

CASA ARTUSI

Quaderni di Casa Artusi, n. 5
Collana diretta da Massimo Montanari

Volumi pubblicati:

1. *Benvenuti in Casa Artusi*
2. Joan CROUS, *Cenæ 7: Prima cena artusiana*
3. Martina FABRETTI, *Pellegrino Artusi e la cucina di casa*
4. Rino PENSATO e Antonio TOLO, *Ricettari di casa: materiali per una bibliografia italiana 1800-2009*

Casa Artusi s.c.a r.l.
Piazza Fratti 2c
47034 Forlimpopoli
info@casartusi.it
www.casartusi.it

C.F. - n. iscr. registro imprese Forlì-Cesena: 92063240409
P. I.V.A.: 03632200402
R.E.A.: 309094

Proprietà letteraria riservata
© 2014 - Casa Artusi
ISBN 978-88-95570-06-8

Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione del volume, anche parziale, con qualsiasi mezzo, in ogni sua parte, senza l'autorizzazione dell'editore.

In copertina: foto di Alan Venzi
Elaborazione grafica Antonio Tolo



IN CA MI US FASEVA ADCÉ
TESTIMONIANZE SULLA CUCINA
DOMESTICA A FORLIMPOPOLI

a cura di
Sofia Venturoli e Barbara Lanzoni

Da Forlimpopoli al mondo (e ritorno)
di Massimo Montanari

L'incommensurabile ricchezza della cucina di casa
di Piero Meldini

Le radici del nostro futuro
di Franco Mambelli

SOMMARIO

- 5 *Un bene prezioso*
- 7 *Da Forlimpopoli al mondo (e ritorno)*
Massimo Montanari
- 9 *L'incommensurabile ricchezza della cucina di casa*
Piero Meldini
- 13 *Le radici del nostro futuro*
Franco Mambelli
- 15 *Le Mariette etnografe*
Sofia Venturoli - Barbara Lanzoni
- 25 *Cap. 1. La mamma faceva quaranta pezzi di pane*
- 34 *Cap. 2. Bene o male la piadina c'era sempre*
- 44 *Cap. 3. La pasta la facevamo fresca tutti i giorni*
- 53 *Cap. 4. Noi i cappelletti li facevamo belli grandi*
- 64 *Cap. 5. Per Pasqua facevamo i passatelli*
- 68 *Cap. 6. Buona, la pasta coi fagioli!*
- 75 *Cap. 7. Se non c'era la carne, si faceva l'omid mat*
- 83 *Cap. 8. Del maiale non si buttava via niente*
- 92 *Cap. 9. La ciambella non mancava mai*
- 98 *Cap. 10. Le famose castagnole della Mercedina*
- 103 *Cap. 11. Saba più frutta uguale savòr*
- 109 *Indice analitico*

UN BENE COMUNE

Quello che avete per le mani è un bene prezioso e delicato. Prezioso, perché è il prodotto di tante collaborazioni e intelligenze che si sono coordinate per indagare una realtà -quella della cucina di casa a Forlimpopoli- i cui contorni sono difficili da tracciare e definire.

Un po' come avviene per il dialetto, la lingua madre nella quale molte delle storie qui raccolte sono state narrate dai protagonisti che ha, probabilmente, tante varianti quante sono le persone che la parlano.

Per questo il titolo del volume (in dialetto, naturalmente) propone un significativo "mi", un aggettivo possessivo che inquadra e limita allo spazio intimo e sicuro della propria casa i racconti dei tanti testimoni interpellati.

Storie individuali e familiari che, nel loro insieme, compongono il puzzle della comunità cittadina nella quale ciascuno, pur portatore della propria specificità, riesce comunque a specchiarsi e riconoscersi.

Storie minime da trattare con delicatezza, come sono state capaci di fare le "nostre" Mariette, che, delicatamente e garbatamente, sono entrate nelle case per raccogliere le molte voci che rischiavano di perdersi, rendendole in questo modo disponibili a tutti.

Storie che dicono di un bene comune rappresentato da un modo di vivere e convivere -anche nel senso esteso del "mangiare assieme"- che appare del tutto evidente pur nella diversità e nelle varianti.

Diversità e varianti che caratterizzano anche le tre istituzioni (Comune di Forlimpopoli, Casa Artusi e Associazione delle Mariette) che hanno dato vita, sviluppato e sostenuto la ricerca e che quotidianamente convivono, collaborano e condividono lo stesso obiettivo: valorizzare la cucina domestica come patrimonio di civiltà.

Paolo Zoffoli
Sindaco
di Forlimpopoli

Giordano Conti
Presidente
di Casa Artusi

Verdiana Gordini
Presidente
dell'Associazione
delle Mariette

RINGRAZIAMENTI

Questo lavoro non sarebbe stato possibile senza il generoso contributo di tante persone; prima di tutto dei “testimoni”, donne e uomini (in minor numero, ma ci sono) che ci hanno aperto le porte delle loro case e si sono resi disponibili a raccontare le loro tante cucine casalinghe:

Eleonora Agosti, Luigina Agostini, Maria Aldini, Natalina Amaranti, Giancarla Artusi, Venere Barducci, Teresa Bazzoli Righini, Alba Berti, Franca Casadei, Virginia Casadei, Fernanda Casali, Orianna Cuni, Sabande Damassa, Giustina Fiammenghi, Maria Cristina Foschini in Fiorentini, Marisa Foschini, Elsa Gaspari, Giorgio Ghetti, Anna Giunchi, Roberto Grilli, Loredana Lacchini, Ornella Lacchini, Marisa Laghi, Livia Maestri, Maria Maestri, Tina Marconi, Ruggero Maresi, Adalgisa Mattarelli, Anna Maria Montanari, Corinna Morigi, Lucia Ravaglioli, Gaetano Sanzani, Nella Sanzani, Rosella Sanzani, Dina Siboni, Norina Sintoni, Maria Augusta Tumidei, Alda Valbonesi, Romana Venzi, Tonina Zaccarini, Anna Zattoni, Graziella Zoli.

Tale disponibilità sarebbe andata sprecata senza l’impegno delle socie dell’Associazione delle Mariette, colonna portante di questa ricerca e di tante altre iniziative legate alla cucina di casa:

Valentina Berti, Carla Bocchini, Daniela Maltoni, Franco Mambelli, Aurora Nocioli, Rosella Raggi, Ilaria Ravaglioli, Ornella Sanzani, Luisa Sintucci, Nadia Tentoni, Caterina Valbonesi.

Antonio Tolo si è occupato del riordino e dell’organizzazione redazionale dei materiali raccolti, lavoro oscuro necessario per concretizzare un lavoro collettivo come questo.

Infine Laila Tentoni, che ha rappresentato uno stimolo costante e una spinta propulsiva per la realizzazione del progetto.

DA FORLIMPOPOLI AL MONDO (E RITORNO) Massimo Montanari

Casa Artusi non ha mai voluto essere un luogo di celebrazione della cucina locale. Non della propria, almeno. Quando fu inaugurata, nel 2007, a festeggiare e a rendere memorabile l'evento furono invitate le amiche di Sils in Catalogna, che ci prepararono i piatti della loro tradizione domestica. Il segnale era chiaro: Casa Artusi non è il tempio della cucina romagnola ma un luogo di ricerca sulla cucina domestica, ovunque essa si annidi. In tutta Italia, secondo il classico modello artusiano. Ma poi oltre, sulle tracce non solo della cucina italiana all'estero (una pista che negli ultimi anni è stata fruttuosamente seguita) ma di ogni esperienza fondata sui saperi e sulle pratiche familiari: in Catalogna per esempio, e dappertutto nel mondo.

Anche, ovviamente, a Forlimpopoli. Rafforzata la propria natura di centro di ricerca, consolidata la propria identità di luogo per eccellenza (riconosciuto ormai in Italia e in tutta Europa, in America e in Asia, in attesa dell'Africa e dell'Australia) per la valorizzazione delle cucine domestiche, Casa Artusi ha promosso un'indagine sulla tradizione gastronomica di Forlimpopoli e del suo territorio. Operazione niente affatto nostalgica, alla ricerca non del passato ma del presente, non di ciò che eravamo ma di ciò che siamo: la tradizione è qui e ora, è quanto il passato è riuscito a trasmetterci; chiamiamola il nostro patrimonio, ovvero ciò che, del retaggio del passato, siamo stati capaci di conservare.

La ricerca, svolta con il supporto dell'associazione Mariette, con un approccio antropologico che nulla concede al pittoresco, ha messo in luce memorie vive, pratiche e saperi di un patrimonio corposo, fatto di prodotti e di sapori oltre che di saperi immateriali, quelli che costituiscono una cultura e consentono di trasmetterla da una generazione all'altra. Ogni pratica è un pensiero, ogni cibo è un'idea, collegata a simboli, valori, rituali e occasioni sociali. Esattamente su questa linea l'Unesco ha recentemente promosso il pasto francese e la dieta mediterranea a patrimonio "immateriale" dell'umanità. La cultura del cibo come complesso di saperi, collegati a gesti e pratiche ripetibili. Tanti patrimoni di questo tipo sono diffusi sul territorio e Forlimpopoli ne è solo un esempio, anche se di particolare fascino per chi operi nel nome di Pellegrino Artusi.

È bello pensare che Casa Artusi, avviando un'indagine "sul campo"

attorno al patrimonio gastronomico del proprio territorio, lo faccia volando alto e facendosi portatrice di un messaggio non scontato, che nasce dal rispetto delle culture locali, pensandole tutte – ma proprio tutte – come frammenti di un universo straordinario fatto di differenze e di analogie, di singolarità e di affinità. Cucine locali in rete: per conoscersi e per capirsi meglio. Solo confrontandosi con gli altri le identità acquistano senso e profondità.

L'INCOMMENSURABILE RICCHEZZA DELLA CUCINA DI CASA

Piero Meldini

Mi è sempre sembrata ingenua la pretesa delle più o meno dotte e venerabili confraternite gastronomiche di stabilire, magari davanti a un notaio, la ricetta autentica di famosi piatti della tradizione italiana: dalle tagliatelle alla bolognese ai tortellini, dal pesto alla genovese al bollito misto, dal baccalà alla vicentina a quello mantecato alla veneziana. Sembrebbero iniziative apprezzabili; si rivelano invece, solo che ci si rifletta un po' sopra, del tutto prive di senso. Per due ragioni: la prima d'ordine filologico; l'altra per la natura stessa della cucina tradizionale.

Ma intanto: che cos'è una ricetta? È, per dirla affrettatamente, la traduzione in un testo scritto del complesso degli ingredienti e delle procedure che danno per risultato un piatto. Per ricostruire e fissare la ricetta canonica di un piatto della tradizione (ossia, in termini filologici, per stabilirne il testo critico) dobbiamo prima di tutto scegliere i testimoni ai quali attingere. Quali criteri seguiremo? Pescheremo solo nei ricettari editi o faremo anche ricerche "sul campo"? Daremo la preferenza alle ricette scritte o a quelle orali? Alle più antiche o alle più autorevoli? Alle più diffuse o alle più originali? Alle versioni più semplici o alle più elaborate? Fra tutte le ricette raccolte estrarremo semplicemente quella che riteniamo la più genuina (ma su quali basi?) o le contamineremo fra loro? Né dovremo dimenticare che le ricette dei libri non nascono sempre in cucina, ma che spesso, invece, sono copie, pedissequae o infedeli, di precedenti ricette. Un libro di cucina tardo può registrare, infatti, lezioni anteriori tratte da altri ricettari oppure desunte dalla pratica culinaria, quando questa conservi, più o meno corrotti, relitti di una tradizione antica: anche per l'aspirante filologo della cucina vale cioè la regola che un testimone *recentior* non è necessariamente *deterior*.

La conclusione ovvia è che i soli piatti che possono fregiarsi di un'unica, canonica, incontrovertibile ricetta sono quelli che hanno un autore – e a patto, s'intende, che questi abbia scritto la ricetta di suo pugno o la abbia autorizzata. In tutti gli altri casi le ricette "ufficiali" dei piatti non hanno alcun serio fondamento.

Non meno opinabile è l'idea che l'evoluzione dei piatti ne rappresenti in qualche modo una corruzione e una falsificazione. È giusto, naturalmente,

guardare con sospetto ai cambiamenti via via introdotti nella realizzazione dei piatti classici della tradizione, riguardino essi gli ingredienti (sostituiti o eliminati), i sistemi e i tempi di cottura, le interpretazioni degli chef o le stesse presentazioni; ed è sacrosanto denunciare le infinite sciatterie, banalizzazioni e manomissioni gratuite a cui vengono sottoposte le preparazioni regionali e municipali, così come diffidare delle ormai insopportabili “rivisitazioni” d'autore, che consistono in genere nel mettere il piatto “in bella copia”: nell'operare, cioè, una riscrittura che vorrebbe essere aulica e che invece è solo purgata. E però non tutte le innovazioni sono cervelottiche. Faccio un esempio. I tradizionali spaghetti con le vongole (anzi, con le “poveracce”) della costa romagnola esigono un ruvido soffritto di cipolla e conserva di pomodoro, sale e pepe senza risparmio, vongole tritate minutamente e cotte per ore, a fuoco lento, a imitazione del ragù di carne e in sua sostituzione. Questo sugo è stato progressivamente soppiantato, negli ultimi vent'anni, da preparazioni espresso con vongole appena scottate e servite in bianco o con poco pomodoro fresco. È evidente l'influenza delle cucine meridionali e tirreniche; è evidente (e fors'anche da rimpiangere) la perdita di un vecchio piatto di casa; altrettanto evidente è il maggior rispetto per il sapore naturale e per la fragranza del mollusco.

La cucina, per quanto «conservatrice e passatista» (concediamolo pure al nostro amato Guerrini), è in continua, inesorabile trasformazione. Di rado un piatto nasce e muore: di solito si modifica. Se riandiamo troppo indietro nel tempo, non otterremo la ricetta originaria, bensì quella, molto rimaneggiata, di un precedente e diverso piatto. Ciò a cui possiamo legittimamente aspirare è, tutt'al più, di stabilire una plausibile vulgata contemporanea. Ne discende ulteriormente che se per il filologo della letteratura le varianti costituiscono il complesso degli scarti, per così dire la pattumiera del testo critico, per quello della cucina le varianti hanno lo stesso valore del testo stabilito.

Ma è il carattere stesso della cucina tradizionale che impedisce di imprigionare un piatto nel letto di Procuste di un'unica ricetta, la sola considerata autentica (con l'inevitabile conseguenza che ogni altra versione dovrebbe essere giudicata spuria). La cucina di casa si caratterizza non già per la sua uniformità, che è piuttosto una caratteristica e un'esigenza dell'industria alimentare, ma per l'incommensurabile ricchezza delle sue varianti locali e familiari, e proprio in questo stanno la sua vitalità e la sua capacità di rinnovarsi pur restando fedele a se stessa.

La radicata convinzione che la cucina tradizionale risalga alla famosa “notte dei tempi” e che i suoi piatti, trasmessi meccanicamente di madre in figlia, siano giunti sostanzialmente inalterati fino a noi, non ha la minima base storica. Questa cucina immaginaria, al pari di numerosi altri stereotipi sulla cultura popolare, è un luogo comune della cultura

romantica rinverdito dal petulante e retrivo folclorismo tra le due guerre. Contrariamente a quel che si pensa, la stragrande maggioranza dei piatti locali è relativamente recente: se ne esaminiamo gli ingredienti, a cominciare dalle piante americane, e le tecniche di cottura, siamo obbligati a concludere che non possono essere anteriori alla metà dell'Ottocento, che è poi il periodo nel quale si sedimentano, in effetti, le cucine regionali italiane. Prendiamo gli gnocchi con le patate (ricetta n. 89 dell'Artusi): le patate nell'impasto e il pomodoro nel sugo li datano inesorabilmente al 1840-1860, non prima, anche se, verosimilmente, derivano dai "maccheroni" settecenteschi di farina (o pangrattato), uova, formaggio e spezie.

Tutto questo trova puntuale conferma nelle risposte alla presente indagine, importante per la metodologia seguita, il numero e la tipologia degli informatori, la competenza degli intervistatori. Il numero delle varianti locali, familiari e individuali è altissimo: nemmeno per le preparazioni più semplici si hanno due ricette perfettamente uguali. Prendiamo il pancotto, l'umile piatto di recupero cucinato soprattutto per le persone anziane, senza più denti. I due soli ingredienti d'obbligo, da tutti condivisi, sono il pane raffermo e l'acqua; per la maggior parte degli intervistati l'olio d'oliva va aggiunto crudo alla fine, ma qualcuno lo vuole cotto insieme al resto; sono ingredienti facoltativi il sale, il pepe, il formaggio (parmigiano o vaccino secco), il pomodoro fresco e il latte al posto dell'acqua. Nemmeno sulla piadina – tralasciando la *vexata quaestio* del diametro e dello spessore – c'è unanimità: se la farina, il sale e l'acqua tiepida sono, com'è ovvio, indispensabili per tutti, il ventaglio dei grassi comprende lo strutto, l'acqua di cottura e il grasso del cotechino, il latte e il siero del formaggio (in aree contigue anche l'olio d'oliva); per quanto riguarda gli agenti lievitanti, l'alternativa è fra il bicarbonato e la "dose"; un ingrediente inaspettato, menzionato da una sola fonte, è il vino bianco. La teglia su cui si cuoce la piadina può essere o di terracotta o di ferro.

Si può ben immaginare, dunque, quante – e quali – siano le varianti di un piatto complesso e insieme diffuso come i cappelletti. Come si osserva qui in proposito: «La ricetta [dei cappelletti] variava non solo di luogo in luogo, ma di casa in casa e anche nella medesima casa, in base agli ingredienti disponibili. L'azdora non si atteneva a un ricettario, ma sapeva, all'occorrenza, arrangiarsi e improvvisare. Per quanto riguarda il compenso, ad esempio, non tutti mettevano la carne e non tutti lo stesso tipo: chi metteva il maiale, chi il vitello, chi il pollo; chi un solo tipo, chi due e chi tre». Lo stesso valeva per i formaggi, gli aromi e le carni usate per il brodo.

Molto spesso le innovazioni non sono volontarie, ma conseguenza dell'indisponibilità di uno o più ingredienti e di condizioni economiche che impongono la massima parsimonia. Tali vanno considerate la sfoglia

senza uova e quella di farina di frumento e mais mescolate, l'eccesso di pangrattato nei passatelli, il formaggio secco di produzione propria al posto del parmigiano nel ripieno dei cappelletti, il brodo di ossa di maiale, i sughi e gli umidi "matti", ossia senza carne, e altro ancora. Come ben sintetizza Adalgisa: «Si faceva tutto con quello che si aveva in casa». Altre volte, viceversa, a favorire le innovazioni sono le migliorate condizioni economiche e l'evoluzione dei canoni dietetici. Rientrano in questa tipologia il progressivo dimagrimento del brodo di carne e l'abbandono dello strutto sia per friggere che nell'impasto dei dolci.

Si registrano varianti dovute anche a "esperimenti tecnici" di singole azdore: per esempio l'aggiunta della patata nella minestra di fagioli per renderne più denso il brodo. E ci sono, infine, vere e proprie creazioni individuali rivendicate orgogliosamente come tali, come i passatelli in brodo di fagioli e i passatelli asciutti con burro tartufato e formaggio di fossa, piatti entrambi inventati da Romana, o come i crescioni con l'ortica di Fernanda e quelli con i finocchi della mamma di Tina.

È significativo che nessuna delle persone intervistate, con una sola eccezione, vanti l'"autenticità", il rigore filologico delle proprie ricette e tenda piuttosto a sottolinearne l'originalità. Quasi tutte, com'è giusto, si mostrano orgogliose delle proprie formule, e cioè della propria tradizione familiare, ma anche aperte a modifiche che migliorino i piatti, suggerite tanto dall'esperienza che dall'esempio altrui.

La cucina tradizionale – quella reale, e non quella fantasticata dai suoi cantori – appare, in sintesi, ben più complessa, pluralista, contaminata, aperta e innovativa di quanto non venga solitamente rappresentata. Questa indagine ha il grande merito di mostrarla per quello che è, senza voli pindarici e senza censure, oltre che di salvare dall'oblio un ricco patrimonio di ricette, "segreti", ripieghi, usanze, vicende pubbliche e storie private della nostra terra.

LE RADICI DEL NOSTRO FUTURO

Franco Mambelli

L'Associazione delle Mariette si è costituita con lo scopo di valorizzare la cucina domestica e le tradizioni gastronomiche popolari attraverso attività di ricerca, corsi, convegni mostre ecc. L'idea di promuovere una ricerca sulle tradizioni gastronomiche dei nostri concittadini, negli anni centrali del secolo scorso, non era soltanto dettata da un'attuazione statutaria, ma rispondeva anche ad una esigenza più vasta, avvertita da molti: quella di recuperare un patrimonio di conoscenze, saperi, che stava scomparendo con gli ultimi testimoni di quel periodo.

Fin dai miei primi incontri (realizzati tutti assieme a Luisa, l'ex bibliotecaria) quello che mi ha piacevolmente sorpreso è stata la freschezza delle parole degli intervistati, il linguaggio fatto di umiltà, ma con parole che conservavano ancora la pienezza del loro significato e valore. Quindi nessuna ipocrisia, nessun uso di parole vuote, di bugie, di frasi fatte, di numeri dati a vanvera, come spesso riscontriamo, ai giorni nostri, nel linguaggio di molti "rappresentanti del popolo" nei talk show.

Ricordo ancora un'intervistata che appena avviata la conversazione la trovai impacciata, titubante; allora le dissi che se preferiva, poteva parlare in dialetto e subito con un sorriso, felice, abbiamo iniziato. Ormai non parlo più il dialetto, solo qualche sporadica frase. Per me è stato un grande piacere, mi sono rivisto ragazzo, quando andavo a far visita a mia nonna (che viveva da sola) e parlava unicamente in romagnolo.

L'idea centrale del nostro lavoro era la ricerca e la codificazione delle ricette che erano eseguite dai nostri concittadini in quell'epoca. In realtà a mano a mano che l'intervista procedeva, il campo si ampliava, perché forse i ricordi erano maggiormente legati a fatti, episodi, aneddoti, piuttosto che alla mera esecuzione di una ricetta. Ecco allora che il racconto si allargava alla preparazione del pane, alla trebbiatura del grano, ai piatti legati a certe ricorrenze, alla "festa" per l'uccisione del maiale, ecc. Diversi braccianti che abitavano in campagna, allevavano due maiali e quando era il tempo di ucciderli ne vendevano uno e in questo modo pagavano il conto che avevano presso le botteghe dove "si segnava".

Ricordo che la nonna faceva la *baddura* (la trebbiatura). Io andavo verso mezzogiorno a portarle "il pranzo": un pentolino di alluminio

con il manico, dentro c'era un po' di minestrone o pasta e fagioli, sopra incastrato, un tegamino con il coperchio, con dentro delle verdure lessate o un pezzetto di formaggio. Un tocco di pane completava il pranzo. La nonna era alla pula, come le altre donne. Dalla trebbiatrice usciva anche la pula, ciò che restava della spiga dopo aver tolto il grano. Si trattava di materiale fine e in parte polverulento. Con un asse di legno di circa due metri per uno, al quale erano legate due funi, le donne trascinavano la pula in un angolo dell'aia. Ho ancora davanti agli occhi il corpo gracile di mia nonna: era vestita di nero con quei sottanoni fino alla cavaglia, un fazzoletto nero in testa e uno davanti alla bocca. La polvere si mescolava al sudore ed entrava dal collo nel corpo. Un vero inferno in terra.

L'intervistata raccontava sempre della grande tradizione della pasta fatta in casa: la *spója* preparata sul tagliere con la farina e le uova, tirata con il matterello; il vanto delle *azdore* romagnole. Nelle giornate che mio padre lavorava dalla mattina alla sera, mia madre faceva la sfoglia per noi due a mezzogiorno (spesso tagliatelle asciutte col pomodoro o col ragù) e la sera ancora la sfoglia per tutti e tre. La "minestra" era alla base dell'alimentazione delle famiglie più povere.

Nelle interviste emergeva chiaramente che i prodotti utilizzati erano quelli dell'orto, del campo, dell'aia ed erano veramente eccezionali. Non abbiamo incontrato le mode passeggiere della rucola su tutti i piatti o l'ubriacatura per il ciliegino, il Lardo di Colonnata o il Kamut.

La vita aveva i suoi riti, legati spesso a certe ricorrenze: la preparazione dei cappelletti la vigilia di Natale, andare a *spighè* dopo la mietitura e a *garavlé* dopo la vendemmia, ecc.

Io credo che con questa pubblicazione possiamo compiere un viaggio nel tempo in una Forlimpopoli che non esiste più, anche se ancora presente nella memoria degli ultimi testimoni. Per i "non più giovani" un'occasione per rivivere certi periodi, esperienze, momenti felici (e non), per le nuove generazioni un'occasione per conoscere come vivevano i loro nonni e vivere il presente e il futuro con la consapevolezza delle proprie radici.

LE MARIETTE ETNOGRAFE

BREVE RICETTA METODOLOGICA DELLA RICERCA DI CAMPO E DELL'ANALISI DEI DATI

Sofia Venturoli - Barbara Lanzoni *

1. LE RICETTE PER LA RACCOLTA DEI DATI

Questo numero dei Quaderni di Casa Artusi nasce da un lungo e interessante percorso nella cucina “tradizionale” di Forlimpopoli che il gruppo delle Mariette di Casa Artusi ha esplorato attraverso un approccio etnografico. Chi scrive ha avuto l'onere e, soprattutto, l'onore di coordinare il percorso di ricerca sul campo svolto dalle Mariette e di fornire loro alcuni strumenti fondamentali nella ricerca etnografica e nel lavoro di campo¹.

Le Mariette, prendendo nome, e spirito, dalla cuoca e compagna di avventure culinarie di Pellegrino Artusi, sono un variegato gruppo di signore, di età e professione diversa, che anima il centro culturale di Casa Artusi a Forlimpopoli. Il mio primo incontro con le Mariette fu dedicato proprio all'organizzazione e al coordinamento della ricerca che avrebbero dovuto svolgere sul territorio forlimpopolese, rievocando le abilità culinarie di molti altri forlimpopolesi che sono diventati i protagonisti e le voci principali di questa raccolta. L'idea centrale della ricerca era trasformare, anche solo per una esperienza, le Mariette in antropologhe da campo, con diario e registratore, e sguinzagliarle sul territorio alla ricerca dei cambiamenti della tradizione alimentare della zona. Le Mariette dovevano **dunque** raccogliere dati etnografici sulla tradizione alimentare di Forlimpopoli attraverso il racconto dei suoi abitanti e l'osservazione nelle cucine di casa della città. La domanda principale di ricerca era incentrata non tanto sulla staticità della cucina tradizionale, quanto sul passare del tempo e sui cambiamenti di ciò che è considerato tradizionale. Ciò che le Mariette dovevano perseguire e ritrovare non erano tanto i confini netti e chiari della tradizione culinaria, l'idea non era trovare la ricetta per eccellenza dei piatti più rappresentativi di Forlimpopoli, quanto raccogliere la multivocalità delle singole ricette e contestualizzarle in un tempo e in uno spazio che fluiscono così come il fiu-

* L'articolo è stato scritto nel paragrafo *Le ricette per la raccolta dei dati* da Sofia Venturoli e nel paragrafo *Le ricette per l'organizzazione e la gestione dei dati* da Barbara Lanzoni.

¹ L'organizzazione del lavoro si è svolto insieme a Massimo Montanari, Presidente CS, Laila Tentoni, vice Presidente di Casa Artusi, Antonio Tolo, bibliotecario, Franco Mambelli, Ass. Mariette.

me di Hannerz che, osservato da lontano, appare di suggestiva immobilità ma che da vicino non permette che ci si bagni nelle stesse acque (Hannerz 1980). Come racconta molto bene Piero Meldini nell'introduzione di questo volume dunque "la cucina tradizionale appare ben più complessa, pluralista, contaminata, aperta e innovativa di quanto non venga solitamente rappresentata".

A Casa Artusi, il mio compito fu fornire alle Mariette gli strumenti teorici e metodologici necessari per lo svolgimento della loro inchiesta. Il lavoro iniziò dunque da un excursus sull'idea di lavoro di campo e indagine etnografica, che facemmo insieme in una lezione aperta allo scopo di costruire una metodologia di inchiesta adatta alla situazione. Le Mariette dovevano essere equipaggiare, teoricamente e praticamente, per svolgere interviste aperte sul territorio di Forlimpopoli, tenendo come nucleo centrale le ricette di casa e l'idea della cucina tradizionale. Dovevano essere in grado di scegliere i loro interlocutori e di condurli lungo il discorso verso le domande cui volevano dare risposta, comprenderne la diversità, sapere registrare e contestualizzare i dati raccolti. Procedendo per punti fondamentali che costituiscono lo scheletro della pratica etnografica, il mio compito fu quello di costruire un percorso pratico per condurre le Mariette nella loro ricerca di campo, in maniera agile e semplice anche per chi, come loro, non aveva nessuna familiarità con l'antropologia e le sue tecniche di ricerca

L'esperienza del lavoro di campo si presenta, nella teoria antropologica, come elemento cruciale per definire la disciplina e differenziarla da altre. L'atto di condividere l'abito di praticare e aver praticato il lavoro di campo etnografico produce, tra gli antropologi, la percezione di essere vincolati in una "specie di mistica fratellanza" (CLAMMER 1984: 63). Dagli anni '70 del XX secolo, la riflessione sul lavoro di campo si è incrementata notevolmente, anche se già dalla Introduzione di Malinowski al suo libro *Argonauts of the Western Pacific* il fieldwork si presentava come il momento decisivo della produzione antropologica, e il necessario rito di passaggio che ogni ricercatore che volesse definirsi antropologo doveva affrontare. Il problema dell'adattamento del metodo del lavoro di campo è stato ed è oggetto di discussione e riflessione: dalla visione malinowskiana di un antropologo in un luogo lontano per una immersione totale in una cultura "altra", in un contesto piccolo e ben definito fino alle sfide politiche e sociali del mondo globale (Venturoli 2012). Anche se il concetto di campo è oggi così sfumato che diventa difficile riconoscere la separazione tra casa e campo, entrambi esistono nello stesso concetto olistico di relazioni globali di potere (Robben-Sluka 2005): "the field is everywhere" (D'Amico-Samuels 1991: 83).

