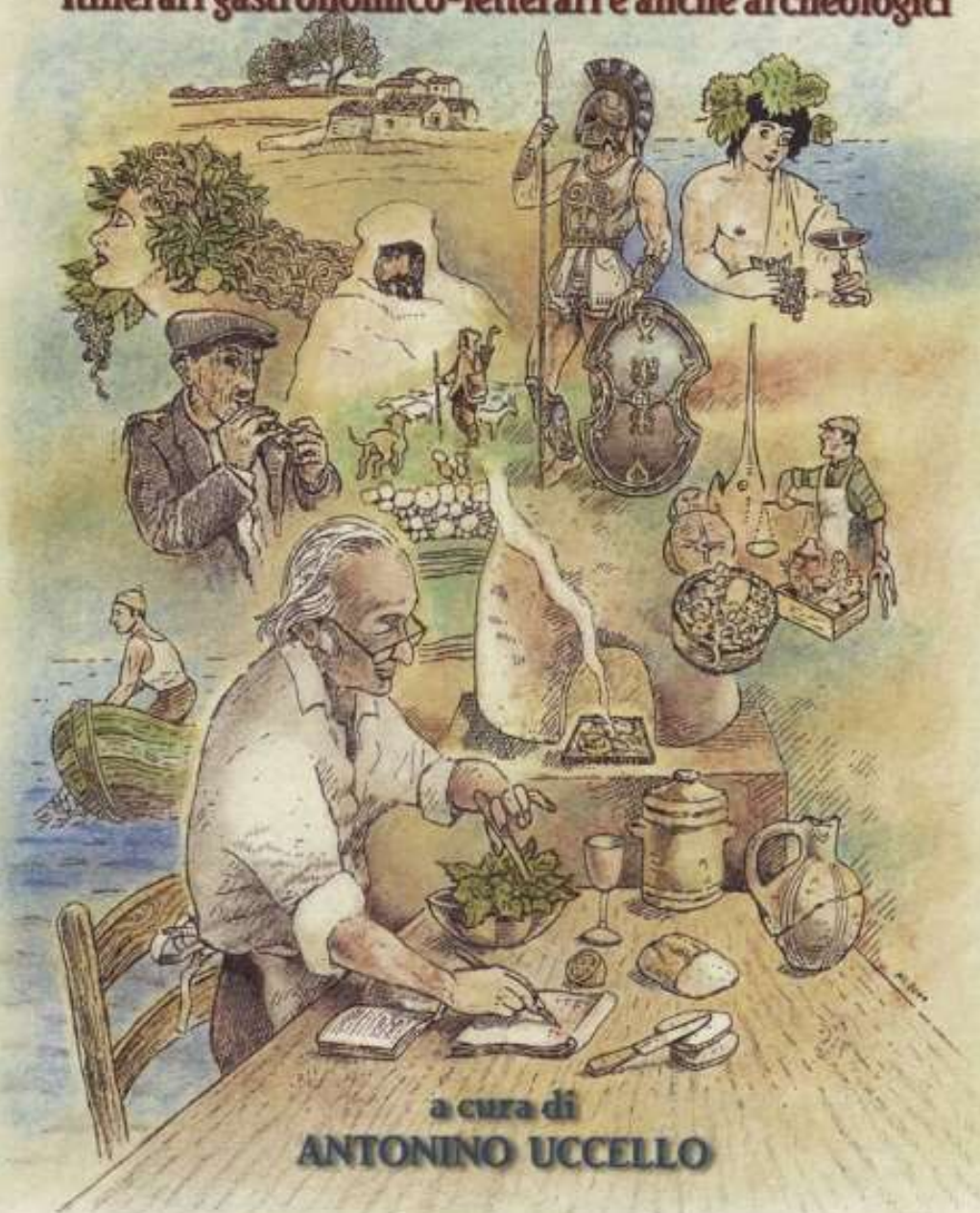


Del mangiar siracusano

Itinerari gastronomico-letterari e anche archeologici



Azienda Provinciale Turismo di Siracusa

Siracusani a tavola

Divenuta grande e potente, Siracusa raffinò i suoi modi di vita: migliorò la costruzione delle navi; eresse edifici sontuosi e templi magnifici; perfezionò la maniera di cucinare. Le sue mense divennero infatti ricche sia per il modo di preparare i cibi che, soprattutto, per l'abbondanza delle vivande.

I legislatori siracusani, desiderosi di promuovere sempre più il bene della società, istituirono solenni banchetti pubblici, specie in occasione delle solennità religiose. Ma, oltre ai banchetti pubblici, erano in voga, nell'antica Siracusa, anche quelli privati. Essi venivano organizzati dalle singole famiglie nelle occasioni più varie: matrimoni, feste private o altro che, a seconda delle circostanze, venivano denominati con nomi diversi.

Ogni pranzo privato, di una certa importanza, era preceduto da un invito. Coloro che lo ricevevano potevano farsi accompagnare al banchetto da altre persone, dette «ombre». Pe-

persone di maggior rispetto erano riservati sedili o letti più alti mentre i ragazzi e le persone di poco conto venivano sistemati su scanni posti ai piedi dei letti; naturalmente, l'assegnazione dei singoli posti competeva al padrone di casa il quale si regolava in merito al rispetto che ogni personaggio meritava.

L'antico cerimoniale prevedeva, prima che cominciasse il pranzo vero e proprio, che ragazzi e fanciulle distribuissero, entro una sorta di catini, acqua per il lavaggio delle mani e fiori e ghirlande per i convenuti, i quali se ne adornavano con la speranza che la fragranza dei fiori evitasse loro sconvolgenti ubriacature. Compiuti questi primi riti, per elezione o per estrazione a sorte, veniva eletto il «re del banchetto», al quale tutti dovevano obbedire. Il «re del banchetto» aveva l'incarico di mantenere l'ordine e di regolare la quantità di vino che ciascun invitato doveva bere durante il pranzo.

Tra un portata e l'altra si brindava alla salute di persone presenti o assenti e, soprattutto,

Qualsiasi cibo veniva accompagnato dal pane. I siracusani del V sec. a.C. usavano farina d'orzo per la produzione del pane che veniva cotto sotto la cenere o nel forno. Più tardi esso fu confezionato con altri ingredienti: per il «Maza» venivano usati mele, sale, acqua e olio; per il «Thion», che veniva servito avvolto in foglie di fico, riso, formaggio, uova e mele. Il pane dei poveri era di farina d'orzo e cavo all'interno, per contenere il companatico costituito da aglio e cipolla.

Anticamente, la carne non venne usata per il semplice motivo che uccidere un animale era considerato sacrilegio; intorno al V sec. a.C., invece, l'uso della carne fu introdotto e in Siracusa se ne fece un largo uso, divenendo presto il cibo più gradito nei banchetti, arrosto o lessa; il pesce, specie quello di mare, era il cibo comune nelle mense siracusane: frutti di mare, molluschi, seppie, calamari e anguille, queste ultime costituivano una ghiottoneria ed erano anche abbondanti nelle acque della grande Pentapoli.

Tale Miteco siracusano — scrive D. Scinà — «uomo colto ed erudito, mandava fuori il cucciolo siciliano, ed insegnava alla Grecia l'arte di condire i cibi alla maniera di Sicilia che riputavasi allora la più squisita».

I ricchi proprietari terrieri, dal canto loro, si permettevano il maiale, la selvaggina, i capretti, le ricercate colombe, i montoni.

La bevanda più gradita e più diffusa era l'acqua che, spesso, veniva mescolata col miele; non fu disdegnato il latte, specie quello di capra. Il vino, o ricavato dalle palme oppure ottenuto dall'orzo, per legge gastronomica, veniva sempre mescolato con acqua, perché risultasse meno pericoloso.

In Siracusa, il vino più pregiato era il «Pollio» o «Bibolino». Esso traeva il nome dal re Pollio, che governò Siracusa intorno al VII secolo, proveniente da una regione della Tracia chiamata Biblina. Tale pregiato vino si vuole abbia conservato fino ad oggi i suoi caratteri organolettici; molti lo hanno identificato col moscato siracusano, ricavato dalla dolce uva muscatella e ottenuto, sostengono, con il medesimo processo di lavorazione di 2700 anni fa!

Sulla mensa siracusana era inesistente la forchetta. Perciò tutti i cibi venivano consumati con le mani che, per l'inesistenza di tovaglioli, venivano pulite con mollica di pane, la quale veniva poi data in pasto ai cani.

Le ricche pietanze formate da verdure, puree di fave o lenticchie, formaggi, acciughe, interiora di tonno, carne, pesce e frutta assortita, venivano servite in piatti o scodelle di metallo, terracotta o legno.

Nei banchetti sontuosi erano usati anche, perché ritenuti necessari, il cucchiaino e il coltello. Per le bevande le prime coppe consistettero in corna di bue; solo più tardi furono introdotte le tazze di creta, metallo o legno.



rò, mentre nei pubblici banchetti il numero dei commensali era indefinito, nei pranzi privati gli invitati, secondo gli antichi costumi, non potevano essere inferiori a tre, quante erano le Grazie, e superiori a nove, che era il numero delle Muse; solo più tardi, con apposite leggi, fu permesso di elevare il numero degli invitati a trenta.

All'ora fissata per il banchetto il padrone di casa si faceva trovare all'ingresso della sua casa per accogliere, uno ad uno, i partecipanti al convito con una stretta di mano, con cordiali abbracci o con baci. Tutti venivano poi intrattenuti nell'anticamera per i saluti, i convenevoli e le presentazioni e, dopo, accompagnati nella grande sala per le cerimonie. Lì, al centro, c'era la grande tavola di legno pregiato, senza tovaglia e sostenuta da un solo piede centrale rappresentante, in genere, un animale.

La mensa era circondata da una sorta di sedili o di letti ricoperti da tappeti orientali coloratissimi e guarniti da morbidi guanciali. Alle

venivano fatte libazioni in onore degli dèi, in particolari tazze che avevano il nome della divinità alla quale la libazione era destinata. Non mancavano quasi mai i cantori che, accompagnandosi con la lira, cantavano canzoni celebranti Numi ed Eroi. Talvolta, tutti in coro cantavano canzoni anacreontiche che suonavano così:

*«Mentre beviam di Bacco il licore
Facciamo onore a così nobile Dio
Non dee porsi in oblio
Il padre Bacco in sé piacevol'ore.
Ah via lieti facciam di Bacco i pregi
Tra' fregi risonar di carmi egregi».*

Nel corso della giornata venivano consumati quattro pasti: la merenda, durante la quale veniva mangiato pane immerso nel vino; il pranzo vero e proprio; la colazione del pomeriggio; la cena.

Antonino Uccello (Canicattini Bagni 1922 - Palazzolo Acreide 1979) è stato un valido studioso della cultura popolare siciliana non accademica, come attestano i suoi libri di ricerca antropologica e gli interessanti cataloghi editi in occasione delle mostre d'arte e di cultura materiale allestite nella Casa-Museo di Palazzolo Acreide, realizzata e inaugurata nel 1971. Un'idea di museo vivo, aperto e partecipato che suscitò interessi e consensi diffusi anche fuori della Sicilia, ma da taluni a livello istituzionale lungamente osteggiato. Uccello lo difese caparbiamente con quella passione che lo contraddistinse anche nell'impegno per la salvaguardia del patrimonio artistico e nelle lotte a sostegno dei diritti sociali e civili.

Ha scritto a proposito l'antropologo Luigi M. Lombardi Satriani "Antonino Uccello non si limita a studiare i protagonisti della fascia folklorica: vive con loro, partecipa del loro orizzonte culturale, ne condivide un progetto complessivo di liberazione dal dominio. L'impegno politico di Uccello non è qualcosa di aggiuntivo ed esterno al suo impegno scientifico; le due forme di coinvolgimento sono strettamente intrecciate e caratterizzano la personalità complessiva di un uomo, le cui singole iniziative costituiscono il senso di una dedizione totale" (dall'introduzione al volume *Antonino Uccello e la Casa Museo*, Distretto scolastico n. 55 di Palazzolo Acreide, 1995).

Nell'intensa ed articolata indagine etnografica degli usi, delle tradizioni e dei modi di vita delle classi popolari siciliane, egli prestò attenzione anche allo studio delle consuetudini alimentari e a quello di determinate attività lavorative ad esse connesse. La conoscenza dell'ambiente agro-pastorale, in particolare dell'area iblea, si esprime ad esempio nel volume *Bovari pecorai curàtuli*, pubblicato dall'Associazione amici della Casa Museo di Palazzolo. Ma è

nel prezioso *Pani e dolci di Sicilia*, edito da Sellerio nel 1976, "dedicato alla cultura rituo-alimentare delle classi subalterne" che Uccello riesce a coniugare in modo eccellente le ampie acquisizioni bibliografiche con la verifica diretta, attraverso ricognizioni, interviste, comparazioni a largo raggio.

Di cibi e cucina, ma non solo, leggiamo in questa raccolta *Del mangiar siracusano*, pubblicata la prima volta nel 1969 dall'allora Ente provinciale per il turismo di Siracusa. Antonino Uccello fu ideatore e curatore dell'iniziativa, nonché autore di alcuni dei testi contenuti nel libro al quale collaborarono, tra gli altri, scrittori, giornalisti, artisti ed archeologi. Ecco quindi lo studioso, il ricercatore assumere il ruolo di stimolatore culturale mediante la realizzazione di un lavoro collettivo.

Il risultato non lo appagò pienamente, come si evince da un passaggio della sua nota finale al volume, che in questa edizione è sembrato opportuno inserire nell'introduzione. "Nella compilazione - scrive Uccello - ho dovuto seguire un criterio di economia editoriale, e ho potuto quindi mettere in evidenza solo quel poco e a volte non proprio significativo materiale che mi è stato dato di raccogliere".

A distanza di oltre trent'anni questi "itinerari gastronomico-letterari ed anche archeologici" comunque conservano, se pure parzialmente, il progetto di raccontare caratteristiche e abitudini alimentari di un territorio, delle sue popolazioni. I brani più interessanti sono quelli che riescono a farci percepire e intravedere il ricordo di un mondo prevalentemente rurale, basato sui cicli stagionali e su un rapporto più equilibrato con la natura; scansioni temporali spesso legate alle celebrazioni agricole e alle feste religiose. Sono scorci di memoria, frammenti della civiltà contadina, atmosfere casalinghe in cui a volte fa capolino la nostalgia per "il buon tempo antico"; non certo in Uccello che guardava al passato e alle tradizioni in modo laico e problematico, credendo nella possibilità di trasformazione della realtà.

Carmelo Maiorca
(aprile 2000)

In occasione di una festa grande sulla mensa delle nostre povere case faceva spicco una bottiglia di vino, intendo quello che le osterie del paese vendevano per pochi soldi, ma buono. Questo «sangue di Cristo», come lo si suole tuttora scherzosamente chiamare, rappresentava un lusso estremo, tanto che non appena si avvertiva un picchietto all'uscio le mani si proiettavano a occultare la bottiglia, quasi ci si trovasse nudi con la nostra vergogna come i progenitori in faccia al Giustiziere dopo aver trangugiato il fatidico pomo.

In tanti secoli di carestia e buone annate, di circenses e astinenze, il popolo ha sempre avuto scarsi cibi a disposizione - verdure, formaggi, ulive - e da questi alimenti nature dai e ridai - la fame, lo si sa, aguzza l'ingegno - ha cavato variazioni su variazioni come in una Fuga di Bach. Si pensi alla favolosa costellazione di forme-colore-gusto delle ulive, con la coorte di erbe aromatiche, nel rezzo di pirandelliane giare e di burnié, quei recipienti di terracotta a smalto su cui brillano astratti fiori di verde ramina e caldo arancio.

«I mezzi scarsi (un carbone e un gessetto, due o tre tinte su carta grigia) - veniva annotando per i pittori l'ultimo forse dei savi, Ugo Bernasconi - impongono i grandi sacrifici che, esigendo la scelta dell'essenziale, sono i veri grandi mezzi dell'arte».

Il popolo ha sempre avuto buon appetito e gusto del vivere, non ha conosciuto le aberranti implicazioni psicopatiche dei "sazi": A fami cc'è, u panì manca, dice un antico adagio siciliano. In un canto popolare che si soleva recitare durante i lavori della mietitura a Canicattini Bagni, il poeta sembra quasi dettare il suo testamento spirituale. Egli sostituisce ogni macabro aspetto della morte con l'esigenza di una continuità di vita: buon vitto e in abbondanza, ricotte, corde di salsiccia (come egli ha avuto modo di osservare nei ben forniti magazzini padronali) e ragazze

illibate (chè sesso potere e gola sono i triumviri dell'erotismo).

Il canto ha un certo procedere scanzonato, demitizzante, e mi richiama stranamente la «Corona dei mesi» del culto Folgòre da San Gimignano:

Quannu muoru iu cianciti tutti:
'n tabbutu m'at'a-ffari ri ricotti,
ri latu e-llatu cordi ri sasizza,
pi-ccapizzu ddu' capuna cuotti,
pi-ccummuògghiu piscirova fritti,
pi-ccannili ddu' picciuotti schietti,
pi iacqua bbiniritta vinu forti.

*(Quando muoio io piangete tutti:
una cassa mortuaria dovete farmi di ricotte,
da parte a parte corde di salsiccia,
per capezzale due castrati cotti,
per coperchio delle uova fritte,
per candele due giovanette,
per acqua benedetta vino forte).*

Il ricettario che presento non è certo un Corpus dei piatti tradizionali del siracusano. Nella compilazione ho dovuto seguire un criterio di economia editoriale, e ho potuto quindi mettere in evidenza solo quel poco e a volte non proprio significativo materiale che mi è stato dato di raccogliere. Ché ho dovuto inoltre tener conto delle particolari predilezioni dei collaboratori e anche della necessità di stabilire un'equa giustizia distributiva: scegliere cioè, come la Matelda dantesca, «fior da fiore» gastronomico dai vari centri.

Pertanto, nel serrato susseguirsi di sapide sequenze, questa antologia ci offre appena un «assaggio» della gastronomia del siracusano nella sua varia dislocazione topografica.

Una cucina che si alimenta ai fervidi fondali dello Jonio, affonda nel-

la lussuria degli agrumeti e degli ortaggi ch' esplodono in capricciose primizie, per risalire poi lungo anse di fumare gravide di trote e anguille, tra le rocce e i pianori dell'entroterra di grani duri e uliveti, di erbe selvatiche e segrete di fascinazioni. Resiste tuttora - da nobile decaduta - nella clausura di conventi e di superstiti ville patrizie, in vecchie masserie e case di paese, coi ricettari di dolci rituali che scandiscono puntualmente, anche se sempre più di rado, le festività del calendario liturgico.

Una così ricca e iridata gastronomia trova certo varianti in altri centri della Sicilia: ma, si sa, basta a volte un'erba, una dose lievemente modificata, per mutar gusto e nome a un piatto tradizionale. Proprio questi nomi di cibi e dolci e condimenti, dalle etimologie greche e latine, o arabe, francesi o spagnole, si direbbero anch'essi esemplari delle alterne vicende della storia di Sicilia, di quel crogiuolo cioè attraverso cui si è venuto depositando, con le varie civiltà, il quotidiano «vivere» dei siciliani.

Certo la vicenda di questi alimenti è di primaria importanza nella vita e nella storia dell'umanità, in una particolare fase di trasformazione e adattamento alle mutate esigenze economiche e sociali. Molti di questi cibi, pani, dolci sembrano quasi riaffiorare a volte da un'infanzia - l'infanzia dell'umanità - così remota eppure, come la nostra, individuale e contingente, tanto viva e carica di simboli, drammi, evocazioni e gioia di vivere.

Antonino Uccello
(gennaio 1969)

Una cucina itinerante da Cantù a Palazzolo Acreide

Ho ragione di ritenere che al mio primo incontro con la cucina siciliana, ancorché avvenuto in Brianza - pronuba la quant'altri mai gentile e alacre consorte di Antonino Uccello, che una decina d'anni or sono aveva ancora casa a Cantù - non siano mancate compiutezza e regolarità di «lista» né autenticità e perfezione di portate.

Se ben ricordo, dopo alcuni stuzzichini a base di olive farcite, peperoncini, salumi vari e smilzissime acciughe (apetto dei quali le celebrate *crudités* di Francia son cibo da esercizi spirituali) arrivò subito l'aulentissima ed eccellentissima pasta con le sarde, cromaticamente velenosa (un po' alla Braque prima maniera) a causa degli «odori» e delle spezie, da assaggiare con oculata parsimonia onde lasciar opportuna, gastrica capienza ai successivi piatti: coniglio, se non vado errato, o pollo o pollo e coniglio insieme, il cui sugo variante dal rosa al bruno appariva punteggiato da piccolissime e nerissime olive; erbe varie e pomodori ben organati gli facevan contorno assieme a un quanto basta di patatine.

A ridar tono al commensale un poco abbruttito dagli eccessi dell'avidità gastronomica, ecco poi un formaggio tra il pecorino e il caprino tutto lardellato di chicchi di pepe.

Ma la grossa sorpresa fu la comparsa, a questo punto, d'una pietanza in forma e colore di salame: che all'olfatto, però, ed al

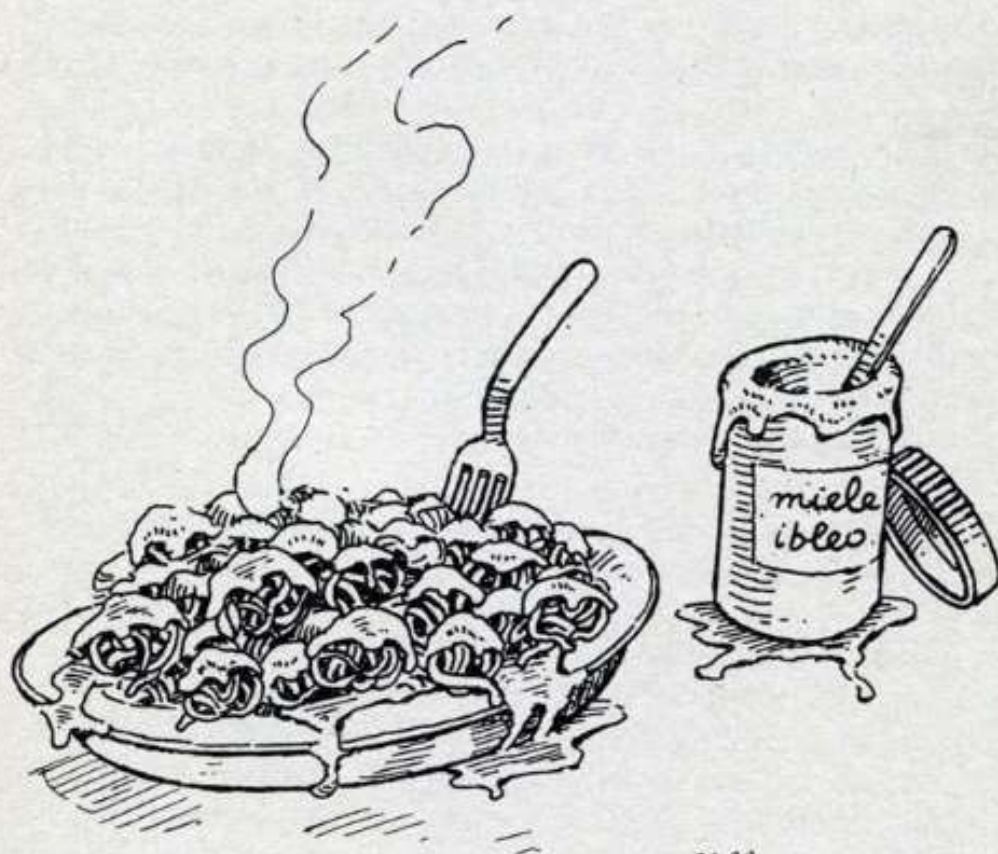
gusto inequivocabilmente si rivelò come meravigliosa leccornia dolciaria fatta di marzapane e altri misteriosi, dolceamari ingredienti.

Adiuvanti e consolanti vini di Siracusa ad alta gradazione alcolica persuasero infine all'attacco di un enorme vassoio di frutta secca e candita, gaiamente ornato da certe ciambelle di secchissima pasta di pane glassata di ultracandido zucchero e modellate con bell'arte in guisa di colombe, pesci, draghi, chiocchie e angiolini.

Tutti questi piatti li ho poi ritrovati con alcune varianti sulle mense dei miei - ah! troppo rari e brevi! - soggiorni siciliani: a Palermo, a Messina, a Capo d'Orlando, a Taormina e, per chiudere il primo ciclo delle mie vicende di non qualificato *gourmet* nell'area di Trinacria, a Palazzolo Acreide, un par d'anni fa, nella nuova dimora degli Uccello sempre più riccamente e suggestivamente illustrata da ferri e sponde di carretto, da personaggi e fondali del Teatro dei Pupi («la marionetta e l'angelo, ecco il dramma!»: il verso rilkiano scatta immediato e pertinentissimo nella memoria), da cartelloni di cantastorie e da ogni sorta di immagini popolari di rara bellezza.

Luciano Budigna

Minestre asciutte e in brodo



Pasta fritta alla Siracusana

Fra le leggende vere che si tramandano nella mia famiglia si racconta che Don Francesco Bonanno Principe di Cattolica e Roccafiorita (1735) allorquando era consigliere aulico di Vittorio Amedeo di Savoia e di Carlo VI e prender doveva un'importante decisione per consigliare il sovrano, ordinasse al suo *monsú* (cuoco) un piatto di pasta fritta alla siracusana.

Questa pietanza, leggera alla digestione, eccitante al cervello e con qualità divinatorie, faceva sí che i consigli dati erano fra i migliori. Eccone la ricetta.

Una congrua quantità di «capelli d'angelo» cotti a fuoco lento da raggiungere appena lo scotto. Indi, girando e rigirando con un forchettone, si fanno delle polpette di pasta non troppo grandi.

Le polpette si friggono con la sugna finché la parte esteriore diventi dorata, caramellata, e l'interiore morbida. Le cosí dette polpette s'innaffiano con miele nero e caldo dei monti Iblei.

Questo cibo che fu creato da un diplomatico per dare al sovrano consigli certo a favore del suo popolo, senza convergenze machiavelliche, sino a trenta o quarant'anni fa fu il mangiare igienico e vitaminico usato dai siracusani nei momenti di maggior gioia o di carestia e dava forza ai poveri e ai ricchi.

Michele di Linguaglossa

Carlentini e la pasta al forno

La gente vive a Carlentini come in una stazione ferroviaria, sempre in attesa di altro, di treni che non passeranno, non si fermeranno mai. Vive fra il monte Pàncali e il dirupo verso il cimitero e Agnone, verso il mare che è orizzonte ma è confine; in una topografia (Catania a nord, Siracusa a sud) di passaggio, che conferma una situazione di estraneità o di prigionia, che avvalorava l'ipotesi secondo la quale il paese sarebbe cresciuto attorno al nucleo originario destinato dai soldati spagnoli del Cinquecento a prigionie per i briganti dell'epoca. Nessuna parentela dunque, se non fonetica, fra Carlentini (dall'eponimo, certo snobistico, Carlo V) e la vicina Lentini, l'antica Leontinoi di Gorgia.

