

III. IL COMMENSALE MACCHERONICO

1. – Antonio Fiore: nome e cognome diffusissimi a Napoli, piú o meno quanto i miei. Come fare dunque per individuarlo? È un giornalista. Questo dato restringe l'ambito della ricerca, ma non di moltissimo. È un giornalista di buona penna con un giro di competenze, o almeno di capacità, molto vasto. Ahì ahì, nemmeno è sufficiente, anzi in un certo senso torna a complicare il problema perché il nostro non è uno specialista, o meglio le sue specialità sono parecchie. Basta, rinuncio al proposito di presentarlo. Mi limito a segnalare di lui che ha pubblicato, regalandomene una copia, un elegante libretto dal titolo *Il critico maccheronico* 2003 e dal sottotitolo *Itinerari gastronomici in Campania*. Per il suo giornale Antonio Fiore ha recensito una cinquantina di pasti consumati a Napoli e in altre località della Campania: «tanti mediocri, qualcuno buono, pochissimi eccellenti, uno o due indimenticabili», tutti contrassegnati dal nome e indirizzo dell'esercizio gastronomico frequentato, dal prezzo medio della consumazione e da un rigoroso punteggio relativamente al menu, ai vini, al servizio, all'ambiente ed al rapporto qualità/prezzo. Non tutto, insomma, ma di tutto: dalla modesta trattoria Sri-lankese di vico Lungo Gelso all'esclusivo *Quisi* di Capri (nel quale gli ospiti sono distinti in «dormienti» dell'albergo Quisisana e in «passanti» qualunque). E ciò che piú importa: trattazioni competenti, in linguaggio accessibile e garbato, con giudizi palesemente rigorosi e sinceri. Ai libri, mi disse una volta un noto bibliista (molto apprezzati i suoi scritti sul Pentateuco), non vi è via di mezzo: o ci si crede o non ci si crede. Fatto sta che al libro di Antonio Fiore ci credo.

2. – Già. Ma sarei mai capace di scrivere un libro consimile, anch'io? Rispondo sinceramente e umilmente: no. E non perché io sia il tipo che non ama perdere il tempo a nutrirsi. Al contrario. Ora che sono vecchio vecchissimo, talora, anche se non spesso, rinuncio quasi spontaneamente alla terza portata (se c'è) e magari (sempre, se c'è) anche al dolce. Ma in altri tempi era diverso. Vi fu una volta, a Catania sul finire degli anni '40, che, avendo accettato per distrazione due inviti a pranzo, uno per mezzogiorno e un altro per le tredici e trenta, feci tranquillamente onore ad entrambi gli inviti e conclusi il secondo pasto, che si svolgeva nella palestra dei Salesiani, esibendomi (era un residuo dei miei esordi di vita sportivi) in una salita della fune a sole braccia. Dieci anni dopo, a Salzburg, invitato da un amico del posto a fare onore ad un gigantesco Wiener Schnitzel, mi esaltai al punto da chiedere al mio ospite (non so perché, piuttosto imbarazzato) se a Vienna avessero dedicato al grande Schnitzel qualche monumento. E non parliamo di sartù di riso, di maccheroni al forno, di casatielli e di altre prelibatezze del genere, vi prego. Sí, tutto questo è vero, ma il guaio grosso, almeno per me, è che i pranzi veramente pranzi comportano di necessità quanto meno una portata di pesce e, in ogni caso, un'adeguata varietà di vini. È qui che casca l'asino. Di pesci mi intendo assai poco (distinguere una spigola da un'ombrina mi è presso che impossibile) e di vini non mi intendo affatto, anzi non ne bevo. Faccio eccezione per qualche porzione di Barbera quando sono raffreddato e («ça va sans dire») per lo champagne, da fedele spettatore quale sono della *Vedova allegra* e di altre operette franco-viennesi. Nei casi in cui mi è capitato di dover fare l'anfitrione a pranzi ufficiali e