Nel nostro caso studio, e di scelta metodologica di ricerca, questi concetti risaltarono fin da subito, essendo le Mariette parte integrante del mondo in cui avrebbero dovuto lavorare e, soprattutto, essendo esse stesse possibi-

li informatrici del loro lavoro di campo. Se da un lato questa condizione avrebbe permesso alle 'etnografe' di partecipare empaticamente alla ricerca e quindi di comprendere facilmente i discorsi dei loro informatori, dall'altro questa totale immersione e partecipazione nella cultura locale avrebbe creato difficoltà nel 'vedere' alcune cose ritenute fin troppo familiari, e in alcuni casi la relazione con l'intervistato avrebbe mancato di quel distacco sufficiente per non intervenire eccessivamente nella situazione.

Dopo l'epoca della decostruzione e riformulazione della metodologia antropologica, con l'ondata postmodernista degli anni '70 e '80 del secolo XX, la produzione di manuali e metodologie per il lavoro di campo è andata via via incrementandosi (si veda Robben - Sluka 2005); nonostante questo fino ad oggi, continua ad essere più limitata la produzione bibliografica e la riflessione teorica sull'insegnamento del lavoro di campo (Venturoli 2012). A Casa Artusi, con le Mariette come novelle 'etnografe' la cui intenzione era solamente quella di ottenere specifici orientamenti tecnici e pratici per svolgere il compito di ricerca sulla cucina tradizionale di Forlimpopoli, decidemmo di fissare in modo semplice e immediato alcuni temi focali della discussione metodologica. Come prima cosa ci concentrammo sulle situazioni conoscitive, i luoghi in cui si produce il dato etnografico, interviste e chiacchiere dirette, e dati prodotti dall'osservazione durante la partecipazione alla vita quotidiana e a momenti specifici come: feste di paese, avvenimenti collettivi di vario tipo (agricolo, religioso, civico ecc.)⁷ situazioni in cui ho la possibilità di condurre una conversazione con l'informatore, o gli informatori, nella quale cercherò di porgli domande e questioni che interessano direttamente l'oggetto della mia ricerca. Definimmo importante il partecipare con tutti i cinque sensi a ogni situazione in modo particolare quando questa si sarebbe svolta intorno ai fornelli: partecipare alla preparazione di alcune ricette, descriverne ogni passo sul diario di campo, stando attenti non solo a ciò che viene fatto e alla sequenza ma anche quando e come viene fatto. Descrivere quindi i colori, i sapori, gli odori, i modi di tagliare, di girare, di impastare, gli strumenti utilizzati, il materiale degli strumenti, la provenienza di questi oltre che degli ingredienti utilizzati nella ricetta e tutto ciò che può definire la preparazione del cibo e il contesto in cui questa preparazione viene effettuata.

Dopo le situazioni conoscitive ci concentrammo sugli strumenti veri e propri della ricerca: il libretto di campo e il registratore. Il libretto di campo come una sorta di diario su cui non solo appuntare ogni incontro, ma anche impressioni, idee, domande, dubbi, e ogni cosa che ci venga in mente riguardo al lavoro di campo che stiamo svolgendo; un diario in cui annotare tutte le impressioni che i cinque sensi hanno prodotto durante la partecipazione di cui sopra. In seguito ci sarebbe servito per richiamare alla memoria dati che al momento sembreranno poco interessanti ma che

nel contesto acquisiranno il loro posto; così come a tenere a mente quali domande, dubbi o precisazioni da porre al prossimo informatore sarebbero scaturite dalle precedenti conversazioni. Il registratore, che venne usato solo da alcune Mariette, ci sembrò indispensabile in quanto strumento fondamentale per ricordare, non solo i concetti generali della conversazione, ma anche le parole e le espressioni specifiche usate per esprimere quei concetti, per analizzare i modi espressivi, le titubanze, le sottolineature e tutte le sfumature che una conversazione rivela, elementi che possono essere di grande interesse per comprendere meglio alcuni concetti che stiamo analizzando. La registrazione delle interviste risultò fondamentale poiché la terminologia alimentare, non solo è strettamente vincolata a categorie e contesti socio-culturali specifici, ma anche a strutture linguistiche spesso legate al dialetto o addirittura a un linguaggio familiare specifico. Molte delle registrazioni che le Mariette raccolsero sono in dialetto e utilizzano un linguaggio specifico per indicare gli utensili, i modi di cottura, così come i propri nomi dei piatti.

Le Mariette ebbero bisogno anche di un “questionario” di campo, una guida tematica alla loro ricerca, affinché fosse chiaro, non solo come, ma anche cosa dovessero andare a cercare sul campo. Poiché avevamo deciso di lasciare aperte le situazioni conoscitive, si scelse di non costruire un questionario fisso e chiuso ma appunto di procedere più che altro alla costruzione di una guida che servisse a dare una struttura alle tematiche e all’oggetto della nostra ricerca, per guidare le conversazioni sui concetti principali della ricerca e guidare l’attenzione e la curiosità anche nell’osservazione. Fu chiaro che più avrebbero indagato, più avrebbero conosciuto l’argomento, e che da questa conoscenza più approfondita non sarebbero nate certezze ma altre domande. Come già accennato, il nucleo centrale del nostro questionario fu che cosa fosse considerato come cucina tradizionale in una concezione dinamica e processuale del concetto di tradizione, per questo motivo l’idea di partenza fu quella di intervistare differenti tipologie di persone provenienti da ambiti socio-economici diversi e appartenenti a generazioni diverse, proprio per poter ricostruire un percorso di variazioni nell’idea di “cucina tradizionale”. La conoscenza e l’indagine su cosa fosse considerato appunto “cucina tradizionale”, da parte dei forlimpopolesi, dovette necessariamente passare attraverso i racconti e le descrizioni delle singole ricette, così come dei contesti passati e presenti che ogni singola ricetta rievocava. Nelle 35 interviste raccolte dalle Mariette, la rievocazione dei diversi contesti culturali, familiari, storici e anche economici nei quali le ricette prendono vita costruiscono una tela fondamentale non solo per la comprensione del concetto di tradizione e delle differenze che esso propone anche in abiti molto vicini, ma diventano anche interessanti e gustosi quadri di una realtà culturale in alcuni casi perduta.

Dopo il lavoro di campo e la raccolta delle interviste, in parte registrate, in parte appuntate sui libretti di campo, ci trovammo di fronte a un abbondante materiale che doveva essere organizzato, doveva essere analizzato e compreso per definire quale sarebbe stato il prodotto finale di questa ricerca. L'interesse comune si rivolse verso una pubblicazione che potesse essere lo specchio di quello che avevamo vissuto durante la ricerca e che fosse anche fruibile e interessante per un pubblico più vasto. La ricchezza dei dati raccolti non era solamente di interesse antropologico ma coinvolgeva una serie di ambiti diversi che dovevano essere valorizzati nella produzione del testo finale. Si doveva raccontare una storia, una storia che ne racchiudeva tante altre, una storia dialogica corale che doveva prendere vita dagli incontri delle Mariette, attraverso le parole e le espressioni degli intervistati. Barbara Lanzoni fu il pilastro di questa seconda parte del nostro lavoro di ricerca, insieme coordinammo una strategia passo per passo, ma lei fu chi si occupò di prendere in mano tutte queste voci e farle parlare in maniera corale.

Sofia Venturoli

2. LE RICETTE PER L'ORGANIZZAZIONE E LA GESTIONE DEI DATI, FILTRATE CON UN PIZZICO DI CRITICITÀ

Il lavoro che ho svolto e che ha contribuito alla creazione di questo "ricettario narrato" si inseriva, a suo tempo, all'interno del mio percorso universitario come laboratorio curriculare che avrebbe portato alla stesura della tesi di laurea.

In maniera abbastanza improvvisa, sul finale del mio corso di studi, mi sono trovata catapultata nel ruolo di scriba della tradizione culinaria forlimpopolese e nel bel mezzo di un processo, avviato dalla città di Forlimpopoli, teso a riscoprire e valorizzare il suo passato culinario.

Proprio quell'aspetto che inizialmente ritenevo essere un limite al mio lavoro di campo ovvero il fatto di non poter essere io - in prima persona - a incontrare e intervistare le azdore, si è rivelato - in realtà - un punto di forza, permettendomi di osservare come gli abitanti di Forlimpopoli stiano lavorando al processo di costruzione dell'identità e della cultura forlimpopolese. La città di Forlimpopoli, da una ventina d'anni a questa parte, si è rimboccata le maniche per porsi all'attenzione nazionale e internazionale attraverso la riscoperta del suo più illustre cittadino, Pellegrino Artusi, e attraverso un vero e proprio progetto artusiano che ha portato alla creazione e costruzione di "Casa Artusi", centro di cultura gastronomica, nonché "tempio della cucina domestica", come lo ha definito Laila Tentoni, colei

che ha molto lavorato per la nascita di questa struttura e ne ha proposto il nome. Anche questo lavoro di ricerca è da vedere come un tassello del percorso appena citato.

È stato particolarmente buffo e divertente per me, poter guardare alle Mariette come etnografe improvvisate e inconsapevoli. Per questo ho deciso di indirizzare la mia ricerca su due fronti: da un lato lo studio dell'antropologia forlimpopolese sul piano culinario, attraverso la sbobinatura di tutte le interviste per giungere infine al ricettario narrato; dall'altro, lo studio dell' "antropologia forlimpopolese" attraverso l'osservazione dei fautori della ricerca.

Quando ho iniziato il mio laboratorio presso Casa Artusi, il lavoro intrapreso dall'Associazione delle Mariette, dopo una prima fase di raccolta delle interviste, si trovava nella fase più delicata, quella di trascrizione, analisi e interpretazione dei dati raccolti.

Gli ingredienti e il procedimento che ho utilizzati per raggiungere gli obiettivi appena citati sono stati i seguenti:

1. Ascolto e sbobinatura di circa 25 ricette registrate;
2. Codifica dei dati raccolti ovvero schematizzazione e organizzazione degli stessi in tematiche (ingredienti, procedimento, strumenti, quando e dove veniva cucinata, chi la cucinava, cambiamenti nel tempo) attraverso la compilazione di uno schema analitico;
3. Analisi e confronto tra i dati delle diverse interviste e compilazione di uno schema sintetico che mettesse in luce la varietà dei mondi culturali nascosti dietro un'unica ricetta;
4. Scrittura di ciascuna ricetta sottoforma di narrazione corale così da rispecchiare il più possibile la pluralità delle voci intervistate senza cadere in una pretesa esaustività e schematicità degli ingredienti e dei procedimenti.

Questo percorso è stato allo stesso tempo tortuoso e divertente; alcune interviste non erano facilmente comprensibili: a volte per motivi tecnici (registrazione a volume basso, poco scorrevole, ecc.), altre volte perché gli intervistati parlavano solo ed esclusivamente dialetto; per fortuna, abitare con i nonni in campagna fin da piccola mi ha permesso almeno di comprenderlo! Tuttavia riportarlo per iscritto è un altro paio di maniche. Altre volte le interviste erano molto scorrevoli e piacevoli e portavano con sé la semplicità e l'allegrezza del racconto di aneddoti che non potevano che strappare grasse risate.

E' stato affascinante farsi catturare e trasportare in un mondo che, seppure dista temporalmente poco, culturalmente è un ALTRO mondo: dai più svariati metodi di conservazione dei cibi, escogitati per far fronte alla mancanza di strumenti come il congelatore, al legame e al rispetto dei cicli della natura nel reperimento degli ingredienti con cui cucinare, al calore che ogni piatto portava con sé non solo perché cucinato sul momento invece

che surgelato, ma anche perché consumato sempre in compagnia di molti. Una volta giunta alla conclusione della ricerca sulla tradizione culinaria Forlimpopolese, mi è sembrato interessante confrontarmi con alcune Mariette circa il lavoro svolto e ho deciso di intervistarle. Ecco che emerge, anche sotto il profilo metodologico, il duplice indirizzo della mia ricerca: da un lato la sbobinatura delle interviste fatte dalle Mariette alle arzdore forlimpopolesi, dall'altro la sbobinatura delle interviste fatte da me alle Mariette. Questa "deviazione" ha permesso di far emergere le difficoltà, le sorprese, le fatiche e le soddisfazioni che hanno provato le Mariette nel ruolo di etnografe, ostacoli e traguardi che anche l'esperto antropologo facilmente incontra nell'approcciarsi a nuovi mondi culturali.

Mi soffermerò ora sulle difficoltà, senza alcun scopo di critica nei confronti del lavoro svolto dalle Mariette che, anzi, ringrazio per il coraggio con cui si sono messe in gioco nonostante la mancata esperienza e consapevolezza di cosa significhi praticare l'antropologia. Al contrario, mi tratterò sulle difficoltà - che loro hanno riportato con umiltà e sincerità - perché ci permettono di vedere come concretamente si è sviluppato il lavoro di ricerca inizialmente ideato e chiaramente esposto da Sofia Venturoli nel paragrafo precedente, esplicitando quelle criticità legate al lavoro di campo sulle quali da sempre l'antropologia si è interrogata come disciplina; criticità che vanno preziosamente denunciate e custodite affinché si legga il risultato della ricerca svolta - il ricettario narrato - con le dovute cautele.

Luisa mi ha raccontato della difficoltà di contattare le persone da intervistare, per poi chiedere loro di rendersi disponibili a farsi intervistare per scopi di ricerca:

«... per entrare nelle case bisogna presentarsi, loro devono sapere che è una persona - quella che viene a casa tua - semplice, con cui si possono rapportare senza essere timidi nel dire le cose; nello stesso tempo, tu devi metterli nelle condizioni di farsi intervistare; e per metterli nelle condizioni, a volte li devi mettere proprio alle strette: "Domani vengo e ti intervisto"»

Franco, uno degli intervistatori, ha raccontato delle difficoltà iniziali per far sì che le persone intervistate si sentissero a loro agio e quindi parlassero spontaneamente senza essere condizionate dalla presenza del registratore e dalla particolarità dell'occasione:

«... il registratore frena molto, anche se è un piccolo aggeggio che è la metà di un pacchetto di sigarette e veniva messo lì sopra al tavolo con nonchalance, gli intervistati erano frenati inizialmente; poi si sbloccavano. Prima: "Mo mè s'ho da dir?!" "mo mé sa vut che sepa!" e poi dopo invece si riusciva a partire.»

Sia Franco che Luisa, altra intervistatrice, mi hanno riportato le loro fatiche nel momento in cui le persone intervistate iniziavano a divagare nei ricordi:

«Loro sono lì che parlan di cibo e poi iniziano a divagare: incominciano a parlare di quello che faceva loro padre, della bicicletta, e quindi tu devi tirarli con la forza e farli ritornare a quello che era l'argomento»

Questo ci permette di capire come le arzdore venivano stimulate nel ricordo con domande specifiche e mirate e come, in certi casi, possano essere state portate a dire non quello che effettivamente facevano, ma quello che gli intervistatori suggerivano loro:

«molte volte dovevi stuzzicarli nel ricordo perché quando le persone sono anziane fanno più fatica a ricordare; stuzzicandole poi vengono fuori i ricordi: “Ma il pesce mai?” “No, il pesce mai” “Ma il baccalà è pesce”; ecco, a volte dovevi metterglieli in bocca certi ricordi»

Ciò ha comportato anche un secondo nodo critico perché è capitato che gli intervistatori cercassero di far dire alla persona intervistata quello che loro volevano sentirsi dire:

«la persona si sbloccava e poi, quando riusciva a partire, partiva per la tangente! Allora tu tira per recuperarlo e per fargli dire quello che volevi sapere. Quindi io cercavo sempre di incanalarli - è chiaro, con garbo - verso quello che volevamo sapere»

Un altro ostacolo incontrato infine, legato anche al target della ricerca, è stato dato dal fatto che spesso i ricordi più lontani nel tempo si confondevano con quelli del passato più recente:

«secondo me c'era anche un problema di collocazione temporale, cioè ho avuto l'impressione a volte che queste donne facessero fatica a ricordarsi se quello che mi dicevano riguardava gli anni Trenta o gli anni Sessanta e dopo – è chiaro – non andavo ad approfondire per non metterle in imbarazzo, però ho l'impressione che i ricordi fossero ricordi molto più ravvicinati negli anni. Molte donne si ricordavano anche quando la loro mamma cucinava, perchè loro cominciarono già sugli otto/nove anni a fare le prime sfoglie, e spesso questi ricordi qua si sovrapponevano ai ricordi più recenti» E' stato interessante sentire anche ciò che ha stupito Luisa e Franco rispetto a quanto emerso dalle interviste; Luisa è rimasta sorpresa dalla povertà e semplicità dell'alimentazione nel mondo contadino:

«non mi aspettavo che la famiglia contadina fosse così povera nel mangiare

e nelle ricette; pensavo che, essendo famiglie contadine, avessero a disposizione più che la famiglia borghese che viveva nel centro storico; invece la famiglia contadina ci ha presentato nei ricordi meno ricette rispetto a chi abitava nel centro storico; io sono rimasta di stucco di fronte alla povertà degli ingredienti che utilizzavano i contadini; non avevano proprio niente» Franco era attonito per il fatto che le persone intervistate non fossero in grado di dargli le dosi precise degli ingredienti costituenti un piatto:

«una delle difficoltà che ho avuto è stata quella di rintracciare le dosi della ricetta perché loro dicevano: “alora, me ai miteva un poign d’farena” e io: “quanto?” “ah, l’era un poign d’farena, era un poign” “e pù d’zocar?” “ah, ai miteva do cuciaré d’zocar”; quindi, le dosi non erano quasi mai legate alla bilancia, ma erano legate a una manualità, quindi a misure che facevano parte del loro modo di operare. Anche perché la maggior parte erano ricette tramandate dalla mamma attraverso la pratica; pochissime, soltanto i benestanti avevano il libro di cucina»

Quanto appena raccontato ci permette di riflettere sull’influenza che hanno le nostre aspettative nel lavoro di campo e quanto queste ultime siano legate oggi a quell’ideale che ci viene spesso propinato da una certa cultura gastronomica che pretende le ricette “tradizionali” come ricette standardizzate, elaborate secondo dosi precise e ricche di ingredienti vari e stravaganti. Stereotipi che ci vengono da un immaginario collettivo che ai nostri giorni esalta il “lungamente vituperato territorio”, la cucina domestica, il prodotto tipico, ecc ... idealizzando il mangiare tradizionale e in particolare quello contadino.

Questo lavoro non sarebbe stato possibile se l’intera ricetta non fosse stata amalgamata con una buona dose di pazienza e passione, ingredienti che hanno caratterizzato il mio essere “con le mani in pasta” in questo lavoro fin dal primo ingresso in Casa Artusi quando Massimo Montanari, Sofia Venturoli, Laila Tentoni e Antonio Tolo - che ringrazio per il coinvolgimento, il sostegno e per l’opportunità datami - mi introdussero in questo nuovo mondo antropologico.

Non aggiungo altro a riguardo per lasciare alle azdore attraverso il ricettario – preziosamente curato e rivisto da Piero Meldini – il racconto di un mondo che grazie alle memorie qui raccolte e custodite continuerà a vivere e fluire, magari trasformato da qualche cuoco-lettore che, usando un po’ di creatività, arriverà là dovè il ricordo o la fantasia non sono giunti.

Barbara Lanzoni

Testi citati

- CLAMMER JOHN, 1984, "Approaches to ethnographic research", in Ellen R.F (editor), *Ethnographic Research. A Guide to General Conduct*, Academic Press, London, S. Diego.
- D'AMICO-SAMUELS, DEBORAH, 1997 (1991), "Undoing Fieldwork: personal, political, theoretical and methodological implications". In *Decolonizing Anthropology: Moving Further toward an anthropology of liberation*. Faye V. Harrison, (editor), Arlington, VA: Association of Black Anthropologist, American Anthropological Association.
- HANNERZ ULF, 1980, *Exploring the City: Inquiries toward an Urban Anthropology*, Columbia University Press, New York.
- MONTANARI MASSIMO, 2004, *Il cibo come cultura*, Edizioni Laterza, Roma-Bari
- ROBBEN ANTONIUS C. G. M. - JEFFREY A. SLUKA (editors), 2007, *Ethnographic Fieldwork An Anthropological Reader*, Blackwell Publishing, Oxford U.K., Victoria AU, Malden USA.
- VENTUROLI SOFIA, 2012, "Aqui era el campo: el Taller Etnográfico del Proyecto Antonio Raimondi, notas sobre la escuela de campo", *Thule. Rivista Italiana di Studi Americanistici*, n. 30 aprile 2012 Centro Studi Americanistici, Perugia.

1. LA MAMMA FACEVA QUARANTA PEZZI DI PANE

Per la mietitura prendevamo gli operai: mio babbo andava alle quattro o alle cinque del mattino in piazza, vicino alla rocca, e lì c'erano delle file di uomini – i montanari, per esempio – che aspettavano che qualcuno li prendesse. Questo si ripeteva tutti i giorni. Quelli che venivano scelti per mietere nel nostro podere rimanevano a mangiare. Per quel giorno mettevamo da parte le cose più pregiate, perché era come un giorno di festa: le oche da ammazzare, la spalla del maiale, il prosciutto... La colazione la si faceva nel campo con qualche salame, perché si cominciava a lavorare presto. Anche a mezzogiorno si mangiava tutti insieme nei campi, mentre la sera ognuno tornava a casa propria.

Anna, figlia di contadini che possedevano un podere sufficiente ad assicurare alla famiglia un certo benessere, rievoca la mietitura dal punto di vista dei piccoli proprietari. Diverso è il punto di vista di Natalina: il padre, che fu prima insegnante e poi tra i fondatori della Cassa Rurale, non aveva un podere di proprietà, ma aveva preso in affitto un po' di terra da un contadino che abitava vicino a casa sua. Tutti i giorni, finito il lavoro di insegnante, correva a casa in bicicletta a lavorare quel po' di terra che lo aiutava a mantenere la famiglia. Durante i grandi lavori della campagna, come la mietitura, Natalina amava unirsi ai contadini per condividere con loro il clima di festa di quelle giornate.

Noi per la mietitura andavamo a casa dei contadini che avevano affittato a mio babbo quel pochino di terra che avevamo attorno a casa. Ricordo le grandi feste, le grandi mangiate che facevano! Il piatto che ricordo più volentieri era il pollo fritto, che aveva un sapore! Lo faceva anche mia mamma, con il pomodoro. Un'altra cosa che mi è rimasta in mente, che mi sembra di sentirne il profumo anche adesso, sono le patatine. Mi ricordo che nel periodo della mietitura in campagna si alzavano prestissimo, e anch'io, appena potevo, scappavo via e andavo a casa loro, perché a me piaceva quel clima. Là c'era la stalla, c'erano gli animali, e anche d'inverno mio babbo mi buttava addosso una capparella da uomo e io andavo da loro a végia. Ah, ho dei bellissimi ricordi legati alla campagna!

Per la mietitura le donne preparavano la colazione per tutta la gente che andava a lavorare. Facevano delle gran padelle di uova fritte e si sentiva un odore! Non sono mai riuscita a mangiarle, la mattina, ma loro erano in piedi da quattro ore e dovevano mangiare e bere. E poi, quando era il momento del gran caldo, non si resisteva mica nei campi! Ma a me è rimasto in mente quell'odore di uovo fritto e non m'è mai passato per la testa di dire: «Lo mangio anch'io», anche perché lo facevano con lo strutto, che formava la crosticina.

Quella di Marisa L. era una famiglia di mezzadri che doveva condividere col padrone ciò che coltivava e allevava. A lavorare il grande podere, dove producevano soprattutto grano e fieno, erano di solito suo padre, sua madre e lo zio scapolo. Ma nei periodi di lavoro intenso, come la mietitura, prendevano anche gli operai e il trattore.

Quando si mieteva il grano era un giorno di festa: c'era la ciambella, c'era vino in abbondanza perché potessero bere tutte le persone che stavano lavorando. Prima venivano gli operai per la mietitura, cioè per la raccolta delle spighe di grano, e dopo si mangiava insieme. Di solito si mangiava una minestra e un secondo, per esempio del salame o un pollo, che in campagna non mancava mai. Veniva poi la battitura, quando si facevano i covoni e si battevano per togliere il grano dalle spighe.

I nonni di Luigina possedevano un podere di due tornature: piuttosto piccolo, per loro, e così, mietuto il proprio grano, i familiari andavano a spigolare nei campi altrui.

I miei nonni abitavano a Sant'Andrea, dove avevano due tornature di terra coltivate a grano. Il grano lo portavano al mulino e in cambio ricevevano la farina che serviva per fare il pane, la minestra, quelle cose lì. Andavano a mietere il grano alle quattro della mattina, e ci andavo anch'io. Mia nonna ci faceva mettere una susina in bocca per non bere troppa acqua e sudare, perché la susina acerba toglie la sete. Quanti ricordi! Poi si andava nei campi degli altri a spigolare. «Quando raccolgono il grano e fanno i covoni,» si diceva «rimane sempre qualche spiga». Mi ricordo che ci andavo con la mamma e si riusciva a fare quel mezzo quintale, quei sessanta, settanta chili di grano per avere un altro po' di farina per il pane.

A spigolare andava anche chi, come Livia, non aveva neanche un pezzettino di terra, perché il padre faceva di mestiere e' svidador, una specie di meccanico ambulante.

La farina ce la procuravamo andando a spigolare, andando cioè a raccogliere le spighe rimaste dopo che i contadini avevano già mietuto e fatto i covoni. Si diceva a garavlè per l'uva e a spighè per il grano. Invece, quando raccoglievano il mais, noi andavamo a prendere le foglie di formentone e le usavamo per fare i cuscini, che rinnovavamo tutti gli anni. Ho sentito alla televisione che questi cuscini erano più igienici di quelli di adesso, perché, cambiandoli tutti gli anni, non producevano gli acari. Comunque ci sono andata anch'io a spigolare: eravamo dodici o tredici, tutti in fila, e quando avevamo spigato tutto il campo, avevamo guadagnato un quintale o due di grano da portare al mulino, da Pippo. Poi andavamo a ritirare la farina.

Nemmeno Corinna era di famiglia possidente e fu costretta a lavorare fin da bambina, svolgendo più lavori contemporaneamente: faceva i tappi per i medicinali dalla Campri e, quando aveva finito, andava in casa della stessa a fare le pulizie. Ma per procurarsi il “pane quotidiano” doveva andare a spigolare anche lei.

Il pane non lo facevamo sempre, perché qualche volta ci mancava la farina. Bisognava andare a spigolare, dopo che era stato mietuto il grano, e ci dovevo andare io, perché la mia mamma soffriva di mal di cuore. Andavo via la mattina presto e lei veniva a farmi compagnia. Finché poteva, mi aiutava; dopo si sedeva un po', poi tornava ad aiutarmi, e così via. Perché è un lavoro faticoso: ti dovevi mettere lì, inginocchiata, a raccogliere le poche spighe, e ti scorticavi tutta, t'insanguinavi le gambe, le braccia, dappertutto! Ah, tremendo! E io ero piccola, quando ho cominciato: avevo otto o nove anni. Se non c'era il grano, il pane lo compravamo già fatto; però costava, e non ce lo potevamo permettere tutti i giorni.

Ecco perché un tempo non si sprecava neanche una briciola di pane. Le parole di Luigina sono eloquenti:

La mia nonna faceva il pane in casa. La mattina, quando ci si alzava, si faceva colazione con una fetta di pane e un po' di marmellata, e se rimanevano delle briciole nel paniere, lei diceva: «Quelle bisogna raccogliarle e mangiarle, perché sono come un pugno di grano». Siccome il pane lo gestiva lei, lo chiudeva a chiave nella credenza.

Finché non si era finito completamente il pane vecchio, non si faceva il nuovo. A costo – racconta Giustina – di consumarlo ammuffito:

Il pane lo facevamo quando ce n'era bisogno: poteva essere ogni tre-quattro giorni oppure una settimana e più, secondo quando finiva. Lo si conser-

vava nella madia e a volte toccava mangiarlo anche con un po' di muffa, così era più sostanzioso!

Il pane non si buttava nemmeno quando era diventato secco, ma serviva per preparare quei piatti che richiedevano per l'appunto il pane secco, come i passatelli, la tardura e soprattutto l'umile quanto amato pancotto, *e' pancòt*. Gli ingredienti canonici di quest'ultimo erano pane secco, acqua, olio e sale, ma ogni azdora aveva la propria ricetta, che differiva da quelle delle altre o per le modalità di cottura o per qualche ingrediente aggiuntivo. Ecco la ricetta di Tina:

Per fare il pancotto si metteva sul fuoco un tegamino con pane e acqua fredda. Quando bolliva, si aggiungeva qualche pezzo di pomodoro, una cucchiainata d'olio crudo e basta. Ma era buonissimo!

Questa, invece, è la ricetta di Livia:

Per fare e' pancòt si affettava il pane, si metteva in un tegame di terracotta – che usavamo apposta perché facesse la sua crosticina – con un po' d'olio e un po' d'acqua. Poi si faceva bollire, aggiungendo un bisinin di sale. Veniva buono! A me piaceva soprattutto la crosta.