Manco dal mio paese da molti anni e sono rimasto appeso solo alle sue case bianche, arabe, al suo essere la mia infanzia di rabbia e il posto dei miei affetti naturali e dei miei momenti; per il resto è senza glorie, fortunatamente, senza memorie oggettive, senza monumenti (quello ai caduti non è un monumento ma una cosa bruttissima anche se patetica, che mi faceva paura da ragazzo). E allora, in mancanza di fatti solenni, grandissimi, caratterizzanti, se mi avviene di parlarne ricordo agli amici quel bando di un sindaco carlentinese che, intorno al principio di questo secolo, vietava ai cani di entrare in chiesa perché «*písciunu e ripísciunu e li cavigghi di li seggi di la matrici 'nfracidísciunu*»; o, avendo presente come mi trovi in Emilia, ove è altare la tavola e rito il cibarsi, dico della pasta al forno alla carlentinese, un piatto buono per le feste grandi: per Santa Lucia e per i matrimoni, per Natale e per i *cunsuli* funebri.

Ora, secondo la formula di preparazione di questa pasta, se sono sei i commensali occorrono tre etti di carne di vitello macinato e due di maiale macinato; un chilo e mezzo di pomodoro maturo, una manciata di parmigiano grattugiato, un chilo e mezzo di melanzane, quattro uova sode, due mozzarelle o l'equivalente di *tuma* (formaggio fresco) e quattro etti (mezzo rotolo, secondo le misure borboniche) di grossi maccheroni rigati.

Si comincia a preparare la salsa di pomodoro bollendolo con cipolla per poi passarlo al setaccio. Si finisce di cuocerlo e vi si aggiunge un po' di basilico, due cucchiaini di olio d'oliva e sale quanto basta. Intanto, mentre in un'altra casseruola si fa con la carne un comune ragù, si mettono in sale le melanzane dopo averle tagliate a fette e si gravano, per 15-20 minuti, di un peso perché con l'acqua nera ne esca l'amaro. Prima di friggerle in olio caldo, fino a rosolarle da entrambi i lati, le fette vanno lavate in acqua corrente e asciugate con un tovagliolo. A parte vanno cotti i maccheroni, da scolare quando sono al dente.

Avendo così pronti tutti gli ingredienti si procede a stratificarli in una teglia da forno unta di olio o burro, disponendo su un primo strato di maccheroni cucchiati di salsa e la carne del ragù, poi le uova sode tagliate a rotelline, le melanzane a listarelle, delle fettine di formaggio fresco (*tuma* o mozzarella) e un po' di parmigiano grattugiato. Si ripete l'operazione con un secondo e anche con un terzo strato fino all'esaurimento degli ingredienti e, dopo aver coperto il tutto di maccheroni e salsa, si cosparge di poco olio e pan grattato.

Basta una cottura di quindici minuti in un forno già caldo (ma non eccessivamente: sui 150 gradi) per portare la pasta a tavola.

Noi la chiamiamo pasta con «la Norma» perché al gusto «è musica».

Giuseppe Addamo

Taccuna di mulinu

Du junti di finissima farina
'nta na maidda di nuci pirciuliata,
na brocca d'acqua di la Migliurina
e di sali marinu na sbruffata.

Davanti a la maidda na carusa
bedda comu lu suli di Natali,
ca ccu li manu ammisca a la rinfusa
stu 'mpastu d'acqua, di farina e sali.

E canta e arriri e mungi e arrufulia
e vota e svota, afferra, poi 'ncutugna;
ogni tantu farina sbruvulia
e ammisca e sbatti e ammutta cu li pugna.

«Taccuna» di mulino

*Due manciate di fior di farina / in una madia di noce tarlata, / una
brocca d'acqua della Migliorina / e di sale marino una spruzzata. / Da-
vanti alla madia una ragazza / bella come il sole di Natale, / che con le
mani rimescola alla rinfusa / quest'impasto d'acqua, di farina e sale. / E
canta e ride e munge e arrotola / e gira e rigira, afferra, poi preme; / di
tanto in tanto vi spolvera farina / e rimesta e sbatte e spinge coi pugni.*

Poi isa stu pastuni e ancora ridi
filici pirchí giustu ci assumigghia
a chiddu ch'è ammucciatu e 'un si vidi
sirratu di curpettu e di mantigghia.

Scaniaturi, cuteddu e sagnaturi,
irita lesti e manuzzi fannu u restu.
Su pronti li taccuna e ppi ddu' uri
su stinnuti a lu friscu. Poi 'nta 'ntestu

di crita russa di Caltagiruni
pummaroru, pipiddu e cipudduzza,
ogghiu d'uliva misu a biviruni,
pitrusinu e d'agghia na tistuzza.

Di basilicu quattru pampineddi
e a focu lentu, sempri arriminannu,
dda carusa talia ccu l'occhi beddi
ca si s'accarpa è grossu lu malannu.

*Indi solleva questa pasta e ancora ride / felice perché proprio asso-
miglia / a quel che tiene nascosto e non si vede / serrato di corpetto e di
mantiglia. / Spianatoia, coltello e matterello, / dita leste e manine fanno
il resto. / Sono pronti i taccuna e per due ore / sono stesi al fresco. Poi in
un tegame / di creta rossa di Caltagirone / pomodoro, peperoncino e ci-
polletta, / olio d'oliva in abbondanza, / prezzemolo e una testina d'aglio.
/ Di basilico quattro foglioline / e a fuoco lento, sempre a rimestare, /
quella ragazza sorveglia con gli occhi belli / ché se si abbruciacchia è
grosso il malanno.*

Sarsa e taccuna poi 'nta la maidda
cu cucchiara di lignu arriminati
allegramenti tra surrisi e sgridda,
di ricotta salata sbruvuliati

finiscinu davanti ai cumminsali
ca comu sanculotti, a parapigghia,
cu cuntunu di vinu e di bucali
espugnunu d'assartu la Bastigghia.

Quannu i taccuna cu sarsa e ricotta
e cu milinciana su davanti a mia
non sacciu si mi mangiu la picciotta
o un pezzu di la nona sinfunia.

Gaetano Passarello

*Salsa e taccuna poi nella madia / col cucchiaino di legno rimestati /
allegramente tra sorrisi e grida, / di ricotta salata spolverati / finiscono
davanti ai commensali / che come sanculotti, a parapiglia, / con contor-
no di vino e di boccali / espugnano d'assalto la Bastiglia. / Quando i
taccuna con salsa e ricotta / e con melanzana mi stanno davanti / non so
se mi godo la ragazza / o un pezzo della nona sinfonia.*

Maccu di S. Giuseppe

Ingredienti - legumi secchi diversi: fave sgusciate, piselli, ceci, fagioli, lenticchie; verdure: 2 mazzetti di borragine, 1 mazzetto di finocchio riccio, qualche grano di finocchio di *timpa* (un'erba aromatica), 1 cipolla media, 2 pomodori secchi.

Quanto ai legumi, per 4 persone bisogna calcolarne 1 etto a testa.

I legumi secchi, tranne le lenticchie più rapide da cuocere, si mettono in bagno per 12 ore in acqua leggermente salata. Poi si cuociono tutti insieme a fuoco lento in una pentola di coccio (è indispensabile questo tipo di recipiente per la buona riuscita) aggiungendo a metà cottura le verdure tagliuzzate, la cipolla tritata e i pomodori a pezzetti. Dopo circa 3 ore e 1/2 il minestrone è pronto. Aggiungere sale, olio e pepe secondo i gusti. Servire con quadratini di pane soffritti nell'olio, oppure con qualche etto della pasta detta corallina.

Questo gustosissimo minestrone popolare è in uso presso i contadini del Siracusano e, in certo modo, celebra la fine dell'inverno consumando i residui delle provviste di legumi. La denominazione gli viene dal fatto che i devoti di San Giuseppe lo preparano per la festa del santo, coincidente quasi con l'equinozio di primavera.

Irene Reitano Mauceri

I maccheroni di casa

Testimonianze letterarie, a sentire illustri studiosi, ci confermano l'uso dei maccheroni in età classica. Biagio Pace ci suggerisce perfino l'etimologia greca di *makaítrion*, lama. Paolo Mingazzini in un articolo, «Gli antichi conoscevano i maccheroni?», aggiunge una nuova serie di documenti. Nella Tomba dei Rilievi a Cerveteri, ad esempio, sono stati riconosciuti i vari utensili per confezionare questo particolare tipo di pasta: una ruota dentata per tagliare nelle forme volute la sfoglia, il matterello (cioè il nostro *sagnaturi*) e la spianatoia che servivano appunto a ridurre la pasta in sottili fettucce, ovvero in lame, in *ta makaíria*, pressappoco nei nostri maccheroncini.

Successivamente il milanese Ortensio Landi, segretario di Lucrezia Gonzaga, scrisse nella prima metà del Cinquecento una curiosa guida gastronomica in cui leggiamo il brano che segue:

«... fra un mese (se i venti non ti faranno torto) giungerai nella ricca isola di Sicilia, e mangerai di quei maccheroni i quali hanno preso il nome dal beatificatore: soglionsi cuocere insieme con grassi caponi, e caci freschi da ogni lato stillanti buttiro e latte, e poi con liberale e larga mano si sovrappongono zucchero e cannella della più fina che trovar si possa. Ohimé, che vien la saliva in bocca sol a ricordarmene».

Ma io intendo qui occuparmi dei *maccarruna i casa*, come li ho visti cioè confezionare nelle nostre case, in quelle stanze coi pavimenti di mattoni in creta rossa, i tetti di canne fissate con gesso e sostenute da contorte travi, le pareti di calce come lenzuola di bucato. Le donne, all'avvicinarsi del Natale, manipolavano la pasta curve tutt'intorno sulla *sbria*, la grande spianatoia che sembra ritagliata sull'ombra di una donna nel vecchio costume siciliano, di cui risulta bene stagliata la linea del capo e la curva delle spalle che scende seguendo la svasatura della lunga gonnella fino ai piedi. La *sbria* è sostenuta da due trespoli in legno.

Per confezionare i *maccarruna i casa* occorre splendida farina di grano duro passata al setaccio di fine seta, e s'impasta di solito con poca acqua e uova (per ogni chilogrammo di farina 3 uova e anche più, affinché i maccheroni acquistino il caldo colorito del miele) e senza sale.

La sfoglia via via sotto la dura carezza del mattarello si distende fino ad apparire col suo volto radioso di luna piena: si arrotola quindi a cartoccio e si taglia a formare striscioline come fettucce, che vengono successivamente ridotte in pezzetti di un centimetro quadrato circa. Queste noccioline di pasta, a coppie di due o di quattro e perfino di sei a seconda dell'abilità di chi le confeziona, si dispongono in fila sulla *sbria*: la massaia, con le palme aperte delle mani, preme sui quadratini di pasta un filo di ferro (quello della calza) stropicciando il tutto prima in avanti e poi all'indietro con movimento dolce e al contempo nervoso. I maccheroni fioriscono così dal loro stelo di ferro e vanno a disporsi su una fresca tovaglia casalinga ad asciugare. Si potranno cuocere subito oppure quando saranno del tutto rinsecchiti con buffi di tramontana.

I maccheroni solevano tonificare la baldoria carnevalesca, come a Palazzolo Acreide, conditi di solito con vibrante sugo di maiale. Oppure partecipavano alla santità natalizia, ad esempio a Canicattini Bagni, dove - a sentire questa strofetta popolare - subivano il bagno lustrale della ricotta.

*A la notti ri Natali
e-nnascíu lu Principali,
e-nnascíu rarrieri (dietro) â porta,
maccarruna cu la ricotta.*

Ma spesso questi *maccarruna cu la ricotta* solevano (e sogliono) macchiare il loro virginale candore del rosso sugo grasso di salsicce pepate.

Antonino Uccello

Occhiali di Santa Lucia

Era un piatto del tempo di vendemmia e risale all'epoca in cui i vigneti coprivano tutte le campagne del siracusano, anteriormente alla distruzione che ne fece la fillossera negli anni intorno al 1890. Tuttavia la tradizione continuò ancora, quando i vigneti furono in parte ricostruiti con le barbatelle di vitigno americano, accanto agli agrumeti di nuovo impianto.

Con tutte e due le mani si faceva rotolare sulla *sbria* un pizzico di pasta (di sola farina o lavorata con le uova, e ancora malleabile da potersi facilmente attaccare) fino ad ottenere un lungo maccherone; se ne arrotolavano le due estremità facendo incontrare le due spirali così ottenute; le formine di pasta assumevano l'aspetto di un piccolo paio di occhiali.

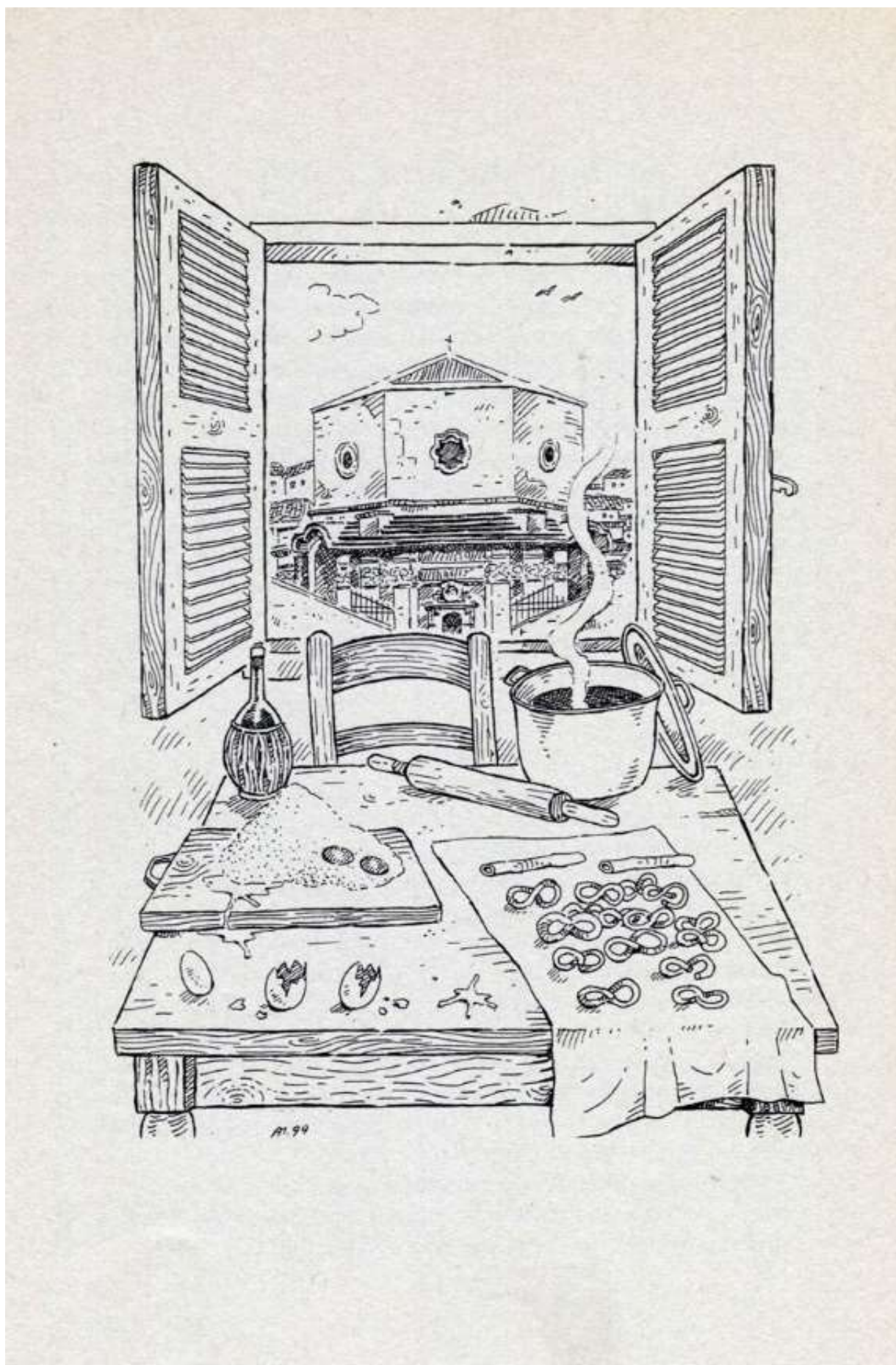
Si buttavano a cuocere nel vino cotto bollente così preparato:

Vino cotto

Il mosto, com'era uscito dall'uva pigiata nel palmento, si metteva a bollire in una pentola (dai cinque ai dieci litri) e si lasciava freddare tutta una notte. La mattina seguente, quando era perfettamente freddato, a mitigarne l'asprigno ci si buttava dentro (nella proporzione di gr. 200 in un litro di mosto) della cenere e si lasciava decantare ancora una notte; la mattina si passava nello staccio di seta, *u crivu i sita*, o in una salvietta di lino dalla tessitura molto fitta.

Insieme agli occhiali di Santa Lucia si buttavano a cuocere *cuddureddi*, ciambelline girate con la stessa pasta e *maccarrunedda* attorcigliati a un ago da calza sotto la pressione del palmo (le massaie più esperte fino a cinque in un colpo).

Tutte queste specie di pasta una volta cotte, si versavano nelle scodelle e ancora una notte si lasciavano freddare fino a diventare un tutto gelatinoso che si tagliava con il coltello.



Nelle occasioni solenni in Modica si cuocevano nel vino cotto i raviolini col ripieno di pasta dolce di mandorle, che preparavano le monache della Badia di San Benedetto, prima della legge del 1866 che sopprime le comunità religiose in Sicilia.

Gelo (*jelu*) di mosto

1/2 litro di mosto addolcito e decantato come sopra, gr. 50 di amido da dolci.

Cuocere a fuoco lento agitando sempre con un cucchiaino di legno, versare nelle forme (stampi di terracotta di Caltagirone) come si fa per il biancomangiare. Quando il gelo si sia ben rappreso, rivoltare le forme su foglie di vite.

Mostarda

Si confeziona con il mosto, preparato come sopra, ed è cosa ben diversa dalla salsa piccante della cucina settentrionale.

È lo stesso gelo di mosto (sia, fatto rapprendere con l'amido da dolci, sia con la semola o con la farina di *maiorca*, e nella proporzione già data) con l'aggiunta di mandorle intere e profumato da un pizzico di buccia d'arancia seccata al sole e ridotta al mortaio in polvere farinosa. La mostarda, una volta versata nelle forme (o, in mancanza, nelle scodelle da minestra) vi si lascia freddare, poi le forme si rivoltano su un'asse rivestita da una tovaglia e si mettono ad asciugare al sole.

Assumeranno nell'inverno il loro tipico colore violaceo dai riflessi ramati, mentre i rilievi dei disegni che le decorano (fiori stilizzati, il grappolo d'uva, il cuore, la mezzaluna, il sole radiante) si copriranno di una patina zuccherina dai piacevoli riflessi grigi azzurri, che ne metterà in evidenza i contorni.

Se ne fanno regali per i *Morti* e per Natale.

Teresa Carpinteri

La cuccia

Una leggenda assai diffusa in Sicilia narra che dopo la morte di S. Lucia una terribile carestia si abbatté su Siracusa. La mattina di quel lontano 13 dicembre alcune navi, dopo aver sbarcato nel porto un provvidenziale carico di grano, scomparvero come per incanto. Il miracoloso sbarco dei viveri fu dal popolo attribuito a S. Lucia, che venne così eletta patrona della città.

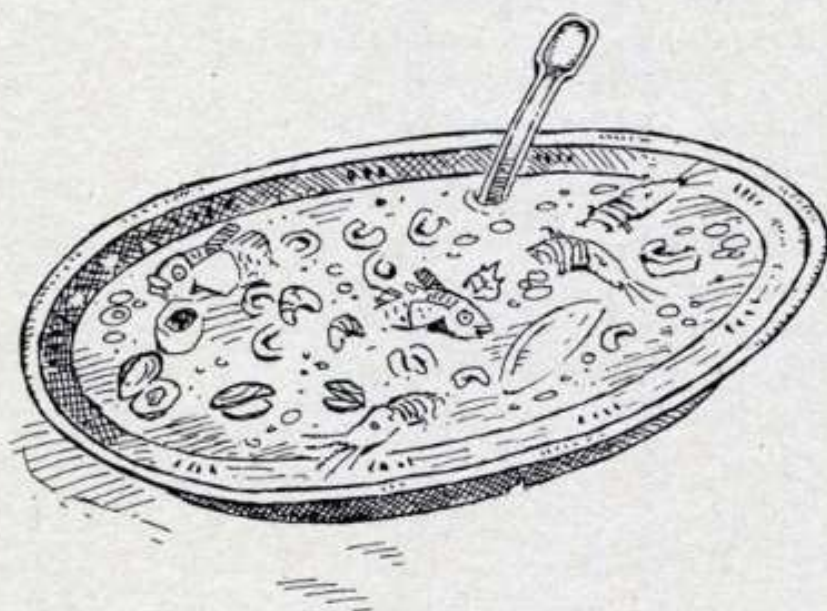
D'allora in poi non solo i siracusani ma tutti i siciliani - andava annotando il Pitré - il 13 dicembre, festività dedicata alla martire siracusana, sogliono mangiare la *cuccia* (in realtà in alcuni paesi, ad esempio a Canicattini Bagni e a Palazzolo Acreide, questo cibo si suole preparare il 17 gennaio, festa di S. Antonio abate).

Già il giorno precedente le massaie provvedono a mettere il frumento a bagno in modo che si ammolli e si apra. Il giorno dopo si sostituisce l'acqua, si aggiunge del sale e si lascia cuocere lentamente. La *cuccia*, appena scodellata, ancora calda si condisce con latte, o con ricotta, o con miele, o con vino cotto, o semplicemente con lo zucchero.

Si suole offrire una scodella di *cuccia* ai vicini di casa e ai parenti; se ne sparge nelle stalle, sui davanzali e sui tetti perché tutti gli animali se ne possano cibare. È fin troppo evidente il carattere propiziatorio di questo uso che tende ormai definitivamente a scomparire.

Antonino Uccello

Pesci



A zuppa ro zu Ninu

Tri bbucaleddi r'acqua ri cillítta
e unu r'acqua i mari, linna linna.
'Na làmpina, ddu' précchi, ddu' sirràni,
'na scrófana, 'na uopa, 'n lupiceddu,
'n cócciu e (su cci su') ddu' cavalèri.
Tri bboti tri ri còzzuli (spurgati),
'n pizzulúni ri jammuru ('mpiriali),
ddu' cchiàppiri (ri chiddi 'ncappucciati).
Ddu' pampineddi i puddisinu (friscu),
nu spícchiu r'agghia (minuzzatu finu),
'na punta ri cutèddu i pipi spezzi.
A focu lentu, 'nta nu tianu (i crita),
ccu 'gniriteddu r'ogghiu (i chiddu bbonu),
lassàti cca si còcinu menz'ura,
cummigghiati (sia mai), cca poi si sbenta!
Passati a broru e mentri ancora fuma,
puttàtila o zu Ninu, accompagnàta
ccu 'na vastedda ri frumentu (i casa)
e ccu 'n littrottu i chiddu ri Pachinu.

La zuppa dello zio Nino

Tre piccoli boccali d'acqua di rubinetto / e uno d'acqua di mare, cristallina. / Un tordo, due sciarrani, due perchie, / una scorpena, una boga, un pesce lupo, / una gallinella e (se ci sono) due donzelle pavonine. / Tre volte tre di vongole (spurgate), / un pizzico di gamberi (imperiali), / dei capperi (di quelli ancora in boccio). / Due foglioline di prezzemolo (fresco), / uno spicchio d'aglio (tritato fine), / una punta di coltello di pepe nero. / A fuoco lento, in una teglia (di creta), / con un dito d'olio (di quello buono), / lasciate che stiano a cuocere per mezz'ora, / coperti (raccomando), ché poi svapora! / Passate a brodo e mentre ancora fuma, / portatela allo zio Nino, accompagnata / con una pagnotta di farina (di casa) / e con un litrotto di quello di Pachino.

Si poi quaccunu, ppi curiositati
(o ppi malízia), mi ricíssi: - Senti,
chi ffa u zu Ninu doppu ssa 'nzuppata? -
Ci rispunnissi: ggiummu ri 'nzalata!
Lavíssitu a ssapiri cca u zu Ninu
sa fira ancora r'ammuttari a «Ciuzza»
sutta punenti, finu e Scogghi Longhi.
Ppi fari cchi? Ppi ffariti... 'nzignàri
u locu ra ciarusa trimmulina;
ppi ffariti, vulennu, 'mbriacàri
ri chiddu bbònu i... ronna Carulina;
ppi ffàriti ...accapiri cca u zu Ninu,
appena agghionna, tonna a ...ripiscari.

Nino Angelino

Se poi qualcuno, per curiosità / (o per malizia), mi dicesse: - Ascolta, / cosa fa lo zio Nino dopo quella zuppata? - / Gli risponderei: fior d'imbecille! / Dovresti sapere che lo zio Nino / è capace ancora di spingere la «Luciuzza» / sotto ponente, fino agli Scogli Lunghi. / Per far che cosa? Per ... insegnarti / il luogo dell'odorosa scolopendra; / per farti, volendolo, ubriacare / di quello buono di... donna Carolina; / per farti... intendere che lo zio Nino, / appena si fa giorno, torna a ...ripescare.

L'agghiata e a-gghiotta di Augusta

È noto il grande processo d'industrializzazione che ha investito dal 1950 in poi la cittadina di Augusta, la quale è passata nel giro di pochi anni da un'economia in prevalenza agricola ad un'economia nettamente industriale.

Lungo il litorale, dal porto Megarese alla baia di S. Panagia, dove ieri c'era soltanto calcare oggi s'innalzano ciminiere, edifici industriali e depositi mentre la città, dall'isoletta su cui fu originariamente fondata e dove è rimasta quasi uguale per tanti secoli, si è estesa rapidamente sulla terraferma alla quale, come la vicina Siracusa, è collegata mediante un breve ponte.

La radicale trasformazione del piccolo centro è stata possibile grazie alla sua magnifica posizione sul mare e grazie anche alla vastità e profondità dei fondali del suo porto, capace di accogliere navi di qualsiasi tonnellaggio.

La cucina di Augusta, specialmente quella festiva, continua ad essere essenzialmente tradizionale. Per Natale è di rito il baccalà fritto e il cenone di fine anno vede ancora in tavola le lenticchie, piatto che dovrebbe assicurare prosperità e benessere per l'anno nuovo. A San Giuseppe, poi, si usa mangiare la *ministredda* preparata con diverse qualità di legumi, verdure e pasta; a Pasqua troviamo come altrove le cassatelle ripiene di ricotta.