solenni, di solito ho fatto ricorso al sistema della lista preordinata delle vivande e dei bevaggi (nel che mi hanno dato valido aiuto i maggiordomi di alcuni circoli di cui sono o ero socio). *In extremis*, quando sono stato proprio costretto dalle circostanze a scegliere personalmente i vini sulla carta, ho adottato l'espedito di ordinare il vino piú costoso e di effettuarne fittiziamente l'assaggio facendo un breve e severo cenno di gradimento dopo aver finto per qualche istante di assaporare il liquido avendo lo sguardo perso nell'infinito. Né sono mai incorso, coprendo invece le funzioni di invitato, nella goffagine di rifiutare che mi si riempisse a due terzi il bicchiere, o addirittura nella cafonaggine di capovolgere preventivamente la batteria dei cristalli da vino affinché non mi fossero riempiti.

3. – Eppure, visto che stiamo parlando di culinaria, qualcosa di maccheronico io ce l'ho e mi vanto di averlo. Non come critico culinario, d'accordo. Nemmeno come esperto della cucina «maccheronica», se intesa come limitata a Napoli e alla Campania, che è dire alla patria storica e universalmente riconosciuta, malgrado le vanitose priorità cinesi, della pasta alimentare solitamente riassunta (e talvolta schernita) col termine «maccheroni»: d'accordo anche su questo. Il maccheronico dottamente sotteso al titolo del libro di cui ho detto all'inizio è quello di un genere letterario e di un tipo storico di realismo sociale (quello, ad esempio dei «sermoni mescolati» dei predicatori del quindicesimo secolo) che ha culminato nell'opera famosissima del mantovano Teofilo Folengo (1491-1544) intitolata, con lo pseudonimo di Merlin Cocai, *Machaeronea* (ed. postuma riveduta 1552: *Merlin Cocai poetae mantovani macaronicorum poemata*). Anche se l'entusiasmo che ha preso un letterato del livello di Francesco De Sanctis per il *Baldus* e per le altre composizioni poetiche del Folengo è, a dir di molti, un entusiasmo piuttosto eccessivo, non vi è dubbio che l'italiano latinizzato o il latino italianizzato dell'estroso benedettino merita l'interesse che gli hanno dedicato innumerevoli studiosi (a cominciare dal Genthe, *Geschichte der macharonischen Poesie*, 1829), tra cui perfino il finissimo latinista Ugo Enrico Paoli (*Il latino del Folengo: lingua, prosodia, metrica*, 1937). Come negare, ad esempio, l'originalità espressiva dei ben venticinque canti latineschi relativi alle imprese villerecce di Baldo e dei suoi comparì? Bastano e avanzano questi pochissimi versi (4.27 ss.): «*Solo de Baldo tota parlatur in urbe, / qui smisuratis sgomentat forcibus [forze] omnes / nilque deos curat, nil sanctos nilque diablos. / Non illum spadae, non illum mille zanetae [giannette, aste appuntite], / non sbirri et zaffi terrere, nec ipse Gaioffus / praetor in urbe potest animum domitare superbum*». Questo linguaggio spedito è il segno inequivoco dell'approssimazione (forse voluta e forse non), e l'approssimazione, per vero sempre non voluta, è stata costantemente la mia cifra di commensale. Commensale maccheronico, ma non cattivo comunque. Commensale che, anche quando è stato costretto a sedersi a tavola con persone poco o punto gradite, mai ha avuto nulla di simile, nemmeno nell'intimo, al «convitato di pietra», all'offesissimo (e defunto) Commendatore del *Don Giovanni* di Lorenzo Da Ponte, musica (se non erro) di W. A. Mozart (1787), specie quando declama (2.15): «Non si pasce di cibo mortale / chi si pasce di cibo celeste. / Altre cure piú gravi di queste, / altra brama quaggiú mi guidò». Commensale alla buona, insomma. Invitatemi a pranzo e mettetemi un piatto davanti. Io, anche se non so di che si tratti o mi avvedo che è a base di latte e quindi lo detesto, io mi comporto con la posateria nel modo prescritto e mando tutto educatamente giù. Impassibile.