E questa è la ricetta di Dina:

Il pancotto lo preparo ancora, perché mi piace. Se mi rimane un crostino di pane, lo metto in un sacchetto, e quando ne ho rimediati un po', faccio un tegamino di pancotto. Ci metto un po' d'acqua, il sale, il pepe e alla fine – dopo che ho spento il fornello, perché l'olio va crudo – un po' d'olio.

La ricetta di Marisa L.:

Il pancotto veniva cotto nell'acqua e condito alla fine con un po' d'olio. Noi lo facevamo spesso e ci mettevamo anche un po' di formaggio.

La ricetta di Marisa F.:

Il pancotto io oggi lo faccio con il latte, mentre allora si faceva solo con l'acqua e un po' d'olio. A me piace tanto!

E infine la ricetta di Anna in Z.:

Per fare il pancotto mettevamo il pane secco in un tegame, aggiungevamo l'acqua, facevamo bollire il tutto, piano piano, e quando era cotto mette-

vamo l'olio crudo e un pochino di forma. Non c'era un giorno in particolare in cui lo facevamo.

Poche case avevano il proprio forno. Costava perciò fatica non solo procurarsi la farina e preparare il pane, ma anche portarlo a cuocere, come racconta Anna, nata nella campagna intorno a Bertinoro:

Noi il pane lo portavamo a cuocere a Bertinoro. Ci andavamo a piedi, ma la strada da fare era tanta, e la sera, poi, bisognava tornare a prenderlo. Per questo, quando si faceva, si teneva conto che doveva durare tutta la settimana. Lo conservavamo nella madia, una di quelle vecchie madie di una volta. Mentre adesso, il giorno dopo che l'hai comprato, il pane è da buttar via...

Fernanda, che da bambina abitava a Bracciano di Bertinoro, racconta:

Noi il pane lo portavamo a cuocere a Bertinoro. La sera prima mia mamma preparava l'impasto con il lievito, la mattina lo impastavamo, lo lasciavamo riposare un po' e poi lo mettevamo in un sacchetto. Lei me lo caricava in spalla e mi diceva: «Va' a portare il pane a Bertinoro», e io rispondevo: «Ma non ci puoi mandare...?», perché mi toccava fare quattro o cinque chilometri. Quando arrivavo al forno, il fornaio divideva l'impasto in pezzi e formava le pagnotte. Io, anche se ero piccola, gli davo le indicazioni: «Mettilo così, fallo così...». Poi stavo lì ad aspettare che fosse cotto. Ci volevano anche due o tre ore.

Livia abitava alla Fratta: per arrivare a Forlimpopoli, in centro, c'era quindi parecchia strada da fare. Per fortuna a portare a cuocere il pane provvedeva suo fratello.

Mettevamo il lievito la sera, così la mattina il pane era pronto e lo portavamo al forno. Dalla Fratta, con la cariola, si andava a Forlimpopoli. A piedi! Ci andava mio fratello, io no, non ci sono mai andata. Il pane lo facevamo una volta ogni quindici giorni, e perché si mantenesse, lo tenevamo nella madia.

Anche Elsa aveva da fare il suo bel tratto di strada:

Noi il forno non l'avevamo, perciò andavamo a cuocerlo al forno da Minghetti, dalla Giannina. Lo facevamo la sera, così lievitava durante la notte e la mattina era bello gonfio. Se era di pasta molle, lo portavamo al forno con una cariolina, steso sopra un'asse; altrimenti lo portavamo in

bicicletta dentro delle sporte, avvolto in canovacci. Quando arrivavamo al forno, la forma del pane era un po' cambiata, però la Giannina lo prendeva, lo metteva a posto e via! Ognuno aveva un timbro di riconoscimento: noi, per esempio, avevamo un ditale.

Alda, che abitava in centro, doveva fare poca strada. Poteva quindi curare che il pane arrivasse al forno nella forma che gli era stata data.

Noi facevamo tutti filoncini e io e mia zia, la sorella di mia mamma, andavamo al forno di Corrado, in Via Zampeschi, con le assi del pane sulle spalle, una io e una lei. Era il forno più vicino a casa nostra.

La famiglia di Adalgisa era molto numerosa: di pane, perciò, bisognava farne parecchio. Fortunatamente aveva il forno in casa.

Siccome noi eravamo quattordici, in famiglia, la mamma faceva quaranta pezzi di pane tutti i sabati. Per cuocerlo usavamo il nostro forno, sotto la capanna.

Se però bisognava cuocere pochi pezzi di pane, non conveniva farlo nel forno di casa, e così anche chi l'aveva, come Dina, preferiva portarlo al forno pubblico.

Noi il forno l'avevamo e delle volte, soprattutto durante la guerra, abbiamo cotto il pane in casa. Molto più spesso a casa preparavamo l'impasto e poi lo portavamo a cuocere al forno in bicicletta. Ci sono andata anch'io parecchie volte. Noi lo facevamo ogni otto giorni e sempre di pasta dura; poi avvolgevamo ogni pezzo nel suo telo, perché non si attaccassero, e li infilavamo in una sporta. Mi ricordo che durante la guerra c'erano gli Zaccaria, quelli de Caşel, che da mangiare avevano solo quell'etto e mezzo di pane che facevano la mattina: che poi non era neanche pane, quello; era nero, brutto. Noi invece facevamo il pane con la farina bianca, il lievito e anche con le patate lessate. Allora, quando andavamo a cuocerlo, i bambini degli Zaccaria ci venivano incontro per chiederci un pezzo di pane, e ancora adesso, se incontro uno di loro, mi dice: «Io mi sono cavato la fame col vostro pane».

Anche Tonina, nata a Meldola e trasferitasi a Forlimpopoli, ricorda gli incontri con persone meno fortunate.

Quando abitavamo a Meldola il pane lo compravamo, perché noi il grano non l'avevamo: i miei erano ortolani, non contadini. Invece, quando siamo venuti a stare a Forlimpopoli, abbiamo cominciato a farlo in casa. Lo

faceva la mamma con il lievito madre e poi lo portavamo a cuocere al forno. Ne faceva dieci, dodici pezzi. La mamma aveva delle grandi tovaglie bianche e allora dentro la sporta faceva uno strato di tovaglia e un pezzo di pane, un altro strato di tovaglia e un altro pezzo di pane, e così via. Io lo portavo al forno, e quando tornavo indietro, che passavo dalla Furnēša, dove c'era miseria, siccome si vedeva dalla sporta che avevo il pane cotto, quei poveretti, che non avevano niente da mangiare, me ne chiedevano un po', e io glielo davo. Gliene ho dato un bel po'.

Giustina ha un aneddoto divertente da raccontare:

Al forno il pane lo portavamo noi bambini con i nostri carrettini oppure con le sporte, ma con le sporte era dura. Una volta l'Ilaria e la mamma sono andate a riprendere il pane con il carrettino che mio babbo attaccava dietro la bicicletta. C'era un bel pezzo di strada da fare e a un certo punto a loro è venuta fame, e così ne hanno assaggiato un pezzetto. Ciô, l'era bôn! U s' sfarinēva in bóca! Hanno pensato: Ma com'è venuto buono il pane questa volta! Tutt'a un tratto vedono questa donna che gli corre incontro gridando: «Babin, babin, il fornaio si è sbagliato! Vi ha dato il pane mio!».

Chi abitava in campagna e non aveva il forno, come Marisa e Natalina, lo cuoceva spesso in quello dei vicini. Era una forma di collaborazione piuttosto diffusa, compensata di solito da un po' di legna.

Il pane lo preparava la mia mamma e lo andavamo a cuocere nel forno di fianco a casa. Lo facevamo una volta ogni tre giorni e mettevamo sempre da parte la pagnotta del lievito madre. Quando facevamo il pane, poi, facevamo anche la spianata col rosmarino.

Noi facevamo il pane in casa una volta alla settimana e lo andavamo a cuocere in casa di un contadino che abitava lì vicino a noi.

E c'era infine chi il pane lo acquistava dal fornaio, come oggi fanno quasi tutti. È il caso di Graziella.

Il pane a casa mia si comprava già cinquant'anni fa. Erano delle belle pagnotte di pane comune, perché allora non ce n'era mica di tanti tipi...

Se oggi a fare il pane in casa è un'esigua minoranza, un tempo succedeva il contrario. In tempo di guerra, poi, produrre il proprio pane diventava una necessità. Per quelli, almeno, come Alda V., che se lo potevano permettere.

Durante il passaggio del fronte portavamo a cuocere il pane nel forno, perché in quel periodo era disponibile solo quel misero pane nero. Mia nonna, che possedeva un piccolo podere, aveva il grano, perciò facevamo il pane con la nostra farina, che almeno si mangiava. Usavamo unire alla farina e al lievito madre le patate lessate. Il lievito madre mi sembra di ricordare che si ottenesse con le interiora dell'agnello, ma non vorrei sbagliarmi; comunque, una volta fatto, si continuava a usarlo per decenni. La mia mamma – era lei la cuoca esperta – lessava le patate, le passava con lo schiacciapatate e le univa alla fontana di farina, come per fare gli gnocchi. Le patate lessate servivano a mantenere tenero il pane, che così veniva di pasta molle. Siccome lo facevamo una volta alla settimana, doveva durare ed essere mangiabile per tutto il tempo.

Le *azdore* più esperte erano capaci di preparare più tipi di pane. Racconta Elsa G.:

Noi facevamo due tipi di pane: quello di pasta molle – che a noi piaceva tanto, ma che in certe stagioni non facevamo perché stringava – e quello di pasta dura, che invece si manteneva parecchio. L'impasto era lo stesso, però quello di pasta molle era molto più lento, perché si aggiungeva dell'acqua: sale e acqua. Noi il pane l'abbiamo sempre fatto salato.

Nelle famiglie numerose, come quella di Loredana e Ornella, la preparazione del pane coinvolgeva l'intera famiglia.

Facevamo il pane tutti i sabati mattina, il giorno della settimana che i forni erano aperti ai privati. Mia mamma mi chiamava: «Dài, Loredana, che dobbiamo fare il pane». E allora io andavo a chiamare anche i miei fratelli, perché ne dovevamo impastare “una massa”. Eravamo nove a mangiarlo! Avevamo un tagliere molto grande, dividevamo l'impasto in pezzi e ognuno faceva il suo pane. Per farlo usavamo il lievito madre che tenevamo in un tegame, otto giorni alla volta, con il coperchio ben chiuso.

In casa di Giustina la preparazione del pane diventava una vera e propria catena di montaggio, con le donne che preparavano l'impasto e gli uomini giovani che lo lavoravano girando e gramadòr, un'impastatrice a mano.

*Per fare il pane si teneva da parte un pezzo ad *spaş* [lievito madre] dal pane della volta precedente. A mezzogiorno lo bagnavamo con un po' d'acqua e aggiungevamo la farina; poi, la sera, lo mischiavamo bene con una forchetta, mettevamo un altro po' di farina e facevamo come una polen-*

tina un po' densa: era così che si preparava e' spaş. I nonni avevano poi e' gramadôr, un'asse con un rullo sotto che andava girato a forza di braccia, e i giovani, i figli maschi, venivano messi a girare sta gramadôra per lavorare meglio l'impasto. Ci pensava poi il fornaio a farlo lievitare.

Qualche volta si approfittava della preparazione del pane per fare delle spianatine rotonde che venivano chiamate "piadine cotte". A farle era soprattutto chi, come Maria M. e Adalgisa, apparteneva a famiglie con buoni poderi.

Noi, a volte, facevamo anche la piadina cotta, che era una specie di spianata e poteva essere o dolce, con l'uvetta, o salata. In casa nostra preferivamo farla salata, con un po' di sale grosso e olio. Si preparava quando si faceva il pane, con lo stesso impasto.

Quando la mamma faceva il pane, teneva da parte un po' ad spaş e faceva la piadina, una specie di spianata come quella che adesso si compra al forno. Sopra ci metteva un po' di grasso, un po' di rosmarino e aglio, e la mangiavamo al posto del pane. La facevamo spesso.

Ma anche chi viveva in condizioni di miseria, come Romana, poteva concedersi, una volta ogni tanto, una gustosa spianata.

Quando portavamo a cuocere il pane, con lo stesso impasto facevamo anche una spianata. Sopra ci facevamo i buchi con le dita e ci stendevamo un po' di strutto, rosmarino e sale grosso. Si mangiava la mattina con il cavolo o la verza.

2. BENE O MALE LA PIADINA C'ERA SEMPRE

Una volta la piadina era prima di tutto un surrogato del pane, che si usava preparare ogni otto giorni. Quando la scorta settimanale finiva, in casa di Tonina e di molti altri si ricorreva alla piadina:

In casa mia, di solito, si faceva la piadina quando rimaneva poco pane. Allora la mamma faceva due o tre piadine.

Sostituisse il pane o no, la piadina era per molti il cibo della quotidianità, come racconta Marisa, figlia di braccianti:

La piadina la facevamo spesso; anzi, sempre. Veniva buona. Noi la portavamo anche a una signorina di là, che era tutta contenta e diceva: «Mo còm l'è bôna!».

Lo conferma anche Maria:

Non c'erano occasioni particolari in cui fare la piadina. Quando ci veniva voglia, dicevamo: «Stasera mangiamo il formaggio fresco» – era quello che faceva la nonna – e lo mangiavamo con la piadina, perché bene o male la piadina, come la verdura cruda o cotta, c'era sempre.

Nelle famiglie di modesta condizione, come quella di Norina, di padre bracciante e madre sarta:

La cena di molte sere era a base di rosolacci, o radicèli, raccolti sull'orlo dei fossi, conditi con pancetta calda e aceto, e accompagnati dalla piadina.

Era di sera, in effetti, che la piadina non poteva mancare, perché se a pranzo ci si poteva riempire lo stomaco con la pasta, la sera era il necessario accompagnamento di verdure e legumi o, per chi ne disponeva, di formaggio e affettati. In casa di Dina, per esempio:

Mangiavamo la piadina con i fagioli lessi. Schiacciavamo i fagioli e li mettevamo in mezzo, soprattutto in tempo di guerra, perché a mio babbo piaceva provare queste combinazioni, e comunque ci mettevamo dentro quello che avevamo. Anche i ciccioli. Ma a me la piadina piaceva semplice.

In casa di Marisa:

La piadina accompagnava lo squaquerone che faceva sempre la mamma. Lei aveva una mucca e con il latte preparava la ricotta e il formaggio. Andava alla Fratta a prendere l'acqua salata e faceva tanto formaggio. È stato la nostra forza, il formaggio. La piadina la cuocevamo sulla teglia e la facevamo spesso. Ci mettevamo il grasso, il latte – se c'era, altrimenti l'acqua –, il bicarbonato e il sale.

Loredana e Ornella, che abitavano dentro la rocca, il formaggio non lo facevano in casa, ma lo acquistavano nella loro bottega di fiducia, dalla Fina.

Il giorno che si faceva la piadina, nostro fratello andava a prendere il formaggio morbido, lo squaquerone, dalla Fina, e la sera mangiavamo piadina e squaquerone; altrimenti la piadina la mangiavamo bagnata nel latte.

La piadina non veniva consumata solo nelle famiglie di modesta condizione; anche i benestanti la preparavano abitualmente, come ricordano le signore Fiorentini e Bazzoli:

Noi la piadina la facevamo spesso e la mangiavamo anche la mattina dopo, bagnata nel latte al posto del pane.

Mia nonna Metta faceva una piadina molto semplice: impastava la farina con acqua tiepida, sale e un pizzico di bicarbonato. La stendeva bella spessa perché poi la divideva a metà per servirla con verza ripassata con lo strutto e aromatizzata con abbondante aglio. Qualche volta portava dalla campagna una salsiccia matta; allora sì che la verza era saporita! Ma la salsiccia la mangiava mio nonno. Tutta! E che nessuno avesse da ridire.

Un'occasione particolare in cui si preparavano piadine in gran quantità era quella della mietitura, quando si dovevano saziare le tante persone che vi prendevano parte. Oltre ai proprietari e alla famiglia al completo dei mezzadri, intervenivano infatti, in via eccezionale,

anche parecchi altri lavoratori, ingaggiati per dare una mano e rendere più celere e proficua la raccolta del grano. Lo racconta Giorgio, che ricorda la bontà delle piadine di nonna Rosina:

Al momento della mietitura – la baddura – mia nonna, la Rusina, cucinava i pollastrini e faceva la piadina. Ci teneva, perché venivano anche i padroni, venivano i parenti, venivano tutti. Era una festa. Alla sera, dopo che avevano mietuto, mangiavano tutti insieme i pollastrini freddi con un po' di piadina tagliata a quadretti. La piadina veniva sul dolce, e quando la mangiavi era come mangiare un biscotto. Aveva un odore! Anche perché lei ci metteva lo strutto e la cuoceva sul fuoco del camino.

Era proprio sul fuoco del camino, che non mancava in nessuna casa, che la piadina veniva cotta di solito. Perlopiù su teglie di terracotta. Ne parlano Maria ed Elsa:

La piadina la cuocevamo su delle teglie di terracotta che appoggiavamo sopra i treppiedi con il fuoco di legna sotto. Veniva cotta bene. Era molto buona, la piadina di allora.

Una volta la cuocevano sopra il fuoco nelle teglie di terracotta, quelle che avevano l'orlo di latta.

Il fuoco del camino arde anche nel vivace racconto di Fernanda:

Quando facevamo la piadina, la cuocevamo sul camino, da una parte, col fuoco sotto. Ah, ma veniva così buona! Dopo, la mamma la metteva in te şdaz, perché la sera veniva Rino a fare la veglia. Lui era un bastardaz, aveva sempre una fame! Sapeva che c'era la piadina lì dietro, dentro e' şdaz, e alla fine se la faceva fuori tutta. Mia mamma ne faceva molta anche perché la preparava per due o tre volte, dato che in casa mia si mangiava la piadina tutte le sere, al posto del pane: che, quando finiva, mica sapevamo dove procurarcelo.

Qualcuno, come la suocera di Tina, accendeva un bel fuoco all'aria aperta, e su quello cuoceva la piadina:

Mia suocera, purèta, andava prima nel campo a portare la legna per cuocere la piadina, poi tornava a casa a impastarla e, quand'era pronta, tornava nel campo a cuocerla. Si cuoceva su una teglia di ferro che ho ancora. Adesso però non la uso più, perché ho quella antiaderente, così

non si attacca.

Gli ingredienti di base della piadina sono pochi, semplici e ben noti: farina, strutto, acqua o latte, un pizzico di sale e bicarbonato, sostituito in seguito dalla dose e oggi dal lievito. Su quale sostanza lievitante usare, e in che misura, non tutte sono d'accordo. Sentiamo Elsa, Maria Grazia e Anna Z.:

Una volta la piadina la facevano con lo strutto, il sale e il bicarbonato, che si usava fino a trent'anni fa, e se per caso ne mettevi un pochino di più, veniva gialla e disgustosa. Dopo si è cominciato a usare la dose. A me il bicarbonato abbondante non è mai piaciuto.

Mia mamma, per fare la piadina, usava lo strutto, poi metteva anche un po' di latte e un po' di bicarbonato, perché allora non si usava la dose come adesso. Quando noi eravamo piccole, c'era solo il bicarbonato. Adesso in farmacia ti danno i cartocchini con la dose già pesata: mi sembra che ne diano venti grammi per mezzo chilo di impasto e il doppio per un chilo.

La piadina che faccio adesso è un bel po' differente da quella che si faceva allora. La si faceva con un chilo di farina, un bişinin di grasso, sale e bicarbonato. Impastavamo con l'acqua e la cuocavamo. Adesso, al posto del bicarbonato, ci metto il lievito.

E c'è anche chi non usa né il bicarbonato né la dose né il lievito, come la sorella di Fernanda; e anche suo marito, seppure a titolo sperimentale:

Mia sorella non mette neanche la dose. Anche mio marito una volta mi ha detto: «Voglio che tu faccia una piadina solo per me. Non ci mettere niente, proprio come si faceva una volta». Allora ho tenuto un po' d'impasto da parte e l'ho fatta solo con acqua, farina e sale. Ma ragazzi, che roba! Finché è calda, si mangia, ma quando si raffredda! Quando è fredda, la puoi usare per risuolare le scarpe.

Anche la semplice ricetta della piadina ha delle varianti, oltre a quelle relative alle sostanze lievitanti. A periodi differenti corrispondono piadine differenti, e così pure alle diverse aree di provenienza. Loredana e Ornella sono convinte di possedere nientemeno che la ricetta

autentica della piadina romagnola:

Io e mia sorella facevamo anche la piadina. Ne facevamo tre chili alla volta: tre chili di piadina bella larga e spessa! Perché avevamo quelle teglie di terracotta, e quanto era larga la teglia, altrettanto larga facevamo la piadina. Anche perché, dopo, dovevamo portarne due ai suoi genitori, due di qua, due di là, due alla Fina, e via dicendo. Nell'impasto ci metteavamo: farina, grasso, latte, bicarbonato (o dose) e sale: la vera piadina è fatta così. La nostra mamma abbondava con lo strutto: almeno due etti per ogni chilo di farina. Così la piadina era un biscotto, a merenda.

Tina, i cui genitori erano contadini originari di Gatteo, ricorda un grasso diverso dallo strutto: quello ricavato dalla cottura del cotechino:

Mia mamma la piadina la faceva con acqua, farina e un bişinin di bicarbonato. Se cuocea il cotechino, lasciava giazè tot e' grass e aggiungeva l'acqua di cottura del cotechino. Veniva una piadina croccante! Del cotechino ci metteva anche il grasso. Al massimo, se era troppo, lo teneva per la volta dopo. Com'era buona! Veniva con un sapore... una bontà!

La mamma di Sabande metteva nell'impasto sia lo strutto che l'acqua e il grasso del cotechino:

In casa mia la piadina si faceva quando mia mamma cuocea il cotechino. Teneva da parte l'acqua e con quella preparava l'impasto. Quando si cuocea il cotechino, in pratica, lo si tirava su con la ramina; poi si lasciava raffreddare, e il grasso e l'acqua che rimanevano non si buttavano via; si usavano, appunto, per fare la piadina. Che se lo facciamo adèss, ci viene l'ulcera a tutti! Poi mia mamma metteva nell'impasto anche un po' di strutto. Ne comprava sempre un bidoncino dalla Bilota, e quando faceva la piadina, ne prendeva su due o tre cucchiariate. La mia mamma, di piadina, ne faceva un chilo alla volta, e così la mattina dopo io e mia sorella la bagnavamo nel latte. Il sapore del cotechino c'entra poco con quello del latte, però noi la mangiavamo lo stesso, e ci piaceva molto.

C'era chi, per impastare, usava l'acqua e chi il latte; quest'ultimo, di solito, lo utilizzava chi, producendolo, ne disponeva più che a sufficienza, come la famiglia di Maria M.:

Noi, che avevamo le mucche, avevamo il nostro latte, e io, da piccola, ne

bevevo tantissimo. Al pomeriggio mi prendevo il mio bel bicchiere di latte e magari ci inzuppavo un po' di pane, un biscotto o la ciambella dell'Ada. Adesso ti confesso questo segreto, che non ho mai raccontato a nessuno. Quando Corrado, mio fratello maggiore, si è sposato, è voluto rimanere con la moglie Santina in casa nostra, e io dicevo a mio babbo: «Babbo, mandalo via, che non c'è posto. Stiamo troppo stretti» e lui: «Dai, va' là, Corrado ha piacere di rimanere qui». Quando è nato Sergio, mio nipote, quanto ho pianto! Perché c'era meno latte e quello del pomeriggio per me non c'era più! Avevo vent'anni, ma quanto ho pianto per quel bicchiere di latte! A me bastava che mi dessero del latte ed ero contenta.

Per fare la piadina prendevamo un chilo di farina, la dose e lo strutto. Impastavamo il tutto con il nostro latte e l'acqua. Poi, se c'era tempo, lasciavamo riposare l'impasto per un po'.

Anche la zia della signora Fiorentini usava il latte:

Mia zia era bravissima a fare la piadina. Lei abitava con noi da quando suo marito era morto in Africa. Io non mi ricordo la ricetta della piadina di mia zia, anche perché lei andava a occhio. Ci metteva comunque la farina, lo strutto e la impastava con il latte. Niente acqua, solo latte, perché avevamo la boaria qui vicino e in casa nostra il latte non mancava. Alla fine ci aggiungeva il bicarbonato.

Neanche in casa di Dina mancava il latte, e lei ne ha bevuto tanto, da piccola, da provarne disgusto da adulta. Nell'impasto della piadina mettevano il latte, ma quando facevano il formaggio, ci mettevano il siero:

Per fare l'impasto si usava farina, strutto, sale, dose, acqua e latte o siero. Sì, quando facevamo il formaggio, facevamo la piadina con il siero.

Nemmeno la farina era ovunque la stessa: c'era chi usava quella bianca, priva di crusca e raffinata – come si faceva in casa di Livia – e chi, invece, usava quella integrale:

Per fare la piadina usavamo la farina che andavamo a prendere al mulino. Prima di usarla, siccome era tutta armés-cia, la şdazêva, cioè gli toglievamo e' rêmâl – la crusca – con il primo şdaz; poi, con il secondo, toglievamo e' rumzol¹. Così la farina diventava bianca bianca. A seconda dell'uso che ne dovevi fare, decidevi se e quanto şdazêva. Per fare la

¹ A Forlimpopoli si chiama rimulêta

piadina, per esempio, usavamo la farina bella bianca e aggiungevamo un pochino di grasso, il bicarbonato – che allora si metteva al posto della dose – un po' di sale e l'acqua.

Né manca chi, come Fernanda, mette nell'impasto ingredienti non canonici:

Io, della piadina, ne faccio tre chili alla volta, e nell'impasto ci metto: un etto e mezzo di strutto ogni chilo di farina, un cucchiaino di miele – sempre ogni chilo di farina –, latte oppure acqua per impastare, ma... va' là cl'è più bo' cun e' lat! Alla fine ci verso uno di quei brik di vino bianco da due decilitri e mezzo, a meno che non ne abbia in più che mi va a male, e allora ci metto tutto quello che ho. Poi ci metto il sale – vado a occhio, ma molto salata la piadina non l'ho mai fatta – e infine la cuocio sulla teglia.

E' bişinin, il pugno e soprattutto l'occhio erano le unità di misura predilette, ché le dosi erano sempre a discrezione dell'azdora, come ci confermano anche due cuoche, Alba e Dina:

Io la piadina la faccio ancora. A occhio metto: farina, strutto, bicarbonato, acqua e latte per impastare. Ne faccio meno di una volta, però, perché ogni tanto la compero, ma quando la faccio in casa, la faccio proprio come allora.

Gli ingredienti non si pesavano, si mettevano a occhio, e io vado a occhio anche adesso. Faccio un chilo di piadina alla volta e quella che non mangio subito la metto dentro dei sacchetti nel frizer. Così, quando ne ho voglia, ne tiro fuori una, la scaldo e la mangio.

Non parliamo poi dello spessore della piadina, se cioè debba essere alta o sottile, perché non ci si metterebbe d'accordo: in Romagna, com'è noto, l'altezza varia da città a città. La mamma e la suocera di Tina, per esempio, seguivano tradizioni opposte:

Mia mamma la piadina la faceva sottile sottile perché veniva dalla zona del mare. Mia suocera, invece, la faceva alta e ci metteva sempre il bicarbonato e un pochino di grasso, una mezza cucchiaiata. La piadina alta si manteneva morbida più a lungo.

Con lo stesso impasto della piadina, ma steso un po' più sottile, si preparavano i crescioni: farciti, piegati a mezzaluna e sigillati bene

affinché il ripieno non fuoriuscisse. Poiché richiedevano un maggior numero di ingredienti ed erano più brigosi da fare, li si preparava meno spesso della piadina. Naturalmente gli ingredienti del compenso non erano un'infinità, come succede oggi nei chioschi – o “baracchine” – che li vendono. Un tempo i crescioni li si farciva solo con le erbe dei campi e dei fossi o, nelle zone vicine alla collina, con zucca e patate. Fernanda, originaria di Bertinoro, racconta:

Noi facevamo i crescioni con l'ortica, perché, quand'è giovane, l'ortica è buona, meglio dei rosolacci. La soffriggevano in padella con un po' di grasso e un po' d'aglio e poi la mettevamo nei crescioni, così, senza formaggio, senza pancetta, senza nient'altro. Al massimo, se avevamo un po' di ricotta avanzata, ci mettevamo quella. Venivano buoni lo stesso: sarà perché la fame era tanta, non so, ma per me erano buonissimi.

Il racconto di Tina testimonia l'evoluzione dei crescioni, da quelli semplici e spartani di un tempo a quelli più ricchi e variati di oggi:

I crescioni li puoi preparare in tanti modi. Il più tradizionale è quello che faceva la mia mamma. Lei ci metteva i rosolacci appena raccolti dal campo, crudi. Li pestava fini fini e li condiva con il sale; aggiungeva la cipolla e stendeva il tutto sopra la sfoglia del crescione, che è la stessa della piadina, ma tenuta un po' più sottile. La mia suocera li fa ancora molto simili: rosolacci freschi, lavati e strizzati bene, con l'aggiunta di sale, pepe, un gocciolo d'olio, salsa di pomodoro cruda e cipolla. Mi ricordo che la mia mamma ne faceva delle teglie grandi, perché a mangiarli eravamo un branco. Io oggi li faccio in cinquanta modi diversi: con le patate, con la mozzarella e il pomodoro, con la cipolla, con i finocchi lessati. Quelli con la mozzarella e il pomodoro fanno un po' impazzire, perché ti si aprono e dopo esce il ripieno. Il segreto è schiacciare bene i bordi con la forchetta e cuocerli subito appena fatti, senza lasciarli lì a riposare. Io, di crescioni, ne faccio al massimo due o tre alla volta.