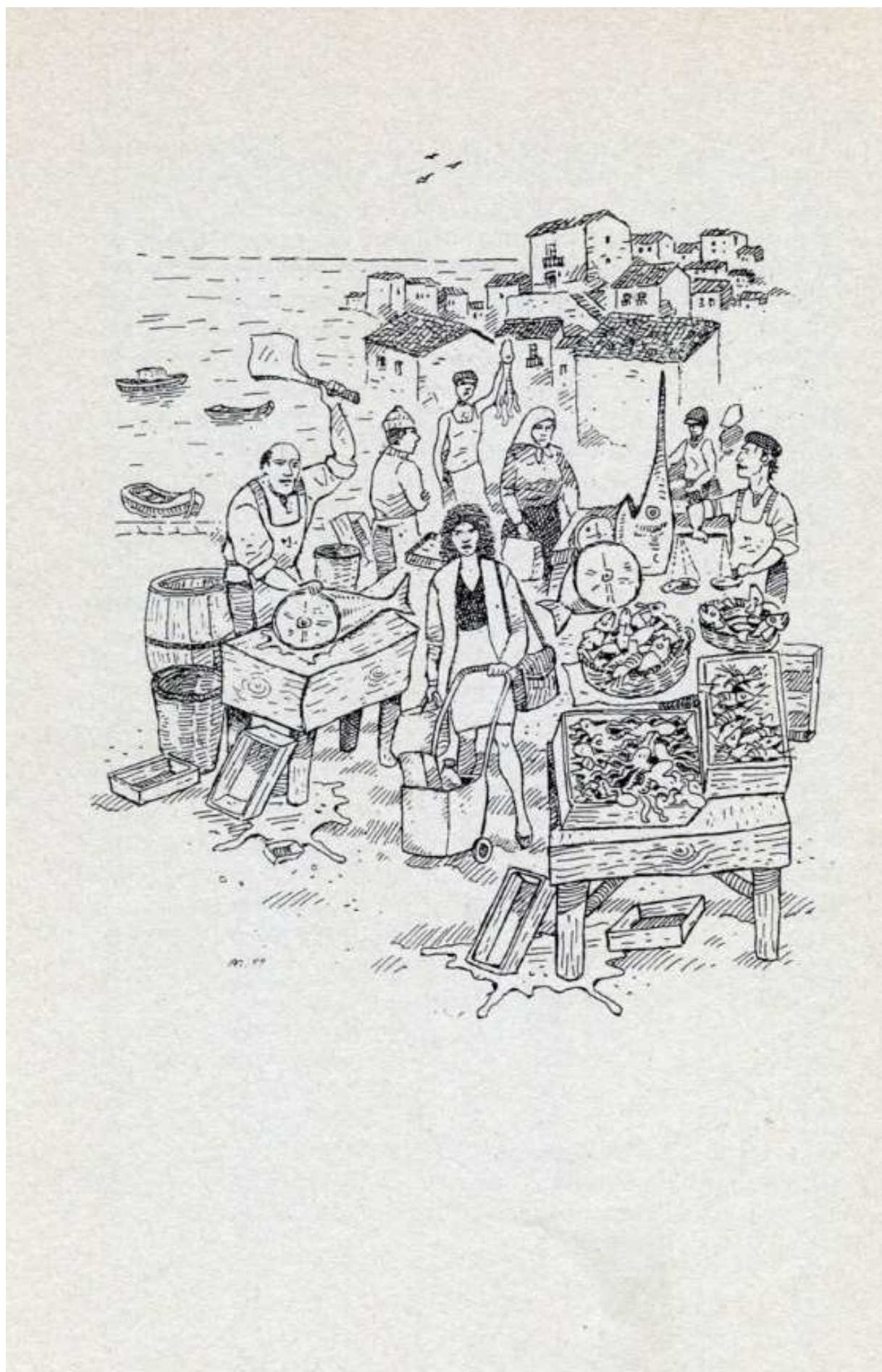
Giacché Augusta è una città di mare non mancano i piatti a base di pesce come l'*agghiata* e *a-gghiotta*.

Per l'*agghiata* che significa agliata, occorrono uno o due sugarelli (*sauri*) a persona e quindi, in proporzione, olio, aglio, aceto e sale. Nettato, lavato e asciugato il pesce naturale, cioè non infarinato, si mette a friggere nell'olio fumante. Vi si aggiunge poi l'aglio e si fa rosolare. Sul tutto, poco prima di toglierlo dal fuoco, si spruzza abbondantemente dell'aceto.

La *gghiotta* è una zuppa di mare per la cui preparazione occorrono diverse qualità di pesce: cernei, scorpene (*scrofani*), sciarani (*precchie*) sparaglioni (*aspareddi*), cozze, vongole ed anche, ma

non eccessivamente, granchi. Nettato e lavato, il pesce si lascia a scolare e intanto in una casseruola si fanno soffriggere insieme aglio e cipolla tritati, cui si aggiungono del prezzemolo, del pomodoro a pezzetti e, se graditi, olive nere e capperi. Quando il tutto è ben rosolato si unisce il pesce e lo si fa bene insaporire. Si aggiungono acqua, sale e pepe. Quando il pesce è ben cotto, la zuppa è pronta e va mangiata calda col pane. Col sughetto, in alcune famiglie, si usa condire la pasta.

Maria Raciti



Tonno alla marinara

In mezzo all'iridescente natura morta sul banco del pescivendolo, esitiamo se scegliere nuovamente il tonno.

Eccolo, ancora vivido di sangue, odoroso di iodio, associato inevitabilmente al caleidoscopio di drammatiche immagini della mattanza. Se l'avete vista una volta non la dimenticate più: avvincente, movimentatissima, eccitante ed anche sconcertante. Nella baracca della vicina tonnara, nonostante l'aftore dei mastodontici pesci allineati sul molo, nonostante l'impressione della scena della cattura magistrale e furente, chi di noi ha rinunciato al gusto particolarissimo del tonno appena preso ed arrostito sulla brace, al modo dei pescatori?

«Tonno anche oggi, sí, un bel tocco magro».

Lo mangeremo domani, affettato e freddo, secondo la ricetta di un ingiallito libriccino manoscritto. Sentite.

Bisogna steccarlo con aglio e garofano, ed un po' di *cammommu*. Bisogna coprirlo con molta cipolla tagliuzzata, pomodoro a pezzetti e sale. Che il fuoco sia lentissimo. Rosolare lentamente rigirando ogni tanto. Aggiungere poi mezzo litro di aceto, origano e pepe.

Per cucinarlo prendiamo la casseruola alta, quella stessa che adoperava la nonna. E come nel rileggere la ricetta scritta con minuta calligrafia rinascono nella mente ricordi dell'infanzia sepolti nella memoria, così nel gustare una pietanza che resta tipica nelle nostre parti, ritroviamo la suggestione di un tempo lontano, sempre vivo nelle piccole cose costanti.

Edvige Spagna

Lattumi i tunnu fattu all'Angilina

Puttaticcillu a ddonna Carulina
nu lattumeddu, friscu friscu, (i mari),
appoi viriti chiddu cca cummina,
appoi viriti cchi vi sapi fari.
Lu srica, lu fa bbúgghiri, lu scinni,
lu spidda, vi lu tàgghia a cutuletti.
Abbagna li fidduzzi 'nto catinu
ccu l'ova già sbattuti, appoi cunzati
ccu sali, spezzi, àgghia e puddisinu.
Appoi, ccu dda manuzza (tantu spetta):
'na 'nfarinata, menza scutulata
e dintra la sattània cca l'aspetta
ccu l'ogghiu cca si frii e cca s'abbampa.
A stu puntu nun c'è cchi diri e fari,
o curri o cumprumetti la ...frittata!
(talìa comu s'annaca la cummari!).

«Lattumi» di tonno all'Angelina

*Portateglielo a donna Carolina / un lattumeddu, fresco fresco,
(di mare), / e poi vedete cosa vi combina, / e poi vedete cosa vi sa fare. / Lo
stropiccia, lo fa bollire, lo ripone, / lo spella, ve lo affetta a cotolette. /
Bagna le fettine nel catino / con le uova già sbattute, poi insaporite / con
sale, pepe nero, aglio e prezzemolo. / Poi, con quella manina (tanto esper-
ta): / un'infarinata, una scrollatina / e nella padella che l'aspetta / con
l'olio che frigge e avvampa. / A questo punto non c'è che dire e fare, / o
corri o comprometti... la frittata! / (guarda come si dimena la comare!)*

Lattumi: s.m. Sostanza bianca e tenera che si trova nei pesci maschi al tempo della fregola, e colla quale fecondano le uova gettate dalle femmine: *latte di pesce*. Antonomasticamente la parte più delicata del tonno.

(A. Traina, *Nuovo vocabolario siciliano-italiano*, Palermo 1868, s.v.).

La scumalora (quali spadaccinu!)
firrìa 'nta ll'aria comu 'na spiddata,
(comu davanti 'n Turcu, 'n Saracinu)
pronta a livari ra sattània o focu,
e mettiri 'nto scifu... ra cummari
(ri chiddi beddi spasi cca 'n abbucca)
ogni pizzuddu cca ti fa spinnari,
ogni crispedda cca ti squagghia 'n bucca.

Nino Angelino

*La schiumaiola (quale spadaccino!) / gira per aria come una spiritata, /
(come dinanzi a un Turco, a un Saraceno) / pronta a togliere dalla padel-
la al fuoco, / e a mettere nel recipiente... della comare / (di quelli belli
spasi ché non strabocchi) / ogni pezzetto che ti fa appetire, / ogni frittella
che ti si scioglie in bocca.*

Anguille alla Casale di Gangi

In un bel tegame di coccio assaporire il miglior olio d'oliva lasciandolo friggere con poco sale e alcuni spicchi d'aglio, a fuoco medio. Levare l'aglio appena dorato e lasciar fumare e odorare l'olio ancora per qualche secondo; allontanarlo poi dalla fiamma perché si freddi un poco. Arricchirlo quindi generosamente con pomodori freschi, pelati, a pezzi e dargli coraggio con pepe nero; aumentare gioiosamente il fuoco e far bollire lavorando i pomodori col cucchiaino di legno, diluendo appena con un vino chiaro e forte.

Mentre il tutto già ferve, sciogliervi con lungimiranza la buona dote di sale, impreziosire con molto prezzemolo vivo e almeno tre cucchiaini d'olio fresco. Immergervi con ogni garbo l'anguilla tagliata a rocchi lunghi un dito e lasciar cuocere a fuoco lento per un quarto d'ora, allungando l'insieme, se necessario, con altro goccio di vino.

Guarnire capricciosamente ogni piatto con foglie d'alloro appena colte, strofinate con forza (ma non gualcite) perché siano più aromatiche; mettere in mostra sopra le foglie i rocchi di anguilla e la buona corte del loro sugo.

Occorrono: anguille (senza testa né interiora), olio d'oliva, sale, aglio, prezzemolo, pomodoro, pepe nero, vino bianco, foglie d'alloro, sensibilità e buon gusto.

Gaetano Gangi

Le trote di Manghisi, intermezzo di Pietro Mascagni

Il fiume Manghisi che nasce dall'altipiano acrense e sfocia nello Jonio, a valle prende il nome di Cassibile, il vecchio Kakiparis di cui ci parla Tucidide per farci sapere che sulle sue sponde nel 413 a.C. l'esercito ateniese, guidato da Demostene e Nicia, ebbe uno scontro con le milizie di Gilippo, comandante siracusano.

Da quella lontana battaglia il fiume ha tratto il suo blasone. Di altra fama gode il Manghisi, ben più modesta ma per i buongustai forse più importante di tutte le battaglie derivate dai contrasti tra Atene, Sparta e Siracusa. È la fama delle sue trote salmone, le quali hanno un caratteristico sapore sfumato e leggero al palato, che è un connubio di due aromi, come fosse quello del mirto e della nepetella messi insieme.

Delle trote di Manghisi andava entusiasta Pietro Mascagni. Il Maestro venne a Noto nel 1934 e vi si fermò circa venti giorni per provare e dirigere la sua Cavalleria Rusticana. In quell'occasione ebbi la ventura di stargli molto vicino.

Si andò a Manghisi con Pietro Mascagni e si fece una pescata di trote da poter soddisfare un reggimento di granatieri. Moltissime le consumammo fritte sul posto. Mascagni le divorava appoggiato al tronco di un platano, inaffiandole con abbondanti irrorazioni di vermut bianco che imbottigliavano espressamente per lui. Dopo ogni sorso chiedeva il tovagliolo, lo passava sulle labbra e poi esclamava: "Bone, bone, madonna, mi fate scoppiare!..."

Nell'estate del 1938 Pietro Mascagni ritornò a Noto per provare a dirigere Piccolo Marat. Invecchiato, stanco, provato per la perdita di un figlio caduto in Africa Orientale. In questa circostanza gli promisi che gli avrei fatto gustare ancora le trote del Manghisi. Questa volta non più fritte sulle rive del fiume. Le ebbi da una singolare donna cisposa e lacera che viveva pescandole. Era, credo, la moglie di un pastore: da lei ebbi anche la ricetta per

cucinarle. Diceva di averla appresa in casa di un certo barone di non so quale feudo.

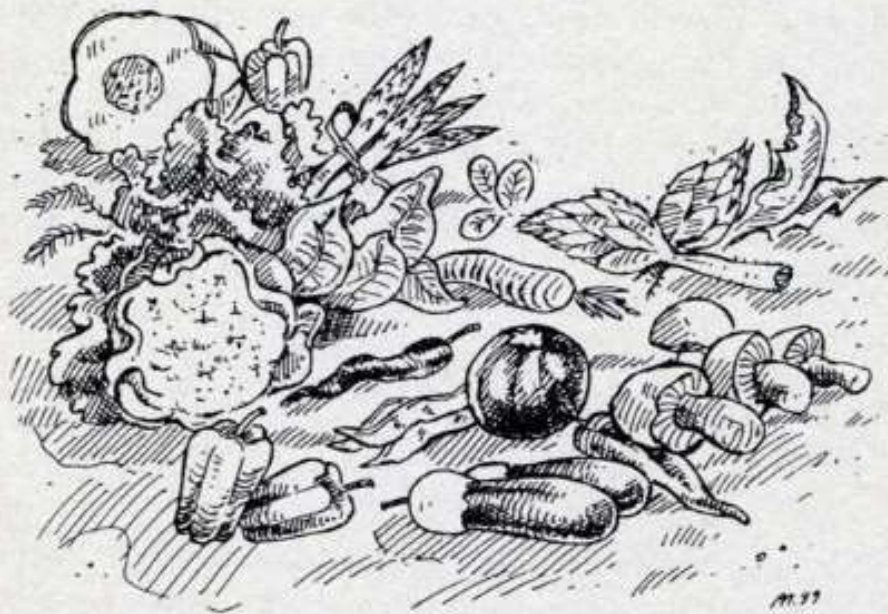
- Metta a rosolare in una teglia di terracotta di Caltagirone tre spicchi d'aglio, uno per ogni trota. Metta via l'aglio dopo rosolato e aggiunga all'olio, che deve essere di oliva (possibilmente della contrada Ganzeria), tre pomodori ben pelati, uno per ogni trota. Un pizzico di sale, un peperoncino rosso tagliuzzato, un ramoscello di mirto, trenta capperi di rocca. Faccia cuocere a fuoco lento per venti minuti e metta dentro le tre grosse trote già lavate con acqua leggermente acidulata. Aggiunga un bicchiere d'acqua di cisterna e lasci cuocere per circa un quarto d'ora. Sco-delli e aggiunga dei dadini di pane stantio che avrà prima fatto friggere con sugna di maiale. Poi me lo racconta - mi diceva la moglie del pastore.

Feci preparare le trote. E dopo il preludio di un policromo antipasto, dopo l'andante arioso di spaghetti al pomodoro impolverati di ricotta salata e macchiati di melanzane fritte, dopo l'allegretto di qualche bicchiere di rosato frizzante di Saccolino e prima del sostenuto di una galantina di petti di pollastri, del duetto di noci infornate e chicchi d'uva nera, della marcia trionfale di una serie di bicchieri dove il moscato di Noto si alternava al biondo di San Lorenzo, come intermezzo feci arrivare le trote al cospetto del Maestro. Mascagni annusò, poi tolse diffidente il ramoscello di mirto e le gustò. Scomparvero dal piatto.

L'intermezzo gastronomico aveva riscosso la più tangibile approvazione da parte del più grande autore d'intermezzi lirici.

Gaetano Passarello

Verdure



Màsciu Sbanu, màsciu Sbanu...

Tra sole e rabbuffi di *municipiddaru* - quel teso vento che so-
praggiunge annevato dall'Etna - febbraio *invèrzica* a filo dei mu-
riccioli a secco sulle pendici iblee, con la primizia dell'asparago
selvatico, esile e tenero nell'alone della *rrizzogna*, il cespuglio di
sottili aghi che lo genera e lo protegge a mo' d'usbergo. Là dove
l'ombra dei macchioni s'infittisce, gli asparagi si levano come steli
di frumento. Perché se ne addensi un mazzo occorre battere di-
rupi e trazzere, riportare inevitabili graffi alle mani che affonda-
no nel recesso di fratte siepi a spezzarli e riportarli integri in luce.
Il popolo affibbia il soprannome di *spàriciu* a persona magra e
allampanata: infatti in un indovinello di Canicattini Bagni - ma
diffuso un po' dovunque in Sicilia - l'asparago è personificato da
un tal mastro Sbanu, chiuso nel suo digiuno da *fachiro* - non man-
gia né beve - e nella solitudine del suo «piano» non fa altro che
crescere e crescere:

*Màsciu Sbanu, màsciu Sbanu,
chi-ffaciti nna ssu cianu?
Nné-mmanciati e nné-bbiviti
e cciù-lluoncu vi faciti.*

L'asparago s'apre al rovaio del carnevale e continua a ribut-
tare nelle alterne giornate quaresimali, fino a Pasqua.

Appena raccolto lo si depone in un boccale d'acqua come un
fiore, oppure va subito cucinato. Si *spintulìa*, si spezzetta cioè nel-
la parte più tenera - ché in basso è piuttosto legnoso - e si butta in
padella a friggere con un uovo a occhio di bue; lo si può prepara-
re in umido; se ne suole condire il sugo. L'aroma amarognolo e
aspro ha tutta la sensuale effervescenza d'una primavera ancora
in boccio. Ma l'asparago costituisce l'alimento base nella classica
frittata di uova sbattute, fettine di salsiccia pepata e prosciugata,
dadini di lardo di maiale, formaggio pecorino e pane di casa grat-

tugiato, una lieve irrorazione di latte e quel tanto di sale.

Questo *pisciruvu* è un piatto canonico del lunedì di Pasqua nelle vecchie masserie disperse nella campagna di Palazzolo Acreide.

Antonino Uccello

Io e l'asparago selvatico

Prima del quindicesimo anno, io ero una selva sterminata di pensieri e di «affanni». Non amavo i fiori, avversavo chiunque ne parlasse ed in particolare coloro ai quali tutti solevano attribuire un maggior numero di considerazioni sui fiori, e cioè i poeti. Ma tra i poeti amavo Omero, nella traduzione di Monti, l'Ariosto, il Tasso (ho litigato con amici che non lo conoscevano e pertanto ne dicevano un gran male) e poi Cervantes, e Goethe, autore del Faust che consideravo l'ultimo dei grandi miti antichi o il primo dei miti moderni. Vivevo tuttavia come se non mi dessi ancora pensiero dei miei rapporti col mondo esterno.

Proporzionato e longilineo, ero di assai modeste dimensioni. Mio fratello, minore di poco più di un anno, mi superava robustamente. Fino alla quarta classe ginnasiale, a Noto, come risultavo il più piccolo d'età così ero meno alto. Il compagno di classe che sarebbe rimasto fra i miei amici più cari era il più sviluppato, benché fosse maggiore di appena un anno, e torreggiava su tutti, professori ed alunni. Quella sua caratteristica, accompagnata da un vivacissimo ingegno, contribuiva alla singolarità dei suoi modi che erano misurati ed assai nobili, quando non si sfrenava. Egli stava spesso ad osservare come tutto in me funzionasse a perfezione («Quel folletto è Gangi Schicci») e voleva sincerarsi che quella mia minuscola persona fosse vera: capo, spalle, braccia e soprattutto le mani. Spesso, colto da taluni miei fiammeggiamenti, fingendo una grandissima ira mi sollevava da terra e si risvegliavano in me voli negli spazi e proporzioni dell'infanzia. Ridevamo felici prima di ritornare a ragionare per confidarci, spesso, immense malinconie.

Ricordo che un interesse nuovo, come all'improvviso, si venne ad aggiungere a quelli che da tempo mi appassionavano (la pittura, la musica, la plastica). In tutte le ore di veglia ma più nel dormiveglia, quando mi libravo e rivedevo i luoghi in cui ero vissuto, le piazze, le chiese, le torri, i palazzi, le case, le fontane, le scuole e le campagne, i parenti, gli amici, prese consistenza dentro di me una curiosità strana. Mi chiedevo quale fosse la loro

dimensione, cercavo sicuri punti di riferimento, stabilivo il rapporto fra il mio corpo e tutte quelle cose: mi confondevo, desideravo rivederle, subito; mi assicuravo. E cominciai a crescere rapidamente, continuamente. I vestiti si rimpicciolivano e li abbandonavo senza alcuna lisura; quelli nuovi scoprivano in pochi mesi un bel tratto di braccio oltre uno stretto polsino di camicia. Il mio orgoglio non volle accettare giacche smisurate e cascanti, a crescita come quelle che ingoffivano da tempo i miei giovani amici. Capivo bene che in quell'età era fatale che la gente, vedendoci, sorrisse: ma avevo operato la mia scelta fra due ragioni di illarietà possibili.

«Questo ragazzo spiga a vista d'occhio» mormoravano paternamente i professori. Molto spesso persone rispettabili, delle quali non potevo sospettare che avessero preso accordi fra di loro, mi esaminavano con un solo sguardo dai piedi al capo e mi proponevano uno dei più conosciuti indovinelli siciliani; qualche volta lo declamavano per intero, con la solennità cupa e raccolta con cui ho sentito proferire, in altri luoghi, un distico di Shakespeare:

*Mastru Janu, mastru Janu! Chi faciti 'nta ssu cianu?
Nun manciati e nun miviti, e più luongu vi faciti!*

Che è come dire: «Maestro Sebastiano, che diavolo fate in codesta piazza? Non mangiate e non bevete, e diventate sempre più lungo». Alla tradizionale canzonatura contadina sorridevano le vecchie pietre d'oro in quella città magistrale, colonne e capitelli, portali e balconi, ed io ne ero felice come se vedessi l'effetto di uno dei miei severissimi giuochi.

Bastava che iterassero quel vocativo, secondo il vecchio uso siciliano di accennare appena alle cose, e fra me e l'asparago selvatico adombrato nell'indovinello si rinnovava una simpatia profonda: lo vedevo spuntare sulle chiare terrazze rocciose, simili al solatio lastricato del Salvatore, col suo germoglio magro, lungo e bruno, tutto squamette in cima, come una minuscola ma tenerissima pigna affusolata, quasi un piccolo tirso dal quale ricevevo un'intellettuale ebbrezza non collegata con riti bacchici (bevuto appena un dito di buon vino, mi accadeva di assopirmi).

La mia altezza fu presto uguale a un metro e ottanta centimetri; altri due o tre ed avrei raggiunto il compagno eccelso, ma ormai m'interessavo d'altro: il cuore mi tumultava con incredibile forza. E gli asparagi selvatici? Li ho sempre amati e preferiti, ed eccone tre ricette notigiane con rare, assennate variazioni.

1) Asparagi selvatici in umido - In un tegame di coccio far appena arrossare nell'olio bollente alcuni grossi pezzi d'aglio e adagiarsi sopra le cimette degli asparagi. Schermare o abbassare la fiamma, rivoltolare gli asparagi con un cucchiaino di legno; l'olio li ammorbiderà. Quindi aggiungere vino bianco ed alcuni cucchiaini di acqua (regolarsi), un pizzico di estratto concentrato di pomodoro (di quello preparato alla maniera siciliana), sale. Coprire il tegame, per evitare che gli asparagi perdano il sottile aroma amarognolo, e lasciar cuocere impedendo che si asciughino (usare vino bianco e pochissima acqua). Alla fine, incantare gli asparagi ben cotti, con un velo di olio d'oliva crudo.

2) Asparagi selvatici con l'uovo - Come sopra, finché gli asparagi saranno ammorbiditi. Aggiungere un dito d'acqua, poco vino bianco, poco prezzemolo; salare, coprire, far bollire e portare quasi a cottura. Quindi sgusciarci dentro uno o più uova, curando che il rosso occhieggi intatto, condire il rosso con un pizzico di sale, spolverarci sopra un'idea di pepe nero. Coprire. Appena l'albume avrà preso la consistenza desiderata, servire.

3) Riso con asparagi selvatici, o riso aromatico - Valga la ricetta numero uno, finché le cimette degli asparagi saranno ammorbidite. Aggiungere una noce di concentrato di pomodoro e vino rosso. Salare, coprire e far cuocere ristretto, schiacciando un poco le cimette degli asparagi finché l'insieme sarà diventato una crema ricca e granulosa. A parte, spezzare e battere gli steli duri degli asparagi; farli bollire finché le fibre saranno macerate. Setacciare, salare l'acqua aromatica che sarà ottenuta e cuocervi del riso procurando che riesca denso (rimestarlo) e un poco al dente. Appena il riso sarà pronto, amalgamarlo con panna fresca (o pochissimo burro), servirlo e condirlo con la crema di asparagi.

Gaetano Gangi

Carciofi ripieni e fritti

Pochi hanno avuto la fortuna d'imbattersi in un carciofo che abbia già raggiunto la sua piena fioritura: un occhio di cielo incastonato in un calice d'oro di foglie scolpite. Comunque, lo splendido fiore prima ancora di giungere a compimento è un ortaggio squisito che, opportunamente farcito di quanto ora diremo, può costituire più che un contorno un piatto di portata.

Si prendono quattro o cinque carciofi un po' grossi e, dopo aver tagliato il gambo proprio alla base, si lavano in acqua abbondante; quindi si battono con una certa energia sul marmo di cucina dalla parte della cima, sia per eliminare qualche possibile animaletto ben nascosto nel cuore dei carciofi stessi, sia per far sì che le foglie, o squame, si aprano quanto più possibile.

Si prepara del pane grattugiato, che ci si augura derivato da un bel pane di casa fatto di farina di *maiorca* autentica, in ragione di un cucchiaio da tavola ricolmo per carciofo; un pugno di formaggio grattugiato pecorino col pepe di quello autentico, prezzemolo tagliuzzato, un'ombra di aglio tritato sottile, un pizzico di sale, dei pezzettini di salsiccia. Bisogna a questo punto riempire i carciofi, foglia per foglia e bene in fondo, di questo miscuglio. Ciò fatto, si situano i carciofi, poggiati dalla parte bassa, in un tegame profondo e si fa scendere un filo d'olio un po' abbondante su ciascun carciofo; aggiungere un dito d'acqua, qualche altro grano di sale e ancora un cucchiaio d'olio; coprire ermeticamente e far cuocere a fuoco moderato fino a quando l'acqua non si sia consumata. Sarà bene, prima di portare a termine la cottura, accertarsi con la forchetta che il cuore dei carciofi non sia duro, ché allora bisogna aggiungere dell'altra acqua. A cottura ultimata si scopre il tegame, si solleva la fiamma del fuoco e si fa un po' abbrustolire il fondo dei carciofi con l'olio che è rimasto nel tegame.