4. — Solo una volta sono stato preso personalmente da smanie culinarie, anche se non per un piatto moderno bensì per un intingolo antico. Ho miniaturizzato su di esso una nota della quinta edizione (1990) del mio libro su *L'ordinamento giuridico romano* (nt. 18, pp. 121 s.), ma ho molti dubbi che a quella paginetta, pur frutto di lunga fatica, sia stata dedicata sufficiente attenzione (le note a piè di pagina, si sa, sono spesso gettate giù a titolo di zavorra culturale e vengono pertanto spesso scorse, come si dice, a volo d'uccello). La mia paginetta derivò dall'incontro di una ricerca sul significato del termine «*ius*» nelle fonti latine sia giuridiche e sia letterarie con la lettura incuriosita del manuale *De re coquinaria* scritto da Marco Gavio Apicio nel primo secolo della nostra era. Di «*ius*» quel buongustaio di Apicio non parla mai nel senso di diritto, ma nel senso tecnicamente culinario di sugo, di estratto, di brodo, cioè nel senso che il termine «*jus*» tuttora conserva nella lingua francese. Di qui mi venne l'impulso ad aprire una parentesi di studio specificamente dedicata ai dieci libri del ricettario apiciano nonché, in particolare, al discusso problema di che fosse il «*liquamen*» che Apicio non omette mai di inserire tra i condimenti dei cibi cotti, sempre che non siano naturalmente dolci od artificialmente dolcificati. Contro l'ipotesi che il «*liquamen*» altro non fosse che il ben noto «*garum*», impasto di pesci disfatti di cui i Romani erano ghiottissimi (al modo stesso in cui i moderni sono ghiotti della mostarda, del ketchup e di altri intrugli del genere), opposi che «la contraddizione nol consente», visto che in un passo del manuale (7.15.1) si legge di funghi che, dopo essere stati «*exsiccati in garo*», vengono aspersi di «*piper cum liquamine*» (prova incontestabile del fatto che il *liquamen* era ingrediente diverso dal *garum*). Non solo, ma feci dippiù: osservai che mai una volta figura il sale tra gli ingredienti dei cotti non dolci e conclusi avanzando la supposizione che il *liquamen* di Apicio fosse appunto un liquido a base di sale, una salsetta del tipo di quelle che ancora oggi si improvvisano in un cucchiaino per condire l'insalata evitando che il sale sia cosperso sul cibo a cristalli e in misura ineguale. Reso ardito da questo successo, volli osare ed osai qualcosa di più e mi chiesi in che consistesse il «*pullus elixus ex iure suo*» (pollo condito col suo stesso brodo, cfr. 6.9.7), cioè quello da cospargersi con pepe tritato, comino, un pizzico di timo, semi di finocchio, menta, ruta, radice di silvio, carota a pezzulli minimi e abbondante aceto, per poi metterlo in cottura tirandolo col miele, altro aceto, *liquamen* e olio («*teres piper, cuminum, rymi modicum, feniculi semen, mentam, rutam, laseris radicem; suffundis acetum; adicies careotam et teres; melle, aceto, liquamine et oleo temperabis et in pullum refrigeratum et siccatum mittis, quem perfusum inferes*»). La conclusione alla quale pervenni fu che il nostro pollo in agro dolce fosse l'archetipo antico di una delle più prelibate creazioni della cucina francese, il «*coq-au-vin*». Ma devo aggiungere per debito di lealtà che mai e poi mai avrei toccato tale risultato, se non avessi tenuto a mente un importante congresso internazionale di diritto romano e di altri diritti dell'antichità classica svoltosi a Digione più di quarant'anni fa (1960) e conclusosi, dopo giorni e giorni di relazioni e discussioni, con un banchetto finale di cui fu principe appunto il *coq-au-vin*. E di cui forse soltanto quel *coq-au-vin*, cui Vincenzo Arangio-Ruiz dedicò al brindisi un inno pindarico, rimane degno di imperitura memoria.