La semplicità dei crescioni di un tempo è confermata dalla signora Fiorentini, che pure apparteneva a una famiglia di ricchi proprietari terrieri:

I crescioni li facevamo solo con le erbe. Adesso si fanno con tutto, ma allora solo con le erbe. Se c'erano i rosolacci, si mettevano quelli, altrimenti erbe o bietole che si raccoglievano nei campi. A raccoglierle ci andava mia zia.

La provenienza influiva anche sul compenso dei crescioni. In casa di Tonina, figlia di ortolani e originaria di Meldola, li si faceva così:

I crescioni li facevamo quando preparavamo i tortelli, se ci avanzava un po' di ricotta, parmigiano e spinaci del ripieno. Una volta li facevamo solo con le erbe – i rosolacci, gli spinaci... – adesso, invece, li facciamo anche con la zucca. La mamma li cuoceva in una teglia sopra la stufa. L'impasto del crescione lo facevamo con la farina bianca, la farina şdazêda che usavamo anche per fare il pane.

Adalgisa, originaria di Bertinoro e trasferitasi prima alla Fratta, poi a Sant'Andrea e infine, negli anni Cinquanta, a Forlimpopoli, racconta:

Mia mamma una volta faceva i crescioni di zucca. Di zucche ne avevamo parecchie, il formaggio anche, e allora, siccome si faceva tutto con quello che si aveva in casa, lei ha sempre avuto l'abitudine di fare i crescioni con la zucca.

I crescioni di Romana, che prima di trasferirsi a Forlimpopoli abitava a Bertinoro, e i cui genitori venivano da Civorio, il babbo, e da Pieve di Rivoschio, la mamma, sono di inconfondibile tradizione montanara:

I crescioni – o tortelli, come li chiamano in montagna – si fanno con lo stesso impasto della piadina, ma tirato più sottile. Anzi, io li faccio addirittura senza la dose, solo con acqua e farina, come la sfoglia degli strozzapreti. Poi nel ripieno ci metto le patate, la zucca, il parmigiano – una volta, al suo posto, si metteva il formaggio nostrano – il pepe, l'olio e l'aglio soffritto. In primavera, invece, si facevano con le erbe, però se ne mangiavano meno, perché piacevano di più con la zucca e le patate, o solo con le patate.

Alla tradizione montanara appartengono anche questi altri crescioni:

I Deltesti, che sono stati nostri dirimpettai per venticinque-trent'anni, venivano da Santa Sofia. Avevano in casa una sposa giovane che sapeva che a noi i crescioni di patate piacevano moltissimo. Loro erano tanti, in famiglia, e quando cucinavano i crescioni ne facevano una quantità, e dopo ne portavano qualcuno anche a noi, ed è da loro che abbiamo imparato

a farli anche con le patate. In autunno si facevano con la zucca mischiata alla patata, perché la zucca si accompagna sempre alla patata.

I più rispettavano rigorosamente le proprie tradizioni, ma -come racconta entusiasta la figlia Tina- c'era anche qualche azdora innovativa:

Mia mamma i crescioni li faceva con i finocchi. Anzi, se l'era proprio inventata lei questa ricetta.

3. LA PASTA LA FACEVAMO FRESCA TUTTI I GIORNI

Fino a non molto tempo fa non era ammesso, in Romagna, che una donna non sapesse fare la sfoglia. Era ciò che la rendeva degna di diventare sposa e madre di famiglia, di avere un ruolo elevato nella gerarchia familiare e di meritare, insomma, il titolo di *azdora*. Per questo le mamme si impegnavano a insegnare alle figlie l'arte di tirare la sfoglia – perché di arte si tratta – fin dalla più tenera età. Lo racconta Adalgisa:

Io aiutavo sempre la mia mamma. Lei mi diceva: «Fa' questo, fa' quello», e mi ha insegnato anche a fare la sfoglia: a nove anni! La prima volta l'ho fatta di nascosto, perché dicevano che ero troppo piccola. Ma io avevo una gran passione e ho cominciato a farla che avevo nove anni.

Anche perché poteva succedere che la mamma si ammalasse, e allora spettava alla figlia maggiore sostituirla. È quanto è accaduto a Livia:

A cucinare mi ha insegnato la mamma. Me lo spiegava dal letto come dovevo fare, perché era malata. La pasta la facevamo fresca tutti i giorni, così come e' batù. Tutti i giorni c'era da preparare la minestra, tutti i giorni c'era da fare il ragù. Perché tutti i giorni mangiavamo la minestra fatta in casa, mai la "compra". Quelli che facevamo più spesso erano i manfrigoli e i quadrettini.

Si stendeva la sfoglia tutti i giorni perché la minestra era il piatto forte, con il quale spesso si cominciava e si finiva il pranzo. È ancora Livia a raccontarlo:

Noi a mezzogiorno mangiavamo un piatto di pastasciutta o anche una minestra coi fagioli o coi piselli e poi... poco altro, sai.

La famiglia di Elsa non era, per quei tempi, particolarmente numerosa: erano sei, compresa la nonna. La sua mamma, tuttavia, era abituata a cucinare abbondanti quantità di cibo, soprattutto d'estate,

quando si trasferiva in campagna dai fratelli, due coppie con cinque-sei figli ciascuna. Sotto col matterello, allora.

Una volta si faceva la sfoglia tutti i giorni, perché a mezzogiorno, se non c'era un piatto di minestra, ci voleva troppa roba per riempirsi lo stomaco. La mamma faceva delle sfoglie anche di dieci, dodici uova per volta. Avevamo quei taglieri che si tiravano giù coi piedi.

Sul tagliere l'azdora disponeva la farina a forma di vulcano – la cosiddetta “fontana”. Rompeva le uova e le versava nel cratere. Poi con una forchetta cominciava a sbatterle, incorporando pian piano la farina, finché non era tutta amalgamata con le uova. Questo, beninteso, se disponeva delle uova sufficienti; in caso contrario aggiungeva un po' d'acqua tiepida.

A questo punto cominciava a lavorare l'impasto con le mani, spingendolo energicamente sul tagliere e facendolo scivolare sotto il dorso. La spinta delle spalle aumentava la forza. L'azdora ripeteva questa operazione finché l'impasto non era elastico e perfettamente amalgamato. Allora lo lasciava riposare un po' sul tagliere, coperto da un piatto fondo, e poi cominciava a stendere la sfoglia col matterello, anche questa volta con un movimento potente e sincronico di dorsi, polsi, braccia e spalle. Otteneva così una sfoglia liscia, spessa quanto richiedeva il tipo di pasta che voleva preparare.

Per quanto riguarda le dosi, ci si regolava “a occhio”, ma si era comunque vincolati dalle dimensioni del tagliere e del matterello, come spiegano Tina ed Elsa.

Io di solito tiro cinque uova di sfoglia perché ho un bel tagliere grande. Anche il matterello ce l'ho bello lungo, ma ci vuole sempre lo spazio per tirare la sfoglia. Per la quantità della farina vado a occhio, come sempre. Qualsiasi cosa faccia, bastano l'occhio e la pratica.

Io la pasta la faccio ancora in casa, ma solo quattro uova, non di più, perché né il tagliere né il matterello sono abbastanza grandi. Con quattro uova di sfoglia faccio quattro porzioni.

Le azdore, che sono ormai nonne, continuano a stendere la sfoglia col matterello, ma non sono riuscite, se non di rado, a trasmettere la loro arte alle figlie. Racconta Dina:

Io la pasta continuo a farla in casa. L'altro giorno ne ho fatte otto uova e lo ho portate alla Lella. A me la pasta piace fatta in casa. A volte ho un po' di brodo, e allora faccio i tagliolini. Li faccio per due o tre volte, e sempre volentieri.

Se né le figlie né, a maggior ragione, le nipoti hanno appreso l'arte della sfoglia, ciò è conseguenza delle grandi trasformazioni sociali ed economiche del secondo dopoguerra, e in particolare del passaggio dall'economia dell'autoproduzione a quella dei consumi. Se una volta, infatti, l'eccezione era acquistare la pasta secca, oggi l'eccezione è consumare la pasta fresca fatta in casa. La pasta "compera" era apprezzata soprattutto nelle famiglie – come quelle di Tonina ed Elsa – dove si acquistava solo lo stretto necessario.

Facevamo la pasta tutti i giorni. Preparavamo le tagliatelle, gli gnocchi di patate – li dividiamo con un po' di sugo di carne macinata –, la minestra con i fagioli – le punte o i maltagliati, che faccio ancora –, i tagliolini in brodo, i quadrettoni, i gnucchetti – di farina bianca e farina di granturco – e la sfoglia verde. Delle volte – parlo di prima della guerra – compravamo anche la pasta secca alla bottega, i maccheroni o gli spaghetti. La mamma ne cuoceva circa ottanta grammi a testa, ma succedeva raramente.

Una volta la pasta fresca si faceva tutti i giorni. Dopo, quando i Valbonesi hanno cominciato a fabbricare la pasta, gli portavamo cinque chili di farina, pagavamo la fattura e ci portavamo a casa maccheroni, spaghetti, eccetera, ed era una festa, perché, siccome costava, si comperava di rado. A noi bambini piaceva moltissimo: quella fatta in casa c'era tutti i giorni...

Chi era cittadino, naturalmente, consumava la pasta secca più spesso, anche perché conveniva, se si dovevano comperare le uova per fare la sfoglia. A quel tempo era ancora radicata la pratica del baratto. Chi abitava in campagna era solito scambiare i propri prodotti – grano, frutta, uova, pollame... – con attrezzi da lavoro, vestiti, scarpe... E anche con la pasta secca, come ricorda Marisa:

Più tardi abbiamo cominciato a comperare la pasta secca da Valbonesi – spaghetti, maccheroni... La scambiavamo con la farina.

Anche i benestanti, come Alba, preferivano il baratto all'acquisto:

Andavamo da Valbonesi, gli portavamo la farina e in cambio ci portavamo a casa i maccheroni. Li condividiamo con il ragù o con il sugo di pomodoro: era una festa!

Nelle famiglie numerose, come quella di Lucia, preparare la pasta fresca conveniva, ma la tentazione di comperare quella secca alla bottega, bell'e pronta, era forte: stendere tutti i giorni sfoglie da dieci, dodici uova, per dar da mangiare a marito, sette figli e nonni, non era una passeggiata:

La mia era una famiglia numerosa, perché eravamo sette fratelli. Di pasta, quindi, se ne consumava un bel po', ma non la facevamo fresca tutti i giorni. Certe volte compravamo i maccheroni o gli spaghetti, certe altre facevamo la pasta fresca con i fagioli o in brodo. Io continuo a farla in casa per la mia famiglia.

Anche la mamma di Franca, che era rimasta vedova molto presto e doveva andare a lavorare per mantenere le tre figlie, alternava la pasta fatta in casa con quella "compera":

La pasta una volta si faceva più che altro in casa, perché c'era la farina, c'erano le uova – e se non le avevi te le regalavano i vicini – e quindi la prima cosa che ti veniva in mente era quella di fare la sfoglia. Però non mancava neanche la pasta secca, che magari era di qualità inferiore a quella di adesso, ma ogni tanto la compravamo.

C'erano però delle occasioni particolari in cui la pasta "compera" era d'obbligo. Come racconta Tina:

Per i Morti la mia mamma cucinava i maccheroni, che allora non si potevano comprare spesso perché costavano e i soldi erano pochi. I maccheroni mia mamma li condivideva con il pomodoro; magari ammazzava un pollo e così, oltre che col pomodoro, faceva il sugo anche con le rigaglie.

Ma il giorno in cui i maccheroni non potevano assolutamente mancare era Capodanno. La tradizione è ricordata da Luigina, Marisa F. e dalla signora Fiorentini. Beninteso c'è qualche differenza tra dei semplici maccheroni al sugo e il pasticcio di maccheroni, un piatto che lo stesso Artusi (ricetta n. 349) definisce «complicatissimo e costoso» e che si è quasi del tutto estinto:

Mia mamma mi ha insegnato che il primo dell'anno si fa la pasta asciutta, di solito maccheroni al pomodoro o al ragù.

Per Capodanno mangiavamo i maccheroni, quelli grossi, conditi col ragù: rossi, senza panna.

Il primo dell'anno facevamo il pasticcio di maccheroni: maccheroni con la copertura di pasta, come insegna l'Artusi. Anzi, non solo con la copertura, ma cotti nello stampo foderato di pasta. Quando il pasticcio lo tiravamo fuori dal forno, sembrava una specie di torta. Condividiamo i maccheroni con la besciamella e il sugo di carne, ma senza conserva, come vuole l'Artusi. Facevamo il battuto con la carota e il sedano, e ci mettevamo a cuocere la carne rossa – più che salsiccia, rigaglie. Il sugo, che andava cotto a lungo, veniva piuttosto scuro.

I maccheroni – semplici o in pasticcio – saranno in seguito soppiantati dalle lasagne al forno, ed è singolare che oggi si considerino più tradizionali le lasagne dei maccheroni, mentre numerosi testimoni confermano che prima dell'ultimo conflitto le lasagne semplicemente non esistevano.

Una volta le lasagne non esistevano. Io, la prima volta che le ho mangiate, ero già grandina. Le faceva una sfollata che si era rifugiata a casa nostra. È lei che ci ha insegnato a farle.

Le lasagne non esistevano: a Capodanno si preparavano i maccheroni pasticciati con il ragù e la besciamella. Io, per il primo dell'anno, li continuo ancora a fare.

Le lasagne, i nidi di rondine e i cannelloni sono tutte minestre arrivate dopo: dopo la guerra, dopo il 1950.

Lucia racconta che ha cominciato a cucinare le lasagne dopo che si è trasferita a Forlimpopoli da Castiglione di Ravenna, e cioè a metà degli anni Cinquanta, e anche se parla di “tradizione”, ne conferma l'introduzione recente:

Faccio le lasagne al forno da quando sono venuta ad abitare a Forlimpopoli. Le lasagne si cucinavano a Capodanno e si preparavano la sera prima: la tradizione era questa. Per fare le lasagne io usavo un etto di farina e un uovo per ogni persona. Cuocevo gli spinaci, li strizzavo, li tritavo bene,

li mescolavo con la farina e stendevo la sfoglia, che veniva verde. Poi, una volta che questa si era asciugata, si tagliava in pezzi belli larghi e si sbollentava nella pentola. Poi si passavano i pezzi sotto l'acqua fredda, si stendevano su un telo, si lasciavano ad asciugare e si cominciavano a fare le lasagne. Prima si dovevano preparare il sugo, la besciamella e il parmigiano, e finalmente si poteva cominciare a fare gli strati: uno strato di sfoglia, uno di ragù e uno di besciamella e parmigiano, poi un altro strato e così via fino al riempimento della teglia. La mettevamo in frigo e la mattina dopo, verso le undici, la mettevamo a cuocere nel forno.

Le lasagne sono una delle tante minestre che si ottengono dalla sfoglia. La domenica, in campagna, dove le galline non mancavano, imperava la pasta in brodo. Lo racconta Maria A.:

La domenica in casa mia si faceva sempre il brodo di gallina e dentro ci si cuocevano i tagliolini fatti in casa, oppure i cappelletti.

I tagliolini in brodo erano un piatto per tutte le stagioni: per i rigidi inverni come per le estati afose. Anzi, come ricordano Luigina e Adalgisa, erano la minestra canonica della mietitura:

Quando si andava a mietere e a spigolare, la nonna faceva sempre i tagliolini in brodo, perché diceva che era quel che ci voleva quand'era molto caldo. Noi adesso diciamo: «Niente brodo, in estate, perché fa troppo caldo»; lei invece diceva che se mangiavi roba fredda, poi sudavi ancora di più.

Quando si mieteva, e c'era parecchia gente a lavorare, e anche la domenica, mia mamma faceva i tagliolini in brodo; il brodo era sempre di pollo.

Le minestre più diffuse erano del resto quelle brodose e semibrodose, cotte cioè in un sugo di pomodoro allungato, non molto denso. Lo racconta Maria Francesca, che abitava in campagna:

La sfoglia una volta si faceva spesso, praticamente tutti i giorni, e con la sfoglia si facevano vari tipi di pasta: tagliatelle, maltagliati, quadrettini... Una volta, poi, le minestre erano soprattutto brodose: non minestre in brodo, ma condite con sughi brodosì. La minestra coi fagioli che faceva la mia mamma, per esempio, era semibrodosa, e lo stesso quella con gli spinaci o con i piselli. A lei piacevano brodose. Io invece le preferisco asciutte. Adesso le fanno tutti così.

La signora Fiorentini rievoca i “brodi matti”, sughi in cui la carne era sostituita dai legumi e con abbondante pomodoro fresco, salsa o conserva: da raccogliere con una fetta di pane, se il brodo avanzava:

Noi facevamo molta pasta asciutta, ma anche molta pasta condita con i “brodi matti”, come i quadrettini con i piselli o i bucatini con gli spinaci.

Di solito per la minestra brodosa o semibrodosa si usavano i quadrettini, le punte, i maltagliati e i tagliolini, mentre le tagliatelle erano la più comune delle minestre asciutte, come raccontano Virginia e Fernanda:

Le tagliatelle le faceva anche mia nonna: non tutti i giorni, ogni tanto.

Il primo dell'anno facevamo le tagliatelle con il ragù, se c'era, altrimenti solo con la conserva.

Oltre che col ragù, le tagliatelle si condividevano con molti altri sughi, come gli ingredienti a disposizione e la fantasia dell'azdora dettavano.

Mia nonna le tagliatelle le condivideva o solo con la pancetta o solo con il pomodoro. Raramente con un ragù di carne. Le faceva anche con i piselli, d'estate. Inoltre sia mia nonna che mia mamma, quando cucinavano il coniglio, usavano il sugo che rimaneva per condire le tagliatelle. Poi, se oltre al sugo resta anche un po' di carne, io adesso la disosso e la trito fine fine, la aggiungo al sugo e ci condisco le tagliatelle. Lo sai?, continua a farle così anche mia figlia Patrizia e continuerà anche la mia nipotina Agnese, perché ne va matta.

Le tagliatelle noi le facevamo con la pancetta rosolata in bianco. Non hai mai mangiato le tagliatelle o anche i maccheroni conditi solo con la pancetta e la “forma”? Sono speciali! La pancetta si usa fresca, tagliata a pezzettini un po' lunghi, dopo aver tolto la cotica e senza salarla. Le tagliatelle adatte sono quelle strettine, e vanno cotte e mangiate, altrimenti il grasso si raffredda e non è buono.

La Cumona faceva delle tagliatelle con il prosciutto che tutti correvano a mangiarle. Le tagliatelle si condividevano anche con il ragù, con il magro della bestia e i piselli. Facevano un odore! A me piacciono anche con gli spinaci e con burro e prosciutto.

Parenti stretti delle tagliatelle erano i tagliolini, che – racconta Tonina – si cucinavano in brodo, e *al tajadèli sbichèdi* menzionate da Livia M.:

Mia mamma faceva anche i tagliolini in brodo, che io non so fare perché lei li faceva sottili come capelli. Quand'erano cotti, li tirava su e li metteva nei piatti con un po' di brodo.

Per il primo dell'anno, delle volte, si facevano al tajadèli sbichèdi nel brodo. Le abbiamo fatte anche per la Cresima di Luciano.

L'ideale era intridere la farina delle tagliatelle solo con le uova, delle quali, però, non sempre si disponeva a sufficienza, come ricorda Anna G.:

Una volta non sempre c'erano le uova per fare la pasta, né c'era sempre la carne per fare il ragù, perché c'era miseria. Quando mancavano le uova, si faceva la pasta solo con acqua e farina, come per gli strozzapreti.

In casa di Corinna:

La sfoglia si faceva con una o due uova per sei persone; il resto era acqua aggiunta.

Peggio ancora andava in casa di Graziella, figlia di mezzadri:

Pensa com'era povera la cucina! Le minestre si facevano quasi tutte con acqua e farina: strozzapreti, maccheroni con la canna... La minestra con le uova si faceva solo a Natale e a Pasqua, perché le uova andavano una parte al padrone, una parte al fattore e una parte all'amministratore; al contadino, quindi, ne rimanevano poche. La farina, invece, si andava a prendere al mulino e costava più o meno come adesso. È sempre costata poco, la farina, ma per chi non aveva niente era comunque troppo.

Gli strozzapreti si fanno per tradizione senza uova. Anche il loro nome scherzoso – al di là dell'indubbio anticlericalismo dei romagnoli – si deve probabilmente al fatto che, essendo per l'appunto una pasta senza uova, veniva immaginata inadatta alla gola delicata di un prelado. Come sottolinea Maria Grazia:

L'unica minestra che si faceva senza uova erano gli strozzapreti, che si preparavano spesso, uguali a quelli di oggi: s'impastava la farina con l'acqua, si tirava la sfoglia e la si tagliava a strisce. Si condividevano di solito con sugo di carne, di macinato e maiale. Io ho smesso di farli.

Poiché sono senza uova, gli strozzapreti erano la pasta più comune quando di uova c'era penuria. Ciò che poteva capitare, in periodi particolari, anche a chi, come Alda, apparteneva a una famiglia benestante:

Gli strozzapreti ho cominciato a mangiarli quand'ero ragazza, in tempo di guerra. Prima, da bambina, mai. Si vede che la mamma si è messa a farli per la carestia di uova che c'era.

E c'era anche chi, come Maria M., di uova ne aveva in abbondanza e allora, in barba alla tradizione, ne aggiungeva uno all'impasto degli strozzapreti:

Una volta gli strozzapreti si facevano solo con acqua, farina e un pizzico di sale: al massimo ci si metteva un uovo, ma la maggior parte delle volte si facevano senza. Di solito li condividevano con un po' di salsiccia e un po' di magro, perché ammazzavamo il maiale e comunque, se non l'avevamo in casa, mia mamma l'andava a comprare. Dopo faceva un soffritto con cipolla, carota e sedano, metteva la carne, versava anche un po' di vino bianco, e poi, quando si asciugava, aggiungeva il pomodoro o la conserva.

Elsa, però, non ha dubbi:

Gli strozzapreti noi li facevamo solo con acqua e farina. C'è chi mette l'uovo, ma dopo non sono più strozzapreti, dico io. Forse la mamma ci metteva anche un pizzico di sale, ma non ne sono sicura.

4. NOI I CAPPELLETTI LI FACEVAMO BELLI GRANDI

Ancor oggi, come in passato, Natale è la festa della famiglia: uno dei pochi, se non il solo giorno dell'anno in cui ci si ritrova con i propri familiari intorno a una tavola imbandita. Per conversare, scherzare, giocare, ricordare gli assenti, rinsaldare i legami e, va da sé, mangiare e bere a sazietà. Il menù, in genere, è legato alla tradizione. Come racconta Alda:

In casa mia, la notte di Natale, ci ritroviamo tutti quanti in questa camera per mangiare i cappelletti in brodo e il bollito misto col cotechino. Immancabilmente, il menù è quello lì e non si cambia, anche se, a volte, qualcuno dei figli più giovani storce il naso: «Ma mamma, sempre il solito bollito?». Da quando io e mio marito ci siamo sposati – forse era stata un'idea di Giuliano – la notte del 24 si passa qui, mentre il giorno di Natale, a pranzo, si va dai miei genitori a mangiare sempre i cappelletti, ma asciutti. In brodo la notte e asciutti il giorno dopo.

Per la verità la tradizione stretta prevede che il giorno di Natale si consumino i cappelletti in brodo, ma Alda, che apparteneva a una famiglia benestante, poteva permettersi di gustare i cappelletti sia a Natale che alla vigilia.

In Romagna Natale e cappelletti sono un binomio inscindibile, e non da ieri. Le prime testimonianze certe sui cappelletti sono del 1811, anno in cui il Regno d'Italia promosse un'indagine – nota come “Inchiesta napoleonica” – sulle tradizioni, le usanze, i dialetti e le superstizioni degli abitanti delle campagne. Nel rapporto conclusivo il prefetto di Forlì, il milanese Leopoldo Staurenghi, inserì un sorridente e un po' malizioso accenno ai cappelletti:

Il giorno di Natale presso ogni famiglia si fa una minestra di pasta col ripieno di ricotta che chiamasi di cappelletti. L'avidità di tale minestra è così generale, che da tutti, e massime dai preti, si fanno delle scommesse di chi ne mangia una maggior quantità, e si arriva da alcuni fino al numero

*di 400 o 500. Questo costume produce ogni anno la morte di qualche individuo per forti indigestioni.*²

Nel 1811, dunque, la tradizione dei cappelletti natalizi era già viva e generalmente diffusa, e tale si manterrà fino ai nostri giorni. Com'è ovvio, il “precepto” dei cappelletti a Natale era un tempo ben più rigoroso di quanto non sia oggi, perché era la sola occasione in cui li si poteva gustare, attesa con impazienza per tutto l'anno. Lo ricorda Anna, figlia di coloni che lavoravano le terre del conte Gaddi, al quale spettava buona parte di ciò che si coltivava:

Una volta i cappelletti si mangiavano solo il giorno di Natale. Poteva capitare che si facessero in qualche altra occasione, ma raramente, molto raramente.

Lo stesso succedeva in quasi tutte le famiglie contadine, ma non è che quelle di città se la passassero meglio, se di modesta condizione. Al contrario, dato che nemmeno potevano contare sui loro prodotti. Lo testimonia Sabande:

In casa mia Natale era l'unica volta che mangiavamo i cappelletti, perché c'era la miseria, i soldi erano pochi e non ci potevamo cavare nessuna soddisfazione. I cappelletti si facevano il giorno di Natale in brodo e asciutti il giorno di Santo Stefano. Poi non se ne parlava più per il resto dell'anno.

I cappelletti, in effetti, erano, oltre che un piatto laborioso, un piatto costoso che ci si poteva concedere solo a prezzo di sacrifici e risparmi. Soprattutto in famiglie, come quella di Corinna, che vivevano aggrappate al centesimo:

La mia mamma aveva due o tre galline – non di più, perché anche quelle vogliono mangiare – e allora, un po' di giorni prima di Natale, metteva da parte qualche uovo per i cappelletti. Perché non è detto che poi si riuscissero a fare.

Ci si arrangiava anche con gli ingredienti, utilizzando quelli che si avevano in casa. Lo racconta Marisa:

² In G. Tassoni, *Arti e tradizioni popolari. Le inchieste napoleoniche sui costumi e le tradizioni nel Regno Italico*, La Visconta, Bellinzona 1973, p. 296

La mia mamma faceva il ripieno dei cappelletti con il formaggio secco e la ricotta. Avevamo la mucca da latte e perciò sia il formaggio che la ricotta li facevamo in casa. Mettevamo dunque il formaggio, la lonza soffritta nel tegame con un po' di grasso, oppure spesso, quando cuocevamo i polli in pentola, ci mettevamo il collo, la testa e le zampe, dopo averli puliti. Infine si mettevano nel ripieno anche l'uovo, il pepe e la noce moscata. Noi i cappelletti li facevamo belli grandi e li cuocevamo in brodo. Il brodo era solo di capponne il giorno di Natale, mentre in altre occasioni si aggiungeva anche un po' di carne bovina.

Anche in casa di Maria M. si attingeva alla dispensa:

Per fare la sfoglia usavamo la farina e le uova. Siccome eravamo in dieci – i nonni, il babbo, la mamma e sei figli –, la nonna faceva cinque o sei uova di cappelletti, che servivano però anche per il giorno dopo, il giorno di Santo Stefano. Per il compenso usava la ricotta che faceva la mia mamma e il formaggio che avevamo in casa, anche quello fatto dalla mamma. Un pochino di forma buona però ce lo metteva. Poi metteva la lonza di maiale oppure la coratella del capponne. Venivano molto buoni.

Qualche volta bisognava accontentarsi di ingredienti economici e di modesta qualità:

I cappelletti che facevamo erano un po' miseri, perché nel compenso non c'era la forma e grattugiavamo quel po' di formaggio che avevamo. Ci mettevamo poi gli odori – la noce moscata e un po' di scorza limone – sale e pepe, e mescolavamo bene. La ricotta la prendevamo dal contadino, ché magari la pagavi un po' meno, ma era anche meno saporita, e a volte anche un po' sporca, perché non tutti erano puliti.

Nel compenso dei cappelletti noi mettevamo parmigiano, formaggio secco – che in casa nostra non mancava mai – e squaquerone. Il formaggio secco ce lo dava la Fina della bottega degli alimentari. I contadini andavano da lei e le portavano del formaggio che pizzicava un po'. Quando la mia mamma andava alla bottega, la Fina le diceva: «Mo Rina, prendi un po' di questo formaggio, ché non lo posso vendere. Lo usi per fare i cappelletti. Oh, sè, sé, mo Rina», e le dava anche le uova che si erano rotte, così dopo la mia mamma faceva dei gran cappelletti.

I cappelletti – come si diceva – sono un piatto laborioso: ecco perché una volta veniva coinvolta nella preparazione l'intera famiglia, e se

per gli adulti era soprattutto un impegno, per i più piccoli era un divertimento:

Mi ricordo che nel primo dopoguerra, quando abitavo ancora in Via Saffi, ci mettevamo tutti attorno alla tavola a chiudere i cappelletti. Vecchi, bambini, tutti. Non si discuteva. Il pomeriggio della vigilia si passava così, finché non si faceva l'ora di andare a Messa.

Io adesso ho ridotto un po' le quantità, ma una volta facevamo ventitré o ventiquattro uova di cappelletti. Da quando abbiamo il freezer, li faccio da sola, un po' alla volta, e man mano che li faccio, li congelo, perché si conservino. Ma una volta, che non avevamo modo di mantenerli freschi, partecipavamo tutti e li facevamo tutti insieme.

Quando a Natale la mia mamma faceva i cappelletti, noi bambini partecipavamo con gioia. Si preparavano alla vigilia e noi li allineavamo in righe e colonne in modo che fosse facile contarli: 120, 140, anche 200, e belli grossi!