Un'altra maniera tipicamente siciliana di arricchire la tavola con i carciofi è quella di pulire questi liberandoli della parte dura delle foglie, lasciando però alcuni centimetri del gambo; tagliare

quindi a spicchi e far bollire in acqua salata con l'aggiunta di qualche cucchiaino di aceto vero. A cottura avvenuta si fanno sgrondare i pezzi in un colino, quindi si passano prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto con un pizzico di sale, poi ancora nel pane grattugiato; infine si buttano in olio abbondante e genuino fino a che non si sia formata una crosta bruno dorata assai appetitosa.

Il segreto perché il piatto risulti di bell'aspetto è, al solito, che il pane grattugiato sia di quello fatto in casa e poi passato da un setaccio largo, in modo da risultare uguale e abbastanza sottile.

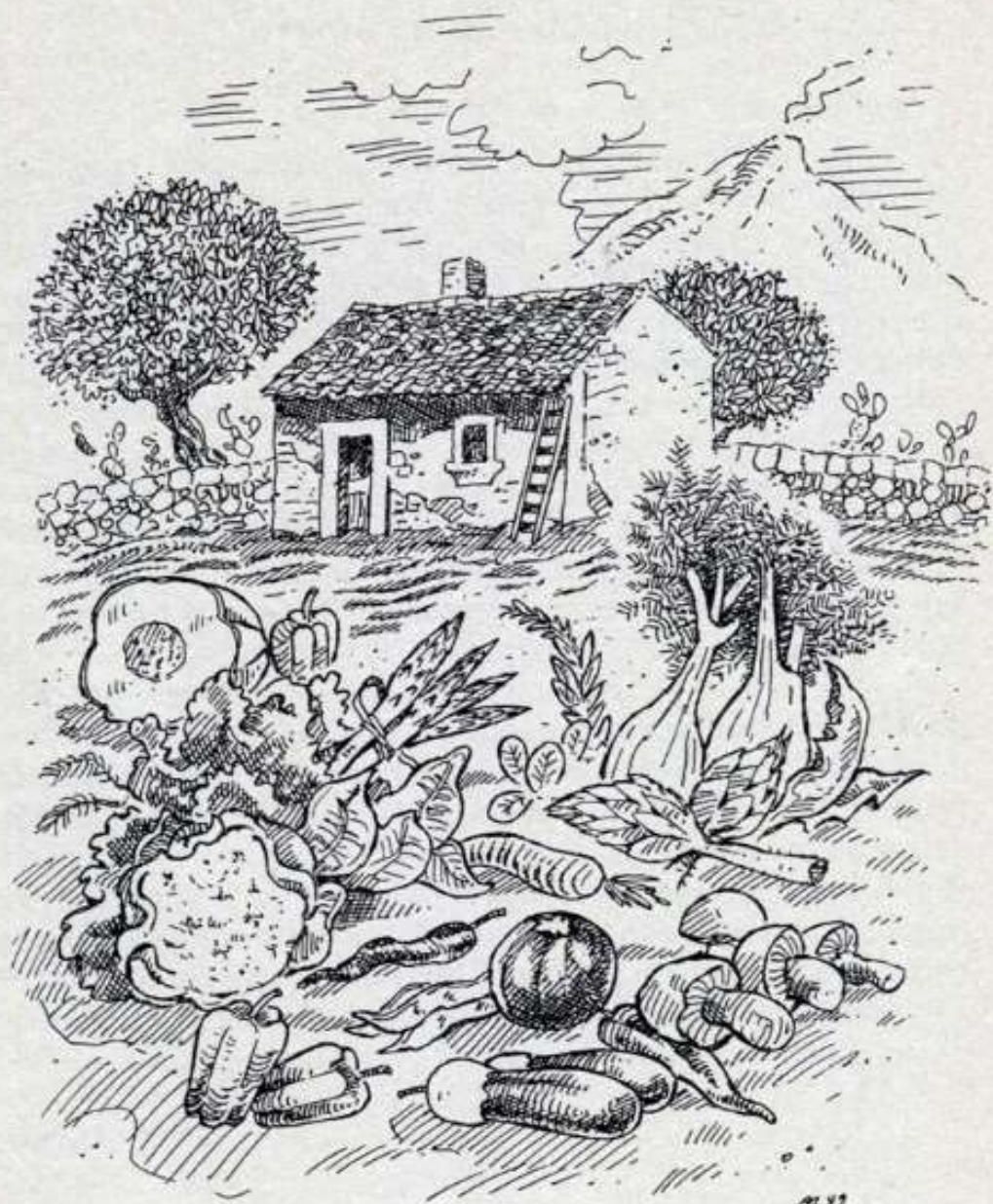
Laura Di Falco

Carciofi alla San Bernardo

Occorrerà ancora qualche settimana prima che la carciofaia si affolli d'infiorescenze. Proprio ora è un po' un divertimento, un po' quasi un rito andare a raccogliere i primi sporadici carciofi semiaffogati tra le foglie. Quasi un rito, dico, perché essi, primizie tenerissime, si prestano egregiamente ad una ricetta che in famiglia ci tramandiamo di generazione in generazione, ed ogni anno ci anticipa il gusto squisito dei carciofi che ricorrono tanto spesso nella nostra tavola, cucinati in mille modi. Un prodotto che tanta parte ha del nostro mondo vegetale e non soltanto trova nei terreni nostrani i succhi vitali più adatti e nelle condizioni climatiche l'ambiente ideale, ma persino, con l'aspetto un po' chiuso e spinoso dalla sostanza generosa ed asprezza, sembra abbia qualche caratteristica in comune con la nostra gente.

Ed ecco la crema con cui li riempiamo, dopo averli lessati e divisi in due. Un ciuffo di menta e prezzemolo, un etto di mandorle abbrustolite, tre cucchiaini di mollica tostata, capperi ed un'acciuga vengono pestati in un mortaio antico con il grosso pestello di legno, con una tecnica che non ammette impazienze. Aggiungiamo aceto, limone, olio, zucchero e cannella. E per la buona riuscita è necessario che, una volta tanto, mettiamo da parte la nervosa fretta che oggi guida tutte le nostre azioni e ci adattiamo a rimestare con la lentezza quasi sognante, che era la prerogativa di molte manipolazioni culinarie del buon tempo antico.

Edvige Spagna



Peperoni arrostiti

Verga raccolse gli spunti di molte novelle, proverbi e caratteri che riempiono le sue pagine conversando coi contadini. Intorno al fuoco la gente del popolo ama raccontare le proprie storie. Sui carboni friggono le *vavaluci*, sul fornello gorgoglia la pentola con le fave allorché hanno inizio i lunghi racconti. Vengono fuori intrighi, invenzioni, amori impossibili. L'odore della minestra con l'olio, delle *impanate* ripiene di cipolle o di pomodori seccati, questi profumi rimangono nella memoria della mia infanzia assieme all'odore delle salvie, delle erbe selvatiche, dei rami di arancio o dei ceppi di vite che servono a incrementare le fiamme. Di solito i siciliani non sono avari di parole, ma per lo più è attorno al fuoco che vi mettono al corrente dei propri guai. Ci sono i chiacchieroni, gli spavaldi, i furbi, quelli che vogliono tenere allegra la comitiva. Le chiacchiere sono il condimento migliore del pane che mangiano.

Al tempo della vendemmia, mio padre mi conduceva ogni mattina in campagna: uno dei maggiori piaceri della mia infanzia era di assistere alla preparazione dei cibi dei contadini e di mangiare con loro. I peperoni arrostiti costituivano il piatto più frequente e più sostanzioso. Bisognava abbrustolire i peperoni sulla brace, pelarli, tagliarli a fette sottili lasciando qualche pezzetto di pelle annerita dal fuoco. Per il sapore e il condimento si aggiungevano dei pomodori anch'essi arrostiti e molto olio di oliva, denso, verde, pieno di aroma, che serviva soprattutto a temperare il fuoco dei peperoni ardenti. Non avevamo forchetta, ognuno si serviva del coltello o si tagliava una forchetta di canna a due punte con cui pescare nel grande piatto comune.

Corrado Sofia

Del seno-melanzana

Più di quarant'anni fa uno scrittore spagnolo, Ramon Gomez de la Serna, oggi quasi obliato, scrisse un libro dal titolo *Seni* in cui passava in rassegna pratica i seni delle donne di tutti i paesi del mondo, captando con immagini ed accostamenti estrosi tutte le sfumature esistenti fra queste dolci feminee protuberanze. Ero troppo piccola per leggerlo, ma mi son chiesta se fra i suoi aerei traslati egli ne avesse uno che s'ispirasse alla melanzana, ma a quella che matura qui, nel caldo sole della Sicilia. A guardarle mi si presentano alla mente le poppe gioiose delle floride cortigiane della Rinascenza, vestite di seta violetta che nascondeva all'occhio avido del maschio la carne bianca, felice e splendente.

E bianca, ricca, gustosa è la polpa della melanzana. In inglese popolare essa è chiamata *mad apple*, mela insana, il che potrebbe portare ad un'etimologia fantasiosa che, sempre rifacendomi all'immagine di cui sopra, potrebbe aver diritto di cittadinanza: una mela che fa diventare insani gli uomini... perché no? I francesi la chiamano *aubergine*, con delicata parola evocante una testa maschile che stanca di voluttà si assopisce su tanta calda mollezza.

Io non saprei ragguagliarvi sul seno delle siracusane, ma posso in compenso fornirvi la ricetta della caponata di melanzane, come la si suole preparare nella città aretusea.

Caponata di melanzane

Tagliare a quadretti (cm 2 circa) due melanzane e metterle in acqua e sale per alcuni minuti, dopodiché si tolgono dall'acqua e si fanno friggere con olio, aglio a pezzetti ed un po' di sale. Quando esse prendono un colore dorato, si levano dalla padella e si lasciano in un piatto.

Far friggere separatamente due o tre cipolle, due o tre gambi di sedano, un ciuffetto di prezzemolo, tutti tagliati fine, con gr. 50 di olive verdi a metà, e gr. 50 di capperi. Quando la cipolla è dora-

ta si aggiunge salsa di pomodoro tanta quanto ne contiene un bicchiere medio di vino, e si mescola bene tutto. Aggiungere le melanzane già cotte e mescolare ancora con un pizzico di pepe nero macinato e tanto aceto zuccherato quanto ne contiene un bicchiere di Marsala.

Far cuocere tutto insieme per alcuni minuti. Si mangia fredda o calda, come contorno o come piatto a sé stante.

Margaret Guido

Melanzane a barchetta

Non è certo facile indicare la ricetta di un piatto che si trascina dietro tanti ricordi del passato e che esige accuratezza e delicate attenzioni. La durata del tempo oggi è completamente fra gli astri a velocità interplanetarie; si capisce pertanto come ci si appresti ad esporre ai raggi infrarossi un pollo o l'arrosto per averli già pronti in tre minuti.

Ricordo l'espressione fra la meraviglia e il compianto di un'americana in viaggio ufficiale in Italia, mentre in un salotto romano spiegavo come si confezionano un'autentica granita di mandorla, senza ricorrere a quel panetto di apposita pasta che esiste oggi in commercio e che serve solo ad acuire i nostri rimpianti per l'infanzia che non torna più.

Ricostruisco tuttavia nella memoria la confezione di quelle che in famiglia avevamo poi definito melanzane a barchetta. Bisogna infatti tagliare in quattro o al massimo in cinque spicchi, alcune di quelle belle melanzane di Sicilia, gonfie e liscie come scuri palloni pieni di soffice polpa. Ogni pezzo dev'essere fritto in olio abbondante (anch'esso, manco a dirlo, di Sicilia e meglio se di montagna, senza alcuna aggiunta traditrice di olio di semi) ben rosolato da ogni parte, e quindi deposto su un'ampia padella proprio come una barchetta. Gli altri pezzi lo raggiungeranno disposti anch'essi in bell'ordine, uno accanto all'altro come piccole imbarcazioni nella cala. Intanto dei bei pomodori maturi, spelati e mondati dai semi, cuociono fatti a pezzi, con sale e una punta di zucchero, nell'olio fino a che non si siano asciugati per bene. È venuto il momento di distribuire i vari pezzetti sulle melanzane e di versare sul tutto un piccolo bicchiere di aceto vero di botte, addolcito con due cucchiaini di zucchero. Si mette quindi la padella, ben coperta con un ampio coperchio, su un fuoco moderato per una cottura dolce e lenta fino a che lo zucchero e l'aceto non si siano trasformati in un lieve sciroppo.

Nel frattempo si pesteranno nel mortaio (che ai miei tempi era quello di marmo) zucchero e cannella che, ridotti in finissima

polvere, si faranno cadere a neve sulle barchette appena tolte dal fuoco e già disposte sul vassoio di portata. Da ultimo, e senza impallidire per il tempo che la cosa richiede, si spolvereranno ancora le melanzane con mandorle prima abbrustolite in uno di quei brustolini con cui si tostava in casa il caffè, e dopo pestate, ma non troppo, nel suddetto prezioso mortaio.

Mi domando a questo punto quale potrebbe essere lo sguardo della signora americana, che opponeva ai miei precisi dettami per la granita la praticità delle sue scatolette di «tutto pronto». Ripenso però, al tempo stesso, all'aroma favoloso di mandorle e cannella che si spargeva per la cucina, piena del chiacchiericcio della balia che badava a friggere gli spicchi di melanzana, della domestica che sorvegliava i pezzi di pomodoro sul fuoco, e di mia madre che veniva di tanto in tanto a sorvegliare; il sentore penetrante dell'aceto, già divenuto sciroppo, ritornava a vivere nell'aria come uva e pampini verdeggianti.

Laura Di Falco

Fungo di carrubo in umido

Nelle zone umide e montuose della campagna intorno a Floridia, dopo la pioggia è facile trovare sugli alberi di carrube uno speciale fungo che, dal luogo di rinvenimento, si chiama fungo di carrubo. Esso si presenta come un grosso fiore frastagliato che ricorda, per l'aspetto ed il colore, le formazioni stalattitiche ed ha un peso di uno o due chilogrammi.

Per cucinarlo, dopo un generoso lavaggio si taglia a pezzetti e poiché, data la grossezza, di solito non è molto tenero s'immerge così tagliato in acqua bollente per qualche minuto. La massaia siciliana, a questo punto, non dimentica mai di porre nell'acqua bollente insieme col fungo una posata d'argento, di solito un cucchiaino: si crede infatti che, se il fungo non è commestibile, la posata diventerà nera!

Dopo una breve sbollita lo si riversa in una padella con un filo d'olio, dove si è già fatto imbiondire qualche spicchio d'aglio; si lascia quindi che, al calore del fuoco, il fungo perda il suo umore e si raggrinzisca lentamente. Prima di concludere la cottura si versa ancora un po' d'olio e della salsa di pomodoro o un ciuffo di prezzemolo tritato, e si fa insaporire prima di portare in tavola.

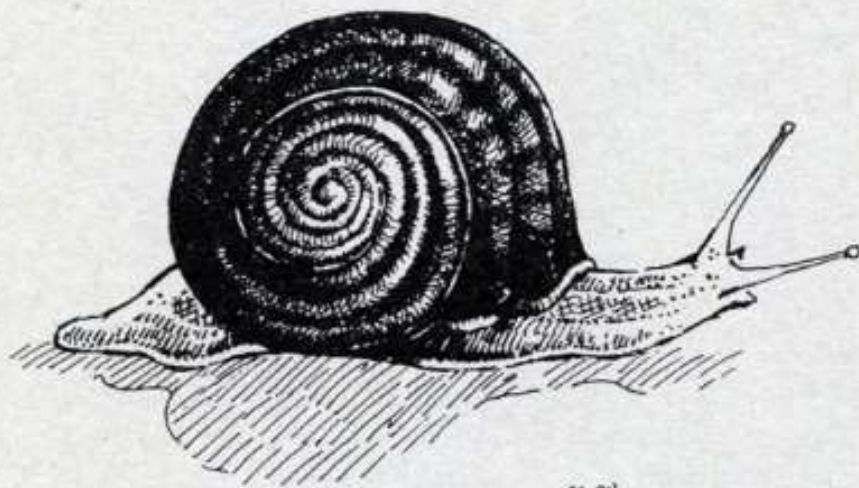
Non credo sia questo il fungo cui si riferisce una tiritera che i fanciulli sogliono cantare nei loro giochi:

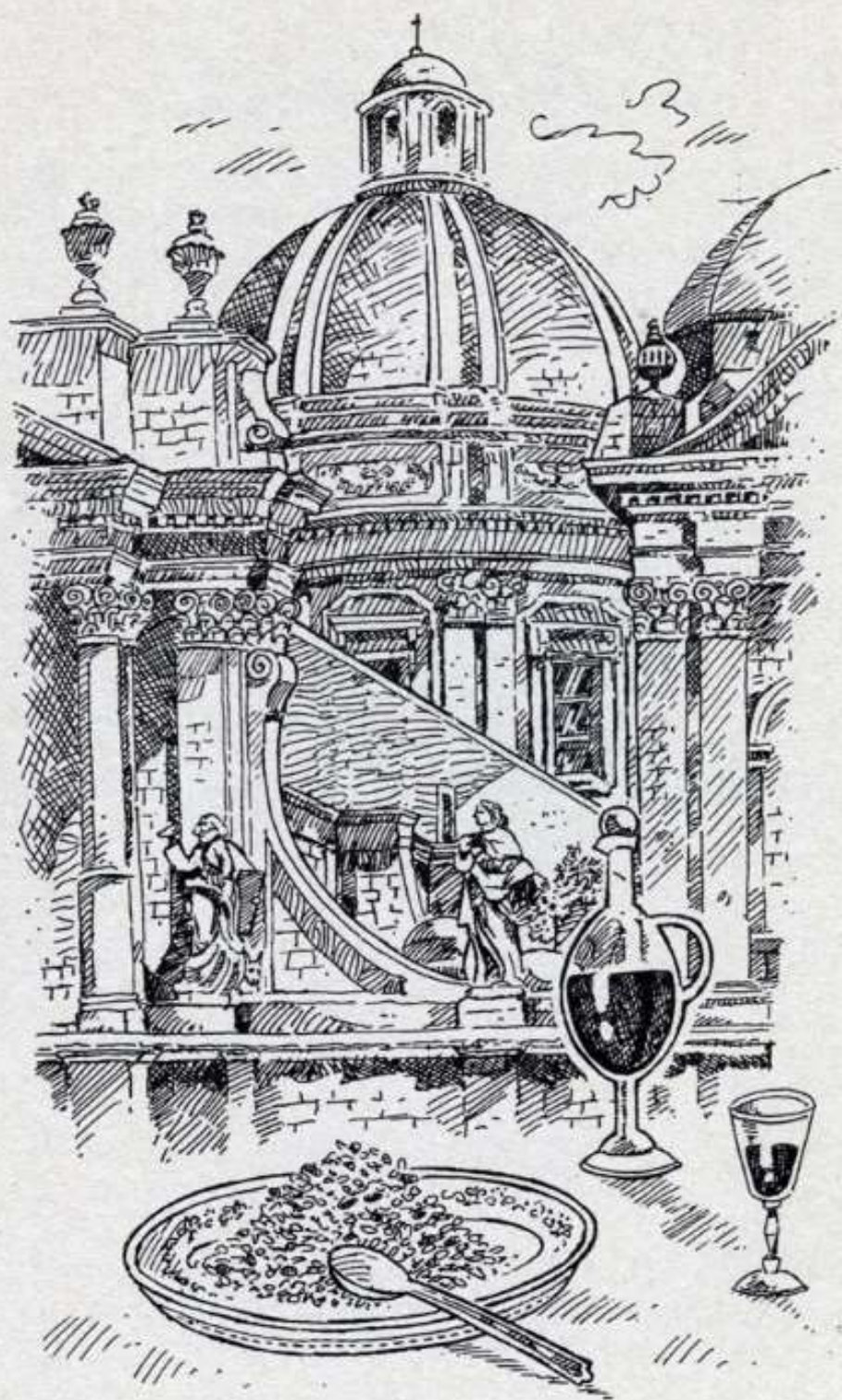
*Patri nuòsciu tinchi tinchi
u 'gnu patri ha ghiutu a funci;
n'ha purtatu 'na cuppulata
tiritòppiti 'na pignata!*

I funghi menzionati in questa tiritera sono probabilmente i comuni porcini, raccolti dai contadini disoccupati dopo la pioggia e, forse, non tanto gustosi quanto quelli di carrubo.

Giovanna Finocchiaro Chimirri

Piatti di mezzo





I "fagioli" di Re Ferdinando

Ferdinando II di Borbone a Noto era di casa. La cronaca ufficiale registra due sue visite con tanto di corte e Regina, però il Re veniva qui due o tre o anche quattro volte al mese. C'erano ragioni sentimentali.

Sistematicamente era preceduto da una lettera diretta al Marchese di S. Alfano, suo gentiluomo di corte, in cui era detto: sbarcherò presumibilmente il giorno tale alle ore tali a Calabernardo. Ho bisogno di parlare al Barone Tizio e al Marchese Caio. Non farmi incontrare con quell'emerito iettatore del Barone Filano. Ti raccomando i fagioli, e che siano tanti.

La storia dei fagioli innervosiva il Marchese di S. Alfano, il quale doveva darsi da fare per approntare quella quantità che occorreva per soddisfare la golosità augustissima di Ferdinando. Comunque i fagioli si trovavano anche a pagarli un occhio, perché non bisognava scontentare il sovrano. Quando costui era qui a Noto, si cucinavano per pranzo e cena. Prima un paio d'ore a macerare in aceto. Poi buttati in padella dove friggeva un poco di olio con prezzemolo e cipolletta, niente aglio. Dopo quindici minuti di cottura agitata (fuoco lento ma cucchiaino di legno sempre a rimestare) un mezzo bicchiere di vino vecchio di almeno trent'anni. Altri cinque o sei minuti di cottura e poi in un vassoio da portare al cospetto del Re, che in un fiat li trangugiava.

Ma lo sapete di che fagioli si trattava? Erano... bottoni di pollo, per cui ogni volta bisognava ammazzare o castrare tutti i polli incettati nei feudi di Alfano, Falconara, Castelluccio, Bauli, eccetera.

Io, sinceramente, anche se per contribuire col mio sacrificio alla delizia del palato di un re, non vorrei essere stato al posto di quei polli. Né, credo, alcuno di voi.

Gaetano Passarello

Amore e morte della chiocciola vignaiola

Sono le chiocciole vignaiole: *'ntuppatieddi* (da *'ntuppari*, coprire) ch  l'apertura della conchiglia, in questi gasteropodi,   ricoperta da un opercolo a mo' di gorgiera inamidata.

Le vignaiole prendono nel siracusano anche un altro nome: *scauzzi* (da *scau*, scuro di pelle; si dice anche riferito a donna dalla carnagione bruna, *scauzza*) ch  *scau* trova la sua etimologia in «schiavo», il pirata turco o «arabo» - o comunque di colore - che nelle sue scorriere per il mare e le coste di Sicilia finiva a volte per cadere in prigionia.

*Allarmi allarmi la campana sona
li turchi sunu iunti a la marina.*

La lumaca vignaiola, col volto velato di bianco come una bella odalisca, ha la sua vita segreta dentro le spirali del suo guscio olivastro. Ermafrodita, ha uno strano modo di fare all'amore, e qui cedo la parola a Marcel Roland che ne ha investigato e colto l'intimit  del rito: «La sua funzione pare sia quella di provocare il desiderio e la volutt  mediante la sofferenza; concezione morbosa che si credeva nata dalla perversit  umana e che si   stupiti d'incontrare nel regno dell'istinto. Se   veramente cos , il muro rivestito d'edera, il mucchio delle fascine dimenticate in un canto del giardino, gli orli del canaletto di scarico della fontana, le vecchie tavole appoggiate contro il muro, tutti questi angolini modesti dove non c'  posto che per l'innocenza, la semplicit , la dolcezza assistono a scene di un nuovo medioevo sanguinoso, e mi pare di sentire sghignazzare l'ombra di messer Gilles de Rais e dei suoi emuli».

Dopo che le chiocciole - per concludere con lo stesso Roland - «si sono dunque scambiate, non pi  nel senso figurato ma nel senso reale, le frecce del loro turcasso amoroso», riprendono a vivere di solito nel loro scrigno di terra nera da cui assorbono gli umori e la frescura delle acque piovane.

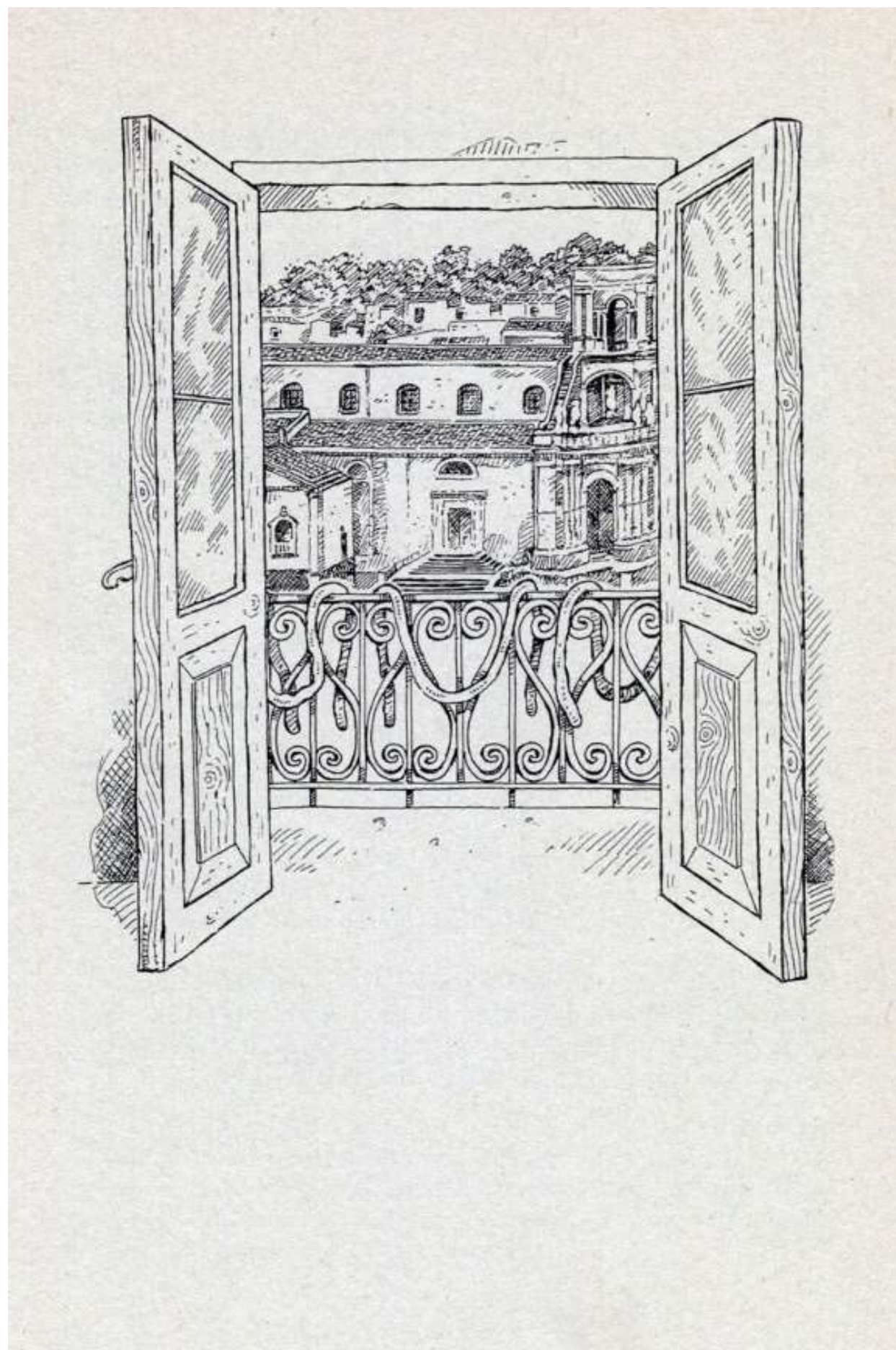
In questo nirvana vengono dissotterrate - velate ancora di un lieve letargo - e già *naturaliter* pronte al sacrificio supremo. A volte alle prime piogge squarciano il velo e pascono sulle zolle di erba bagnata: in questo primo affiorare alla luce vengono raccolte e deposte in panieri di canna intrecciata. Dentro questa cella arieggiata la lumaca, come una novizia, viene sottoposta a una vigilia di digiuno e astinenza: espurga e respira per immolarsi sul rogo d'olio d'una padella.