Per conservarsi integri, in anni in cui nelle case non era ancora entrato il frigorifero, i cappelletti dovevano essere preparati la mattina stessa di Natale o, al più, il giorno prima; anche per questo era richiesto l'impegno collettivo della famiglia:

Era tradizione fare i cappelletti la sera prima, se no non si mantenevano. Li lasciavamo stesi e il giorno di Natale li cuocevamo.

A Natale mangiavamo i cappelletti che avevamo preparato la sera prima. Il frigo non c'era, perciò sgombravamo il cassetto del comò, ci stendevamo sopra un canovaccio e la sera, dopo aver fatto i cappelletti, li mettevamo lì dentro. Il giorno dopo erano un po' scuri, ma non ci importava. Era festa!

Il compenso lo preparavamo la sera della vigilia, ma i cappelletti li facevamo la mattina del giorno di Natale, perché così voleva il mio babbo. L'usanza era questa, anche perché allora non c'era il frigo, e quindi venivano fatti e cotti.

In casa di Marisa F. alla tradizione dei cappelletti natalizi si sommasse quella della camicia di buon augurio, con il risultato di una fatica doppia per sua madre:

La mia mamma i cappelletti li faceva la mattina stessa, prima di andare a messa, perché il giorno prima non aveva avuto il tempo. Doveva fare la camicia a mio babbo, che era di una noiosità!... «Qui mi sta larga, qui...». Lei, poveretta, lavorava, lavorava e si riduceva sempre all'ultimo giorno, perché allora c'era la credenza che rinnovare la camicia a Natale portasse bene. La notte di Natale: «Adesso faccio un sonnellino qui sulla macchina da cucire» diceva «e poi tiro dritto fino a domani mattina», e la mattina di nuovo di corsa per fare i cappelletti, che lei, che aveva fretta, faceva belli grossi. Quattro figlioli, la poveretta! E via!

La famiglia riunita, la preparazione dei cappelletti, il ceppo natalizio, l'atmosfera calda e serena: dei Natali dell'infanzia è questo che viene ricordato con nostalgia:

A Natale il babbo metteva a bruciare nel camino il tronco più grosso, conservato per l'occasione, e la famiglia cucinava intorno al fuoco. Collaboravano tutti, e anche il nonno aiutava a chiudere i cappelletti.

In casa mia i caplet si preparavano la notte di Natale. Il focolare, con e' zoch d'Nadèl, emanava calore e illuminava a festa la cucina. Erano momenti che noi bambini aspettavamo con ansia. Il nostro compito era di sistemare i cappelletti – che la mamma ci passava – su un telo, schierarli per poi contarli e alla fine, soddisfatti, dare il totale: cento, centocinquanta, centottanta, duecento.

I cappelletti li faceva la nonna. Mi ricordo che avevamo il fuoco acceso nel camino e il mio nonno mi diceva: «Dai, Maria, va' a rubare due o tre cappelletti, ché li mettiamo sopra alla brace!». A lui piaceva fare quelle cose lì e anch'io ho un buon ricordo di quei cappelletti arrostiti e croccanti, perché ce li dividevamo.

La preparazione dei cappelletti, alla vigilia, era un vero e proprio rito, ripetuto tutti gli anni con gli stessi gesti:

La sera della vigilia la mamma o la nonna preparavano i cappelletti, con il grembiale bianco e il fazzoletto bianco in testa, e tu aspettavi con ansia il giorno dopo, quando finalmente si sarebbero mangiati i cappelletti. Ti veniva l'acquolina in bocca solo a sentirne l'odore.

Quand'ero ragazza, i pasti erano frugali, preparati con quello che riuscivamo a trovare a buon mercato. Solo a Natale o nelle grandi occasioni (il matrimonio, la cresima...) si preparavano i cappelletti in brodo, ed

era veramente una festa, quasi un rito: la piccola cucina si riempiva di profumi e ogni tanto si alzava il coperchio della pentola per spanderli. Nei cappelletti si metteva un compenso bianco e saporito fatto con ricotta, caciotta, parmigiano, sale, pepe, poco prezzemolo tritato fine fine e qualche spezia. Mo che bon!

Il rito dei cappelletti natalizi era così importante e radicato, che si cercava di conservarlo anche in capo al mondo, come racconta la signora Alda:

Io sono vissuta un anno in Africa Orientale, dove mio padre aveva un ristorante, e a Natale, naturalmente, abbiamo fatto i cappelletti – solo per la famiglia, non per il ristorante. Mi ricordo, come fosse adesso, un caldo boia e tutti lì a chiudere i cappelletti per gustarli il giorno di Natale. Non ricordo se li abbiamo fatti proprio come li facciamo qui: forse in Africa ci abbiamo messo il parmigiano e la carne, ma non la ricotta.

E così, se capitava un anno di vacche particolarmente magre e la famiglia, nonostante tutti i sacrifici, non riusciva a procurarsi l'occorrente per preparare i cappelletti, scoppiava un vero e proprio dramma, e Natale non era più un giorno di gioia, ma di sconforto. Come nel racconto, bello e triste, di Corinna:

Mi ricordo che un anno ci mancavano i soldi per fare i cappelletti; non avevamo neanche quelli per comprare la legna per scaldarci. Allora la mamma ha detto a noi figli – io ero ancora piccola, ma l'Iride e Olindo erano già ragazzini: «Ohi, burdèl, mi dispiace, quest'anno però ci tocca fare Natale senza cappelletti», e allora noi giù a piangere; e la mia mamma: «Non è che non li voglio fare, è che non abbiamo proprio i soldi. Faremo un po' di minestra così e magari il prossimo anno faremo più cappelletti». Così la mia mamma ha fatto una minestra con le uova, che però non assomigliava ai cappelletti. C'era una gran tristezza, quel Natale: Olindo mangiò zitto zitto e l'Iride, quando finì di mangiare, disse: «Mamma, magari la prossima volta vado a rubare, ma Natale senza i cappelletti non lo facciamo più. Mai più al mondo che rimaniamo senza cappelletti il giorno di Natale», perché era proprio una tradizione. Purtroppo l'anno dopo mio fratello Olindo morì e da allora la mia mamma tutti gli anni, a Natale, si metteva a piangere, perché non era riuscita a far mangiare i cappelletti a suo figlio, prima che morisse, e diceva: «Rivedo Olindo che mangia zitto zitto, poverino, e mi si fa il nodo allo stomaco».

La prima, sintetica ricetta dei cappelletti è quella fornita nel 1818 da Michele Placucci, che li definì una «*minestra composta di ricotta, formaggio, uova, aromi; il tutto avvolto in pasta, detta spoglia da lasagne*»³. Come si vede, i cappelletti dei nostri avi non si discostavano molto da quelli odierni. Ciò non toglie che nel secondo dopoguerra ci sia stata un'evoluzione costante nella preparazione dei cappelletti. Innanzi tutto il parmigiano – la “forma” – ha sostituito progressivamente e poi definitivamente il formaggio prodotto in casa.

Il formaggio che si metteva nei cappelletti non è detto che fosse il parmigiano. Si usava molto il formaggio secco di mucca, o misto pecora, o addirittura di pecora, fatto in casa. Avevamo le mucche, quindi il formaggio lo facevamo noi. Difficilmente si comprava il parmigiano, era caro ammazzato!

La mia mamma i cappelletti li preparava con la ricotta e un formaggio che non era ancora maturo e che si disfaceva con le mani o con la forchetta. Venivano saporitissimi. Il parmigiano era un lusso e si sostituiva con formaggio secco fatto in casa, perché noi avevamo la “borella”, la mucca da latte. Di solito non mettevamo la carne, al massimo un po' di petto di pollo cotto prima arrosto, oppure, qualche volta, della lonza. Infine mettevamo l'uovo, la noce moscata e anche un po' di scorza di limone grattugiata.

I cappelletti li facevamo con il nostro formaggio: compravamo il latte della mucca all'impresa⁴ – delle volte non avevamo neanche i soldi – e poi preparavamo il formaggio. In estate lo facevamo seccare e poi lo mettevamo nella ponzà⁵, perché si conservasse per l'inverno. Anche le uova, per mantenerle, le mettevamo in vasi di terracotta con sopra la calce. In inverno le galline non facevano le uova e quindi bisognava conservare quelle che facevano in estate. Per la sfoglia dei cappelletti usavamo queste uova, e nel compenso mettevamo la ricotta e il nostro formaggio. Lo grattugiavamo anche sulla pastasciutta. Era un formaggio stagionato che, grattugiato, veniva come il grana. Anche oggi io, a volte, uso il formaggio misto al posto del parmigiano. Nel compenso dei cappelletti mettevamo anche la noce moscata e la pziari, che è sempre una spezia macinata, ma credo che

³ M. Placucci, *Usi, e pregiudizj de' contadini della Romagna*, Forlì 1818, ristampa anastatica a cura di G. Bellosi, Editrice La Mandragola, Ravenna 2002, p. 119

⁴ Il brano è un po' oscuro: probabilmente si riferisce all'acquisto, presso la farmacia, del caglio, talvolta chiamato “impresa”.

⁵ Questo termine è di dubbia interpretazione.

adesso non esista più.

Più in generale, e soprattutto in campagna, tutti gli ingredienti utilizzati erano prodotti in casa.

I cappelletti li facevamo con quello che avevamo: il formaggio e la ricotta fatti in casa, l'uovo e il limone grattugiato, che dopo non ho più messo. Il formaggio era di mucca e lo mangiavamo fresco, oppure la mia mamma lo metteva sulle assi e lo seccava per l'inverno.

Nel compenso dei cappelletti, oltre al formaggio di vacca – quello di pecora non ricordo che l'abbiamo mai usato – ci andava la ricotta che producevamo noi, le uova e la noce moscata. Ah, mettevamo anche quel formaggio – noi lo chiamavamo bazòt – che non era maturo. La carne no, non la mettevamo. Per fare la ricotta andavamo nel fiume a prendere l'acqua salata. Andavamo alla Para, dove stanno i miei parenti che fanno ancora oggi la ricotta. Là c'è il fiume e, più in basso, una pozza d'acqua salata. Il brodo lo facevamo con il pollo, quello dei contadini, e al massimo con un po' di manzo, ma mai con il cappone.

Il ripieno dei cappelletti non lo facevamo con la ricotta, tanto meno con il parmigiano. Ci arrangiavamo con i formaggi che avevamo in casa e che producevamo con il latte delle nostre pecore. Il formaggio di pecora, che era un po' bazzotto, lo schiacciavamo e con quello facevamo i cappelletti. Ci mettevamo anche la lonza, perché ammazzavamo il maiale e quindi l'avevamo in casa.

Il giorno di Natale vado da mia figlia e mangio i suoi cappelletti, ma adesso sono molto diversi da quelli di allora, perché lei ci mette la forma, lo squaquerone e altri formaggi che una volta non c'erano. Si metteva solo la ricotta e magari lo stracchino, ma se si comprava lo stracchino, era una festa. Noi il formaggio lo facevamo in casa e ci accontentavamo di quello che avevamo in dispensa, anche perché non c'erano nemmeno i soldi per andare a fare la spesa.

Anche la dimensione dei cappelletti era diversa, maggiore di quelli che si fanno oggi. Davano un'impressione d'abbondanza e, nello stesso tempo, permettevano di abbreviare i tempi di preparazione.

Mia suocera era molto brava in cucina: era brava a friggere – ricordo il fritto di semolino –, brava a fare gli arrostiti, brava a cucinare le pietanze con la besciamella e molto brava a fare i cappelletti. Lei li faceva immen-

si. Tant'è vero che quando suo marito andava al bar e lì si parlava di settanta-ottanta cappelletti mangiati a Natale, mia suocera diceva: «Se venivano a casa mia, quando ne avevano mangiati sei o sette, erano sazi», perché lei li faceva grossi, enormi, a cappello di prete!

Una volta i cappelletti si facevano più grandi di oggi. C'era poi e' caplèt de bab o e' caplèt de non, se era ancora vivo, che era un bel cappellettone grande. Me lo ricordo perché ogni tanto glielo portavo io. Anche quello si chiudeva come tutti gli altri: punte a triangolo che si uniscono dietro.

I cappelletti, una volta, si cucinavano solo in brodo, anche perché con la carne del brodo – pollo o cappone e un po' di manzo, bolliti insieme agli odori e alle patate – si esauriva il menù del pranzo di Natale. I cappelletti asciutti erano l'eccezione che conferma la regola.

Allora i cappelletti erano in brodo. Li facevamo sempre in brodo per Natale, mai asciutti.

Il brodo, infine, era molto più grasso di quello odierno. In tempi di ristrettezze “brodo grasso” era sinonimo di ottimo brodo.

Il brodo era di cappone, di pollo e di manzo: insomma, era un buon armiscion. Che poi quei brodi erano belli grassi. Adesso non usa più.

A Natale castrì tri galet, fasit i tu gapò, fasit un bel brudèt, e via! Allora poi c'era la carne di manzo – che vendevano nella macelleria – che era più grassa di adesso, perché era di una bella vacca o di un vitello grasso, e il brodo con il grasso di manzo era speciale. Ora abbiamo cominciato a essere un po' gnich⁶, come devo dire?

L'evidente evoluzione che c'è stata negli anni non ci deve far concludere che la ricetta dei cappelletti fosse, una volta, la stessa ovunque. Com'è la regola per i piatti della tradizione, la ricetta variava non solo di luogo in luogo, ma di casa in casa e anche nella medesima casa, in base agli ingredienti disponibili. L'azdora non si atteneva a un ricettario, ma sapeva, all'occorrenza, arrangiarsi e improvvisare. Per quanto riguarda il compenso, ad esempio, non tutti mettevano la carne e non tutti lo stesso tipo: chi metteva il maiale, chi il vitello,

⁶ Termine non conosciuto, qui usato, probabilmente, con il significato di “schizinoso”.

chi il pollo; chi un solo tipo, chi due e chi tre.

Noi nel ripieno dei cappelletti mettevamo il lombo di maiale, perché in casa avevamo solo la carne di maiale. Ne usavamo due o tre fettine, oppure mettevamo il petto di pollo.

I cappelletti li facevamo con la ricotta, il parmigiano, l'uovo e la carne; quest'ultima era sia di lonza di maiale che di vitello. Veniva cotta nel tegame e poi tritata per essere messa nel compenso. Quando le avevamo, ci mettevamo anche le rigaglie del pollo: le zampe, la coratella, il maghetto, il collo... anche questi cotti prima nel tegame e poi tritati.

Nel compenso dei cappelletti noi non abbiamo mai messo la carne: solo ricotta, forma, formaggio – quei formaggi secchi di una volta, prodotti in casa –, la noce moscata – che a me però non è mai piaciuta – ma né la scorza di limone né l'uovo.

Non meno varia della carne era la scelta dei formaggi: chi metteva il parmigiano, chi il formaggio secco di produzione propria, chi il raviggiolo. Nemmeno l'uso della ricotta era universale:

A Natale i cappelletti li preparavamo con il formaggio che facevamo noi, lo squaquerone e la forma; niente carne e niente ricotta.

Quanto agli odori e alle spezie – pepe, noce moscata e scorza di limone grattugiata –, il loro impiego dipendeva soprattutto dai gusti personali. E c'erano poi gli ingredienti a sorpresa, come i canditi:

La domenica a casa mia si faceva sempre il brodo di gallina con i tagliolini oppure con i cappelletti ripieni di ricotta, canditi tritati, noce moscata, limone grattugiato e formaggio.

Anche la scelta delle carni per il brodo era abbastanza varia: chi abitava in campagna utilizzava in prevalenza il cappone, unitamente a poca carne di manzo acquistata dal macellaio; i cittadini, invece, acquistavano dal macellaio sia il manzo che il pollame.

La mia mamma il brodo lo faceva con il cappone e poi lo "tagliava" – «A tai e' brod» diceva – con un po' di carne di manzo, perché dicevano che così veniva più buono.

Mentre adesso, che predomina la carne bovina, la “tagli” col cappone, allora predominava il cappone, perché lo avevi in casa. Di manzo ne usavano poco, perché bisognava comperarlo. La differenza fra quelli del paese e noi della campagna era questa: che in campagna noi avevamo sia il cappone che il formaggio, mentre loro il cappone dovevano acquistarlo e costava di più del manzo. Quando la mia mamma castrava i galletti, se gliene servivano due, ne faceva quattro, così gli altri due li vendeva e ci comperava la carne di manzo e tutto quello che serviva.

Com'erano, in definitiva, i cappelletti di una volta: più poveri o più ricchi degli attuali? Qui, evidentemente, ha un peso la percezione del passato: chi li guarda con gli occhi del presente li giudica più poveri, chi li rivede con gli occhi di allora, più ricchi.

Erano cappelletti poveri: ricotta, formaggio sec, parmigiano o pecorino dolce, uova, scorza di limone e noce moscata. Venivano cotti in un brodo di gallina nella quale, nella cavità intestinale, veniva messo un ripieno fatto con pangrattato, uova, fegatini di pollo tritati e formaggio.

I cappelletti erano un piatto che si mangiava una volta all'anno. Proprio per questo erano ricchi e saporiti, forse più ancora di quelli di adesso.

5. PER PASQUA FACEVAMO I PASSATELLI

La riuscita dei passatelli – piatto piuttosto semplice quanto agli ingredienti e non troppo laborioso – dipende tutta dalla manualità dell'azdora, che dovrà preparare un impasto della giusta consistenza e utilizzare l'apposito strumento – *e' fër*, il ferro – con mano ferma, così da ottenere cilindretti il più possibile compatti e lunghi. E' fër è un utensile di forma rotonda e concava, con fori, dotato di due manici laterali per potere schiacciare con forza sull'impasto, fino a farne fuoriuscire i passatelli, così chiamati proprio perché passano attraverso i buchi dello strumento. Nel secondo dopoguerra l'utensile è stato progressivamente sostituito dallo schiacciapatate, come testimonia Luigina:

Adesso usiamo lo schiacciapatate, ma una volta usavano l'arnese apposta, e ci volevano dei bei muscoli per muoverlo sull'impasto.

Un tempo i passatelli erano la minestra delle occasioni speciali e delle feste solenni, e in particolare della Pasqua, giorno in cui erano cucinati dalla maggior parte delle famiglie di Forlimpopoli. Ce lo ricordano Adalgisa e Alda:

Mia mamma per Pasqua era abituata a fare passatelli.

I passatelli si facevano tradizionalmente per Pasqua, e anch'io oggi continuo a farli per Pasqua. Cerco di rispettare la tradizione.

Ci potevano essere, oltre alla Pasqua, altre occasioni particolari in cui consumare i passatelli, che, in ogni caso, venivano preparati più spesso dei capelletti. In casa di Giancarla, per esempio, li si cucinava per la Segavecchia, e in casa di Elsa a Pasqua e il primo giorno dell'anno.

Gli ingredienti fondamentali dell'impasto dei passatelli erano – e sono – il pangrattato e il parmigiano, ma la proporzione tra i due

variava notevolmente di casa in casa. Influssavano i gusti personali, le tradizioni familiari e soprattutto le condizioni economiche. Diciamo che chi poteva faceva, salomonicamente, metà e metà. Come la mamma di Maria Grazia:

Lei faceva metà e metà; adesso usano più parmigiano e meno pangrattato, mentre lei metteva la stessa quantità di entrambi. Poi ci va anche un po' di buccia di limone.

Nelle case dei ricchi prevaleva naturalmente il parmigiano e in quelle dei poveri il pane. Tonina – che a Forlimpopoli venne ad abitare ancora bambina, quando i genitori abbandonarono Meldola per strappare il fratello da una brutta compagnia, apprendogli un bar nel centro – così racconta:

I passatelli li facevamo per Pasqua con parmigiano, pangrattato, un po' di odore di noce moscata e un po' di limone grattugiato. Mia mamma usava un po' più di parmigiano e un po' meno di pane: venivano buoni! Adesso ci mettono anche la farina, ma lei non gliel'ha mai messa. Infine, per formarli, usava l'attrezzo, ché io ce l'ho ancora! Io li faccio come li faceva lei, perché sono cresciuta con mia mamma in cucina e da lei ho imparato tanto.

In casa di Sabande avveniva il contrario:

Per fare i passatelli mi sembra che mia mamma mettesse più pane che parmigiano: due terzi di pane e un terzo di parmigiano. Mia mamma, almeno, faceva così. Ah!, mia mamma metteva anche un pochino di midollo, perché così venivano più teneri. Il brodo era di gallina o cappone e qualche volta anche di manzo.

Lo stesso succedeva in casa di Maria Francesca, che abitava in campagna:

Io il rapporto preciso tra pane e formaggio non me lo ricordo, so però che ci mettevamo più pane che formaggio, perché la "mucchia" del pane era più grande di quella della forma.

La prevalenza del pangrattato è in genere dettata da necessità. C'è però anche chi lo fa per scelta, come Tina che, avendo sempre lavo-

rato come donna di servizio, ha cucinato sia per la sua famiglia che per quelle in cui serviva, accumulando così una solida esperienza:

Io per le dosi dei passatelli mi regolo a occhio; però non faccio metà pangrattato e metà parmigiano, perché così vengono troppo saporiti e dopo vengono su. Io ci metto un terzo di parmigiano e due terzi di pane.

Succedeva anche che chi – come Elsa – apparteneva a una famiglia numerosa e di modeste condizioni, non volesse rinunciare, le rare volte che si preparavano i passatelli, al lusso di un po' di parmigiano in più:

Siccome il pane era molto, molto secco, noi mettevamo un po' più di forma rispetto al pangrattato. C'era della miseria, ma i passatelli li facevamo due o tre volte all'anno e quindi potevamo permetterci di abbondare un po' con la forma. Mia nonna li faceva proprio buoni!

Essendo il pane rafferma il principale ingrediente dei passatelli, se li potevano permettere, seppur di rado, anche le famiglie più umili. Come quella di Adalgisa, dove c'erano ben quattordici bocche da sfamare:

Noi gli ingredienti per i passatelli li avevamo quasi tutti in casa. Avevamo un bel podere e qualche animale; non ci mancava niente. Il brodo lo facevamo di gallina, aggiungendo quasi sempre un po' di carne della macelleria.

Per rendere più ricco e morbido l'impasto, le mamme di Virginia e Luigina aggiungevano midollo bovino tritato:

Per fare i passatelli in brodo occorre pangrattato, parmigiano, noce moscata, uova e midollo di bue – chi poteva permetterselo! Noi li facevamo solo per le feste importanti.

Mia mamma mi ha insegnato a farli col midollo. Lei metteva nell'impasto pangrattato, un po' di formaggio, un uovo ogni persona e circa mezz'etto di midollo comprato dal macellaio, così l'impasto veniva più morbido.

I passatelli vanno cotti e serviti in brodo di carne. La ricetta tradizionale non prevede alternative. Come racconta Dina:

In casa mia, per Pasqua, facevamo i passatelli cotti in un brodo di gallina e di carne della macelleria che poi mangiavamo come lessso. In molte case c'era chi il brodo lo faceva solo con la carne di gallina.

I passatelli asciutti, conditi con i sughi più fantasiosi, sono un'innovazione recente, nata non nelle famiglie, ma nei ristoranti. Ciò non toglie che qualche azdora, dotata di una particolare vena creativa, abbia sperimentato con successo passatelli non canonici. Come Romana, originaria di Pian di Spino, che ha vissuto un'infanzia molto difficile. Nella sua famiglia, composta da diciassette persone, si pativa la miseria, e quando tornò a casa suo padre, dopo un periodo di lontananza, le cose peggiorarono ulteriormente, perché era un tiranno coi familiari: lavorare, lavorare e ancora lavorare! Ma poi la vita le ha riservato parecchie soddisfazioni: è diventata infermiera e oggi, in pensione, è una delle Mariette di Casa Artusi. Ecco dunque un paio di variazioni sul tema della nostra Marietta Romana:

Adesso ti racconto i passatelli con il burro tartufato e il formaggio di fossa. Questa è una ricetta che non tutti ce l'hanno. Faccio i passatelli, li passo nel formaggio di fossa e li tiro in padella con un po' di panna – facoltativa – e burro tartufato. Infine ci metto il formaggio di fossa e li servo. Ci andrebbe anche altra panna, ma io non gliel'ho mai messa, perché dopo diventano troppo pesanti. Nell'impasto dei passatelli molti mettono metà pane e metà parmigiano, ma io – ti dico la verità – li preferisco con più parmigiano che pane, così sono più saporiti! E li faccio duri duri, col pane che io macino fine fine nel Bimby⁷ – così vengono benissimo e non si rompono. Ci metto anche un pugnetto di farina per renderli ancora più sodi. Niente noce moscata, niente spezie.

I passatelli li faccio anche con i fagioli. Li farò anche domani sera, ché una mia amica ha il moroso della figlia a cena e mi ha chiamata a cucinare. Allora: io cuocio i fagioli e li passo: una volta lo facevo col passino, adesso col Bimby. Poi faccio un ragù di scalogno tagliato a gnocchetti, salsa di pomodoro e olio, e passo il tutto nel Bimby, così viene ben amalgamato. Preparo i passatelli secondo la ricetta classica e li cuocio nel brodo di fagioli, scalogno e salsa. Li cuocio in questo brodino denso e al massimo aggiungo un po' d'acqua. Devono venire un po' brodosi, ma non troppo, come se fossero in una crema.

⁷ Noto robot di cucina.

6. BUONA, LA PASTA COI FAGIOLI!

Il venerdì tutti rispettavano la vigilia, come esigeva la Chiesa. Il divieto di consumare carne era tanto più severo per i giorni di vigilia stretta: il Venerdì santo, il mercoledì delle Ceneri e il 2 novembre, il giorno dei morti. Il piatto canonico della vigilia era la pasta con i fagioli o altri legumi:

Per i morti facevamo la minestra in brodo con i ceci – al puntaréni. La condividiamo con la conserva, l'aglio e il rosmarino. Al puntaréni le facevamo anche con i fagioli, sempre in brodo, oppure con i piselli, ma meno spesso.

La mia mamma, per i morti, aveva l'abitudine di fare la pentola di ceci. Il brodo matto lo faceva con la pancetta – o il lardo – e la conserva. Avevamo tutto in casa, perché ammazzavamo il maiale e di conserva ne facevamo un bel po'. La mamma preparava la râneda, prendeva cioè un sacchettino di stoffa bianco, ci metteva dentro la cenere e lo metteva a mollo nell'acqua dei ceci, che poi lessava. Quando erano cotti, ci metteva e' batù che aveva preparato e intanto cuoceva i quadrettini fatti in casa, ma un po' più grandi. Una volta cotti, aggiungeva il condimento e un altro bel po' di ceci. Questa minestra veniva quindi molto brodosa.

Piatto di vigilia? Solo per i benestanti, a dire il vero. Per la maggior parte delle famiglie – quelle, per esempio, di Fernanda, Marisa e Maria – la minestra con i fagioli era il cibo di tutti i giorni, in grado, al tempo stesso, di riscaldare, corroborare e saziare; quello che corrispondeva meglio all'imperativo: «Poca spesa, molta resa».

Si spendeva poco perché, mentre la carne bisognava comperarla, «dei fagioli ne avevamo in abbondanza, dato che li piantavamo nel campo» – spiega Anna. Per la minestra, inoltre, si sfruttavano spesso i ritagli di sfoglia che si ottenevano quando si tiravano altri tipi di pasta, dopo averli ridotti in maltagliati, punte o quadrettini. Ma anche se si preparava la pasta fresca, si impiegava poco tempo, perché

bastava sminuzzarla col coltello o la mezzaluna. Si ottenevano così i “manfrigoli”, altrimenti detti “manfettini”, “battutini”, “grattini” e “baffucci”.

La minestra di fagioli si faceva con gli avanzi della pasta. Quando si preparavano le tagliatelle, per esempio, se rimanevano dei ritagli di sfoglia si riducevano “a punte” e con queste si faceva la pasta ai fagioli con sugo di pomodoro.

Oppure facevamo la minestra di fagioli con i “manfrigoli”. Si faceva un impasto di uova e farina, ma duro duro! Tagliavi questo impasto a fettine e le fettine le tritavi con il coltello. Venivano degli gnocchettini che continuavi a tritare finché non diventavano molto minuti. Si cuocevano nelle zuppe o nei sughi brodosi di fagioli o di ceci.

Proprio perché era uno dei piatti d'uso più frequente, era anche uno dei primi che le madri insegnavano alle figlie.

A fare i “manfettini” mi ha insegnato mia mamma, prima che morisse – racconta Maria. Avevo dieci anni e mi mettevo due mattoni sotto i piedi per arrivare al tagliere. Per noi, che eravamo in dieci, la mamma usava due uova sole e per il resto acqua. L'impasto non lo tirava come quando faceva la sfoglia. Ne prendeva un po' alla volta e lo batteva. I “manfettini” li facevamo con i fagioli.

La ricetta di base era semplicissima; niente di più dell'indispensabile, come ricorda Graziella:

I “baffucci” si facevano a occhio: un po' di farina, un po' di sale, un po' d'acqua. Si cuocevano in un brodo vegetale di fagioli che coltivavamo noi.

Le ricette, in realtà, erano tante quante le famiglie. La minestra di fagioli poteva essere coi “manfrigoli”, coi quadrettini o coi maltagliati; con più o meno uova; con o senza pancetta; con i fagioli interi o passati. Dipendeva dalle condizioni economiche della famiglia, ma anche dalle abitudini e dai gusti dell'azienda. Le uova le usava chi aveva le galline; gli altri le sostituivano con l'acqua.

Adesso nei manfrigoli ci metto anche un uovo, ma allora si facevano solo con acqua e farina. Poi si condividevano con i fagioli e un po' di pomodoro.

Era e' batù mat, senza carne, senza niente. Adesso io ci metto anche le verdure, ma allora se ne mettevano poche anche di quelle.

Purèna, sa vut ca fasesum una volta? Facevamo i cappelletti solo per le feste solenni, e mica tutte! Per il resto facevamo la polenta, i "manfrigoli" con i fagioli e i quadrettini con la sfoglia di spinaci. I manfrigoli si facevano con un impasto senza uova, solo acqua e farina. Era una "minestra matta", come gli strozzapreti, fatta solo con acqua e farina. Si poteva tirare la sfoglia, stendendo ben bene l'impasto, ma si poteva anche smi-nuzzarlo. Venivano degli gnocchettini molto piccoli che si condividevano con i fagioli e un po' di conserva. Si preparavano piuttosto brodosi.

Succedeva anche che le famiglie contadine, come quella di Maria Francesca, facessero un uso limitato delle uova, pur avendo le galline. Preferivano venderle.

Io oggi i "manfrigoli" li compro, perché non ho tempo. Uso la pasta Barilla, che è buonissima. La mia mamma, invece, li faceva in casa. Solo con acqua e farina, però. Al massimo metteva un uovo, perché altrimenti non stavano insieme, si disfacevano. Ma non più di uno, perché di uova, in casa, ne avevamo tre o quattro di numero. Al loro posto metteva dell'acqua scaldata con un po' di sale. Poi impastava la farina, faceva la sfoglia, la tagliava in tutte le sue striscioline, in tutti i suoi pezzettini, e poi li batteva finché diventavano fini, ma non troppo: infatti li chiamavamo "grattoni", non "grattini".

Quelli di città, come Sabande, le uova le comperavano nella bottega di alimentari vicino a casa.

La mia mamma faceva i "manfettini" con le uova e un po' di noce moscata. Li cuoceva in brodo di carne e ci grattugiava sopra un pochino di formaggio. Lei teneva sempre un pezzo di formaggio in casa, secco secco, da mescolare con il parmigiano, che costava troppo. Io i "manfettini" li faccio anche adesso: la mia nipotina ne va matta!

Le famiglie più povere, come quelle di Loredana, Tonina, Giustina e Adalgisa, alla farina raffinata di grano aggiungevano quella grezza di frumentone.

La mia mamma faceva i cacciarél, cioè dei quadrettoni fatti con un po' di farina bianca e molta farina gialla, quella di polenta, impastate

con acqua e un po' di sale. L'impasto si tirava grossolanamente e con il coltello si tagliava in quadrettini un po' più grandi del solito. Poi faceva il soffritto di cipolla, sedano e carota, aggiungeva il pomodoro e alla fine i fagioli. Si cuocevano i "cacciarelli" nell'acqua per tre o quattro minuti e si condividevano con il sugo di fagioli. Bastavano pochi minuti, perché la mia mamma non usava solo la farina gialla grossa, ma anche un po' di quella fina. La comprava sfusa da Vallicelli.

Mia mamma preparava anche una minestra fatta da metà farina di grano tenero e metà farina di granturco. Si chiamava i gnucché e si condivideva con i fagioli. Oh, com'era buona! Si impastava con l'acqua molto calda, si tirava la sfoglia con il matterello – una sfoglia che rimaneva piuttosto spessa – e poi la si tagliava a quadrettini abbastanza grandi. Si facevano bollire i gnucché finché non venivano su, poi si fermava la cottura con un po' d'acqua fredda, perché non si rompessero. Si facevano in brodo con salsa di pomodoro, aglio e fagioli. A me piacciono da morire. Qualche volta li faccio ancora.

Noi facevamo i "cacciarelli", però non ricordo quanta farina di granturco ci volesse... È passato tanto tempo! Mi sembra metà e metà: metà di grano e metà di formentone. La chiamavamo "farina d'amstura". Poi, con l'acqua, si faceva l'impasto, si lavorava bene e si tirava una sfoglia un po' grossetta, alta quasi un dito. Quando diventava un po' ruvida, si tagliava come le tagliatelle e poi si tagliava ancora a quadrettini. Si lasciavano sul tagliere e, quando si erano un po' asciugati, si facevano bollire in acqua con un po' di latte. Non da sbrublè, però bisognava cuocerli bene. Venivano dei bei piatti. A volte rimanevano anche per la sera e per la colazione del giorno dopo.

La mia mamma faceva una minestra di farina di grano e formentone, condita con i fagioli, che chiamavamo "minestra armes-cia". Venivo a casa da scuola e ce n'era un tegame intero! Ma a me piacevano poco. Ci metteva una metà precisa di farina di grano e l'altra metà di farina gialla. Si impastava con l'acqua e un pochino di sale, senza uova. Si faceva la sfoglia un po' alta e la si tagliava a quadretti larghi. Si condivideva con il brodo matto di fagioli.

Questa minestra, povera di per sé, era un lascito di tempi di vera e propria miseria, quando non si buttava via niente. Graziella riferisce i racconti dei nonni:

I miei nonni mi raccontavano che, dopo che avevano dato ai padroni la

parte che gli spettava, a loro rimaneva ben poco. Allora preparavano – e io come ridevo! – i “baffucci”, cioè una minestra a forma di quadrettini fatta solo con acqua e farina, che veniva cotta con o senza fagioli. Se la mangiavi calda, era commestibile, ma se per caso rimaneva lì, era come la colla dei manifesti. Loro, però, mica la buttavano via: la schiacciavano tra le piadine e mangiavano anche quella!

I “manfrigoli”, come pure i quadrettini e i tagliolini, venivano anche cotti in brodo di carne, oppure in quel brodo vegetale, fatto solo con gli odori e le verdure dell’orto, che veniva chiamato “brodo matto”:

Quando mia mamma faceva la pasta con i fagioli – la vigilia di Pasqua, sempre – preparava dei grandi quadrettoni oppure i “manfettini”, ma anche loro un più grandi. Altrimenti faceva le punte con il pomodoro; rosolava la cipolla con il lardo, aggiungeva i pezzi di pomodoro e faceva un brodo matto che a me non piaceva, ma lei ne andava matta!

La mia nonna e la mia mamma preparavano di solito il brodo matto fatto solo con la cipolla bianca e ci cuocevano i quadrettini o i maltagliati; la sfoglia era fatta in casa.

Mia mamma la sfoglia la faceva sempre la domenica e qualche volta anche negli altri giorni della settimana. Faceva i quadrettoni, per esempio, e li condiva con un brodo matto di spinaci: rosolava la cipolla con il lardo e poi aggiungeva gli spinaci tritati.

Gli spinaci erano un’ottima alternativa ai legumi anche per chi non li coltivava, dato che erano economici e facilmente reperibili:

La mia mamma faceva i quadrettoni con gli spinaci. Erano molto buoni. Il condimento era fatto con pancetta, poco lardo, spinaci e salsa di pomodoro fresco. Questa minestra la faceva spesso, però solo per pochi mesi all’anno, quando c’erano gli spinaci.

Sa cosa faceva spesso la mia mamma? I quadrettini in brodo con gli spinaci. Gli spinaci li cuoceva al vapore, li tritava e li metteva a insaporire nella pancetta. Aggiungeva poi il sugo di pomodoro, se c’era, oppure la conserva. Cuoceva i quadrettini nell’acqua bollente, li scolava, passandoli sotto l’acqua fredda, e poi aggiungeva il sugo. Faceva in maniera simile anche i quadratini in brodo con i piselli. Prima cuoceva un po’ i piselli, perché se no rimanevano duri, e quando erano a metà cottura, preparava il sugo. Con i piselli faceva anche la minestra asciutta. Però,

invece di tagliare la sfoglia a quadretti piccoli, la tagliava a quadrettoni. Li chiamavamo infatti i quadrettò, perché erano belli grandi.

La “classica” minestra di fagioli o altri legumi si preparava con un soffritto di cipolla, sedano e carota:

Mia mamma coi fagioli faceva i quadrettini, i maltagliati oppure i “manfettini”. Li buttava nell’acqua salata, e quando venivano su erano cotti. Intanto faceva rosolare la pancetta, aggiungeva carota, sedano e cipolla – anche questi lasciati soffriggere un po’, perché prendessero un bel colore dorato – e poi metteva la conserva.

Buona, la pasta coi fagioli! Si fa con gli odori – sedano, carota e cipolla – e c’è chi ci mette anche la patata passata, per avere un sughino un po’ più denso, ma io non ce la metto. I fagioli un po’ li passo e un po’ li lascio interi.

Ma le varianti familiari, come dicevamo più su, non si contano, e quelle che seguono sono solo un piccola parte:

Le punte la mamma le condiva con i fagioli borlotti – i burlòt – che piantavamo nel nostro campo. Li metteva in una pignattina piena d’acqua dove si cuocevano piano piano. Intanto preparava il sugo con un po’ di pancetta e un po’ di cipolla. Alla fine ci metteva i fagioli lessati e il pomodoro. Dopo faceva la minestra – le puntarine, per esempio – le cuoceva nella pentola e, quand’erano cotte, ci versava un po’ d’acqua fredda per bloccare la cottura. Poi scolava l’acqua che era di troppo, ci rovesciava il sugo e alla fine aggiungeva un po’ di parmigiano.

Mi ricordo che con i fagioli facevamo i “manfrigoli” oppure le punte, al ponti. Buone! La mia mamma preparava la salsa, poi cuoceva la minestra nell’acqua salata, e quando era cotta, non la scolava del tutto, ma toglieva parecchia acqua e poi aggiungeva i fagioli, due o tre mestoli del brodo dei fagioli e il condimento. I fagioli li lessavamo nell’acqua – non nella salsa, perché altrimenti la buccia diventa dura – e non li passavamo, ma li consumavamo interi. Alla fine ci mettevamo un bel pugno di formaggio buono – non quello secco, che ha un sapore disgustoso – che rendeva il brodino un po’ denso.

Per fare la minestra in brodo di fagioli o di piselli si mettevano a cuocere i legumi nella pentola grossa, poi si scolavano, senza passarli come facciamo adesso. Dopo si preparava il sugo matto con la pancetta – o il lardo,

che mettevamo anche nel ragù – e la cipolla.

C'era in effetti chi i legumi, e in primo luogo i fagioli, li lasciava interi e chi li passava, tutti quanti o solo una parte. Si trattava però di una minoranza, perché l'uso di passare i legumi, per digerirli più facilmente ed evitare effetti collaterali, è abbastanza recente:

I fagioli erano quelli del nostro orto, ed erano buonissimi! Venivano lasciati o tutti interi oppure metà interi e metà passati insieme al battuto. In questo caso i maltagliati non venivano cotti nell'acqua in una pentola a parte, ma direttamente nel sugo. A mio babbo, però, piacevano di più cotti a parte.

Usavamo i fagioli da l'òcc, che la mia mamma li faceva in un modo... ooh!... Mia nonna di Forlì una parte li passava; la mia mamma, invece, no, e anche mio marito preferiva il brodo lento, e perciò non li passavo nemmeno io. Siccome una volta si faceva la conserva in casa, il sugo si preparava con quella. Con le puntarèni o con i quadrettini facevamo anche la minestra con i ceci.

Le minestre con i frutti dell'alta collina e della montagna – le castagne e le pere volpine – erano scarsamente diffuse in pianura e meno ancora in città. Si preparavano in poche famiglie, in genere umili e di provenienza montanara.

I maltagliati li facevamo anche con le castagne secche, i cuciarul. Venivano bollite con l'alloro, un po' di vino e, a volte, anche con le pere volpine. La mia mamma li preparava in questo tegamino di coccio, ma non mi ricordo come faceva.

In casa mia si preparavano anche le castagne – le ballotte – con il vino, lo zucchero, le foglie di alloro e le pere volpine. Con le pere volpine facevamo anche i maltagliati, e li facciamo ancora, orca! Le volpine le cuocavamo dentro al paröl, perché allora non avevamo il forno, e neanche la luce. Quando ero piccola, avevamo solo il camino; non avevamo ancora comprato la cucina economica.

7. SE NON C'ERA LA CARNE, SI FACEVA L'OMID MAT

Alda ha ottant'anni. Di famiglia benestante, dopo il matrimonio andò ad abitare con la suocera, che affidò a lei la cucina, nonostante la sua scarsa esperienza. Fu così che giorno per giorno, piatto dopo piatto, dovette ricorrere a chi ne sapeva più di lei per farsi spiegare le ricette.

«Elvira, oggi devo preparare lo spezzatino con i piselli: come debbo fare?», ed Elvira mi spiegava tutto per filo e per segno. Compravo il vitello a tocchetti, lo infarinavo leggermente, lo mettevo nel tegame con un po' di burro o d'olio, lo facevo rosolare, lo bagnavo col vino e aggiungevo i piselli, poi, alla fine, un po' di salsina di pomodoro. L'umido si faceva anche con la salsiccia; si mettevano le patate, un po' di sedano, un po' di carota, a tocchetti, e veniva un bel piatto abbondante, con tanto sugo da bagnarci il pane.

Alda è un personaggio particolare: è la nipote della famosa Cumona, proprietaria di un'osteria forlimpopolese e commerciante di vino, una donna d'affari che già alla fine dell'Ottocento possedeva un passaporto e girava il mondo per vendere il suo vino.

La mia nonna, che era del 1831, aveva il passaporto. Credo che a Forlimpopoli ce ne fossero poche di donne che lo avevano. Andava in Svizzera, girava il mondo per vendere il vino. Non è che la Cumona fosse una brava donna di casa: era una donna d'affari, capisci? Per cucinare c'era l'Elvira, che era una cuoca bravissima. È stata la mia maestra, perché io mi sono sposata che ero giovane – avevo venti, ventun anni – e la mia mamma mi diceva: «Che figura mi farai fare quando ti sposi, che non sei neanche capace di cuocerti un uovo!». «Oh, mamma, imparerò». Solo che quando mi sono sposata, i miei avevano comperato un albergo in Piemonte, e quando sono tornata dal viaggio di nozze, loro non c'erano più. Dove andavo? Tanto più che la mia suocera mi aveva detto: «Meno male che adesso ci sei tu. A me non piace tanto far da mangiare, quindi d'ora in poi da mangiare lo fai tu». «Ah,» dico «siamo a posto, allora!».

Così la mattina andavo dall'Elvira per farmi insegnare la ricetta del piatto da preparare per quel giorno.

Alda, però, poteva permettersi lo spezzatino tutte le volte che voleva, e cucinato con la carne più adatta, mentre Fernanda, azdora di una famiglia di braccianti povera e numerosa, se lo poteva solo sognare.

L'umido non poteva mancare, ma solo con le patate, senza carne. Ci mettevamo quello che avevamo in casa.

In tutte le case, ricche e povere, bisognava riempire le pance dei familiari, si trattasse di famiglie di città, più numerose comunque di quelle odierne, o delle grandi famiglie contadine allargate. In tutte le case, perciò, borbottava la pignatta, e quello che bolliva dentro rispecchiava le condizioni economiche della famiglia, ma anche l'esperienza e la fantasia dell'azdora. Nel raccontarci come cucinava l'umido, ogni azdora presenta la propria ricetta, diversa dalle altre, e questo è proprio uno di quei casi in cui risulta quasi impossibile ricavare una ricetta standardizzata, data l'estrema varietà degli ingredienti (verdure, legumi, carni, pesci, ecc.) e l'eterogeneità dei procedimenti. Nella maggior parte delle famiglie l'umido era il mangiare di tutti i giorni e per tutte le stagioni proprio per la sua flessibilità: quel che c'era, si metteva in pentola.

Se c'era un pollo, lo si faceva a pezzi e si preparava un umidino con le patate, oppure, se non c'era il pollo, si faceva anche solo con le patate. Se si aveva il lardo, si faceva il battuto di lardo con la cipolla e dopo si metteva un po' di conserva e le patate. Era una cosa semplice.

L'umido lo facevamo con le polpette, con la testa del pollo, con il collo, gli zampetti, la coratella, il maghetto. Anche con le budella. Facevamo un umido di sedano e patate che era buonissimo, ma che adesso non lo mangeresti mai al mondo. Adesso siamo più schizzinosi e buttiamo via tutto, ma quell'umido era una cosa!... Buonissimo. Sedano, patate e quelli che oggi sono gli scarti dei polli. Si andava addirittura a comprarli, in piazza c'era la banchetta apposta: vendeva la coratella, la testa, il collo, anche le zampe. Le budella del pollo io non le ho mai comprate, ma penso che vendessero anche quelle, perché sono buone da mangiare. Quando i polli sono buoni, sono buone anche le rigaglie. Bisognava scottarle un po' nell'acqua bollente, dopo che erano state pulite con il fuso.

Nell'umido si metteva un po' di carne, se c'era, e quel giorno ti era andata bene. Altrimenti, se non c'era la carne, si faceva l'omid mat con patate, cipolla, sedano, cardo...: quello che capitava, insomma. L'umido era abbondante, nelle nostre case, perché si bagnava il pane nel sugo.

In casa mia nell'umido si mettevano i pomodori o le patate, oppure il cardo. Quando c'era il cardo, si faceva impanato, tipo una cotoletta. Allora: prima cuocevamo il cardo con un po' di bicarbonato perché rimanesse bianco, poi facevamo i pezzettini un po' grandi e li passavamo nell'uovo e nel pangrattato. A parte facevamo un sughino con un po' d'acqua e un po' di conserva e ci mettevamo dentro il cardo. Diventava una cotoletta da mangiare al posto della carne. Io ogni tanto la faccio ancora.

L'uso del cardo come sostituto economico della carne riflette le dure condizioni di vita di Romana da bambina. Ascoltiamo il suo racconto:

Non avevamo niente. Eravamo diciassette in famiglia e non avevamo niente, però eravamo felici insieme. Io sono stata bene, con la nonna e gli zii, finché non è tornato mio babbo, che se n'era andato di casa che io ero appena nata. Quando lui è tornato, per me è diventato un inferno: lavoro, botte e badare le pecore. A nove anni facevo già la camionista! Nella ghiaia del fiume, con piccone e badile dalla mattina alla sera. E quando la sera mi riducevo a casa, c'erano i camion da pulire, da mettere la paglia nuova, perché ci caricavano le bestie. Lavoravo tutta la notte.

Adalgisa, che apparteneva anche lei a una famiglia contadina di quattordici persone, aggiungeva all'umido i carciofi, Marisa il finocchio.

La mia mamma faceva i carciofi nel tegame, in umido, con i piselli e un po' di carne di maiale.

Il finocchio noi lo facevamo in umido. Lo mettevamo a cuocere pian pianino col pollo a tocchetti, con olio e acqua.

La carne era riservata ai giorni di festa. Si cercava allora di procurarsi proteine a buon mercato in altri modi: per esempio con le lumache e le rane.

Os-cia! Le lumache le andavamo a raccogliere dal vicino. La mamma ne faceva dei paioli! Prima le teneva lì un giorno a spurgare, poi le cuoceva in acqua: metteva il paiolo là fuori, nell'aia. Dopo le cavavamo dal guscio con una forchettina. Poi a volte le facevamo fritte e a volte in umido.

In te mēser c'erano tantissime ranocchie. Però bisognava andarci di notte, con la pila, con e' lom a carburi. Mio fratello andava lì e le acchiappava: ne portava a casa dei cesti! Noi le pulivamo e le cucinavamo in umido con un po' di pomodoro o di conserva, se non era stagione.

Anche i legumi sono da sempre un prezioso sostituto della carne.

Si fa l'umido anche con i fagioli. L'umido coi fagioli e la salsiccia noi lo facciamo ogni tanto anche oggi. Faccio il battuto di cipolla, poi verso i fagioli già cotti, li lascio stufare un po', poi metto la mia salsa di pomodoro con un po' d'acqua e continuo a cuocere. Poi faccio a pezzetti la salsiccia e la metto dentro, ma prima la faccio sgrassare in un altro tegame con dell'acqua.

Si facevano in umido anche alcuni tipi di pesce, sia fresco che conservato. Con l'immane conserva di pomodoro, s'intende.

Languilla? La cuocevamo in umido anche quella. La facevamo a pezzi e poi la cuocevamo in umido.

Soffriggevo la cipolla nello strutto, poi aggiungevo la conserva e un bel po' d'acqua, perché si doveva cuocere bene. Passavo il baccalà nella farina e lo friggevo a parte, poi lo univo al sugo e veniva un bell'umidino. Proprio buono.

Alla varietà degli ingredienti, tendenzialmente infinita, corrispondeva la molteplicità delle denominazioni: umido, stufato, spezzatino, omid mat, umidi, stufè mat, paciughè... L'umido cambiava di casa in casa, ma anche, e di continuo, dentro la stessa casa, in base alla stagione e alla disponibilità. Alba, figlia di contadini, ma vissuta per qualche tempo nella villa della Contessa Gaddi, di cui era a servizio, racconta che a casa sua

*il castrato si comperava una volta ogni tanto, "quando passava il Papa".
Quella volta si cucinava l'umido di castrato ed era una gran festa. Se no,*

si faceva col pollo, con le zampe del pollo. La mia mamma faceva anche l'omid mat, quello senza carne. Metteva direttamente il grasso nel sugo, dato che non c'era altro. Faceva insaporire la cipolla, poi aggiungeva le patate e i pomodori: quello era e' stufè mat. Lo faceva buono, la mia mamma, e a me piacerebbe ancora, visto che ero abituata così, magari con il finocchio o con lo spezzatino.

Per le famiglie povere l'umido era la preparazione quotidiana, il piatto della sopravvivenza. Il pomodoro o la conserva, l'ingrediente principale e immancabile, garantiva sughi abbondanti dove inzuppare il pane e riempire così anche lo stomaco più affamato. A volte il pane era sostituito dalla polenta.

La mia mamma una volta aveva fatto l'umido e ce n'era rimasto un pochino nella padella. Non lo voleva nessuno e allora lei ha detto alla Giuseppina: «Tò, va là, purena» e gli ha dato la padella e il pane fatto in casa. Lei era tutta contenta: «Mo Aida, grazie. Mo com l'era bôn! Com l'era bôn! Adess an avi miga bșogn ad pulì la padela parchè a l'a jö za pulida me».

La mia nonna faceva l'umido col pollo, con i fegatini, e poi ci si bagnava le fette di polenta invece del pane.

Tina, figlia di contadini, ricorda che sua nonna faceva un umido, chiamato paciughè, composto quasi del tutto da pomodoro.

D'estate, quando c'erano i pomodori, io dicevo: «Nona, quand a fasemi e' paciughè?». E' paciughè era pomodoro cotto nella padella, e ci bagnavamo del gran pane. Al massimo ci si metteva la coratella.

L'umido che si cucinava più spesso era quello "matto", e' stufè mat, un piatto che cercava di dissimulare in qualche modo la mancanza completa di carne.

L'umido era "matto": patate, sedano, carote, cipolla, con il passato di pomodoro. Facevi cuocere tutte 'ste verdure e poi le mangiavi così, capito? Era l'"umido matto" perché non c'era la carne.

Patate, cipolla, pomodoro, nient'altro. Era solo verdura. E' stufè mat: facevi rosolare la cipolla, poi mettevi le patate, quindi tagliuzzavi il pomodoro e aggiungevi anche quello, oppure lo strizzavi, così tenevi solo

la polpa. Infine aggiungevsi sale e pepe. Una volta non c'era mica l'olio d'oliva, c'era lo strutto.

Qualche volta, in campagna, si decideva che era giunto il momento di tirare il collo a una gallina un po' troppo vecchia, ma che nell'umido, cotto per delle ore, non avrebbe sfigurato. Più spesso a finire nell'umido erano, del pollo, solo le rigaglie. C'erano poi i periodi speciali, quelli in cui si macellava il maiale, e qualche pezzetto per l'umido poteva pure scapparci. Anche a Natale, quando si faceva il brodo, la carne che rimaneva finiva, il giorno dopo, nell'ospitale tegame dell'umido.

Il pollo in umido, t'è voia! Con le patate, il sedano – la carota no, quella abbiamo cominciato a metterla dopo: quando eravamo bambini non sapevamo neanche che cos'era. Per fare l'umido si metteva un po' di lardo e, del pollo, tutto. Se volevi fare un buon umido bisognava usare tutto il pollo, anche perché noi eravamo parecchi. Si rosolava e poi ci si metteva il sedano, si aggiungeva l'acqua, il pomodoro e si lasciava bollire.

Quando si ammazzava il pollo, facevamo l'umido. Ci mettevamo la curadèla, e' maghèt e anche il collo e le zampe, non buttavamo via niente. Le zampe erano buone! La mia Maurizia ne va matta. Adesso non si fa più, perché le galline sono tutta roba d'allevamento che fa schifo. La carota no, mettevamo solo sedano e patate. No, no, niente cipolla: il pollo si faceva solo con il sedano e alla fine si metteva il sugo di pomodoro.

Gli umidi li facevamo col sedano, le patate e il pollo. Tutto: maghetto, gna cuèl! Non buttavamo via niente.

Sì, sì, con le patate, il sedano... Più che altro con le patate. Poi, se era stato ammazzato un pollo, si faceva l'umido con le rigaglie, perché avevamo parecchi animali e per noi un po' di carne c'è sempre stata. T'è voia!

Ah, gli umidini! Quando la roba è poca, è tutto buono. Però la mia mamma era davvero speciale e il suo umidino lo faceva «buli pianì pianì pianì» la dgeva. «E' magnè bşógna che bola pianì, sal avli magnè bôn». Il sedano... a volte ci metteva anche il sedano, che era buono. Sè, sè, oscia! Ah, ma le budella erano buone! Cun e' quel, cun un fuş le infilava e pù dop, san fneva par dop mezdè, a li miteva a mol a la matena ch'as purgheva bèn. Comunque era buono, veniva con quel saporino...

Anche nella famiglia di Romana la carne era l'eccezione, cucinata ovviamente in umido.

Natale, Pasqua e poi basta: solo in queste feste si mangiava la carne. Però si faceva lo stufato, perché così ci mettevate anche le patate, il pomodoro, perché la carne era quello che era. La carne di macelleria non si comprava, ammazzavamo un pollo, un coniglio, un'anatra, quegli animali lì. La cipolla non esisteva, quindi mettevate nel tegame un po' di grasso – si usava lo strutto – ci facevate soffriggere la carne – c'erano quei fornellini a carbone – e poi, quando era rosolata, toglievate la carne e ci mettevate le patate, le facevate insaporire, aggiungevate i pomodori a pezzettini o la conserva – la salsa non esisteva, è venuta dopo – e così facevate l'umido: un piatto unico.

Adalgisa nell'umido metteva la carne di maiale: quando c'era, beninteso.

La mia mamma faceva il cardo con le coste del maiale; il cardo lo impannava, lo friggeva, poi lo faceva in umido con le coste di maiale.

Chi poteva permettersi di comperare la carne quando lo desiderava, come Alda, acquistava di solito la carne di manzo o d'agnello, le più indicate per l'umido.

L'umido si faceva col sedano, le patate, ma più che altro con la carne. Sì, spezzatino, carne di macelleria. Lo chiamavano "l'umido che stufa". Già, "l'umido che stufa", perché si cuoceva in delle padelle, in dei tegami grandi così.

L'umido è un piatto della tradizione che, proprio per la sua flessibilità, non si è ancora estinto, anche se non viene cucinato con la frequenza di un tempo, quando era il piatto di tutti i giorni, quello che, accompagnato da tanto pane, serviva meglio ad acquietare la fame. Quel che è certo è che l'umido odierno assomiglia, ma non è uguale a quello di ieri. Secondo Virginia, figlia di contadini, originaria di Capo Colle di Bertinoro e trasferitasi a Forlimpopoli nel 1956, sono cambiati gli ingredienti e, di conseguenza, anche il sapore, che «non è più quello di una volta».

Il pollo in umido si faceva anche una volta, ma il pollo non era come

quelli di adesso. Erano polli allevati da noi, più saporiti. Razzolavano nel cortile e ci volevano cinque, sei, sette mesi prima che fossero buoni da mangiare. La carne era tosta, quando si cuocevano, mica come quella dei polli d'allevamento.

Anche secondo Teresa il nostro umido non è come quello di un tempo: ma – dice lei – per fortuna!

Quando mia nonna faceva l'umido, mio nonno passava davanti alla casa di un suo amico e lo invitava al grido: «Mazor, ven a ca mi, che la mi moi l'à fat l'omid! Acsè t'at pu lavè e' cull!». Quel brodo lungo e rossiccio nel quale navigavano pezzi di cipolla, sedano, carota, cotica di maiale e, quando andava bene, qualche costa di maiale o una salsiccia, non era di sicuro il suo piatto preferito.

8. DEL MAIALE NON SI BUTTAVA VIA NIENTE

Quando si voleva allevare una scrofa, la prima cosa da fare era di controllare che avesse almeno quindici capezzoli, dato che ce n'erano anche con dodici, anche se rare. Quindici bastavano e avanzavano, comunque, perché la covata giusta era fra i dodici e i quattordici maialini, e quelli in più bisognava allevarli con il biberon. La scrofa, una volta raggiunta l'età giusta per la fecondazione, lo dimostrava da sola: si vedeva dal suo sesso, che diventava rosso, mentre teneva la coda arricciata in alto. Allora la si mandava a fecondare – in dialetto: la s'manda a e' ver. Il verro è il maiale da monta. La gestazione è di centoquattordici giorni e aumenta di un giorno ad ogni parto. Il parto avveniva quasi sempre di notte e si usava rimanere nel porcile – o "stalletto" – insieme alla scrofa fin dalla sera, per poter tagliare il cordone ombelicale ed evitare così che i maialini si strozzassero, e poi asciugarli con un sacco di iuta, una tela o altro. Finita questa delicata operazione, con lei naturalmente ancora sdraiata, le si mettevano i maialini fra le zampe anteriori e quelle posteriori, in modo che ognuno di loro si accaparrasse la propria tetta, che avrebbe poi conservato per sé fino allo svezzamento, e se qualche fratello cercava di impossessarsene, la difendeva a forza di grugnate. Quando è l'ora di allattare, la scrofa prima si mette in ginocchio sulle zampe anteriori, poi controlla di non avere nessun maialino sotto di sé, infine si sdraia e attacca un lamento di piacere che allenta la fuoriuscita del latte. È una vera gioia guardare questi piccoli scontrarsi l'un l'altro per guadagnare la propria tetta! Una volta svuotata di tutto il latte, la mamma si addormenta e si addormentano pure i porcellini con la tetta in bocca. Che bello spettacolo!