La centrale dei 'ntuppatieddi è Floridia: qui queste lumache trovano il loro giorno olocausto per l'Ascensione, la sagra paesana quando le cerimonie varie, le processioni, le bande musicali, le corse dei cavalli si svolgono tra odori di erbe aromatiche e fumi di soffritto che s'alzano da turiboli nel *sancta sanctorum* delle taverne e delle cucine di famiglia.

La morte dei 'ntuppatieddi è â 'mbriaca (cioè alla ubriaca) secondo un'antica ricetta che i floridiani si tramandano da generazioni. Si depongono le lumache in una pentola d'acqua che va a fuoco lento. Questo primo tepore galeotto - facilmente scambiabile con le brezze africane - induce le vignaiole a tirar fuori il capo. Il calore della pentola, che vieppiù s'intensifica, le soffoca nell'attimo del godimento di una fittizia primavera. Già a fianco, in un secondo fornello, una padella attende col puro olio d'oliva già scoppiettante: le lumache vengono condite con pepe nero e pepe rosso, aglio, soffritto di cipolletta e un battesimo di vino, quindi ricoperte da un piatto in modo che tutti gli aromi e il condimento penetrino nei segreti meandri delle spirali in cui s'avvolge la vignaiola.

A cottura completa i 'ntuppatieddi si servono ancora caldi, fragranti e da innaffiare, pasteggiando, con abbondante libagione di buon vino, possibilmente di quello del *Ruttazzu*, una prodigiosa contrada di vigneti tra Siracusa, Floridia e Belvedere.

Antonino Uccello



Palazzolo Acreide ovvero dell'arte di gustar salsiccia

Immaginate un paese così: sulla cima di una collina una distesa di tegole verdi e grigie, con le facciate delle case dipinte in colori tenuissimi, il giallo come la paglia e il rosa scolorito, e qua e là sagome di vecchi palazzi con i portoni in ferro e le statue sotto i balconi. Otto grandi chiese di pietra bianca emergono, taluna con le torri campanarie gonfie d'erba, tal'altra con i cornicioni gremiti di angeli e statue di santi.

Ottobre è ancora come un cristallo, ma quassù il vento è già un'altra cosa: un odore di legna secca e di vecchie botti, tutte le piogge e la nebbia di Natale ammucciate già dietro la montagna, e grandi maiali grigi e rosei che non immaginano nemmeno quello che sta per accadere.

Qui ho appreso l'esatta maniera di mangiare la salsiccia, assaporarne tutto il gusto al momento preciso e senza confusione. Anzitutto la patata bollita che va sbucciata ancora fumante e intinta, morso a morso, nel sale, mangiata con lentezza, con una sola crosta di pane e mezzo bicchiere di vino a piccoli sorsi. Il pane per la salsiccia dev'essere quello duro e bianco dei contadini, e le ulive devono essere nere, grosse, fatte rosolare nella cenere calda del focolare. In mezzo alle ulive la salsiccia: avvolta in un pezzo di carta oleata e sepolta nella brace più calda, in modo che tutti gli umori traspirino lentamente, senza bruciarsi, e restino intatti. Solo quando dal braciere si leva un fumo tenue, allora bisogna levarla da quel lentissimo fuoco e subito deporla sul piatto, con i bicchieri di vino già pronti. Vino nero, un po' limaccioso e aspro.

In realtà non esiste un sapore così profondo come quello della salsiccia fatta quassù, un sapore così intimo, che pretende cioè d'essere gustato da solo con un semplice aroma di ulive e vino. La formula è antica e non è facile poiché l'abilità consiste nella scelta della carne e nella graduazione degli altri sapori, nessuno

così violento da sopraffare gli altri, e tutti però così precisi e presenti da poter essere individuati uno ad uno per tutto il tempo. La carne deve essere di un maiale di montagna, nutrito di ghian-de e carrube e bisogna sceglierla solo con un sottile strato di grasso in modo che, macinandola, diventi d'un tenue colore rosa. Dentro ci si mettono polvere di peperoncini rossi seccati al sole e macinati, semi di finocchietto che cresce selvatico sulle montagne, e un effluvio di quel vino di taverna.

Ci vuole un'arte, un'intuizione nel dosare gli aromi. Poi bisogna lasciarla appesa al balcone per tre giorni. Dev'essere inverno e un balcone spalancato a tramontana, battuto continuamente dal vento gelido della montagna. Poi la salsiccia viene appesa in lunghe corde ad una canna, e la si batte tenuamente con l'unghia per scegliere la più asciutta e saporita.

Io non ricordo altre sere in cui il piacere di esistere fosse così quieto, una felicità tranquilla, una specie di calore, di torpore, anzi una sicurezza di essere ben vivi senza altre possibili felicità da scegliere, e che il mondo, lontanissimo e distaccato nel buio, fosse composto solo da altri milioni di stanze, con l'identica gialla lampadina sul tetto, la pioggia che scroscia fuori e il braciere sotto le gambe.

Giuseppe Fava

Cacciata di Natale

Per la tradizionale cacciata, cacciatori e cani tutti gli anni giungevano alla nostra casa del paese puntualmente una settimana prima di Natale, invitati da mio padre. Tutto dicembre non avevano pensato ad altro che a ripulire i fucili, a ingrassare gli stivali, a rifornire le fiaschette del piombo e delle polveri misteriose, a dosare cartucce adatte al tempo e al vento. Giungevano nel tardo pomeriggio per ripartire a caccia in nottata. Le nostre donne, quelle di casa e quelle chiamate di fuori a rinforzo, in cucina davano l'ultima mano alle provviste che avrebbero dovuto servire ai parenti per tutto il tempo della caccia. Sulla tavola grandi ruote di salsiccia raccolte a spirale per essere arrostate, trapassate da due stecchi in croce sotto le ceneri di una fiammata in aperta campagna, o per tirarne il sugo (la comitiva contava sempre un uomo che si sapeva dare dattorno a un focolare improvvisato).

Fascine ardevano nel forno con veloce rabbioso rugliare, le vampe strappavano cupi riflessi alla batteria di tegami, casseruole, coperchi di rame disposti in lunghe file digradanti nella penombra su una parete; nei fornelli borbottavano sui carboni grosse pentole. Immerse nei vapori e nell'afa del forno, le donne con le cocche del fazzoletto ripiegate al sommo della testa, si aggiravano in sudore. A un certo punto, una voce: «Attente al solito mattone». Il forno dalla bocca quadra e la spaccatura in alto come una cicatrice attraverso la fronte (mia madre appena sposata ci ritrovò una vecchia cuccuma tutta nera di fumo, che poi si rivelò di argento e dei tempi del mio bisnonno) aveva una sua magagna, un certo mattone restava freddo e richiedeva una fascina in più. Appena cadute le fiamme, ecco la fornaia pronta a rastrellare le braci e a murarle sul davanti in un mucchietto di coralli trascoloranti dal rosso rubino al paonazzo. E già sul piano di marmo della tavola a muro i capretti erano pronti da infornare. Vi insegno a prepararli all'uso nostro.

Capretti al forno

Divisi a metà per il lungo e staccatene le teste, si sistemano sulle teglie rettangolari (*i lanni ro furnu*) generosamente unte di olio o di strutto (*a saimi*) dopo averne così farcite le carni delle cosce e delle spalle: ad ogni tacca del coltello - che sia abbastanza fonda e non molto lunga - s'introduce un pizzico di un battuto di aglio, prezzemolo, sale e pepe; si può aggiungere un dado di lardo salato o di formaggio fresco (pecorino, o meglio ancora caciocavallo di Modica o di Ragusa) con l'avvertenza di sistemarlo per primo: messo per ultimo, sciogliendosi al calore goccerebbe sulla teglia col rischio di dare alle carni sapore di bruciato. Una volta al forno si sorveglia la cottura, spruzzando di tanto in tanto di olio e aceto con una foglia di lattuga o con un filo di origano o di rosmarino.

Riservate ai cacciatori le parti migliori, le teste toccavano a chi restava a casa, e si sa che la testa del capretto non gode di migliore fama di quella del coniglio:

*nn'a testa ro cunigghiu
nenti cci lassu e nenti cci pigghiu.*

Ma la cuciniera industriosa se ne sapeva servire da accontentare con un piatto caldo e nutriente i bambini, e da offrire agli ospiti per la cena di quella sera una ghiottoneria: le testine dorate.

Testina di capretto dorata

Dopo averne tagliato alla base le orecchie, ripulire alla perfezione le due metà della testa e con acqua bollente spellare la lingua. Le due metà si tornano a unire legandole per dritto e per traverso con fili di rafia e si lessano, o meglio ancora si cuociono a

fuoco lento condite a spezzatino. Soffriggere qualche spicchio di aglio con prezzemolo, che nella nostra cucina non manca mai e non per nulla diciamo *tràsiri a tutti parti comu o puddisinu* = entrare dovunque come il prezzemolo; sale e pomodoro secco a tocchetti, allungare con poca acqua. Una volta cotta, la testina si mette da parte. Versare il brodo lessso o l'intingolo dello spezzatino su fette di pane brustolito già preparato nelle scodelle e servire caldo ai bambini. Torniamo alla testina: sbattere due uova (prima le chiare e poi i tuorli) aggiungendo sale, pepe, prezzemolo e pane grattugiato sì da ottenere un amalgama consistente; separare da capo le due metà della testina e calarle nelle uova sbattute, versando poi quel che ne sia rimasto nell'interno delle due metà. Friggere nell'olio bollente finché siano ben dorate e servire calde. Per variare, si può intingere la testina in fricassea.

Non era finita ancora con i capretti. Una volta accontentati i bambini c'era da pensare a qualche vecchietto sdentato: era giunta l'ora del tortello.

Tortello di interiora

Le interiora (fegato, rognoncino, ecc.) vengono condite con un battuto di cipolla, prosciutto, pepe, sale (da ricordare ancora il prezzemolo?), involte come per un sortilegio di magia nella loro stessa rete, e legate col budello scrupolosamente ripulito. Il tortello così preparato si può cuocere al forno, spruzzato di olio e aceto, o arrosto in casseruola o a spezzatino.

Quest'ultima maniera era preferita dalle donne, perché nel tegame accanto al tortello c'era anche posto per le costolette del capretto (i «chitarrelli») più ossa che carne, a passatempo di noi ragazzi (scusa; l'indomani, partiti i cacciatori, i «chitarrelli» comparivano a tavola come piatto forte per chi era rimasto).

Nel cuore della notte mi destava di soprassalto l'abbaiare furioso dei cani al rumore degli stivali per le scale e poi alla vista dei fucili e dei carnieri. Appena sciolti, pazzi di gioia, si precipitavano abbaiano intorno ai cacciatori affaccendati ad attaccare i cavalli e a sistemare le cose delle provviste. Tra sonno e veglia, mi giungeva sempre più lontano il rotolio dei carri che si perdeva nelle strade vuote della notte. Andavano lontano gli uomini con i cani accucciati ai piedi tra le pieghe dei mantelli; verso le montagne, dove al primo chiarore dell'alba avrebbero trovato ancora fresche sulla neve le orme delle pernici che a notte fonda escono dai nidi per andare al pascolo. E avrebbero fatto in tempo a sentirle cantare, o a sorprendere le beccacce, appena uscite dalle *cave*, col lungo becco fitto a terra preso nella morsa del fango ghiacciato mentre vi cercavano il verme, la lumachina.

Tornavano il pomeriggio della vigilia; sul piano di marmo di cucina gruppi di pernici legate insieme da una penna infilata nel becco, le zampette rosse inerti nel vuoto; da un altro lato lepri con lepri e da un altro ancora conigli con conigli legati per le zampe di dietro, le lunghe orecchie penzoloni, una profonda spaccatura nel ventre svuotato. Facevo appena in tempo a passare una mano sul pelo grigiastro della schiena (un senso di freddo, di legnosa immobilità sotto le dita) e già le bestiole disposte a mazzi, ciascuno col suo cartellino, sparivano per giungere nelle prime ore della mattina agli amici in città.

Gente anziana mi assicura che un tempo dalle nostre parti c'era tale abbondanza di selvaggina, che si facevano le salsicce di lepre.

Ma la morte della lepre, come quella del coniglio, è stata sempre la *stimpirata* con l'aceto.

Stimpirata agrodolce di coniglio

Rosolare i pezzi del coniglio in modo che ne sia portata abbastanza avanti la cottura. Metterli da parte e rosolare olive (senza il nocciolo), capperi, alcune coste di sedano, dischi di carota (me-

glio ancora, ad averle, di pastinache umorose e profumate). L'estate si possono aggiungere dadi di melanzane e liste di peperoni. Rimettere i pezzi del coniglio in modo che nella tortiera siano distribuiti ugualmente. Sciogliere nell'aceto lo zucchero per l'agrodolce e versare nella tortiera fino a coprire il tutto. Sorvegliare la cottura fino a quando l'aceto si sia ristretto da lasciare una salsa consistente (Dio vi salvi da una *stimpirata* annacquata) che in fondo al piatto di servizio rapprenderà in saporosa gelatina.

Servire freddo. (Altri aggiunge lo zucchero in polvere sugli ortaggi mentre stanno a rosolare).

In ogni caso, a noi bambini non mancarono mai le pernici (come dimenticare il lontano aroma del brodo, di erbe selvatiche e di mirto?) al forno o in casseruola, insaporite col vino vecchio. Sotto i denti accorti, gli immancabili pallini (la mira precisa del fucile di mio padre) conficcati nelle carni consistenti del petto, fatto per fendere il vento nei voli rapidi e lunghi.

Dono ambito riservato a noi era la beccaccia, più che per il saporino dello stufato, per quel buffo becco e per le zampe lunghe; ma più ancora per il fagottino di budello, nel caso fortunato che qualche cacciatore non lo avesse già estratto e buttato via per far durare le carni.

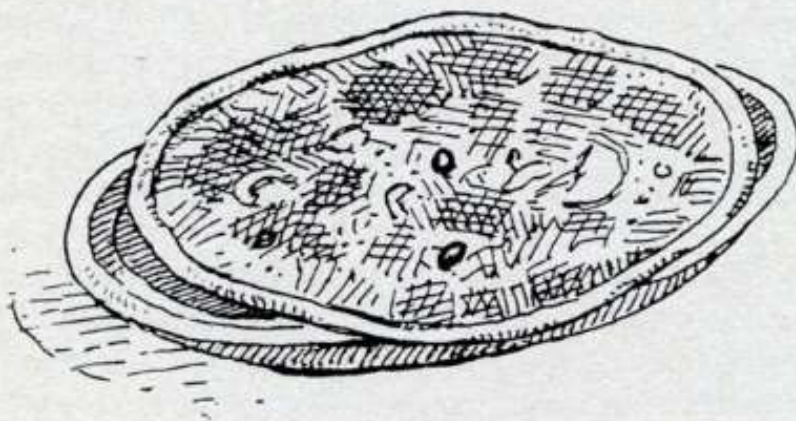
Fagottino del budello di beccaccia

Si spacca il ventre della beccaccia e se ne tira fuori il budello, badando che non si strozzi e che conservi la sua forma a spirale. Si mette da parte senza ripulirlo. Si immergono nel latte due belle fette di pane bianco non molto alte (procuratevene, se vi riesce, fatto in casa) e si friggono da un lato solo; su una delle due fette, dalla parte già fritta, poggiare la spirale del budello con un battuto di aglio, molto pepe, sale, formaggio grattugiato, poggiarvi sopra l'altra fetta, anch'essa dalla parte già fritta e poi legare per

lungo e per traverso con un filo di rafia. Friggere da una parte e dall'altra a fuoco lento, in modo che il calore penetri fino a cuocere il budello. Servire ben caldo.

Teresa Carpinteri

Focacce e pizze



U scacciuni e u cudduruni

La caratteristica contadina dei paesi del siracusano è confermata, se mai ce ne fosse bisogno, dalla presenza in ogni cucina domestica, almeno fino agli anni Trenta, del forno di pietra. Con accanto le fascine, la madia e, in un angolo, il sacco della farina il forno era il luogo, se non sacro, certo più importante della casa, simbolo e strumento di una certa autonomia alimentare. Tanto che, trascurato in seguito o addirittura demolito per l'avvento dei primi forni pubblici (ove tuttavia si faceva il cambio farina-pane), il forno in casa tornò ad essere di necessaria moda al tempo della guerra quando le ridicole razioni del tesseramento obbligavano la gente, per tradizione e povertà abituata a un'alimentazione fondata quasi esclusivamente sul pane e sulla pasta, a procurarsi in ogni modo il frumento per garantirsi un minimo di sicurezza quotidiana.

Fare il pane era una specie di rito settimanale: le donne di casa lo impastavano a forza di braccia, modellandolo in quelle grosse forme rotonde che poi troneggiavano sulla tavola o che i contadini portavano in campagna assieme al *carrateddu* del vino.

Spesso, per accontentare i ragazzi, i pani assumevano forma di pupi e pupe o addirittura diventavano, con poco lavoro supplementare e qualche ingrediente, delle pizze; un lusso di poveri se una specie di queste, *u cudduruni*, era la portata ineliminabile della cena della vigilia di Natale, dopo il digiuno del mezzogiorno.

Della pizza siracusana (io da ragazzo la mangiavo a Carlentini, dove tuttora è di consumo comune) conosco due versioni: la più semplice è *u scacciuni*, così chiamato perché l'ingrediente base è costituito di pasta di pane, già lievitata, «schiacciata» in uno strato piuttosto sottile a forma di disco dalla grandezza di un piatto. L'orlo della pasta va rialzato, tutto intorno, in un bordino e la pasta va ricoperta con salsa di pomodoro già pronta, o con pomodori freschi o pelati. Indi si dispongono sopra delle fette sottili di caciocavallo, si cosparge il tutto di origano e si decora con qualche oliva nera disossata e pezzetti di acciuga. Prima di passare al

forno, su una teglia già unta, *u scacciuni* va condito con poco sale e olio d'oliva.

La seconda versione prende il nome di *cudduruni*: anche qui l'ingrediente fondamentale è la pasta di pane già lievitata che va spianata col matterello fino a ottenere dei pezzi grandi come un piatto da portata dalla forma rotonda.

Sulla pasta vanno disposti dei broccoli, preferibilmente neri, già scaldati e tagliati a pezzetti, della cipolla fritta, un po' di salsa di pomodoro piuttosto densa, pezzetti di acciuga, fettine di formaggio, capperi, olive nere senza nocciolo, poco sale, pepe e olio. Tutti gli ingredienti debbono coprire solo metà della pasta. Con l'altra metà si chiude a portafogli *u cudduruni*, intrecciandone i bordi per evitare che si apra nel forno durante la cottura, la quale deve avvenire su una teglia già unta e dopo aver bucato in più punti con una forchetta la pasta cruda.

Secondo le stagioni e il gusto, ai broccoli si possono sostituire altre verdure: spinaci che, però, vanno lavati, scolati e tagliati crudi a pezzetti; o *i séculi* che debbono essere scaldati prima di essere chiusi nel *cudduruni*.

Giuseppe Addamo

La 'nfigghiulata di Rosolini

Tra le infinite *scacciate*, *impanate*, *pizze*, etc. ce n'è una che non trova riscontro in nessun altro posto - se non come variazione della ricetta di base - per la sua prerogativa squisitamente popolare e per la raffinatezza del gusto: la cosiddetta *'nfigghiulata* di Rosolini.

La *'nfigghiulata* parte dalla pasta lievitata che, distesa sulla spianatoia, attraverso una sapiente manipolazione assume la forma di un disco del diametro di circa trenta centimetri e del peso di circa mezzo chilo.

La prima operazione è il battesimo dell'olio puro d'oliva che viene versato abbondantemente fino all'assorbimento per quasi tutto lo spessore di circa mezzo centimetro. La base quindi della specialità è costituita da un disco d'oro i cui riflessi lasciano intuire, prima ancora del riempimento, la ricchezza di ingredienti che debbono colmarlo.

Tutto il disco viene cosparso di un sottile strato di ricotta o di *tuma*; poi, dalla circonferenza al centro e viceversa, si dissemina una salsetta di pomodoro piuttosto piccante accompagnata da una buona porzione di cipolla sottilissima e affettata minutamente, mentre alcuni spruzzi di finocchio secco o, meglio, di finocchietto selvatico, completano la struttura di base.

L'ingrediente più robusto e che dà un sapore principe a tutta la *'nfigghiulata* è la salsiccia di maiale, preferibilmente secca e affettata in dischetti di vario spessore.

A seconda dei diversi gusti e delle diverse «scuole» (pastori, contadini, massaie e ricche signore) si può aggiungere aglio frantumato, prezzemolo e notevole quantità di pepe, o anche della mozzarella o prosciutto. Quindi si procede al cosiddetto *agnutticamentu*, cioè al ripiegamento del primo lembo e di quelli successivi fino a creare una pizza a diversi strati.

L'*agnutticamentu* comincia da un punto qualunque della circonferenza del disco ripieno. Sulla prima piega di circa un quarto

del diametro, si depongono dopo altro versamento d'olio gli stessi ingredienti di base e con la stessa tecnica si procede alla seconda e alla terza pieghettatura.

Si ha così una riduzione del disco a quattro strati o fogli ripieni che danno l'idea di un vigoroso pasticcio, ricco di una notevole varietà di ingredienti che, nell'insieme, creano un sapore composito di effetto sorprendente.

Le parti terminali del disco di pasta già ripieno e imbottito, sono piegate in bordi di varia forma con i cosiddetti *pizzicanneddi* che, oltre ad avere una funzione di contenimento, conferiscono maggiore eleganza alla figura della *'nfigghiulata*, la quale ormai ha una sua forma rettangolare ben rigonfia, della lunghezza di circa 28 centimetri e della larghezza di circa 7, con lo spessore più marcato al centro e digradante verso i bordi.

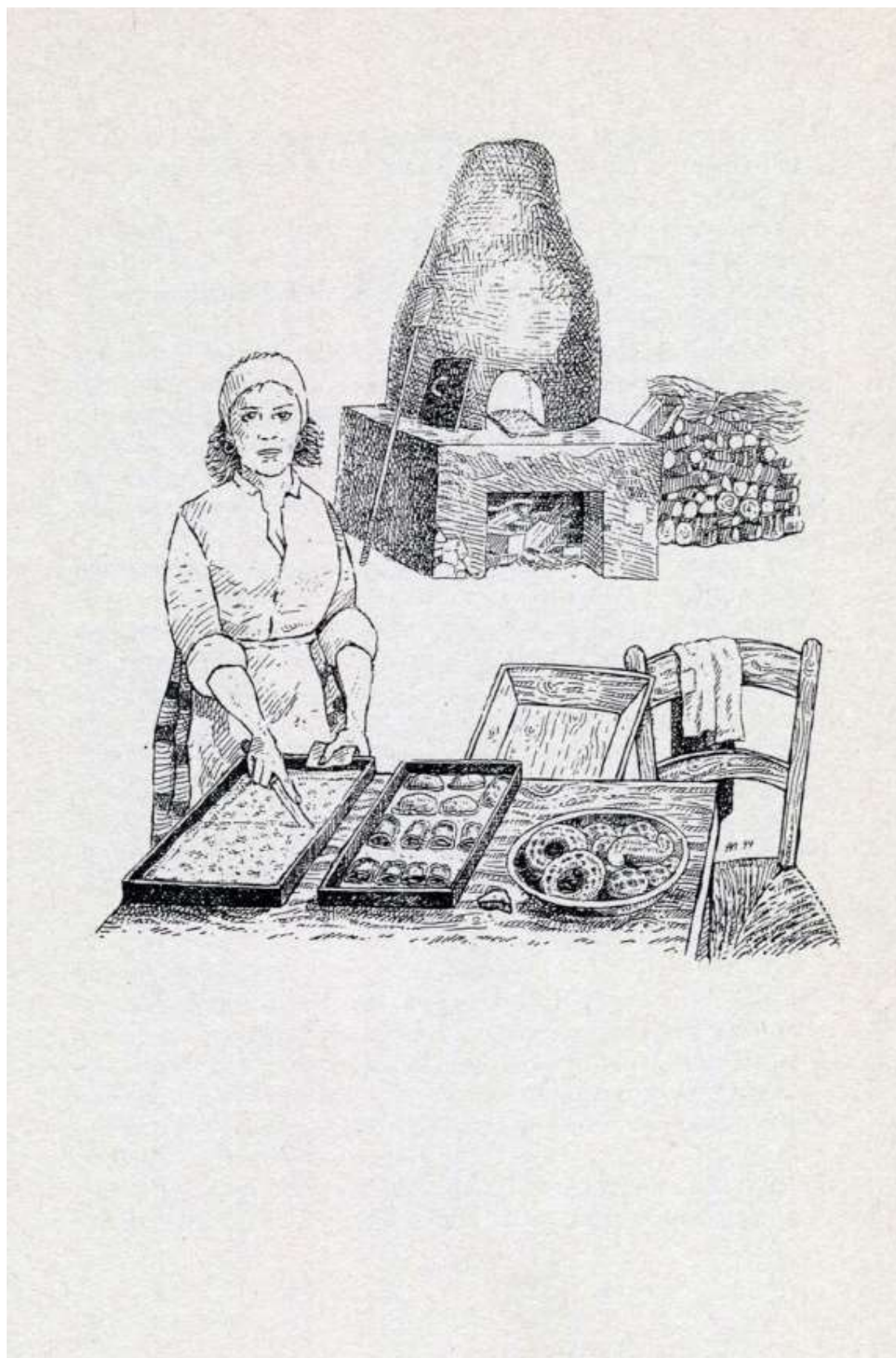
La migliore *'nfigghiulata* deve cuocere in forni a legna e per non più di dieci minuti.

Un tal mastodontico «pasticcio» può benissimo sostituire un pranzo o una cena e se accompagnato da un vino genuino, quale è possibile trovare anche a Rosolini, resta un cibo unico.

Freddo conserva i suoi molteplici sapori e può essere facilmente affettato trasversalmente in pezzi compatti, che i contadini preferiscono a colazione prima d'iniziare le fatiche dei campi.