«Quello che ho scritto» ci informa Ruggero «è frutto dei racconti che mi facevano i miei nonni quando ero ancora adolescente e che mi sono rimasti impressi nella memoria.»

I maialini si vendevano sui venti-ventiquattro chili, quand'erano chiamati latôn ed era il momento giusto di svezzarli. C'era chi li portava fino a trentacinque-quarantacinque chili e a quel punto erano chiamati stargiôn; da quel peso fino a sessanta-ottanta chili diventavano magrôn,

e infatti gli si dava da mangiare una brodaglia che gli faceva sviluppare solo le ossa e il magro. Poi si passava all'ingrasso e, una volta raggiunto, si era arrivati alla fine dei giorni di zonzò⁸. La vita media del maiale era di un anno, ma oggi si è accorciata. La stagione giusta per l'uccisione era gennaio – si diceva: amazè e' porch par la Pasquèta, oppure amazè e' porch par Sant'Antoni – tempo di grandi neviccate e gelate, di temperature giuste per la conservazione delle carni.

Come conferma Marisa F., figlia di un fattore, che fin da piccola ha preso parte a quel giorno di festa – ma anche di trambusto – in cui si uccideva il maiale:

Il maiale lo si ammazzava a gennaio, quando brinava e c'era il ghiaccio, dato che doveva stare un giorno intero a scolare e a rassodarsi.

Maria M. rievoca l'allegria del giorno in cui si macellava il maiale, e anche quello che si cucinava:

Quel giorno si faceva festa. Facevano la grigliata e anche la pasta asciutta, ma maccheroni o spaghetti, perché non c'era il tempo per preparare la pasta fatta in casa.

Maria Francesca racconta che a casa loro, in campagna, andava il vicino di casa a scarnare il maiale, e precisa che

Quando si scarnava il maiale, si faceva un pranzo tutto a base di carne di maiale cotta alla brace: costolette, bracirole... Facevamo anche i ciccioli.

Ma il racconto più appassionato di quel giorno è del nostalgico Giorgio:

Quando ammazzavamo il maiale era una festa! Proprio una festa! Mi ricordo che a scarnare il maiale veniva Andrei, che era molto bravo e faceva quel lavoro lì per tutto l'inverno. Sua mamma era cugina buona di nostro babbo. Un giorno d'inverno lui veniva ad ammazzare il maiale; poi lo attaccavano su perché si raffreddasse bene. Del maiale si mangiava tutto, ma proprio tutto. Facevano il musotto con gli scarti della testa: li facevano bollire in quei pentoloni grandi, insaporiti bene con sale e pepe, e ogni tanto ne allungavano un pezzettino a noi bambini. Si mangiava

⁸ Interpretato come i giorni di allevamento brado.

subito quello che si poteva mangiare fresco, al mattino, per colazione. Si sceglievano i pezzetti adatti e si faceva una bella grigliata sulla brace. Quello era proprio un giorno di festa! Solo che abbiamo smesso quando io ero ancora piccolo; dopo il fronte non l'abbiamo più ammazzato, il maiale, perché non avevamo neanche più l'ambiente adatto per conservarlo. Erano ambienti piccoli...

Ma torniamo al racconto di Ruggero:

Veniamo alla macellazione. Si entrava nel porcile, si legava una cordicella a una zampa posteriore del maiale e si cercava di fargli raggiungere il luogo preparato. In tre o quattro lo si stendeva a terra e il macellaio gli infilava nella gola il coltello chiamato e' scanè, – oggi vietato, giustamente –, in modo da tagliare le corde vocali e le varie arterie e vene, così che sgorgasse tutto il sangue. Questo veniva raccolto in dei recipienti, tranne una piccola porzione che si metteva in un tegame, rimestandola continuamente perché non si formassero dei grumi. Questa parte sarebbe servita per fare e' miaz. L'altra parte veniva cotta in acqua bollente, tagliata a pezzi e poi cucinata con le cipolle. Questo piatto è chiamato e' sanguinel.

Adalgisa ripete quasi alla lettera le parole di Ruggero:

Facevamo anche il sangue con la cipolla, perché mica lo si buttava via! Quel poco che si riusciva a mantenere fresco, lo si usava per fare e' miaz; l'altro lo si gettava nell'acqua bollente e poi lo si friggeva nel tegame con la cipolla. Del maiale non si buttava via niente, solo il pelo. Anzi, neanche, perché lo si vendeva agli strazir: segno che c'era chi lo usava.

Il racconto di Ruggero continua così:

Due o tre ore prima della pelatura, veniva messo sopra il fuoco a legna una caldaia di rame con ottanta-novanta litri d'acqua. Raggiunta l'ebollizione, si prelevava l'acqua con un secchiello o altro recipiente e la si versava sul maiale, raschiando la pelle con un coltello, in modo da nettarla di ogni pelo. Il pelo veniva poi asciugato e venduto agli strazir de bosch, che a loro volta lo vendevano alle varie fabbriche di pennelli, tra i quali, forse, anche i pennelli per insaponare la barba. Le setole del dorso, invece, servivano ai calzolari, che le fissavano all'estremità di ogni capo dello spago usato per cucire la suola alla tomaia. Si formavano, con la lesina, suola e tomaia, si infilavano le due setole, una da una parte e una dall'altra, si tirava lo spago e us fașeva al scherpi fati a mán.

Quarantott'ore dopo la macellazione, si procedeva a sezionare i vari pezzi in base alle esigenze della famiglia. Con la carne rimanente si selezionava il magro per salsicce e salami. Con la grèsa – lo strato di grasso che copre le costole – e i vari ritagli di grasso si faceva lo strutto, ricavandone anche i golosi ciccioli. Le cartilagini della testa e altre – grugno compreso – si cuocevano per fare la coppa di testa, e' musot. Del maiale, dunque, non si buttava via niente!

I pezzi di maiale da conservare si mettevano sotto sale: prosciutto e spalla per quaranta giorni, lardo e guancia per quarantotto ore, costole e ossa per dodici ore, Con il fegato si facevano i fegatelli, da consumare al più presto.

Marisa L. racconta che del maiale si consumavano freschi

le costolette, la lonza, la pancetta, le ossa, lo spinello, gli zampetti... Una parte della salsiccia la si mangiava subito e una parte la si stagionava. Quando abitavamo nella casa vecchia, la roba che non consumavamo subito la conservavamo in cantina, che era più fresca e asciutta. Nella casa vecchia avevamo degli stanzoni vuoti al secondo piano, con le pareti bucherellate da fessure dove passava l'aria, mentre nel Cinquanta, quando abbiamo cambiato casa, abbiamo cominciato a mangiare tutto subito, perché se no la roba andava a male.

In quegli anni non c'era ancora il frigorifero – aggiunge Adalgisa:

Per conservare la carne del maiale la mettevamo perciò nella camera più fresca, ma non si manteneva per molto tempo e gli ultimi pezzi che mangiavamo avevano un che di rancido. In maggior parte, per fortuna, era prosciutto, salame, coppa, salsiccia... tutta roba che veniva messa sotto sale e che quindi stagionava pian piano e si conservava a lungo. Gli unici che non si asciugavano erano i figadet, così la mia mamma li cuoceva con la rete del maiale attorno e poi li cucinava anche con le patate e la cipolla, che facevano massa e noi ci riempivamo anche senza consumarli tutti in una volta. Sui fegatini che rimanevano metteva un po' di sale e li stendeva su un asse all'aria aperta. Però l'ultimo che si mangiava non era più tanto buono...

Fernanda, che apparteneva a una famiglia molto povera, rievoca dettagliatamente il trattamento di ogni parte del maiale, perché nessuna doveva andare sprecata.

Quando ammazzavamo il maiale, e il frigo non c'era, una parte della carne la mangiavamo subito, un altro po' la cuocavamo perché si mantenesse qualche giorno in più e un'altra parte ancora la conservavamo sotto sale o sotto la neve, se c'era. La salsiccia e i salami li stagionavamo, la pancetta la mangiavamo fresca, con le ossa facevamo il brodo da cuocerci il riso: nel riso mettevamo anche l'uovo, un pochino di forma, se l'avevamo, la buccia del limone grattugiata, la noce moscata e tutti gli odori che avevamo. Era buono! Il brodo con le ossa si faceva anche perché poi si recuperava tutta la carnina che era rimasta attaccata alle ossa. Vendevano anche il pelo e le unghie. Anche il sangue si mangiava; noi, però, non abbiamo mai fatto il migliaccio, perché il sangue lo mangiavamo cotto nella padella, con la cipolla. Le budella, invece, si usavano per fare la salsiccia e il salame. Il fegato andava cotto in padella per conto suo, con la rete attorno: lo cuocavamo in padella, e non sulla graticola, perché così il sugo che colava non lo buttavamo via, ma ci bagnavamo il pane. Eh sì, la miseria era la miseria!

Il racconto di Ruggero riprende dalla salatura:

Su un tavolaccio, messo un po' in pendenza ad angolo, si sparge del sale marino, si dispongono sopra i vari pezzi del maiale e si coprono di sale. Naturalmente il sale si scioglie, l'acqua di risulta si raccoglie in un recipiente e, finito lo sgocciolamento, viene fatta evaporare a fuoco lento, in modo che rimanga uno strato abbastanza solido, che a sua volta viene schiacciato o frantumato sul tagliere con il matterello: da questa frantumazione si ricava la saléna.

Ho cercato di descrivere quasi tutte le fasi, dall'acquisto della scrofa alla saléna, perché credo ne valga la pena, anche se domani finirà tutto nel dimenticatoio.

Si conclude così l'ampio e dettagliato racconto di Ruggero. Dalle sue parole si capisce quale preziosa fonte di proteine, per chi aveva la possibilità di allevarlo, fosse il maiale. Come testimonia anche Alba:

Una volta ci difendevamo dalla fame ammazzando e' pörc. Avevamo subito un po' di lardo, un po' di pancetta, e dopo, in ogni stagione, qualcosa da usare: i salumi, la salsiccia matta, la salsiccia buona stagionata...

Aggiunge Marisa:

C'era poi la salsiccia che si metteva ad asciugare – di quella da mangiare

fresca se ne teneva poca. Quei chiodi lì erano tutti chiodi a cui appendere salsicce e salami da stagionare. Poi, verso marzo-aprile, tiravi giù una salsiccia, la mordevi accompagnandola con il pane... buona! Io dopo non l'ho più mangiata. Poi tirava un venticello che ti dava appetito! Facevamo anche il prosciutto, la spalla, la pancetta arrotolata, la coppa, il lombetto, quasi tutto, perché preferivamo avere delle cose che si mantenessero.

La maggior parte del maiale, infatti, veniva lavorata in modo che si conservasse fino all'anno successivo; di tanto in tanto si cominciava una salsiccia, un salame, un prosciutto, si tagliava a fettine sottili con un buon coltello – perché allora l'affettatrice l'avevano solo il macellaio e il salumiere – e si cenava o pranzava con quello. Le altre parti del maiale, quelle che richiedevano di essere consumate il giorno stesso o nei giorni immediatamente successivi all'uccisione (come il sangue, le ossa, il fegato, ecc.), ma anche quelle che venivano conservate, venivano cucinate dall'azdora nei modi più vari: il che permetteva, appunto, di non sprecare nulla del generoso animale. Ecco alcune ricette:

Riso in brodo d'ossa di maiale

Quando ammazzavamo e' pörc, facevamo anche il brodo con le ossa, e dopo ci cuocevamo dentro il riso, non molto brodoso. Intanto che il riso si cuoceva, ci buttavi dentro due o tre uova con un po' di noce moscata e di odori.

Facevamo il riso con il brodo delle ossa: si cuocevano le ossa come si fa con la carne e dopo si scolava il brodo. Le ossa erano quelle spinali, gli zampetti, le orecchie, quella roba lì. Nel brodo si cuoceva il riso e dentro si metteva anche l'uovo. Veniva servito con un po' di forma. Era un po' grasso, ma una volta si mangiava così. Con il freddo, poi, se era grasso era meglio!

Non tutti, per la verità, utilizzavano il brodo d'ossa:

Facevamo il brodo con le ossa, ma solo per riuscire a mangiare quel po' di carne che era attaccata all'osso. Il brodo, invece, non lo usavamo, perché era troppo grasso. Noi lo davamo al cane con un po' di pane dentro: ci facevamo la zuppa per il cane.

Con le ossa facevamo il brodo e poi mangiavamo la carnina attorno alle ossa. Il brodo si faceva anche con l'orecchio, la coda... Le mangiavamo e dopo il brodo si buttava via.

Piatti a base di pancetta

Quando si ammazzava il maiale – noi ne prendevamo un mezzo dal contadino che abitava vicino a casa nostra – mi ricordo che si facevano le famose “punte”, al ponti con e’ squaquerò e la panzeta. Si stende una sfoglia comune, non molto sottile, poi si ottengono delle punte molto grandi, da fare asciutte. La mia mamma, quando c’era quella bella pancetta magra, la tagliava a pezzettini e la faceva rosolare forte, in modo che venisse bella croccante. Poi buttava le punte nell’acqua bollente, le scolava e le versava nel piatto dove aveva messo lo squaquerone un po’ schiacciato con la forchetta o con il cucchiaino, perché la minestra si condiva direttamente nel piatto. Sul formaggio versava le punte bollenti e infine ci buttava la pancetta che sfrigolava, e mescolava tutto: lo squaquerone faceva dei fili lunghi così! Una squisitezza! Le “punte” si facevano solo quando c’era la pancetta fresca, era quindi un piatto invernale. Adesso la pancetta fresca la troviamo sempre, quindi le puoi fare quando vuoi, ma non vengono più buone come una volta...

Natalina, che ci ha descritto questo piatto, abitava in campagna, ma non era di famiglia contadina. Il babbo, che faceva il maestro, aveva solo un piccolo pezzo di terra, che coltivava nel tempo libero, e una “borella”. Di altri piatti riferisce Dina:

A casa mia, quando si ammazzava il maiale, si facevano le costolette o lo spinello con i cardi. Oppure facevamo la pancetta con la verza, o anche la salsiccia con la verza: ma non posso più fare neanche quella, perché se lo sa, mia figlia mi bastona!...

Il ragù

In casa mia, dove si ammazzava il maiale, il ragù si faceva con la sua carne e in particolare con le parti magre perché, una volta stagionate, le usavamo proprio come pesto per il ragù. La mia mamma, del maiale, usava molto la pancetta magra, anche per fare il ragù. Non andava a comprare il macinato.

In casa mia il ragù lo facevamo solo quando ammazzavamo il maiale,

perché mia mamma non andava a comprare il macinato; altrimenti lo facevamo con un po' di prosciutto e con il grasso.

Dal maiale si ricavava anche lo strutto, che in passato sostituiva il burro, l'olio per friggere e, in tanti casi, anche l'olio d'oliva, che si utilizzava solo per condire il crudo, ma il meno possibile, dato il suo costo elevato. Lo riferisce Alda, che pure apparteneva a una famiglia benestante:

Prima della guerra si usava esclusivamente lo strutto, che si metteva nella vescica quando si ammazzava il maiale. Lo si usava un po' per tutto, anche per il fritto, perché allora l'olio di semi non era conosciuto e con quello di oliva si condiva solo il crudo.

Terminiamo con il migliaccio, che si faceva con il sangue del maiale. Ce ne parla Adalgisa:

La mia mamma doveva stare attenta, quando uccidevano il maiale, a raccogliere il sangue in una pignatta mentre era ancora caldo, perché il sangue dopo un po' si rapprende. Col sangue, fintanto che si manteneva fluido, facevamo e' miaz. In casa mia per fare e' miaz mettevamo la cioccolata, le uova, la noce moscata, la scorza di limone – mi sembra – e il latte. Mi ricordo che la mia mamma, che usava una teglia bella grande, faceva una sfoglia come quella per le tagliatelle, magari un po' condita, e sopra versava il composto che era ancora liquido come una crema. Poi lo cuocevamo sulla brace, perché noi avevamo ancora uno di quei forni grandi, e non conveniva scaldarlo per un solo padellone. C'era allora e' tripi, ci si metteva la brace sotto e la teglia veniva chiusa con un coperchio di ferro, e ci mettevamo un po' di cenere e di carbone anche sopra. Lo si teneva lì mezz'ora o un'ora, ogni tanto lo si guardava perché non si cuocesse troppo, e via! Per noi era un dolce.

Anna descrive bene la ricetta di casa sua, che non coincide, va da sé, con quella di Adalgisa:

Per fare e' miaz occorreva un po' di sangue di maiale, poi un litro o due di saba, che è mosto cotto, lo zucchero, il latte, il pangrattato, il cedro, l'uvetta e la cioccolata. Si metteva a bollire fin quando non si addensava un po'; nel frattempo si faceva una sfoglia con farina e acqua soltanto, si stendeva nella teglia e poi si versava questo preparato, liquido ma un po' denso, e infine si cuoceva nel camino con il fuoco sotto e sopra, perché non

avevamo mica il forno, allora. Si facevano due o tre teglie e poi, quando e' miaz era cotto, si divideva e ognuno prendeva la sua parte.

Quella che segue è invece la ricetta di Ruggero:

Ecco la ricetta d'e' miaz: versare in una pentola due litri di latte, un litro di saba e tre quarti di litro di sangue di maiale: se quest'ultimo si fosse un po' coagulato, passarlo con un colino fine. Aggiungere 220 grammi di cioccolato fondente ridotto a scaglie, due cucchiari di cacao, duecento grammi di canditi misti tritati, un'arancia grattugiata e spremuta, poca scorza di limone grattugiata. Mescolare bene, mettere sul fuoco rimestando continuamente e, quando il composto comincia a bollire, versare a pioggia del pangrattato, sempre mescolando. Dovrà diventare abbastanza sodo. Aggiungere inoltre un pugno di forma grattugiata, profumo di noce moscata e zucchero a piacere. A parte, montare tre uova intere e, quando il composto è cotto e sodo a sufficienza, spegnere il fuoco, versare le uova, rimestando energicamente perché le uova non cuociano. Preparare una sfoglia sottile, foderare una teglia anche sui lati e versarvi il contenuto per uno spessore di due o tre centimetri. Coprire la teglia con il coperchio e passarlo nel forno finché la sfoglia risulti abbastanza croccante. Lasciare raffreddare e servire tagliato a triangolini o a rombi. Nota bene: controllare che il composto non si secchi troppo.

«Una volta» spiega Ruggero «si metteva la teglia o la padella di rame sopra a un treppiedi, con il coperchio a mo' di scatola. Poi si copriva sotto, sopra e tutt'intorno con la brace e questo era l'antico forno». Oggi il migliaccio è un dolce raro e diverso dal passato, perché uno dei suoi ingredienti fondamentali, il sangue di maiale, viene eliminato o ridotto al minimo:

Allora per fare il migliaccio si usava molto sangue di maiale, mentre io oggi ce lo metto per modo di dire. A me la ricetta l'ha data la Pina della cooperativa ed è strampalata! Viene buonissimo! Nella ricetta il sangue è meno di un etto per litro di latte. Adesso, poi, il vero migliaccio non lo fa più nessuno, perché il sangue dove lo trovi? Però, alla fine, anche se non c'è il sangue, è lo stesso: gli ingredienti sono più che altro canditi, latte, cioccolata, quelle cose lì...

9. LA CIAMBELLA NON MANCAVA MAI

A Natale e a Pasqua, a Capodanno e per la Segavecchia, per un battesimo, una cresima, un matrimonio o un compleanno, era immancabile la ciambella, il dolce per tutte le occasioni e per tutte le tasche.

A Pasqua la mia mamma faceva la ciambella e i biscotti. Anche per la Segavecchia faceva la ciambella, così se a casa nostra veniva qualcuno, avevamo qualcosa da offrire.

Lo racconta Tina, figlia di contadini, nata a Gatteo e trasferitasi a Forlimpopoli nel '57. Lo stesso succedeva in casa di Livia:

Di dolci allora non se ne facevano tanti. Più che altro era ciambella: una ciambella per Natale, una per Pasqua, e poi basta.

In casa di Luigina la ciambella, nell'immediato dopoguerra, era il dolce delle feste solenni, ed era già un lusso, con il babbo prigioniero per quattro anni e la mamma che doveva crescere i tre figli da sola.

Il giorno di Natale in casa mia la ciambella non mancava mai e al ritorno dalla messa di mezzanotte ci attendeva la ciambella col brulè. Anche per Pasqua il dolce era sempre e solo quello, la ciambella.

In casa di Maria c'era più abbondanza: i nonni possedevano la terra e la lavoravano con l'aiuto del nipote e delle nipoti, e anche se c'erano dieci stomaci da riempire – i nonni, i genitori e sei figli – il necessario non mancava. Il padre, inoltre, era l'uomo di fiducia della cantina Balzani, quello che scendeva nei tini dove c'era stato il mosto e li puliva, il solo che ne sopportava l'odore. Prendeva per questo un buono stipendio e perciò la famiglia poteva permettersi, oltre alla ciambella, qualche altro dolce.

La mia mamma a Natale faceva la ciambella e la crema, che in casa mia

si preparava spessissimo, dato che avevamo latte in abbondanza. Faceva la ciambella anche il giorno di Pasqua; la mattina ci dava l'uovo sodo benedetto, una tazza di latte e delle pagnottine di ciambella che cuoceva nel nostro forno. La ciambella non mancava mai l'8 di dicembre, che era il compleanno di mio fratello Corrado, il solo che si festeggiava. Era l'unico figlio maschio, e quand'è nato dopo tre femmine, il nonno ha fatto festa, e così si è continuato a fare tutti gli anni. Quel giorno c'erano i cappelletti, la ciambella e la crema.

La ciambella addolciva anche i più impegnativi lavori agricoli, come la mietitura. Lo ricorda Marisa, di famiglia di coloni, contadini che lavoravano la terra di un padrone.

Si faceva la ciambella anche il giorno in cui si mieteva il grano. Era un giorno di festa e a tutti quelli che lavoravano si distribuivano ciambella e vino in gran quantità.

Ma ogni occasione era buona per preparare la ciambella:

A Pasqua si faceva e' zamblòn, e anche per la festa della parrocchia, il primo di settembre. Quel giorno si preparavano i passatelli e la ciambella, perché venivano i parenti: eravamo una tavolata!

La ciambella, accompagnata dal vino, era ciò che si offriva di solito a parenti e amici. Soprattutto quando si passava insieme una serata, come racconta Tonina:

La sera, a casa mia, i miei giocavano a carte con i vicini. Giocavano a marafòn o a tuccheggì⁹: come piaceva alla mia mamma giocare a tuccheggì! I zugheva d'baioch – pochi, si capisce. Noi bambini invece giocavamo a bès-cia. In quelle sere lì il vino non mancava mai, e delle volte la mia mamma, se aveva fatto la ciambella, la offriva agli ospiti.

Per molte famiglie – ricorda Alba – la ciambella era il massimo che ci si poteva concedere:

Noi, che eravamo contadini, la ciambella la facevamo solo a Natale e a Pasqua. In paese la facevano più spesso e ne facevano una pira [un panetto] a testa. Noi invece facevamo un unico filone, lungo così, e lo cuocevamo nel forno.

⁹ Gioco ignoto

Lo stesso succedeva in casa di Giustina:

Avevamo dieci tornature di terra. Se fossimo stati due o tre, saremmo stati dei signori. E invece no: mio babbo aveva in testa la famiglia numerosa e così eravamo sette, sette figli della miseria, e mia mamma piangeva tutte le volte che rimaneva incinta.

In casa mia i dolci si facevano poco, perché ci volevano lo zucchero e altri ingredienti che costavano. Facevamo più che altro della crema, e quando è arrivata la cucina economica facevamo anche una ciambellina ogni tanto. Ricordo per esempio che quando mi sono sposata c'era un po' di ciambella...

Per chi invece era benestante, e anche per quei contadini che disponevano di uova, farina e strutto in abbondanza, la ciambella era un cibo comune e così, per le occasioni importanti, si aggiungeva alla ricetta base qualche altro ingrediente (mandorle, noci, uvetta, marmellata...), oppure la si usava per preparare una zuppa inglese alla buona.

Di dolci in casa mia si faceva la ciambella. Nelle occasioni speciali la ciambella, bagnata nel rosolio, si accompagnava alla crema, a mo' di zuppa inglese.

Il primato assoluto della ciambella era dovuto, più che a una speciale predilezione, alla reperibilità e al costo non eccessivo degli ingredienti, alla relativa semplicità della sua preparazione e anche – diciamo – alla scarsa fantasia delle azdore, soprattutto in fatto di dolci.

Come dolce la mia mamma faceva più che altro la ciambella, perché non è che allora si facessero molti altri dolci. Sempre ciambella! Quindi per le feste – Natale, Pasqua... – c'era la ciambella, e anche gli altri giorni, se si preparava un dolce, si faceva la ciambella. La mamma ci metteva: farina, uova, zucchero, strutto, dose e un po' di latte. Ah, sopra ci spennellava un tuorlo d'uovo.

Prima che nelle case arrivasse la cucina economica, la ciambella veniva cotta nel forno del pane, che però poche famiglie possedevano; riscaldarlo, inoltre, era brigoso e dispendioso, il che induceva i vicini a collaborare, come racconta Marisa, figlia di un fattore e di una bravissima ricamatrice:

In campagna i contadini avevano il forno accanto alle case, dove cuocivano il pane. Vicino a casa nostra c'era una signora, si chiamava Giulia Bertaccini, che sapeva accendere e riscaldare il forno. Tutto il vicinato, allora, faceva un ciambellone e lo portava da lei perché lo cuocesse. Non ricordo se ognuno si portava dietro anche un po' di legna, perché una volta anche la legna scarseggiava.

L'alternativa era andare dal fornaio, dove la ciambella non solo la si cuoceva, ma la si preparava. Lo racconta Livia, conciatrice di pelli per tanti anni della sua vita:

Per fare la ciambella si prendevano gli ingredienti e si andava a prepararla da Bartlèt, il fornaio. La si faceva sul suo tagliere. Venivano dal fati zambeli! Lunghe, ma lunghe, perché i'aveva di tulir grand acsè! Lui, dopo, le metteva a cuocere nel forno e noi le andavamo a prendere quando erano cotte.

Nel preparare la ciambella nessuna azdora seguiva una ricetta scritta o pesava gli ingredienti. L'esperienza, l'“occhio” e la mano determinavano il risultato, che andava dall'ottimo al mediocre. Farina, uova, zucchero, strutto e lievito erano gli ingredienti di base; gli altri dipendevano dalla disponibilità e dalla fantasia dell'azdora.

A quei tempi la ciambella si faceva con farina, uova, zucchero e strutto. Il burro si usava raramente e la mia mamma, comunque, ha sempre continuato a farla con lo strutto. La base della ricetta era questa; poi, se si aveva un po' d'uva sultanina o qualche gheriglio di noce, che in campagna si rimediava, o delle mandorle, si mettevano dentro anche quelle. La ciambella si cuoceva nel forno della stufa a legna, che quando io ero bambina avevamo ancora, oppure la si portava a cuocere dal fornaio.

Come mostrano le tre varianti che seguono – rispettivamente di Sabande, Maria Francesca e Tina –, ogni azdora aveva la propria versione della ciambella. Sabande era cittadina, Maria Francesca della campagna e Tina aveva i genitori originari di Gatteo.

Per fare la ciambella la mia mamma metteva la farina, metà burro e metà strutto, che costava meno, e la dose, che allora si vendeva sfusa. Noi la compravamo dalla Bilota, in via Pellegrino Artusi, un negozio di generi alimentari vicino a casa nostra. Lei la conservava in un vaso di

vetro e sapeva quanti grammi ne occorreavano, perché allora non esisteva la bustina. Poi la mamma metteva due etti, due etti e mezzo di zucchero e le uova.

In casa mia, invece, non si faceva così, perché in campagna si usava solo lo strutto. Di ciambella la mia mamma ne faceva sempre un chilo, e per un chilo di farina metteva quattro uova, due etti di strutto e impastava il tutto col latte. Ah, metteva anche l'odore della buccia del limone e un pizzichino di sale, perché diceva che non era buona se non c'era il sale.

Per fare la ciambella la mia mamma usava mezzo chilo di farina, un etto e mezzo di strutto – perché allora ci si metteva lo strutto –, lo zucchero sgond la dulceza che on al vo fe – ce ne si può mettere due etti, o anche meno, come due etti e mezzo. Poi lavorava l'impasto ben bene, aggiungeva le uova – per mezzo chilo sempre tre – e infine ci metteva il lievito che andava a comprare nella bottega: era quello che si usa anche adesso per la piadina. La metteva poi su una teglia, di quelle da forno, la copriva con una carta e la portava a cuocere al forno.

Ciò che soprattutto distingue la ciambella di una volta da quella odierna è, in effetti, la sostituzione dello strutto con il burro. Del primo – quanto meno nelle case dove si macellava il maiale – c'era disponibilità, mentre il secondo bisognava acquistarlo ed era costoso.