Questa pregevole specialità casereccia è ora entrata anche nelle trattorie, nelle rosticcerie e nelle tavole calde di Rosolini, ed è in uso ancora nelle campagne dove essa ebbe origine tra i contadini dell'antico feudo.

Gioacchino Lentini



Pastizzu cattolico e protestante

Nel pomeriggio che previene il Natale, per la cattolica Noto un grande acciottolio di stoviglie accompagnava il silenzio delle ore più laboriose, e fluttuava a bordate l'odore dei broccoli lessi e delle cipolle fritte; da ronchi e da cortili si effondeva, qua e là, il buon aroma dei forni e dei monti di fascine. Si preparava il *pastizzu* che altrove (in ogni tempo dell'anno ma senza incanto) solevano chiamare *impanata* perché chiudeva una satura di verdure nell'impasto del pane: la rituale cena di magro della vigilia, confortata dalle prediche ammonitrici e dalle penitenze dei confessionali, disciplinata per secoli. Ma appunto per questo io avevo un gran desiderio di sapere che mai cuocessero per la vigilia di Natale nella vicina Pachino, ch'era città in gran parte protestante (una delle impennate spirituali della Sicilia) i cui abitanti potevano trovarsi braccio a braccio con coloro che gustosamente si sarebbero nutriti in quel modo povero e cattolico. Più mi davo da fare (compiere un viaggio a Pachino e irrompere in una casa di protestanti era pensiero da escludere) e più mi si stringeva intorno una congiura di omertà. Gli interrogati, parenti, amici, religiosi, erano evasivi: certamente si rifiutavano di accennare alle costumanze di quegli altri cristiani. Oppure, bisognava concederlo, le ignoravano e non si erano mai posto il mio quesito. Sceglievo allora, con attenzione, le persone che dovevano conoscerle: i notigiani che avevano congiunti in quella città o i pachinesi; ma chiedere ai miei coetanei era aggiungere fiato al vento, gli altri mi guardavano come se li avessi offesi, e nel caso migliore non esitavano a darmi notizie imprecise e contraddittorie. Li ripagavo con piccole malizie, come sarebbe far trovare loro afflosciata una gomma della sordida automobile: privo d'aria, il cattivo informatore non aveva davvero di che andare superbo.

Comunque, Noto era osservante da secoli. Secondo l'antica divisione della natura, il regno animale e quello minerale dovevano fornire all'uomo la cena per la notte santa. E l'aria fredda della vigilia m'eccitava a percorrere le vie ripide come prospettive quattrocentesche, ad occupare la città coi suoi caldarrostei sui quadri ventosi e le bettole con la lampada vestita di rosso e la

frasca sulla porta per richiamare al vino dell'anno nuovo. Per moltissimi anni i *pastizzi* erano usciti odorosi dai forni di mattone che non mancavano in ogni casa madre.

- San Corrado e la Madonna della Grazia mi devono liberare da questa schiavitù! - avevano esclamato in momenti d'insofferenza le nonne delle nonne e le ave; ma ora l'assembramento cresceva davanti ai forni pubblici, anch'essi di mattoni e di fiamma (pochissimi e senza paesaggio i forni elettrici, non preferiti). Ragazze e giovinastri recavano sul capo o sulle braccia, con mobilissima eleganza, i *pastizzi* chiari ed unticci nelle *lanne* (lamine, teglie) o li riportavano cotti, rosei, del bel colore del grano maturo, la corona croccante in gran rilievo.

Nei salotti ove si respirava ancora molta aria borbonica e garibaldina, per una commistione di sicilianesimo e nazionalismo che onorava insieme tempi assai diversi, nei salotti dell'obbligo, dove i più giovani (padri, madri, nuore, nipoti, pronipoti, parenti ed affini) si recavano a baciare la mano al più anziano ed autoritario del parentado (quasi sempre un prelato o una veneranda signora), la gente possedeva una cultura apprezzabile anche in fatto di cattolicesimo e non rispettava soltanto le forme. Col mio distacco, senza dubbio allora indisponente, vedevo nei loro atti quasi la sopravvivenza di remoti rituali dai quali traevano origine linguaggio, pensieri, opinioni, inclinazioni, affezioni; e già sospettavo nel loro contegno una rigorosa logica, per me in gran parte da scoprire. Eppure, proprio a quella dimensione dell'esistenza si congiungevano, in qualche modo, atteggiamenti assai più nuovi e ricchi di futuro che non le illusioni seminate in quella stessa borghesia notigiana (ostile, dopo il felicissimo XVIII secolo, ai profondi rinnovamenti ed ai voli) dalla guerra ancora sperimentata attraverso le notizie ed i bollettini militari.

Accadeva infatti, ma non in tutte le case, che il regno animale respinto, abominato nei giorni di penitenza, concorresse a formare con pezzi di carne succosa il *pastizzu* di Natale, prendendosi (ahimé!) molta libertà sulla vigilia magra.

- Come sarebbe questo? - domandavo sornionamente scandalizzato. Mi rispondevano ch'era più buono, ma sigillavano la frase con l'autorevole formula impersonale «Si fa»: quasi per dire che, tutto considerato, tutto ammesso, non conveniva, eh no, ce-

dere terreno, e che il tempo aveva le sue ragioni.

Senza averne parlato con alcuno mi rafforzavo nella convinzione che si trattasse di un atteggiamento da protestanti, e che sarebbe piaciuto ai pachinesi.

Pastizzu di Natale notigiano

1 - Lavorare una pasta di grano tenero (con sale) e lasciarla lievitare.

2 - Far soffriggere in tegame, con olio d'oliva novello e uno spicchio d'aglio che tolga ogni selvatico, alcuni pezzi magri di maiale; aggiungere conserva di pomodoro e vino vecchio un poco diluito, pepe, sale; lasciar cuocere mescolando di tanto in tanto il forte sugo con un cucchiaino di legno.

3 - Lessare in acqua salata una buona quantità di broccoli bianchi. Scolarli, soffriggerli con un trito di cipolla; aggiungere, a riprese, il sugo già pronto curando tuttavia che l'insieme non acquisti troppo colore.

4 - Rimaneggiare la pasta lievitata con olio e intenerirla con un cucchiaino di succo di limone. Spianarla in foglia sottile e uniforme, e stenderne più della metà su una *lanna* rotonda unta che strabocchi dagli orli, riservando il resto alla copertura.

5 - Comporre nella *lanna* così foderata il ripieno di broccoli (calcolare che nel forno si ridurranno), i pezzi di maiale magro, lingue di ricotta a tocchi e spolverare con formaggio *piacentinu*. Alcune famiglie patriarcali sogliono includere maltagliati di grano duro, meglio se preparati in casa e col fuso, bolliti ma molto al dente e quindi altro sugo. Arricchire d'olio. Il tutto si presenterà rusticamente grosso, eppure raffinato.

6 - Con la foglia di pasta messa da parte, coprire e chiudere a modo il consistente ed autonomo artificio. Tagliare tutto intorno il superfluo delle foglie congiunte, un buon dito sopra l'appiccatura, ed intrecciare l'orlo così rimasto per farlo quasi somigliare a un cordone francescano. Ungere la rotonda e delicata faccia e forarla numerose volte con la forchetta, affinché l'interno respiri.

7 - Il forno dovrà essere caldissimo. Estrarre il *pastizzu* appena colorito. Servirlo più tardi, tiepido.

Gaetano Gangi

Impanata contadina

È un piatto contadino di Carlentini e dintorni. Sulla sua bontà possono giurare tutti gli scrittori, critici, giornalisti, pittori - italiani e stranieri - che hanno frequentato e frequentano la mia cucina. Vogliamo cominciare a riconoscere qualche merito artistico anche alla buona cucina? E poi, chi sa se un giorno non si arriverà a studiare il rapporto tra il piacere del testo e il piacere del piatto. Ma, fuori scherzo, ecco la mia ricetta.

Si tenga sul fuoco, sino a mezza cottura, 1 kg di cavolfiori. Una volta *spentolata*, si preme e si tagli a pezzetti piccolissimi la verdura. Si aggiungano 50 grammi di olive nere, 4 spicchi di aglio e due cucchiari di pecorino ben grattugiato. Si passi quindi a impastare 400 grammi di farina di grano duro con 25 grammi di lievito di birra: una volta si usava il *criscenti*, custodito in una tazzina come una reliquia!

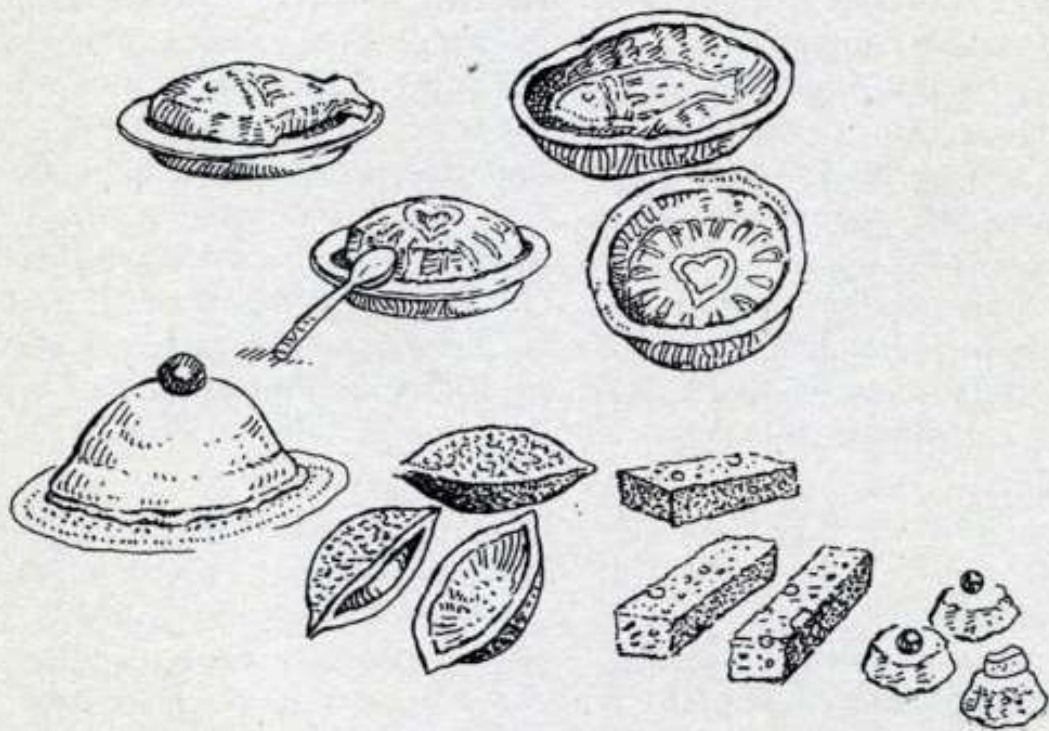
La pasta lievitata verrà stirata in ampie sfoglie sottilissime di forma circolare. Si ricameranno queste sfoglie con pezzetti di acciughe e macchie di salsa concentrata (*u capuliatu* dei buoni tempi della cucina contadina).

Entro un semicerchio dell'impanatura così preparata, si versi la verdura precedentemente condita. Sopra la verdura si spargeranno cubetti di formaggio fondente. S'innaffi l'imbottitura con abbondante olio di oliva. Si girerà quindi sopra il semicerchio imbottito il resto dell'impanatura, in modo da ottenere una completa copertura ermeticamente cucita ai bordi da un fitto orlino. Si metta nel forno l'intero vescicone di pasta e verdura e ve lo si tenga fino alla doratura.

Del risultato giudicherete voi e i vostri ospiti.

Lina Sorrentino

Dolci



Vecchie dosi di dolci tradizionali

Di una delle più antiche famiglie di dolcieri siracusani do qui di seguito alcune ricette o, meglio, dosi (nel particolare linguaggio tecnico) che questi appunti manoscritti, con la loro gustosa ortografia arbitraria, costituiscono una semplice traccia del lavoro di manipolazione, che richiede fantasia, intuito, invenzione e tutte quelle altre doti proprie di ogni arte.

Queste dosi rappresentano l'equivalente dei cosiddetti canovacci del teatro dei pupi, quei quaderni cioè in cui il puparo suole tracciare l'appunto della vicenda da rappresentare, ma è poi lui a dover inventare volta a volta le battute del dialogo durante la recita, come per la commedia dell'arte.

Queste carte manoscritte sono una testimonianza di un'attività dolciaria tuttora viva nel siracusano. Risalgono alla fine del secolo scorso, come prova tra l'altro un foglio intestato della Ditta, coi caratteri tipografici scanditi nel divertito gusto della *belle époque*: «Fratelli Calcina Dolceria - Pasticceria - Sorbetteria - Cioccolata - Cioccolattine Calcina. Frutti Canditi, Vini e Liquori».

E all'estremità della pagina, in alto sulla destra: «189...».

Antonino Uccello

Sciropo di orzata (uso Malta)

Mandorla grani 60 deloida con mezzo Litro acqua. Si mette a fuoco con kg 1 zucchero appena bollente che non arrivi a bollire - si scende dal fuoco e vi si versa l'essenza di limone o cannella.

Schiuma di cioccolatte

Bianche 10 zucchero 600 lievito di cacao montata bene - e cuocere il zucchero assieme il cacao quando il cocchiaio di rame resta di tutto coperto.

Amaretti

Mandorlo dolce - rotoli 2.

» *amara - rot. 1/4.*

Zucchero - Grosso rot. 3.

Mischiata assieme e si pista al muttaio quindi si crivella poi si pasta con un poco di bianchi e si pasta nuovamente dopo menzora in riposo e si impasta con due rotoli di Zucchero fino e si lascia a rimollire con 12 bianchi Ova abattute.

Paste sciu - intesi testi di turco

Acqua, onzi . . . 30

Sugna, Grami . . . 150

Maioca, id . . . 900

Ova o 24-26.

Quaresimali

Mantola - Chillog - 1.

Zucchero - Chg - 1.

Maioca - Grami - 200.

Bianchi ova N. 6.

La dosa della schiuma montata a gelatto

Tulla ova un biccheri vaniglia, un biccheri Zucchero Gileppo un biccheri, e doppo va a fuoco e si ffa un puoco asecare - dopo, si apatte, apocco, pocco, beni col fuoco.

6 Agosto 1895

La frutta marturana e del modo di pittarla

I monasteri, particolarmente femminili, esercitarono - e non solo in Sicilia - una funzione di primo piano nello sviluppo della dolceria, al punto che il Pitré considerava addirittura monopolio di essi i più importanti ricettari. Un'interessante testimonianza di ciò ci viene dal Meli, il quale dedicò appunto una lunga poesia a *Li cosi duci di li batii*, ai dolci cioè, che venivano confezionati dai ventuno monasteri di Palermo, da quello di S. Chiara al Salvatore alla Martorana, celebrando di ciascuno di essi le specialità più rinomate, privilegio soprattutto del clero e dell'aristocrazia. Dobbiamo assegnare proprio a quest'ultimo convento la segreta formula della *frutta marturana*. Il dolce, come ogni altra manifestazione popolare, diffusosi rapidamente ha acquistato poi dei caratteri particolari, adattandosi di volta in volta alle mutate condizioni locali.

Questi dolci rallegrano con la vivacità dei loro colori, con l'esuberanza delle loro forme - sembrano quasi riprese dai festoni barocchi delle chiese e dei palazzi baronali - le vetrine dei dolcieri nei giorni che precedono la festa dei Defunti. I bambini, proprio in questa ricorrenza, assieme a qualche giocattolo ricevono i *pupi di cena* (i pupi di zucchero) e la *frutta marturana*, la cui manipolazione richiede attenta e monacale cura. Il dolce, a base di mandorle, si depone in formelle di zolfo che di solito riproducono varie specie di frutta.

I fratelli Calcina, dolcieri siracusani del secolo scorso, ci hanno lasciato degli appunti sul modo di dipingere questi dolci, delle pagine da manuale che i Calcina forse non adoperavano solo per loro uso ma che presumibilmente servivano anche come guida agli iniziati, proprio come le norme insegnate in una bottega rinascimentale da un maestro dipintore.

L'autore di questi appunti volta a volta si riferisce a una particolare specie di frutta indicandola con la terminologia locale.

Vengono così passate in rassegna, ad esempio, alcune varietà di pere: le *garofano*, piuttosto rotondette, non molto grosse, con le guance macchiate di rosso; le *speneddi*, simili alle precedenti; le *butire*, morbide come il burro (butirro, da cui il nome), grosse, oblunghe, che maturano d'estate e d'inverno; e i fichi, i fichidindia, i mandarini, ecc.

Riportiamo alcuni precetti sul modo di dipingere la *frutta marturana* dei fratelli Calcina, da me integralmente ricopiati dal "gustoso" ingiallito manoscritto a matita.

Antonino Uccello

Fichedindia

primo lavate con giallo chiaro e poi sfumate con verdolino nella corona e nel pizzo e poi sfumate ligermente con colore terra gialla bruciata e rosso brillante

ho pure quello che sie datta meglio

Pere vecchi

Terra gialla bruciata prima passata chiara poi tappiata un pò carico

Fiche

primo verdolino chiaro poi Terra gialla bruciata chiaro e poi blu e carminio per tutte le qualità come pure i fico piccoli tutte nere la pasta deve essere rossa e il fenire verde

Pere garofano

pasta verde lavate color giallo macchiate in testa terra gialla pennello asciutto e poi Carminio pennello asciutto e sbruzate al solito lo stesso colore

Pere butire

pasta bianca lavata colore pistacchio e un pò più carico nello stelo e nella testa - poi una piccola sfumatura di terra gialla con pennello asciutto e poi al solito sbruzzate con un segno lungo

Prugna verde

pasta verde passate il piccolo segno di verdolino e poi in testa con pennello asciutto Carminio e viola e poi sbruzzate dello stesso colore

Pesche gialle

*un poco di verdolino nella linia e poi una sfumatura nelle guance e poi sfumate + e poi con carminio e poco di viola assieme con pennello asciutto lo stesso sono quelli bianchi
+ con arancino rosso*

Mandarini

lavaggi di Giallo Chiaro poi il verdolino e dopo giallo Cromo Con il pennello sempre asciutto - giallo arancio

Albicocchi

*primo la passata del verdolino nella taglia poi un colore arancino ed con il pennello asciutto di Carminio
poi sbruzzato con carminio assieme impastato con vernice*

Pere speneddi

tinti con colore pistacchio principianto dello stelo fino meta e tutta la testa del pero poi con colore terra gialla abrociata e macchiata nella testa carminio sbriziato al solito



A scuma di turrùni

Frequentavo l'ultima classe delle scuole elementari alla *Spiridùta*, in Ortigia, cinquantasette anni fa; le mie nonne erano già vecchie, diabetiche, sdentate, erano molto più vecchie di quanto io lo sia adesso.

Ghiotte di torrone, fatto di mandorle dolci *pizzute* di Avola e zucchero, le mie nonne non riuscivano più a mordere e a masticare il torrone: un vero guaio.

Un bel giorno, sprezzanti del loro brutto malanno, si consultarono in cucina, in gran segreto ed ecco il dolce che crearono e codificarono dettando la ricetta a mia madre che la scrisse sul quaderno che ancora conservo. Le macchie dei fogli di carta di questo quaderno mi ricordano le macchie della pelle del dorso delle mani delle mie nonne.

Ecco la ricetta.

Spellare in acqua bollente sette oncie di mandorle, tritarle (non pestarle) ed asciugarle al forno.

Far liquefare al fuoco nella pentola di rame stagnato, sempre mescolando, sette oncie di zucchero; aggiungere le mandorle e, continuando a mescolare, lasciare prendere un bel colore scuro, dorato.

Versare il croccante sul marmo unto e farlo raffreddare.

Poi pestarlo, fino-fino nel mortaio.

Montare a neve soda sei chiare d'uovo ed unirvi, mescolando lentamente, a poco a poco, la granella.

Imburrare uno stampo liscio da un litro e mezzo, versarvi il composto e farlo cuocere a bagnomaria.

Lasciarlo raffreddare.

Tenerlo nella ghiacciaia tutta la mattinata. All'inizio degli anni venti, nelle nostre case non esistevano ancora i frigoriferi.

Nel pomeriggio capovolgere lo stampo sul piatto, sfilarlo ed il piccolo capolavoro è pronto.

Affettarlo con delicatezza e servire le fettine mentre sono ancora sode e fredde.

Enzo Siena

Mandorla di ovale perfetto

Mi pare sia stato Paolo Balsamo ad annotare come la campagna di Avola, pingue isola di albereti nelle sue quasi quattromila salme di territorio, più somigliasse alla campagna toscana che alla siciliana. E forse l'impressione gli veniva anche da quelle duecento salme e più di vigneti consociati ad albereti, come appunto in Toscana e in Sicilia rari.

La cultura arborea che prevale ad Avola è quella dei mandorli: e se ne produce un tipo di mandorla che in ogni parte della Sicilia è chiamata col nome del paese ed ha spicchio meno asciutto delle altre, più pieno, di miglior resa nel peso; e di ovale perfetto, da far pensare ai volti femminili di Antonello.

Con tanta abbondanza di mandorle, ad Avola prospera la produzione dei confetti (che sempre vogliono questo tipo di mandorla) e del torrone. Il quale è prodotto in due tipi: bianco e caramellato, più docile al coltello e ai denti il primo, più duro e quasi vetrino il secondo. La differenza a quanto pare consiste più nella lavorazione che negli ingredienti. Forse nel primo ha parte più importante il miele, che ad Avola se ne ha di ottimo e in tale quantità che alcuni eruditi vogliono siano state le api a dare nome al paese. Nei due tipi, comunque, il torrone è particolarmente buono: profumato, pieno di aromi, a volte rivestito di cioccolato.

Leonardo Sciascia

Il biancomangiare di mandorle

Il nome di questo fascinoso dolce assai delicato e lieto a vedersi deriva senza dubbio dal francese *blanc manger*, ma la sua composizione dichiara il gusto orientale e la raffinatezza degli arabi. In particolare a me ricorda le feste di famiglia, in occasione delle quali la sua presenza era rituale.

Si pestano nel mortaio di marmo circa duecento grammi di mandorle, e si passa quindi la polvere così ottenuta attraverso uno straccio di lino immerso via via in un litro d'acqua e fortemente spremuto, in modo da ottenere un'emulsione chiara e densa come latte. Bisognerà quindi spegnere a parte in una tazzina cento grammi di amido per dolci, prendendo dal litro di emulsione un po' di liquido per volta, in modo da ottenere una soluzione fluida e senza grumi. Si mescola l'amido così disciolto con tutta l'emulsione, aggiungendo circa dieci cucchiaini di zucchero e un pezzo di buccia di limone fresco e appena colto. Si mette a cuocere il tutto su un fuoco moderato, agitando sempre con un mestolo di legno a spatola, badando soprattutto a rimuovere il liquido nel fondo, fino a che il composto non diventi fitto e cremoso al punto, come si suol dire, da tenersi in superficie. Ciò ottenuto, si allontana il tegame dal fuoco, si elimina la buccia di limone e si butta nella crema una stecca di cannella ridotta in polvere, al solito, nel mortaio di marmo. Si mescola bene il tutto e si versa la crema nelle apposite forme fabbricate dai nostri artigiani a Caltagirone che, con i loro vaghi motivi decorativi, costituiscono senza dubbio una delle massime attrattive del biancomangiare. Quando la crema si sarà solidificata, si versa il contenuto della forma su un piattino già coperto a sua volta di foglie di limone, che faranno quindi da lettino profumato al dolce delizioso.

Va detto che, fermo restando il dosaggio sia dell'amido che del liquido e dello zucchero, la medesima ricetta si può realizzare con il latte di mucca semplice o mescolato a caffè o cioccolato; nel quale ultimo caso la buccia, anziché di limone, sarà d'arancia.

Laura Di Falco

I gnuòcchili di San Giuseppe

Nel volume sulle *Feste patronali in Sicilia*, il Pitré dedica un capitoletto alla festa di San Giuseppe a Canicattini Bagni. «Se si dicesse ad un contadino qualunque di Canicattini - così il Pitré dà inizio al discorso - che il suo santo patrono è l'Arcangelo Michele, egli farebbe spallucce, come a dire: Ma che patrono e patrono!». E qui siamo alla solita guerra di santi: solo che stavolta è il remissivo e pacifico S. Giuseppe a spodestare l'intrepido Arcangelo.

Sulla festa di marzo (un'altra festa è riservata a S. Giuseppe la prima domenica di settembre) scrive un certo Gionfriddo al Pitré verso la fine dell'800: «Tutti, ricchi e poveri, fanno a gara nel regalare al Santo un dono qualsiasi: molti conservano le frutta più ricercate e fuori tempo per portarle in omaggio al Santo. Ciambelle, cacio, ricotta, galline, conigli, colombe, asparagi, fichidindia, salsiccia, peperoni, olive, maccheroni fumanti: sono questi i doni più in uso» - che poi verranno venduti all'asta nella piazza del paese. Ma tra le offerte citate dal Gionfriddo mancano i *gnuòcchili*, un dolce tipico proprio di questa ricorrenza. I *gnuòcchili* si ottengono impastando farina di grano duro con uova (in media tre uova per ogni mezzo chilo di farina).

La pasta si stira fino a ottenere una sfoglia assai sottile come ostia. Con lo sperone da pasta (*u firrigniuòcculu*) si riduce la sfoglia in fettuccine di circa due centimetri di larghezza, che s'intrecciano a due a due come ciocche di capelli; si dispongono a ciambella e poi s'immergono nell'olio bollente in cui affondano per risalire immediatamente alla superficie della padella già croccanti. Si dispongono su una guantiera come trine inamidate, tese e fragili, e si cospargono d'una polvere di cannella e zucchero. Vengono infiocchettati con carta colorata tutt'intorno alla guantiera, e negli interstizi si adornano di violecioche e fresie, i fiori che dalle balconate e dalle crepe di vecchi muri hanno fatto per primi presentire l'equinozio di primavera.

Antonino Uccello

Le squisite crispelle di riso

Avendo offerto un giorno tali dolci familiari assai siracusani a una nostra conoscente qui a Roma, questa aveva voluto sapere di che cosa fossero fatti. «È semplice» - risposi - «Tre etti di farina, tre di riso, un pizzico di sale, un po' di lievito e un tegamino di miele». La nostra ospite sentenziò: «Ma allora è un dolce assai economico». Avevo dimenticato di dirle che per la cottura delle crispelle occorre più di un litro di olio e per giunta di uliva, puro, fresco, perfetto, altrimenti... addio sapore delicato delle crispelle. A tale notizia la signora in questione si rimangiò la sua frase troppo precipitosa, forse decise in cuor suo che mai avrebbe cucinato crispelle e, al ritorno del vassoio, si assicurò una seconda porzione di quei deliziosi palloncini croccanti e dorati che ricordano la festività di San Giuseppe e il profumo delle friggitorie dei piccoli vicoli della città di Siracusa.

Si fanno cuocere tre etti di riso a lungo in acqua bollente e salata fino a che il riso non sia diventato gonfio e pastoso. A cottura avvenuta si sgronda il riso assai bene e lo si mette a raffreddare in un tegame un po' profondo, si aggiunge la grattugiatura di un bel limone fresco e fragrante e appena il riso è tiepido, si mescolano tre etti di farina e circa trenta grammi di lievito di birra sciolto in acqua tiepida. A questo punto bisognerà sbattere vigorosamente il composto con un mestolo di legno per quasi un quarto d'ora, in maniera che esso diventi compatto; se risultasse un po' asciutto aggiungere assai moderatamente dell'acqua. Quindi si copre il tegame e lo si mette in luogo riparato per far lievitare l'impasto per più di un'ora. Si fa bollire più di un litro di olio puro in un tegame non troppo ampio ma profondo, e con un cucchiaino si fa scivolare a pezzi il composto nell'olio bollente. Le crispelle piano piano si gonfieranno e diventeranno croccanti e color d'oro brunito. Tolate dall'olio si disporranno su un vassoio e quindi si verserà su di esse un tegamino di miele caldo (ma di quello siciliano autentico, tratto dal nettare di fiori d'arancio e di limone) fatto bollire in precedenza.

Laura Di Falco

Le cassatelle di Ferla

A Ferla i giovani sono andati via quasi tutti. Stanchi di fare i contadini o i pastori e desiderosi di vivere una vita diversa da quella dei loro padri e più ricca di esperienze, a poco a poco hanno lasciato il paese natio e sono andati a stabilirsi nei grossi centri urbani, attirati dal benessere che la moderna società industriale offre a quanti accettano le sue leggi.

Il fenomeno dell'emigrazione è pertanto evidente appena si giunge a Ferla. Per le strade del paese circolano e s'incontrano, in maggior numero, vecchi ed anziani. Nei primi l'attaccamento alla terra è così profondo e tenace che impedisce loro di capire e, tanto meno, giustificare l'insofferenza e il comportamento dei giovani. I meno vecchi, invece, più realistici e disincantati considerano l'abbandono delle campagne come fatale e necessario per conseguire migliori condizioni di vita. E quindi, in massima parte, essi sono solidali con i giovani.

Essendo poco numerosa la gioventù, nel piccolo centro agricolo di circa 4.000 abitanti, situato fra i monti Iblei a 556 metri sul livello del mare e circondato da distese verdi di ulivi e di noci, la vita si svolge sempre più quieta e tranquilla.

Le tradizioni secolari sono profondamente radicate e si conservano in tutte le manifestazioni giornaliere, specialmente in quelle religiose e devozionali.

La solennità maggiormente sentita ed attesa, come in tanti altri centri della Sicilia, è quella della Pasqua. La cerimonia culminante è quella dell'incontro di Cristo risorto con la Madonna, rappresentati da due statue di semplice fattura e pur molto espressive. E quando nel momento dell'incontro cade dalle spalle della Vergine il manto nero che l'avvolgeva, la commozione diventa generale e spesso si traduce in silenziose lacrime, talmente è profonda.

La sobrietà e la semplicità che caratterizzano la vita e i costumi degli abitanti di Ferla si riflettono anche sui cibi.

A Pasqua, per esempio, la consuetudine vuole che facciano bella mostra di sé in tutte le tavole *i cassateddi*, cioè le cassatelle ripiene di ricotta, veramente gustose e facile a preparare. Le cassatelle non sono conosciute soltanto a Ferla ma si fanno anche in altri centri della Sicilia e fuori, soprattutto nel Siracusano, nel Ragusano e sulla Sila in Calabria. E poiché nel passato tali cassatelle si offrivano con grande larghezza a parenti, ad amici e a dipendenti, è nato il detto *cu-nn'appi nn'appi cassateddi di Pasqua* (chi ha avuto ha avuto cassatelle di Pasqua); proverbio che si dice alla fine di qualsiasi evento, lasciando intendere che si dovrà pensare ad altro.

A Ferla *i cassateddi di Pasqua* si fanno nella maniera seguente. Si lavorano bene con le mani 1 kg di farina, 150 gr. di zucchero, 100 gr. di strutto, un cucchiaino scarso di sale e un poco d'acqua fino ad ottenere una pasta piuttosto soda che si lascia riposare per circa un'ora. Nel frattempo si mettono in una terrina circa 700 gr. di ricotta, 200 gr. di zucchero, uno o due uova, un buon pizzico di cannella e si lavora il tutto per alcuni minuti con un cucchiaino di legno. Quindi col matterello si stende una sfoglia piuttosto sottile dalla quale si staccano dei dischi di circa 10 centimetri di diametro. Nel mezzo di ciascuno di essi si pongono due cucchiainate del composto sopra descritto, indi se ne sollevano tutto intorno i bordi pizzicandoli, e sul composto si tendono a croce due strisce di pasta sì da ottenere una specie di canestrello. Collocate su placche unte di strutto, le cassatelle si cuociono al forno a calore moderato. Appena diventano dorate si ritirano dal forno e prima di mangiarle si lasciano raffreddare.

Maria Raciti

Mandarini ripieni

Questo è un dolce che fa veramente credere nella poesia mescolata alla sensibilità del palato, alla gioia degli occhi e al piacere dell'olfatto. Occorre prima di tutto scegliere dei bei mandarini freschi e grossi, forniti ciascuno di un pezzo di gambo con ancora le foglie attaccate; tale particolare è assolutamente necessario appunto per la gioia degli occhi. Occorre quindi mano sicura per staccare da ogni frutto come un piccolo cappello dalla parte del gambo, che avrà poi la funzione di coperchio. Con delicata accuratezza si portano via i vari spicchi del frutto lasciando intatta la buccia come una piccola coppa; gli spicchi poi vengono strizzati e il succo si raccoglie in un tegame fino a raggiungere la quantità di un litro. In genere bastano da diciotto a venti mandarini.

Ciò fatto si avrà l'avvertenza di strizzare sulla superficie del liquido la buccia di un paio di mandarini presi a parte, in maniera che il dolce risulti alla fine ancora più aromatico. Spegnerne in una tazzina non più di sessanta grammi di amido per dolci con il succo stesso dei mandarini già strizzati, ma preso assai poco per volta per evitare (come per il biancomangiare) il formarsi dei grumi. Aggiungere circa dieci cucchiaini di zucchero e mettere sul fuoco moderato, fino a che il liquido non si sia trasformato in uno sciroppo un po' cremoso. Quindi si versa il composto dentro le bucce vuote dei mandarini, rimettendo al suo posto il piccolo cappello con le foglie su ciascun frutto a mo' di coperchio. A tavola il successo è sicuro.

Un consimile sciroppo si può ottenere con il succo di limone, mantenendo il medesimo dosaggio sia per la quantità del liquido che per l'amido e lo zucchero; solo che, per ottenere un litro di liquido, basta il succo di appena quattro limoni allungato con acqua pura, mentre per dare l'aroma si prendono due o tre zollette di zucchero a quadretti e si graffia con esse la buccia di un limone assai fresco, prima di farle sciogliere del tutto. Una volta cotto, lo sciroppo sarà versato in coppe o in bicchieri non essendo possibi-

le riuscire a svuotare le bucce dei limoni come per i mandarini. È bene servire il composto ghiacciato, con sopra qualche pezzo di frutta candita.

Laura Di Falco

La pregiata cotognata di Noto

Mio carissimo Mattia,

Avrei dovuto scriverti prima per darti conto dell'arrivo del tuo regalo; ma non lo avrei potuto senza darti una risposta vaga. Adesso io devo renderti quelle grazie che più so e posso di questo regalo, il quale soltanto ieri l'altro mi è stato permesso di avere alla Dogana. Sì per la quantità della cotognata e del vino*, sì pel valore dell'una e dell'altro io non ho parole di efficace testimonianza del grato animo mio. Bella, squisita la cotognata, pregiata per se stessa, pregiatissima per noi, che non ne abbiamo, arci-pregiatissima perché venuta da te. Appena aperta la cassetta, io e la mamà l'abbiamo saggiata subito. Venuto mio fratello e la moglie l'hanno saggiata anch'essi, e così pure il Parroco. Questi anzi ha sturato il barilotto del vino, e gustatolo ebbe a rimaner meravigliato del suo merito. Dice che esso *dà calci*: e questo pure ha confermato Totò, a cui ne è stato passato un poco. Insomma ho detto tutto quando ho detto che il dono è stato carissimo, e che se per cosa è dispiaciuto egli è stato per l'incomodo che ti sei preso e della quantità delle due parti dei regali.

Dunque grazie e rigrazie per me, per mia madre, per mio fratello, pel parroco Coniglio non solo a te ma altresì alla tua buona mamà, alla quale prègoti di fare ossequi miei e dei miei.

Qui non mi rimane altro a dirti...

Conservami l'amor tuo e lasciati abbracciar dal

Pal. 15 del 72.

tuissimo

Beppe
(Giuseppe Pitré)

* Cotognata e vino provenivano da Noto, nella cui Biblioteca comunale è conservata questa lettera del Pitré.

Memoria del rudere - marmellata

Matera, 13-8-1968

Carissimo Nino,

quando manco qualche giorno, mia madre la prima cosa che mi dice, chi è morto al paese nel frattempo.

«La figlia di P. il banchiere, quella bella giovane, mentre andava a comprare le sigarette, una centoventiquattro, e neanche i professori di Roma che hanno voluto i soldi prima, l'hanno potuta salvare».

«Don Giovanni, brav'uomo, chiunque andava al Comune gli faceva il piacere. Pensione non aveva assai, voleva andare a Salsomaggiore una volta nella sua vita. Messo il piede sul treno gli è venuta una mossa».

Il viaggio è andato bene.

Da solo, in macchina, come se avessi visto due volte un film in quattro tempi.

Sicché non mi ricordo se quest'anno o quanti anni sono, che andai ad Atene o a Caltagirone insieme a te e a Rosolia, se è stato alla festa di San Sebastiano o mentre attraversavo piazza Omonia che dalla macchina davanti mi fece segno una donna.

Non dev'essere a me, pensai.

Ma siccome la strada era lunga e ad ogni semaforo che, combinazione, si fecero tutti rossi, lei continuava a fare segno, abbandonai la macchina e l'amico e, come in un mosaico di Piazza Armerina, mi trovai tra le braccia di quella che mi chiamava Franz, sicura che ero io, e come poteva dimenticare l'estate passata insieme a Montecatini...

Per forza volle portarmi a casa sua, una casa turca a scalette di legno che ondulavano molli ai piedi nudi, mi colmò di tenerezze, di danze e musiche buzuchie, ma mi offrì un dolce di un sapore che ancora riaffiora ai sensi le sere d'inverno, che dolce così l'ho ritrovato soltanto quest'estate a Palazzolo

Acreide, prendendolo per un rudere.

Perché in questo favoloso paese fanno una specie di marmellata di cotogne, la mettono al sole in strane forme di terracotta che rappresentano Santa Rosolia, il seno di Sant'Agnese o semplicemente c'è scritto «tesoro mio». Poi, quando è diventato un frammento del museo di Caltagirone, te l'offrono in una serata dolce d'estate sulla terrazza d'un palazzo antico.

Ad assaggiarla, è la parola dolce diventata rosea carne, l'idea patristica della dolcezza, la cosa della quale non si può pensare niente di più dolce.

Luigi Guerricchio

Sylvano Bussotti

Vini



Elogio del regale zibibbo

È il caso di dire che a 50 anni (di età) ero ancora astemio; o, precisando, un falso astemio? Si trattava, come mi à spiegato un grande clinico, e amico mio si capisce, di "metabolismo": tutta la questione della mia astemia si riduceva a un fatto di metabolismo.

Comunque, alla bella età di 50 anni suonati la buona ventura mi porta a Capo d'Orlando, piccola singolare cittadina dell'estremo messinese, lungo mare comunque. È stato così, a Capo d'Orlando, che io cominciai a prendere dimestichezza col vino; diciamo pure: col buon vino secco, forte, con il vino autentico, sia pasteggiando sia come «bibita» che, e per sempre, à fatto sparire dalle mie esigenze tutto ciò che in comune à l'acqua o qualcosa che, come grado, somiglia all'acqua.

Sono passati dal mio primo incontro con il vino non molti anni. Posso dire di essere divenuto un buono, discreto magari, ma autentico bevitore di vino (a casa mia ò senz'altro un'autentica *libreria* di buoni varii vini, scelti, tutti asciutti, secchi, forti di grado).

Sarà la coincidenza che la grande antica storia - diciamo pure: condensata - della Grande Grecia, la Magna Grecia per eccellenza, per un vero sacco di buone ragioni à come accentrato i miei interessi umanistici e di artista e di uomo, fatto sta che la mia simpatia per il buon vino - quello siciliano in primo - non solo non è diminuita (tutto il mondo sa quanti sono i vini di alta qualità) ma, semmai, è aumentata. E tanto da poter dire che fra i vini siciliani (se facciamo eccezione per il bianco secco, aspro ma forte vino di Mozia!) i vini del siracusano rimangono il punto più prezioso per il mio gusto di buon bevitore. E che dire del regale zibibbo? Che, detta fra noi, può significare, e da solo, il vino tale quale!

Tono Zancanaro

Pachino e il suo mitico vino

Il vecchio palazzo del Principe di Giardinelli, che da tempo è diventato la Casa comunale dei pachinesi, è una costruzione anonima, rustica come la fantasia del capomastro che la progettò, con la sola pretesa d'essere poco più alta delle umili casupole che un tempo le si addossavano quasi a chiedere protezione.

In una fenditura della facciata, dalla parte del gabinetto del signor Sindaco, quasi prossima alla sporgenza del tetto da molti anni cresce ostinata, testarda una pianticella di fico. Non è il simbolo del paese, ché semmai dovrebbe crescervi una vite, ma il verde cupo del suo largo fogliame durante l'estiva calura dà certamente un senso di fresco agli accalorati amministratori: solo così si giustifica la sua sopravvivenza inutile ed aerea. Passano infatti i sindaci ma il fico resta.

Ma non è dell'«albero sarto del gran padre Adamo» che desideriamo parlarvi, bensì d'un pregevole affresco che si trova dipinto sulla volta dell'ampio salone, già vanitoso cuore del palazzo, ora teatro d'infocate riunioni consiliari.

L'affresco, a forti tinte, raffigura un fanciullo - neri i folti capelli, bianca la corta tunica stretta alla vita - che regge un grappolo d'uva e, sullo sfondo, verdi vigneti e il mare dell'isola di Capo Passero.

Quel fanciullo è Pachino, con tutto intero il destino del suo bacchico nome, terra di aspro, forasticissimo vino che fu nettare a ciclopi e a rudi aborigeni. Pachino non produce teneri vinelli per delicati palati ma il suo vino è sangue pingue d'una terra tormentata da mani nodose ed esperte, il sangue da cui traggono abbondante alimento tanti vini dai nomi famosi.

È un vino che, come il fuoco francescano, è «iocundo, robusto e forte»; è bruno e denso, ha la schiuma rossa come piropo, raggiunge i 18-20 gradi, lascia il segno nel bicchiere ed inceppa anche la lingua più sciolta; è il vino che costò... un occhio della testa a Polifemo, ch'era un intenditore, se è vero com'è vero, che

Ulisse ne fece ampia provvista dentro otri vellosi nella terra ubertosa di Capo Pachino.

E se ancora non bastasse il ricordo mitico del ciclope e di Odisseo, avete mai pensato a che alludesse Dante quando, con gli occhi di Carlo Martello, vede la «bella Trinacria che caliga tra Pachino e Peloro»? A Tifeo, ad Encelado, al «nascente solfo»? O non piuttosto alla caligine, alla sottile, euforica nebbia che offusca piacevolmente le menti dei felici siciliani che tra Pachino e Peloro dal loro vino ricevono «maggior briga»?

Non sarebbe ora che i commentatori cominciassero a considerare seriamente tale dionisiaca interpretazione del dantesco «caliga»?

Pietro Moncada



Am '99

Bacco e la vigna di Falaride

A Siracusa, sulla Riva della Posta a cavallo tra il Porto Grande e il Porto Piccolo, c'è un ristorante. Lì giungemmo durante il viaggio che doveva condurci attraverso zone suggestive e nulla ci sembrò più confortevole di una buona zuppa di pesce: la vivanda che Archimede - forse anche in virtù del celebre vino siracusano cui era solito accompagnarla - non esitò a definire «leggendaria».

E leggendario, invero, apparve a noi stessi questo magnifico piatto marinaro locale quando, in virtù appunto del rinomato Albanello sopraggiunto a mensa quale elemento propiziatore, potemmo assicurarci le delizie e il gradevole ricordo.

Con l'Albanello - vino bianco di gran pregio di Siracusa, prodotto col vitigno Albanello nei due tipi secco e dolce - credevamo concluso il nostro pittoresco banchetto. E invece, ciò che ci venne offerto in un'artistica coppa d'argento, quale autentico omaggio del riguardoso proprietario del ristorante, fu per noi come una rivelazione.

Trattavasi infatti del Moscato di Siracusa, lo splendido vino prodotto da tempo immemorabile nelle plaghe siracusane, noto nel periodo Greco come Pollio o Biblino, dal re Pollio venuto appunto dalla Biblina, una regione della Tracia, a governare Siracusa nel VII sec. a.C.

A testimoniare l'antichissima esistenza di questo famoso vino, basta recarsi al Museo Archeologico di Siracusa per potervi ammirare un'anfora *Lekythos* del V sec. a.C. della capacità di 800 grammi, recante nella fascia superiore la scritta *Pollion*. Ciò rende evidente come gli antichi Greci l'adoperassero per versare il Pollio, ovvero il moscato di Siracusa, la cui squisitezza è legata ad una leggenda.

Si narra, infatti, che l'uva moscatella avesse acquistato dolcezza e consistenza allorché uno stuolo di insetti sacri ebbero ad irrompere nella vigna di Falàride, tiranno di Siracusa, favorendone il rigoglio e dotando ogni grappolo di un nettare succulento.

Sebbene notissimo per la crudeltà, Falàride nutriva per l'unica figlioletta nata cieca un immenso amore; per cui il fatto che essa mostrasse viva attrazione per l'uva della sua vigna e ne fosse ghiottissima, impegnava il tiranno nella più gelosa difesa di questa, inducendolo a stabilirne una sorveglianza continua affinché alla piccola non venisse mai a mancare la gioia di gustare i prelibati grappoli.

Reclutò perciò, mettendolo a guardia del vigneto, un giovane contadino della cui guida e protezione poteva avvalersi l'infelice fanciulletta quando, inoltrandosi nei pergolati, andava faticosamente alla ricerca di un grappolo. Egli aveva cura di sceglierle il più bello e il più maturo, e di eliminarne ogni impurità facendovi scorrere sopra l'acqua di una vicina fonte.

Senonché un giorno il povero contadino, vinto dal sonno, chiuse gli occhi e si assopì, non avvedendosi così della presenza nella vigna della piccola cieca né di ciò che stava accadendo intorno a lui.

Riaprì gli occhi in tempo per accorgersi della fuga di un folto stuolo di insetti, tutti variegati d'oro, che nel frattempo aveva invaso il vigneto lasciando su ogni chicco d'uva una misteriosa impronta.

Il suo turbamento, temendo per l'incolumità della bimba di Falàride, fu grande; ma altrettanto fu la sua gioia nel constatare che essa era sana e salva, e nell'apprendere da lei che l'uva aveva cambiato da quel momento sapore.

Egli stesso l'assaggiò: la nuova squisitezza non poteva derivare che da un prodigio.

Quello stesso per cui, invisibilmente, la dea Demetra aveva operato inviando nel vigneto i sacri insetti a favore e gaudio della piccola cieca... e dell'umanità tutta che, da quel giorno, poté gu-

stare la prelibata uva e l'altrettanto prelibato vino che da essa
doveva sprizzare con tanta generosità e con tanta soave dovizia.

Maria De Orchi

Gastroarcheologia



Cucchiai che hanno 5.000 anni di vita

La vita della gente preistorica dobbiamo immaginarcela dominata, almeno quanto quella di noi moderni, dall'assillo di mangiare e quindi gran parte dei loro utensili che uno scavo archeologico ci restituisce, certamente ebbe a che fare direttamente o indirettamente con la cucina.

È però difficile precisare lo specifico uso di ognuno di essi, tranne che in alcuni casi in cui è evidente la somiglianza con oggetti praticamente rimasti immutati nella forma e nell'impiego fino ai nostri giorni. È questo il caso di alcuni cucchiai di terracotta ritrovati negli scavi della grotta Chiusazza che si apre ai piedi dello sperone roccioso di grotta Perciata a mezza strada tra Siracusa e Canicattini Bagni.

In tutto sette esemplari ritrovati in strati del III-II millennio a.C. Un numero troppo limitato se confrontato con l'intensità di vita nella grotta, specialmente durante il suddetto periodo, attestata dalla straordinaria abbondanza di altri utensili (vasi, coltellini di pietra, punteruoli d'osso, etc.).

Viene da pensare che essi altro non rappresentano che un tentativo, mal riuscito, di usare cucchiai di argilla piuttosto che in legno, come certamente già si faceva e si continuò a fare ancora per lungo tempo (fino a qualche decennio fa) nelle nostre campagne.

Per quanto un cucchiaio di terracotta richiedesse meno lavoro e poteva in definitiva riuscire più igienico (ammesso che l'igiene fosse già una loro preoccupazione) la sensazione che ne ricevette il palato, sia pure rozzo dei preistorici, dovette sconsigliarne la produzione «di massa». Considerando soprattutto che l'argilla assorbe e conserva calore, un simile cucchiaio dovette riuscire poco pratico per consumare pietanze calde.

Pertanto questi rari cucchiai della Chiusazza forse non hanno altro significato che quello di documentarci l'uso di tale utensile già fin dal III millennio a.C. nel territorio siracusano, e di illustrarcene la forma essendo quelli più numerosi di legno completamente scomparsi.

Santo Tiné

Gastroarcheologia siracusana

Quali fossero le specialità della cucina siracusana del tempo dei Dinomenidi, di Dionigi, di Timoleonte o del tempo di Verre al confronto delle cucine delle altre colonie greche della Sicilia o dell'Italia meridionale, proprio non saprei dire perché non ci è giunto il menù di alcuna delle *cauponiae* di allora e gli storici antichi, di tutt'altre faccende preoccupati, su queste cose ci hanno lasciato scarse informazioni. E dobbiamo d'altronde deplorare che anche in età moderna gli studi su questo particolare ramo dell'arte dell'umanità, che pure non è dei meno attraenti e dei meno gradevoli, siano stati molto trascurati e che se si moltiplicano i volumi sull'architettura e sulle arti figurative o sulle armi dell'antichità, pochissimo si è scritto sulla cucina.

Ma se conosciamo poco le specialità gastronomiche assai meglio informati siamo sull'arredamento e sull'attrezzatura delle cucine antiche. Lo scavo degli abitati ci ha restituito infatti moltissimi frammenti, molto più raramente esemplari interi, di pentole, di casseruole, di teglie, di tegami ed anche di focolari, frammenti che ci permetterebbero di delineare facilmente l'evoluzione delle forme e dei tipi attraverso i secoli.

Non entriamo qui in quello che poteva essere l'arredamento della mensa e della casa con le ceramiche nobili, di lusso che la ornavano, ceramiche finemente lavorate, verniciate in nero, recanti sovente eleganti ornamentazioni od anche scene figurate. Il loro esame anche sommario ci porterebbe molto al di là dei limiti di spazio che qui ci sono consentiti. Limitiamoci dunque alla cucina vera e propria, a quanto riguarda la preparazione e la cottura dei cibi incominciando dai focolari.

A parte i forni, che certamente non mancavano ma di cui nel Siracusano non ci è pervenuto alcun esemplare completo, in nessuna cucina mancava una fornacella di terracotta per cucinare a carbone di legna.

Forse fin dall'età di Timoleonte, cioè dalla seconda metà del

IV secolo a.C. queste fornacelle erano fatte con una certa eleganza e recavano delle decorazioni in rilievo. Oltre ad innumerevoli frammenti ci sono pervenuti due modellini fittili, forse giocattoli per bambini, uno dei quali conservato nella collezione Iudica di Palazzolo Acreide, l'altro posseduto dal Museo di Siracusa.

La vaschetta con fondo crivellato di fori nella quale ardeva la carbonella era elevata su un alto sostegno conico, largamente aperto sul davanti, nel quale cadeva la cenere. La pentola o la casseruola erano sostenute al di sopra del fornello da tre spuntoni che sporgevano dalla parete verso l'interno di esso, spuntoni non grezzi ma generalmente configurati a muso di animale o, ancor più sovente, costituiti dalla lunghissima barba di una testa di Sileno un po' caricaturale.

Questo tipo di fornacella deve essersi conservato in uso per parecchi secoli a Siracusa, così come e con poche varianti, in tutta la Sicilia Orientale.

Le pentole e le casseruole che dovevano essere messe sul fuoco erano fatte naturalmente con una tecnica speciale. Non erano cioè di argilla depurata come le altre ceramiche ma erano di un impasto di argilla con tritumi silicei, generalmente ricavati da sabbie o da rocce vulcaniche, che molto meglio della semplice argilla resiste all'azione del calore. Il che d'altronde continua a farsi fino ai giorni nostri.

Nell'età più antica, e cioè nel VII e VI secolo a.C. le più fini fra queste pentole, quelle forse che davano maggior sicurezza di non spaccarsi sul fuoco, erano importate dalla Grecia, probabilmente dalle Cicladi o dall'Eubea.

Infatti nella necropoli di Milazzo, che va dagli ultimi decenni dell'VIII ai primi decenni del VI sec. a.C. sono state rinvenute numerosissime pentole di tale provenienza, adoperate come urne cinerarie per conservare le ceneri del morto. Sono vasi sferoidali a fondo convesso con una o, più raramente, due anse verticali a largo nastro.

Negli scavi della Siracusa arcaica si sono trovati numerosi frammenti di pentole analoghe.

In età arcaica ed ellenistica le forme dei vasi di cucina sem-

brano molto più varie e sarebbe un'esercitazione interessante farne una classificazione completa, cosa che per ora è stata fatta solo parzialmente in relazione a qualche singolo rinvenimento o a qualche scavo particolare ma, almeno per quanto riguarda la Sicilia, non con vedute d'insieme.

La più interessante scoperta relativa all'argomento di cui ci occupiamo è stata fatta però pochi anni addietro nel territorio dell'antica Akrai. Nella proprietà Caligiore in contrada Aguglia, dove gli scavi misero in luce le vestigia di una grande fattoria fiorita in età ellenistica e romana e di un santuarietto agreste, fu trovata una cisterna colma di frammenti ceramici dai quali si poté ricostruire una gran quantità di vasi, tanti da riempire quasi un'intera sala del Museo di Siracusa. Appartengono all'avanzata età ellenistica, agli ultimi decenni del II o agli inizi del I secolo a.C. Sono ceramiche di uso comune, quelle appunto che erano destinate ad arredare la cucina e la mensa della fattoria.

Vi è una lunga serie di pentole, di casseruole d'impasto, sempre col loro coperchio, nelle quali lo stesso tipo si riproduce identico in diverse misure come nelle nostre attuali batterie da cucina.

Vi sono dei tegami e delle teglie per cuocere torte o schiacciate. Gli innumerevoli piatti - di un'argilla più fine, grigia bucceroide, a bella superficie di colore nero intenso - appartengono a quella classe ceramica conosciuta dagli archeologi come «Campana C» che studi recenti fanno invece supporre prodotta in Sicilia; una ceramica che per le sue forme si distacca ormai da quella che era stata la lunga tradizione evolutiva della ceramica greca e dà l'avvio a quelle che saranno invece le forme classiche della ceramica di età imperiale romana, cioè della ceramica detta «Aretina» o meglio «terra sigillata». È l'ultima classe di ceramiche a superficie nera. Nel corso del I secolo a.C. infatti nelle ceramiche domestiche il colore nero, che era stato in uso in età greca, verrà abbandonato, sostituito dal colore rosso corallino che resterà esclusivo per tutta l'età imperiale romana.

Anche di questi piatti neri così come delle scodelle o tazze della stessa materia abbiamo una lunga serie di esemplari, varianti da diametri di cm 46 per i piatti di portata ai cm 10,5 per quelli del coperto individuale.

Ma è straordinariamente interessante che in questo complesso di ceramica dell'Aguglia, oltre a tutti gli accessori dell'arredamento della cucina e della mensa comprendente brocchette, bottiglie, oliere, saliere, lucerne ad olio ecc. vi sia anche tutta una serie di misure di capacità, costituita da vasi cilindrici di argilla molto raffinata che recano il bollo del magistrato responsabile, di quello cioè che era allora l'ufficio dei pesi e misure.

Nessun altro rinvenimento siciliano ci aveva fin'ora restituito dei servizi domestici così ricchi e così completi, che ci permettessero di farci un'idea altrettanto precisa di quello che doveva essere l'arredamento di una cucina in un momento determinato.

Ammettiamo che si tratta di una documentazione in certo modo parziale perché il ricco e vario complesso di suppellettili ceramiche doveva essere integrato largamente da vasi e da utensili di rame o di bronzo, dei quali ci sono giunte testimonianze enormemente più scarse perché, mentre un vaso di ceramica rotto non serviva più a nulla e non vi era altro da fare che buttarlo, un vaso di bronzo aveva sempre un valore e poteva essere rifuso dai calderai. Sicché i rinvenimenti di metallo sono sempre scarsi negli scavi delle antiche abitazioni, quando queste non siano state oggetto di una distruzione violenta come quella per esempio di Pompei e di Ercolano.

Luigi Bernabò Brea

Sui fichi nell'antichità classica

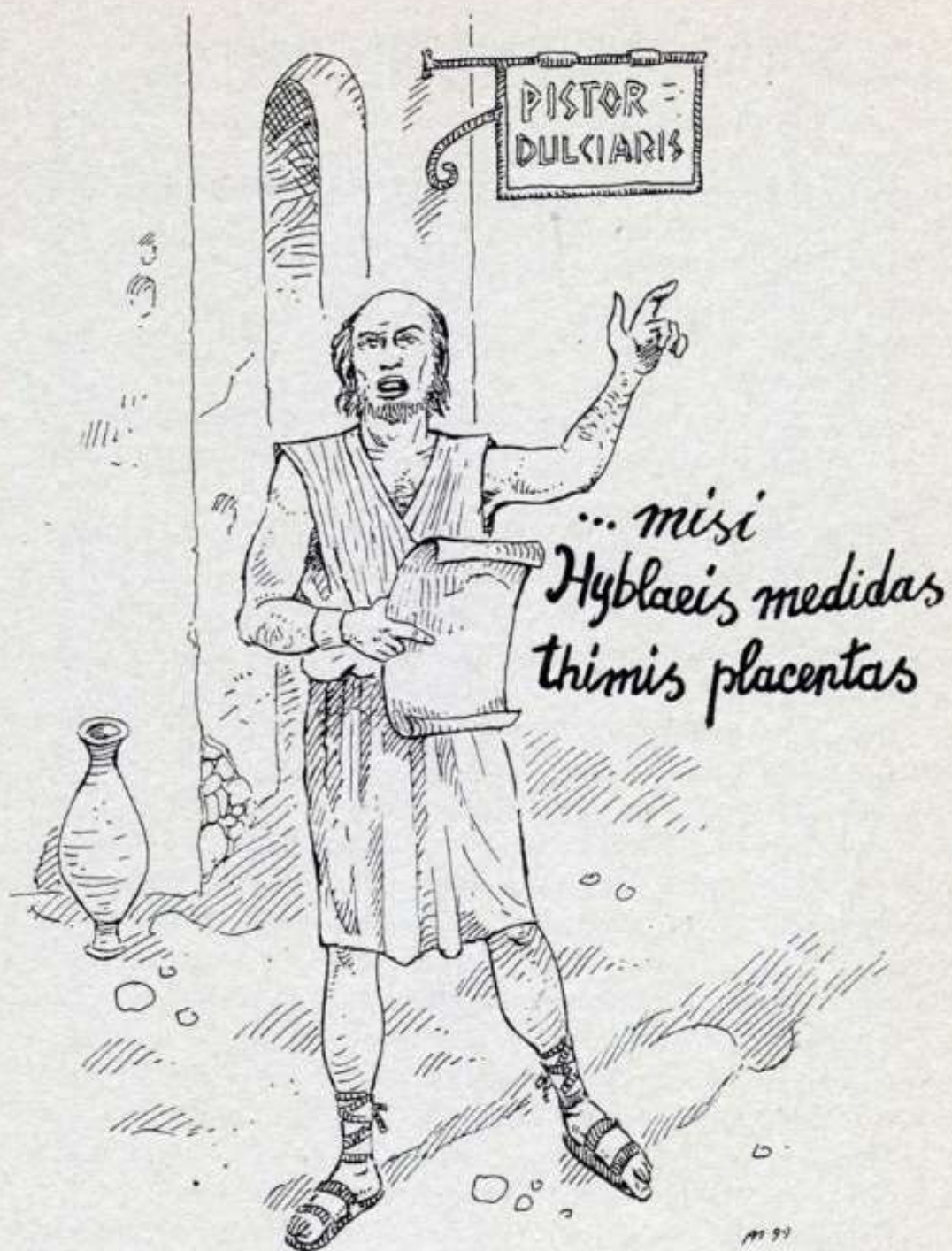
Negli scavi eseguiti da Paolo Orsi nella necropoli del Fusco nel 1893, sono stati rinvenuti alcuni fichi di terracotta a grandezza naturale, «imitanti il vero in modo sorprendente» annota l'illustre scopritore: furono rinvenuti in un grande fosso in mezzo a detriti e vasellame vario ed in cui era un sarcofago di pietra bianca con acroteri.

«La massa del vasellame - dice l'Orsi - sembra spettare al IV/II sec. a.C.»: si tratta quindi di un'offerta rituale connessa al culto dei morti.

Malgrado la rarità del rinvenimento la notizia non può sorprendere sol che si pensi al luogo dove sono stati rinvenuti ed alla funzione culturale di questi frutti, per noi tanto comuni. È risaputo infatti come Demetra «per la prima volta aveva rivelato il frutto dell'autunno che la schiatta dei mortali chiamò sacrofico». Se questo vale in genere per Demetra, si rivela però abbastanza pertinente a Siracusa dove, com'è noto, una località sita alla fonte esterna della città era denominata *Suké*, cioè ficaia, albero di fico, dove forse il culto fu importato all'epoca di Gelone; anche in Atene del resto, un quartiere della città era denominato *ierà suké*. Sia in Atene che a Siracusa si trattava verosimilmente di località dove crescevano i fichi sacri a Demetra. Questa dea inoltre era più nota come *Malophoros*, che si può intendere oltre che come portatrice di melograno anche come portatrice di frutta in senso lato, come segno di prosperità ed abbondanza connessa con la terra. Inoltre, nel famoso santuario di Selinunte che era a lei dedicato, aveva luogo anche il culto di Zeus *meilichios*, «il nume pregreco che prende il nome dal meilichos o fico sacro».

Gli alberi di fichi, e quindi i fichi stessi, venivano considerati sacri anche in epoca romana: fin dagli Atti dei fratelli Arvali del 183 a.C. ed ancora in Plinio ed in Festo, troviamo notizie in tal senso.

Vincenzo Tusa



Poeti gastronomi e aromatarii

Siracusa è famosa per essere stata con Teocrito la culla della poesia «bucolica». Meno nota però è un'altra circostanza, quella di essere stata la patria di quei poeti che per primi fecero dell'arte gastronomica argomento di poesia.

Siracusani furono: Miteco che con il suo *Il cuoco siciliano* insegnava alla Grecia l'arte di condire le vivande all'usanza di Sicilia; Tersione che scrisse la *Gastronomia* e fu maestro di un altro famoso gastronomo Archestrato di Gela, autore di un poema dedicato ai piaceri della buona tavola. In questa schiera si annoverano altresì i due Eraclidi e Calmo.

Per merito di costoro, vissuti ai tempi di Dionigi (IV a.C.), presso greci e latini divennero rinomati i conviti, le mense, i condimenti siciliani.

Lo scrittore Ateneo nell'opera *Deipnosophisti* (*Sofisti a banchetto*) riporta alcuni frammenti del «siracusano o gelese» Archestrato e loda i «cuochi siciliani».

Platone nel III dialogo - *De Republica* - raccomanda ai giovani la temperanza: che si astengano dalle siracusane mense.

Cicerone nelle *Tusculane* ricorda «le imbandigioni siracusane».

Orazio infine nelle sue *Odi* afferma che ai malvagi:

... non Siculae dapes
Dulcem elaborabunt saporem

che nella versione di Tommaso Gargallo leggiamo:

... offrir solletico
Di cibi con industrie arte conditi
Non posson i sican lauti conviti

Per l'epoca cristiano-bizantina si hanno solo un paio di testimonianze di persone che esercitavano mestieri attinenti all'ali-

mentazione, perché allora il genere di lavoro del defunto assai raramente era ricordato nelle iscrizioni della Sicilia.

L'archeologo Paolo Orsi trovò nelle catacombe di Vigna Cassia l'epigrafe greca di una certa «Vittoria», *Kondéitaria*, proprietaria forse di una spezieria o bottega di aromi.

Gli aromatarii avevano spazi riservati nei mercati dove vendevano varie specie di aromi, usati come incensi rituali e, più largamente, come droghe che rendevano odorosi i vini e le vivande.

Di queste erbe aromatiche le più ricercate erano: la menta (*mentha piperita*), la cannella (*cinnamomum*), il finocchio (*foeniculum*), la salvia (*salvia officinalis*), il timo (*thymus*) da non confondere con la santoreggia (*satureia* o *thymbra*) donde il verso del poeta veronese, contemporaneo di Virgilio, Emilio Macro (in *De naturis herbarum*): *Si desit thymus, pro thimo ponere thimbram* ovvero «Se manca il timo, mettere al suo posto la santoreggia».

Conditarii erano detti altresì coloro che gestivano taverne, dov'era possibile trovare cibi già cotti e conditi come si usa oggi nelle tavole calde.

Posteriore di qualche secolo è il ricordo latino di certo Fortunato «pistore» rinvenuto dal Soprintendente Luigi Bernabò Brea in un cimitero sopra terra dell'estremità meridionale delle catacombe di S. Giovanni, databile ai secoli VI-VII d.C.

Il collegio dei pistori aveva per insegna il moggio.

Pistore però è nome generico e indicava non solo il mugnaio ma anche il fornaio e perfino il pasticciere - *pistor dulciarius* - colui cioè che manipolava focacce, ciambelle e torte *placentae*.

A focacce condite col timo dei monti Iblei, accenna Marziale in un verso degli *Epigrammi*:

...misi
Hyblaeis medidas thimis placentas.

... mandai
focacce fragranti di timo ibleo.

Ottavio Garana

Frammenti di Archestrato

Diede spiritosamente precetti gastronomici Archestrato di Gela (IV sec. a.C.) autore di un poema in esametri intitolato *Hedypatheia* (tradotto in *Gastrologia* o *Gastronomia*) di cui Ateneo (secc. II-III d.C.) ci ha conservato numerosi frammenti.

Riguardano Siracusa e i gusti degli abitanti tre frammenti. In uno di essi l'autore esalta lo storione di Siracusa:

Mangia lo storione soprattutto nell'inclita Siracusa, dove si trova la migliore qualità di tale pesce; esso è, infatti, originario di questa città; quando si prende presso le isole o presso la terra asiatica o presso Creta è magro, duro e flagellato dai flutti.

Più significativi per la gastronomia siracusana sono gli altri due frammenti. Nel primo, Archestrato si occupa del cefalo e del pesce-lupo di Mileto superiori, a suo giudizio, al cefalo e al pesce-lupo di Calidone, di Ambracia e del pantano di Bolbe. I Siracusani, accoppiati agli Italioti, sono menzionati incidentalmente dopo gli immancabili precetti dell'autore sul modo di cucinare i pesci suddetti:

Mentre prepari tale pietanza, non ti si avvicini alcun siracusano o italiota; non sanno, infatti, preparare buoni pesci, ma li rovinano cospargendoli abbondantemente di formaggio e innaffiandoli con aceto liquido e salamoia di silfio.

Tale giudizio piuttosto pesante sull'imperizia dei Siracusani e degli Italioti è tuttavia controbilanciato dall'elogio che, alla fine del frammento, l'autore fa dei medesimi ai quali attribuisce il primato assoluto nella preparazione dei pesciolini di scoglio:

Cuochi bravissimi, però, i migliori di tutti nel preparare pescetti di scoglio, tre volte maledetti, e bravi oltremodo ad elaborare magnificamente pietanze sofisticate, colme di grasso.

È, invece, totalmente negativo il giudizio sui Siracusani nel-

l'ultimo frammento dove Archestrato prescrive gli alimenti del pospasto:

Mentre bevi ti si offra a coronar la cena: ventre e vulva di scrofa lessata, immersa in comino, aceto intenso e silfio e teneri uccellini arrostiti secondo la stagione. Snobbali questi Siracusani che, qual ranocchi intenti a tracannare, fuggono il cibo. Tu non dargli filo e mangia i piatti che ti propongo perché tutti gli altri dopopasto - ceci in brodaglia, favette, pomi e fichi secchi - cibo di poveretti sono.

Carmelo Curti

Archestrato e il gusto ironico della vita

«Ho imparato a cucinare così bene in Sicilia, che per il piacere farò morsicare i tegami ed i piatti ai commensali». Così diceva un cuoco del IV sec. a.C. in una commedia di Alessi commedio-grafo pugliese, e non era una battuta lasciata andare a caso. Dalle nostre parti persino si scrivevano i libri di cucina a quei tempi, come *Il cuoco siciliano* di quel Miteco che Platone tratta col sussiego di un intellettuale dallo stomaco rovinato; e i nostri cuochi insegnavano anche ad allievi venuti da lontano. Labduco, maestro gastronomo, aveva aperto una scuola a pagamento e probabilmente faceva affari d'oro. Cuochi siciliani se ne trovavano nelle migliori famiglie di Grecia e Magna Grecia, a riconoscerli bastava il buon odore che sprigionava dalla cucina. «Al profumo che si sente o vi è chi vende incenso o un cuoco di Sicilia» dice Cratino. E non è a dire che i siciliani fossero dei ghiottoni senza gusto, dei divoratori di cibo senza discernimento come gli antichi eroi di Omero. Anche a tavola si manifestava la loro civiltà, forse persino un po' troppo mondana, un po' decadente. C'era chi si compiaceva di applicar versi di grandi poeti ad ogni vivanda, c'era chi la culinaria l'adottava come un suo hobby, come Aristippo, maestro di Dionisio, sperimentatore a tempo perso di nuovi accordi di sapori.

Non si badava soltanto al menu ma anche all'arte di imbandire, alla scelta dei commensali e al loro numero, al modo di servire in tavola e alle stoviglie. E questo fatto rientrava in una particolare atmosfera. Un signorile scetticismo aleggiava sulla buona società di quest'Isola, posta al centro del mare che aveva visto le più svariate e sfarzose civiltà. Lì poteva fiorire un Gorgia, che non credeva più a nulla tranne che all'arte di prendere in giro la gente, in cui pare sia stato inarrivabile, o un Sofrone mimografo ammirato e letto dalle persone più colte dell'epoca, o maestri della parola come Tisia; fra poco il genio di Teocrito avrebbe illuminato la poesia ellenistica con la sua acutezza psicologica, distaccata e divertita. Fra questi un poeta gastronomo ci stava bene: Archestrato di Gela. Uno scrittore vivace e alla moda, ai suoi tem-

pi, così *charmeur* da sentire la necessità di ridurre i propri amici alla *crème crème*. Non più di quattro o cinque siano a tavola gli invitati, raccomanda in margine al suo poemetto sulla gastronomia di cui restano vari frammenti. Si avverte la noia di chi è assediato dalla gente che lo vuol frequentare. In effetti doveva essere un amico incomparabile, un conversatore affascinante quest'uomo che aveva girato tutto il mondo allora civilizzato, per apprendere come mangiavano e cosa mangiavano i suoi simili. Egli aveva trasformato il suo palato in uno strumento di precisione così sensibile da distinguere il sapore di una triglia pescata con la luna calante da una pescata con la luna crescente. Se non era nuovo l'uso di scrivere libri di cucina, nuovo dovette essere quella sua specie di turismo gastronomico da gran signore. Tutto egli osservava con una dottrina degna di uno scienziato, con un intuito degno di un artista - è ancor dubbio se la gastronomia sia un'arte o una scienza. Perciò i poveri grammatici meschinelli ed eruditi e gli storici più noiosi della grandezza patriottica ce l'hanno tanto con lui e lo chiamano ghiottone, sguattero e leccapiatti, e inventano la storiella della sua mostruosa magrezza accompagnata ad un'eccezionale voracità (l'uomo grossolano di solito confonde il buongustaio col mangione). Pesava un obolo, dice per schernirlo Ateneo, che pure ha il merito di aver inserito i preziosi frammenti che ci rimangono in quell'enorme minestrone che è il suo *Deipnosophisti*.

Ma Archestrato s'immetteva tranquillo in quel filone di letterati gaudenti e disimpegnati il cui seme forse era recato dalle navi che dall'Oriente approdavano nei porti di Siracusa, di Megara, di Panormo, filone non del tutto sommerso dal mare della cultura scolastica ed ufficiale e che in questa terra segretamente serpeggia ancora.

«La disgrazia del nostro poeta fu che nella sua età vi era quella mala lanuzza di stoici e di sapienti melanconiosi» - dice Domenico Scinà, un erudito siciliano che a quel vecchio filone di studiosi e di osservatori per diletto si ricollega per affinità elettive, e che nel 1823 pubblicava *I frammenti della Gastrologia di Archestrato*, una traduzione commentata e corredata da acutissime note. Dobbiamo a lui se l'opera di Archestrato si può rileggere ora come un

autentico ricettario da utilizzare in cucina. Scinà è andato a ritrovare per ogni nome antico di pesce (sono i frammenti che riguardano i pesci, i più numerosi) il corrispondente nome siciliano, così come viene urlato nei mercati di Palermo o di Siracusa, mostrando una pratica di cucina rara in un uomo di scienze. Grazie a lui e ad Archestrato sappiamo che nel IV secolo a.C. il *palamito* in Sicilia si arrostita nella cenere calda, avvolto nelle foglie di fico e aromatizzato con l'origano e che la neonata, cioè il siciliano *muccu o nunnata* - i pesciolini nati di fresco - bisognava cuocerla buttandola per un attimo nell'olio bollente di una padella, ritirandola prima che si bruciasse, insieme alle ortiche di mare e ad un trito di erbe; due ricette scomparse adesso anche in Sicilia dalle mense cittadine, che si ritrovano però nelle tavole modeste dei villaggi dei pescatori. Doveva avere un debole Archestrato per la cucina popolare e semplice poiché se la prende con i cuochi che vogliono strafare e nascondono l'autentico sapore dei cibi sotto una montagna di condimenti, bravi soltanto a preparare un mucchio di manicaretti «pieni tutti di inezie e di leccumi» (tr. Scinà).

Sembra di vederlo, se fosse ancora tra i vivi, questo buongustaio del IV secolo turarsi le orecchie e storcere la bocca a sentire qualche signora snob ordinare le ostriche senza badare al calendario, soltanto perché le ostriche costano care, lui che mangia triglie soltanto in inverno e l'aulòpo «allor che Febo nell'estremo cerchio guida il suo carro» (tr. Scinà). Ma poi sa sempre tornare ai piaceri della semplicità. Il cefalo lo mangia arrostito tutto intero con le sue squame, perché conservi l'odore intatto delle alghe che ha mangiato dentro la corazza della sua pelle. Vero è che di fronte a certe descrizioni minuziose viene il sospetto che l'autore ci abbia preso in giro, per esempio quando tira fuori un complicatissimo manicaretto di addomi di pesce palombo, piuttosto improbabile. Ma in questo sembra dimostrare un carattere tipico dei siciliani di allora e di sempre, quel gusto ironico della vita che a lui non poteva mancare e che è quello che ci salva dalle malinconie umane che tanto si accaniscono su questa bellissima e antichissima terra.

Anche in ciò lo riconosciamo un nostro corregionale.

Beppe Fazio



Lettera ad Antonino Uccello

Caro Uccello,

Qual è la cucina tradizionale di un paese che sempre ebbe parchissimo il popolo, pressoché inesistente la borghesia e «continentalizzata» l'aristocrazia? Questa si divideva fra le famiglie col *Monsù* francese, e quelle che ripiegavano sull'averlo toscano o almen napoletano. Ma tutti, anche se autoctoni, ridevolmente francofoni o francografi nei *menus*! Quella - la borghesia - se poteva e mentre si formava, lo tentava anch'essa. Come fra gli ottimati la vera o presunta nazionalità del cuiniere tracciava un solco più vero di quello, tutt'ora sanguinante, della Parigi del 1813, fra gli altri l'averlo era pretesa alla successione; si diviene *diadochi di classe* (sarebbe piaciuto a Marx?) alberando la candida berretta del proprio Vatel.

Ma è psicologicamente, anche quando economicamente lo sia, poi così facile ai Calogero Sedara imitare il *treno di casa* di Fabrizio Salina? Così quella imitazione non servì a crear nuove corti; ma soltanto, purtroppo, a far dimenticare agli imitatori una tradizione gastronomica che potremmo presumere loro.

In realtà, mi soccorrano i ricordi, ho mangiato in una non più vicina adolescenza pranzi come quello evocato da Lampedusa: ma mi domando se il ricchissimo timballo, il sensuale timballo di «maccheroncini corti, cui l'estratto di carne conferiva un prezioso color camoscio»; il timballo che effettivamente i Fabrizietti in tono minore e i Sedara in tono... giusto offrivano (offrono?) ancora in «provincia»; il timballo-simbolo, il timballo-personaggio, il timballo-spallina o gallone di promozione sociale, a offrirlo o a vederselo offerto; il timballo-estasi, estasi gastronomica sì, ma anche della vanità soddisfatta; vanità o ambizione perfino! quel timballo, dunque, è poi siciliano? La glassa che presso siffatti cultori di aulicità gastronomica mi vedevo costretto a mandar giù su ogni maccherone venuto in terra non lo è di certo: è, evidentemente,

una *glace* di carne; torniamo all'aulicità intima che si nasconde sotto ogni «arte popolare» o regionale?

Ohimé, le riunite categorie del giudizio che sono quella del timballo e quella del candido berretto da cuoco, fanno sorgere il dubbio di non poter riconoscere un'autentica cucina popolare che non sia «riflessa», ispirata dall'arte transalpina di un *Monsù* che provvisoriamente definiremo - Santi Agnello definirebbe in catalogo - il Maestro della Glassa?

Non mi dica, caro Uccello, che queste non sono categorie del giudizio ma contenuti, intrisi di storicità più che di sugo di carne, individuali e non universali, *Erlebnisse* di un mondo (che possiamo situare nella seconda metà del secolo scorso) non strutture del pensiero: anche la lotta delle città e delle campagne, che un nostro eminente amico usa categorialmente, gronda della (grandiosa) storicità di una lotta di decenni, di marce e di battaglie; che ben sappiamo situare, in Cina e nel secondo quarto di questo secolo; e che non per questo hanno universale validità, come non l'ha - mi perdoni la blasfemata! - quando si riferisca e situi nella storia del secolo scorso, nel suo aspetto economico una lotta di classe anch'essa storicamente individuabile e pertanto non raffigurabile come categoria.

Ma che diavolo dico pur di farLe dispetto! Continuiamo la nostra ricerca; e abbandonandoci giulivi ad una ventata di pragmatismo, adoperiamo in pace le nostre categorie timballesche e vediamo dove ci menano.

Le abbiamo viste contentare l'ambizione oltre che la gola; unione sacra per ogni siciliano che si rispetti, quella del senso e del potere! Ne gongolerebbe a buon diritto Freud. Ricorda? «*U cumannari è megghiu d'u futtiri*». Collochiamo dunque il timballo ad una svolta, e per avventura non la meno importante, della strada che a percorrerla, per citare ancora Lampedusa, «nel corso di tre generazioni trasforma innocenti cafoni in gentiluomini indifesi»; svolta da situarsi là dove l'innocenza è già un ricordo, ma gli appetiti sono ancora ben vivi!

Così facendo, lo avremo però per sempre sottratto alla cucina popolare; e, per la sua parte o aspetto non gastronomico, lo

avremo tolto da ogni cucina possibile; per apparentarlo a quelle celebri «cervella d'occhi» che il Suo semplice compaesano, portato dalle estranee leggi a far da guardia ad un estraneo potentato, si vantava pure d'aver mangiato. «Vi ci iettastru, 'mpari?» Ricorda, no? Me l'ha narrato Lei! Quell'infornata di cervella d'uccelletti, per la sua straordinaria difficoltà e rarità, era simbolo della reggia per il nostro canicattinese; il potere ed il piatto fantastico andavano di pari passo in un regno immaginario dove raggiungevano i Paladini di Francia: e dove l'interlocutore affascinato vedeva gettarsi il fortunato narratore.

E la cucina popolare, dove resta? Non si spaventi, ma - sbaglierò - l'ho negata, come ha letto. Perché certo non chiameremo cucina popolare queste affermazioni di prestigio o di potere, e vivano esse solo nella fantasia dell'anfitrione o dell'ospite! Non vi sono piatti popolari, o non ne conosco. Cibi, sì. Perché il piatto è un'elaborazione, e l'intrudervi di elementi extragastronomici ce n'è estranea per sempre - qui almeno. Ma il cibo! Quanto struggente ricordo pastorale nelle papille che gustano una ricotta appena tolta dal cavagno! E il polpo lessato (non è cucina, non mi contraddico affatto, è cottura!)? Marina mucillagine primigenia!

Sì che quando, qualche giorno fa, Rosario Assunto pareva scambiare con la proustiana Léonie la mia buona Costanza, che gli imbandiva del pecorino «di masseria» (incurante dell'anacronismo che gli faceva scambiare per una vecchiarda gallica dispensatrice di *madeleines* una bambina di neppur otto anni), egli non faceva che assaporare un cibo e non un piatto, un cibo: la cui genuina immediatezza però lo faceva escludere dallo stesso *Begriff* di cucina.

Poniamo dunque, caro Uccello, quella perduta cucina sul lungo conto che la «città» deve pagare alla «campagna», e rassegniamoci; ci verrà più facile assaporando sotto un *piè* d'olivo pane, olive fritte e vino. E, con questa bucolica immagine,

abbia il saluto del

Suo

Gioacchino Gargallo di Castel Lentini