La mia mamma, che era molto brava in cucina, per un chilo di farina metteva sei uova intere, quasi mezzo chilo di zucchero e due etti e mezzo o tre di strutto, perché allora il burro non si usava. Le uova, prima di unirle alla farina, le sbatteva molto bene. L'impasto lo preparava sul tagliere: metteva la farina, faceva la fontana, versava le uova nel mezzo: come si fa per fare la sfoglia. Poi aggiungeva lo zucchero, la buccia di limone – quella l'ha sempre messa – e impastava il tutto con il latte. Alla fine aggiungeva la dose che comprava al forno in quantità variabile a seconda di quanta ciambella faceva. C'era anche chi la dose la acquistava in farmacia o al negozio di alimentari. Come stampo per la ciambella la mia mamma usava un bel padellone grande.

Variando di poco gli ingredienti e le loro proporzioni, si otteneva il ciambellone, e' samblò. Lo ricordano Giancarla Artusi e Marisa Foschini.

In casa nostra per la Segavecchia si mangiavano passatelli e zamblòn. Il ciambellone lo faceva la mia mamma. Io ho provato a rifarlo, e dato che mio marito lo voleva proprio come quello della mia mamma, ho chiesto la ricetta ai Foschini, perché la mia mamma seguiva la ricetta della Mercedina. La ricetta me l'hanno data, ma non mi è venuto bene, io credo per colpa del forno. E pensare che una volta lo portavamo a cuocere proprio al forno.

Per fare il ciambellone, per un chilo di farina – allora se ne faceva un chilo anche tutte le settimane –, ci vanno: tre etti di zucchero – non era tanto dolce – mezzo limone grattugiato e un etto e mezzo o due di strutto – allora si usava poco burro; anzi, non lo si usava proprio. Sì, tre o quattro cuciarredi di strutto, un po' d'limòn e poi un po' di liquore dentro. Io uso l'anice: mi piace metterlo in tutti i dolci.

Oltre che per gli ingredienti, la ciambella variava anche per la forma. La più comune era quella rotonda col buco al centro, ma spesso veniva fatta a mo' di pagnotta. Addirittura c'era chi, a Pasqua, la faceva a forma di colomba. Con la raschiatura del tagliere si otteneva poi la zambèla mata. Lo ricorda Anna, la cui famiglia – coloni che lavoravano le terre del conte Gaddi – non poteva permettersi di buttare via niente.

In casa mia la ciambella si faceva per Natale e per Pasqua. Per un chilo di farina ci mettevamo due etti e mezzo di zucchero – ma i daséma a oc –, lo strutto – perché allora neanche a parlarne di olio o burro –, le uova, e se non ci arrivavi ad impastarla con le uova, aggiungevamo il latte. A Pasqua facevamo una ciambella a forma di colomba e poi, con la ranzadura ch'armaneva in te tulir, facevamo la zambèla mata: alla raschiatura si aggiungeva un altro po' di farina e un bişinin di zucchero; s'impastava con un po' di latte e si faceva un'altra ciambella, che chiamavamo zambèla mata.

10. LE FAMOSE CASTAGNOLE DELLA MERCEDINA

Chi, tra i forlimpopolesi, non ha mai sentito parlare della Mercedina? Quando si è sposata, aveva già un figlio, “il figlio dell’amore”, ma il marito non l’ha mai saputo. «L’aveva avuto con *****» ci confida la signora Fiorentini, che, di famiglia agiata, è sempre stata circondata da persone di servizio. Tra loro la Mercedina, prima come guardarobiera di sua nonna e poi come aiutante di sua madre in cucina. La signora Loredana dice:

La Mercedina l’è j à balè nuda con e’ mi non. Perché nonno Ignazio era un gran ballerino e non mancava mai ai vigliò per la Segavecchia e per Carnevale. Una volta lui e la Mercedina si sono trovati in questa camera e, insomma... j à balè nud tot du. Me l’ha raccontato il nonno, e se me l’ha raccontato, vuol dire che è vero. E’ mi non, se truveva, ui stașeva!

A ricordare la Mercedina, che era anche stata cuoca presso la nobile famiglia dei Foschini, sono soprattutto i benestanti, in casa dei quali andava a cucinare nelle grandi occasioni: matrimoni, battesimi, cresime. Averla fra le proprie pignatte e padlò era, allora, un segno di benessere e prestigio sociale. La Mercedina andava famosa soprattutto per i fritti:

Come friggeva lei, non friggeva nessuno, ma quello che consumava! Quando veniva in casa per cucinare, voleva la vescica dello strutto lì vicino. Riempiva la padella, ci friggeva due volte, poi buttava via quello usato e metteva lo strutto nuovo! Hai capito? Al massimo faceva due fritti con lo stesso strutto, e se ne aveva da fare parecchi...

Che la Mercedina non facesse economia di strutto, è opinione comune:

In cucina era brava, ma era di un unto! Per friggere usava strutto in abbondanza. Quando davamo un pranzo qui, mio babbo l’andava a

prendere a casa. Poi, quando la riportava, lei andava via con questi recipienti pieni di strutto. Ma invece di riaccomparla a casa direttamente, il babbo passava da Sant'Andrea, e con la macchina centrava tutte le cunette, così lo strutto schizzava via!

Nella memoria delle persone che hanno avuto la fortuna di conoscere la Mercedina e di gustare i suoi capolavori, rimane indelebile il ricordo delle castagnole, il dolce carnealesco romagnolo per eccellenza. La signora Foschini, la nobildonna che l'ha avuta come cuoca di casa, usa chiamarle, in suo onore, «*le famose castagnole della Mercedina*». «*Erano un po' unte, ma buonissime*», assicura la signora Fiorentini «*perché non erano pesanti: erano soffici*».

In Romagna il Carnevale e le castagnole erano (e rimangono) una coppia inseparabile. Adalgisa non ha dubbi:

A Carnevale la mia mamma era abituata a fare delle gran piadine dolci fritte e castagnole. La faseva dal moci d'piè.

Come racconta Giorgio, figlio di contadini, non tutti potevano permettersi di preparare le castagnole per Carnevale. Lasciavano allora che i figli andassero in giro per la campagna, bussando di porta in porta e chiedendo la carità di qualche castagnola. «*Per la pora viciarèla yo yo!*» era la loro cantilena. La gente, per fortuna, era più generosa del solito e regalava volentieri un po' di castagnole:

Noi, da bambini, andènia in zir «per la pora viciarèla yo yo!, per la pora viciarèla yo yo!». Andavamo da qui fino alla strada di Santa Croce, dove c'era un contadino che si chiamava Casèl che faceva delle castagnole che erano una roba! L'era una roba cut'avniva l'acquolina in bocca un chilometro préma! Il fatto è che te le offrivano proprio col cuore! Sì, col cuore, perché le facevano apposta per i bambini!

I giovani festeggiavano il Carnevale andando a ballare. Con le immancabili castagnole, naturalmente. «*Per Carnevale si facevano le castagnole e le si prendeva su per andare a ballare*» ricorda Tina, anche lei figlia di contadini. In questo periodo dell'anno non ci si preoccupava di mangiar troppo. Si faceva, anzi, scorta di grassi, perché sarebbe poi seguita la Quaresima, che avrebbe messo tutti a dieta. L'astinenza dalla carne e dai cibi troppo grassi era allora una cosa

seria e veniva rispettata rigorosamente.

Le castagnole sono dolcetti di forma rotonda, grossi quanto una noce, preparati con pochi e semplici ingredienti, in genere già presenti nelle dispense domestiche.

Tre etti di farina, due uova, mezz'etto di burro, un etto di zucchero abbondante, mi pare, e una tazzina di cognac o rum, a piacere. Si impasta, e dopo si lascia riposare anche più di un'ora, perché, più riposano, più buone vengono. Poi si prende un tegamino stretto e quasi pieno d'olio – io uso l'olio di semi, ma allora si usava lo strutto. Si friggono, poi si prende la carta paglia, che asciuga l'olio. Dopo, se uno vuole, ci mette un po' di alchermes e lo zucchero. Noi le mangiavamo senza niente, perché ci piacevano più così, senza zucchero. I più, però, ci mettono sopra lo zucchero.

La parte finale della ricetta – se bagnare le castagnole con del liquore e cospargerle di zucchero – dipendeva dai gusti della cuoca, dalle tradizioni di famiglia e dalla disponibilità del liquore. Fernanda apparteneva a una famiglia di mezzadri molto povera, che non si poteva permettere di sprecare soldi in ingredienti non indispensabili: «Quando eravamo piccoli», racconta «le nostre castagnole erano bianche; solo quando siamo diventati un po' più grandini abbiamo cominciato a comperare il rosolio». Alda, di famiglia benestante, il rosolio non lo metteva per scelta: «Non mi piaceva e non lo compravo; io le castagnole le preferisco senza, ecco».

Della ricetta delle castagnole si contano numerose varianti. La stessa azdora poteva un giorno seguire la ricetta della nonna e il giorno dopo quella della sorella. Poi, magari, scopriva che un'amica le faceva più buone delle sue e le chiedeva la ricetta. La appuntava su un foglietto e questo andava ad aggiungersi ai mille altri foglietti impiastricciati sparsi in tutti i cassetti della casa.

Questa è la ricetta delle “castagnole Elisa”. Ne ho anche altre, che comunque, più o meno, si assomigliano tutte. Adesso ti leggo questa qui. Occorrono: tre uova, tre cucchiaini di zucchero, tre cucchiaini di olio di semi – questa però è una innovazione moderna, una volta si usava lo strutto. Poi ci vanno: sei cucchiaini di anice, il succo di un limone intero e una busta di lievito per dolci; e la farina quanto basta per impastarle. L'impasto non va fatto troppo morbido perché se no, nel buttarlo

nell'olio col cucchiaino, si formano tanti fili e le castagnole sbavano e non vengono tonde. L'impasto, quindi, si deve fare un po' più duro, con un po' di farina.

Questa, invece, è un'altra ricetta delle castagnole. Guarda!, qui ci mettono anche un po' di latte. E poi, ecco, un'altra ancora: qui ci mettono la ricotta, addirittura! Ci vanno: 450 grammi di farina, un etto di fecola, tre uova, 30 grammi di burro, 250 grammi di ricotta, due cucchiaini di anice e una bustina di lievito...

In realtà, almeno fino agli anni '60-'70, era raro che le nostre azdore consultassero una ricetta scritta prima di mettersi ai fornelli. Per quelle che avevano affiancato la mamma in cucina fin da piccole e avevano imparato dal suo esempio, l'unico metodo era *l'oc*. C'era però anche chi, come Alda, apparteneva a una famiglia benestante, dove in cucina, a fianco della madre, c'era sempre stata un'aiutante, e perciò non era mai stata obbligata a dare una mano.

Mi sono sposata nel '49. L'anno dopo, a Carnevale, volevo fare le castagnole. Siccome però i miei non abitavano più qui, sono andata dalla Ughetta Balzani, che era una grande amica della mia mamma, e le ho detto: «Ughetta, voglio fare le castagnole». «Ti do io la ricetta» mi ha risposto, e io, da allora, sono più di cinquant'anni che le faccio secondo questa ricetta... e sono speciali! Veramente.

Adesso vi leggo la ricetta; queste sarebbero le dosi intere, io di solito le dimezzo, però leggo quelle intere: quattro uova, sbattute con 200 grammi di zucchero e una tazzina da caffè di cognac; 150 grammi di burro appena sciolto; poi vanno aggiunti 600 grammi di farina bianca, 8 grammi di cremor tartaro e 3 grammi di bicarbonato – la dose, già pesata, la vado a prendere in farmacia. Si impasta tutto ben bene in una terrina, poi si frigge in olio di semi, prendendo su l'impasto a cucchiaini da caffè, ché così le castagnole diventano grosse, belle gonfie. Alla fine si spolvera con zucchero a velo.

C'è anche chi le castagnole non le friggeva. Alba, per esempio, i cui genitori erano originari di Casticciano di Bertinoro, e che per un periodo della sua vita ha fatto la cuoca a fianco di una signora tedesca, racconta:

Mia mamma le castagnole le faceva nel forno della stufa. Le "pusterine", le chiamava. Più o meno si facevano come la ciambella, però più dure, e il formato era quello dei biscotti. Si usava meno latte che nell'impa-

sto della ciambella. Però, sì, le uova erano sempre quattro per chilo di farina. Invece di friggerle, si cuocevano nel forno. Anche quando non avevamo ancora la cucina economica, mica le facevamo fritte. Le mettevamo in quei padlôn grandi così, con la brace sopra e sotto. Erano grandi padelloni di rame; li sistemavamo sopra i tripì e ci mettevamo le braci sotto. Nei padlôn mettevamo le “pusterine” – o castagnole, quel che erano – e coprivamo il coperchio di latta con altra brace. Veniva una cottura tipo quella nel forno, perché c'era calore dappertutto.

Questo vecchio metodo di cottura, poi caduto completamente in disuso, è ricordato anche da Romana, che nella vita ne ha passate di cotte e di crude:

Le castagnole, una volta, si facevano nel camino. Venivano messe in queste teglie di rame, cosparse di farina, e poi si disponeva la brace sotto e sopra. Solo in seguito si cominciarono a cuocere nel forno della stufa a legna.

11. SABA PIÙ FRUTTA UGUALE SAVÔR

Noi avevamo delle viti – non una vigna, delle viti: di mosto, quindi, ne avevamo quanto ne volevamo. Per fare il savôr, il mosto bisognava lasciarlo bollire a lungo; la mia mamma lo metteva sul fuoco la mattina e ce lo teneva tutto il giorno e tutta la notte, fino al giorno dopo a mezzogiorno. Doveva bollire piano piano, fin quando cominciava a filare. Intanto preparavano tutte le qualità della frutta invernale da mettere in quel sugo: le nespole, le mele cotogne, le mele invernali – che non ricordo più come si chiamavano –, le pere volpine... E ci mettevano anche i pinoli, le noci, l'uva secca e la buccia del melone seccata. La frutta non si metteva giù tutta in una volta: prima quella più dura, che impiegava più tempo a cuocersi; quella che si cuoceva in meno tempo era l'uva. La frutta doveva rimanere intatta, perciò la si lasciava bollire poco. Guerda, era una bontà, quel savôr!

Il racconto è di Maria M., il cui padre era operaio della cantina Balzani e faceva il contadino nel tempo libero. Come spiega Ruggero:

Il mosto va tolto dal tino qualche ora dopo la pigiatura e prima che inizi la sua naturale fermentazione. Va messo in un recipiente capace e bollito a fuoco moderato, facendo attenzione che non attacchi. Non ha tempi di cottura prestabiliti: deve solo evaporare del cinquanta per cento.

Si ottiene così la saba, o sapa, che serve per fare il savôr, ma che si consuma anche in quanto tale come sciroppo, salsa o condimento. Ruggero ricorda che

si usava metterne una certa quantità in un piatto fondo; poi, su una teglia di terra refrattaria, si abbrustoliva del pane tagliato a losanghe: poteva essere una colazione o una merenda per i bambini. Mentre mamma Minghina abbrustoliva il pane e cantava sottovoce la canzone anarchica Caserio, noi, che eravamo tre fratelli, facevamo la conta per chi doveva “tucciare” il pane per primo... Poi udivamo papà che, col suo clarinetto in Do, rispondeva alla mamma la stessa canzone, vietata dai

fascisti. Mentre sto scrivendo sulla saba, mi pare di sentire il suono del clarinetto e la bella voce intonata della Minghina. Che tempi! Papà aveva un'orchestra chiamata "l'urchestra di Panuci", che era poi il suo soprannome: erano due fratelli e un nipote, più altri due. Gli orchestrali si esibivano nelle balere con i balli tipici di allora: e' triscôn, e' bal di gòb, e' saltarel, e' "one-step", oltre a valzer, polka, mazurca, tango... Riscuotendo sempre successo.

Il racconto di Ruggero prosegue così:

Veniamo al savôr: si tratta di aggiungere frutta alla saba mentre sta ancora bollendo. Frutta come pere volpine, pere della ruggine, chiamate anche "al peri dell'inverno" e, con un nome più plebeo, "al peri sumër", perché sono talmente dure da ricordare la durezza della pelle e la testardaggine dell'asino. Ma continuiamo con la frutta: mele cotogne – una varietà molto dura che ora non esiste più, pazienza –, gherigli di mandorle e di noci, e buccia di limone (facoltativa). La frutta si lava, perché non va sbucciata, si libera dal torsolo e si taglia a pezzetti, mentre i gherigli di mandorla si possono anche tostare. La frutta non va sbucciata, dicevo: ottantatré anni son passati da quando ero bambino, e allora tutto era più che biologico, perché non esistevano i vari pesticidi. Sulla frutta si irrorava solo solfato di rame sciolto in acqua e mescolato con calce bianca, in modo da ricavare una miscela azzurro intenso. Nei frutti era frequente, una volta aperti, trovare qualche "inquilino", i bi-ghët: gli si dava lo sfratto e buonanotte. Una volta tagliata a pezzetti, la frutta va aggiunta alla saba e va cotta non dico molto, ma abbastanza. Non bisogna aggiungere zucchero o sale. Mentre è ancora in ebollizione, si versa in vasi che vanno chiusi ermeticamente. E' savôr l'è fat! Saba più frutta uguale savôr: la formula è questa.

Il procedimento per preparare il savôr era più o meno identico in tutte le case; gli ingredienti, e in particolare i tipi di frutta, invece variavano. Essendo un prodotto della stagione autunnale-invernale, e poiché un tempo si disponeva solo della frutta di stagione, quasi tutti mettevano le mele cotogne e le pere volpine. Ma la principale differenza fra un savôr e un altro era data dalla frutta secca. Si usava, a questo scopo, mettere a seccare parte della frutta raccolta nella stagione estiva. È ancora Ruggero che ce lo racconta:

Al tempo della vendemmia, quando si preparavano la saba e e' savôr, i meloni non erano più disponibili, perciò si usava essiccare le bucce al

sole e conservarle, per adoperarle al momento di fare e' savôr. Un tempo tutto era naturale: i meloni avevano tre colori, cioè giallo all'esterno quando erano maturi, verde lo strato sotto la scorza e arancione la parte mangiabile. Con i vari ibridi, oggi è quasi scomparso quello spessore verde di due centimetri e più, carnoso, che noi bambini ci divertivamo a rosicchiare. Le bucce essiccate mantenevano spesso il sapore dolciastro del melone e, una volta cotte nella saba, rimanevano tenere e gustose. Ecco la differenza fra le bucce di ieri e quelle di oggi.

Aggiunge Maria M.:

Mi ricordo che la mia mamma, per seccare l'uva e le bucce del melone – che pelava dopo che l'avevamo mangiato noi bambini –, le metteva fuori dalla finestra, al sole. Siccome c'erano molti insetti, le metteva dentro un sacco di tela velata.

I savôr differivano tra loro per la frutta essicata in casa e per quella secca – come mandorle, noci e pinoli – che non tutti avevano a disposizione. Giorgio metteva nel savôr, oltre alle mandorle, anche le castagne arrostitite:

Nel savôr noi mettevamo le mele, le pere, le cotogne, le mandorle, le albicocche, la buccia del limone e, se c'erano rimaste delle castagne che stavano per andare a male, le arrostitiamo e, prima che e' savôr fosse pronto, le mettevamo dentro e le facevamo bollire una mezz'ora. Erano buone! Così non andava a male niente. Del savôr se ne faceva una grande quantità e, una volta pronto, lo versavamo in vasi da più di un chilo.

Oltre alla disponibilità degli ingredienti, incidavano sul risultato anche i gusti differenti, come spiega Elsa:

Noi nel savôr non mettevamo la pera volpina, perché non è dura, ha la pelle che si stacca e il torsolo non è buono. Mettevamo le pere dure, le mele, una cotogna e le mandorle. E la saba, naturalmente, perché senza saba non si fa il savôr. Il mosto doveva calare almeno di un terzo: come minimo doveva bollire otto-dieci ore.

Il savôr veniva consumato con un po' di pane la mattina a colazione o a merenda. Lo racconta Maria M.:

Lo mangiavamo d'inverno: o al pomeriggio, per fare merenda, o al mat-

tino, chi non prendeva il latte. Se ne preparava tanto, di savôr, perché eravamo parecchi, e poi perché la mamma lo regalava a suoi conoscenti; alla zia, per esempio, lo davamo noi...

E' savôr si usava anche come ingrediente di altri dolci, come la ciambella:

Ah, la ciambella con e' savôr! La faceva la Fina, perché e' savôr glielo portavano i contadini, oppure delle volte lo faceva anche lei. Lo faceva nelle pignatte di terracotta, perché è lì che va cotto e' savôr. La Fina era brava a cucinare e noi andavamo da lei a fare le pulizie. E' savôr lo teneva in dei vasi in cantina, e io ogni tanto andavo a prenderne uno. Per fortuna non se n'è mai accorta, perché se no m'impiccava!

Il racconto è delle sorelle Loredana e Ornella, che da bambine abitavano insieme alla loro famiglia nella rocca di Forlimpopoli. I genitori e i loro dodici figli avevano a disposizione uno spazio molto limitato: la cucina e due camere, una dove dormivano i maschi, compreso il babbo, e l'altra dove dormivano le femmine, compresa la mamma. Il gabinetto, che era nel torrione, era in comune con le altre famiglie alloggiate nella rocca. La famiglia di Loredana e Ornella era davvero molto povera, nonostante la mamma si fosse sempre data da fare: durante il giorno, con il suo biroccio trainato dal cavallo, portava la farina dai mulini ai fornai; poi, la sera, teneva un posteggio di biciclette. Al tempo della mietitura e della vendemmia, inoltre, andava a lavorare in campagna. Il padre, invece, pare fosse di tutt'altra pasta. La Fina era la proprietaria di una piccola bottega di generi alimentari nel centro di Forlimpopoli. Loredana e Ornella andavano ad aiutarla quando ne aveva bisogno e la consideravano una seconda mamma. Grazie all'inconsapevole Fina, anche loro potevano, di tanto in tanto, gustare e' savôr.

La saba – come dicevamo – è la base del savôr. Quella che non veniva utilizzata per la sua preparazione si usava come salsa per altri piatti, come racconta Marisa F., di professione ricamatrice:

Con la saba facevamo tante cose: una parte serviva per il savôr, l'altra, invece, la mettevamo via – io ne ho ancora da parte un vasettino – e poi la usavamo per condire i fagioli borlotti o cannellini, al posto dell'olio. Quando eravamo bambini, con la neve e la saba facevamo i sorbetti...

Se ne ricorda bene anche Maria M.:

Quando nevicava, si prendeva un bicchiere di neve e ci si metteva dentro qualche goccia di saba. La stessa cosa si faceva con la cagnina: neve e cagnina. Io una volta mi sono ubriacata: non mi ricordo neanche come è successo, me lo hanno raccontato; davo da bere a mio babbo e dicevo: «Dai, bevi tu, che dopo bevo anch'io!» e alla fine mi sono ubriacata. Dopo quella volta lì non ho più bevuto, mi è bastata!

Di altri usi della saba parlano Maria Grazia e Giorgio, tutt'e due della campagna:

In casa mia la saba si usava anche per condire le sardine: si facevano fritte oppure in graticola e quelle che rimanevano si marinavano in aceto e saba, così si mantenevano per un giorno o due.

Facevamo anche la saba, che conservavamo nelle bottiglie e poi usavamo per bagnarci il pane, la piadina, quello che c'era, insomma...

La saba accompagnava spesso i fagioli, come ricorda Giustina. Originaria di Ravenna, nel '47, una volta sposata, venne ad abitare a Forlimpopoli. Questo piatto doveva essere piuttosto frequente a casa sua, dove le bocche da sfamare erano tante:

Una volta di fagioli ce n'era in abbondanza e servivano da contorno, da primo, secondo e terzo... Si mangiavano conditi con l'olio, se c'era, altrimenti con l'aceto. Oppure sai con cosa erano buoni? Con la saba! Erano dolci, e ai bambini piacevano molto. Ne abbiamo ancora una boccia, pensa te! Perché la saba, chiusa bene, si mantiene per sempre.

Sono rimasti in pochi, oggi, a continuare la tradizione della saba e del savôr, sia per il tempo e la cura che richiede la loro preparazione, sia anche, forse, perché i gusti sono cambiati. E poi c'è chi ce l'ha messa tutta, come Elsa, ma non ne è rimasta soddisfatta:

Quando facevamo e' savôr, la mattina mangiavamo due cucchiari di sugo con un pezzettino di frutta, e quella era la nostra colazione. Adesso e' savôr non lo facciamo più. Ha continuato a farlo Giuliano per qualche anno, però non era più quello di una volta. Una volta la saba veniva densa, perché c'era un'uva speciale, ma adesso è cambiata anche l'uva. Inoltre la frutta la si metteva molto dura, che non si squagliasse troppo, e

dopo si mangiavano i pezzettini di frutta. Ci mettevamo le pere, le mele, una o due cotogne, non di più, perché davano acidità. Poi, una volta, c'erano delle mele che chiamavano "mel d'la rosa", grandi, un po' schiacciate, dure e molto colorate: erano speciali! Noi ne avevamo un albero sopra il pozzo. Dopo sono arrivate tante altre qualità di mele, ma una volta c'erano quelle lì. Anche le pere erano dure. Si chiamavano "pere more", e avevamo anche quelle, ma abbiamo dovuto smetterle perché, senza trattamenti, facevano il verme bianco. Ma avevano un sapore! Si attaccavano su, si appassivano e quando le andavi a mangiare, immagina di mangiare la banana... erano una bontà!

INDICE ANALITICO

- Agostini, Luigina
ciambella, consumo 94
ferro per passatelli 66
grano, spigolatura 28
pane, briciole 29
passatelli, ricetta 68
pasta secca 49
tagliolini in brodo 51
- Aldini, Maria
paste in brodo 51
- Amaranti, Natalina
grano, mietitura 27
pancetta, ricette 91
pane, cottura 33
- Artusi, Giancarla
ciambellone, preparazione 98
passatelli, consumo 66
- baffucci. *vedi* manfrigoli
- battuttini. *vedi* manfrigoli
- Bazzoli Righini, Teresa
piadina, consumo 37
umido 84
- Berti, Alba
castagnole, preparazione 103
ciambella, consumo 95
maiale, consumo 89
pasta secca 48
piadini, ricetta 42
umido, preparazione 80
- Capodanno 49, 66
- cappelletti, ricetta 61
- Carnevale 101
- Casadei, Franca
pasta secca 49
- Casadei, Virginia
passatelli, ricetta 68
tagliatelle 52
umido, preparazione 83
- Casali, Fernanda
castagnole, preparazione 102
crescioni, ricetta 43
maiale, consumo 88
pane, cottura 31
pasta e fagioli, consumo 70
piadina, cottura 38
- piadina, ricetta* 39, 42
tagliatelle 52
umido, preparazione 78
- castagnole 101
ricetta 102
- ciambella 99
- ciambellone 99
- crescioni 42
- Damassa, Sabande
cappelletti, consumo 56
ciambella, ricetta 97
manfrigoli, preparazione 72
passatelli, ricetta 67
piadina, ricetta 40
- 2 novembre 70
- ferro per passatelli 66
- Fiammenghi, Giustina
ciambella, consumo 96
manfrigoli, preparazione 72
pane, cottura 33
pane, preparazione 34
pane raffermo 29
saba, impiego 109
- Fina 108
- Fiorentini, Maria Cristina Foschini in
brodi matti 52
crescioni, ricetta 43
Mercedina 100
pasta secca 49
piadina, consumo 37
piadina, ricetta 41
- Foschini, Marisa
cappelletti, preparazione 58
ciambellone, ricetta 98
maiale, uccisione 86
Mercedina 101
pancotto, ricetta 30
pasta secca 49
saba, impiego 108
- Gaspari, Elsa
pane, cottura 31
pane, preparazione 34
passatelli, consumo 66
passatelli, ricetta 68
pasta secca 48
piadina, cottura 38
piadina, ricetta 39
savòr, preparazione 107, 109
sfoglia 46

- sfoglia, lavorazione* 47
strozzapreti 54
- Ghetti, Giorgio
castagnole, consumo 101
maiale, uccisione 86
piadina, consumo 38
saba, impiego 109
savòr, preparazione 107
- giorno dei morti. *vedi* 2 novembre
- Giunchi, Anna
grano, mietitura 27
pane, cottura 31
sfoglia, preparazione 53
- grattini. *vedi* manfrigoli
- Lacchini, Loredana
manfrigoli, preparazione 72
Mercedina 100
pane, preparazione 34
piadina, consumo 37
piadina, ricetta 39
savòr, impiego nella ciambella 108
- Lacchini, Ornella
pane, preparazione 34
piadina, consumo 37
piadina, ricetta 39
savòr, impiego nella ciambella 108
- Laghi, Marisa
cappelletti, preparazione 56
ciambella, consumo 95
ciambella, preparazione 96
grano, mietitura 28
maiale, consumo 88
pancotto, ricetta 30
pane, cottura 33
pasta e fagioli, consumo 70
pasta secca 48
piadina, consumo 36, 37
salumi 89
umido, preparazione 79
- lasagne al forno 50
- Maestri, Livia
ciambella, consumo 94
ciambella, preparazione 97
grano, spigolatura 28
pancotto, ricetta 30
pane, cottura 31
piadina, ricetta 41
sfoglia 46
tajadèli sbichèdi 53
- Maestri, Maria
cappelletti, preparazione 57
ciambella, consumo 94
maiale, uccisione 86
pasta e fagioli, consumo 70
pasta e fagioli, preparazione 71
piadina 36
piadina, cottura 38
piadina, ricetta 40
saba, impiego 109
savòr 105, 107
savòr, consumo 107
spianata 35
strozzapreti 54
- maltagliati 52
- manfettini. *vedi* manfrigoli
- manfrigoli 71
- Marconi, Tina
ciambella, consumo 94
ciambella, ricetta 97
crescioni, ricetta 43, 45
pancotto, ricetta 30
passatelli, ricetta 67
pasta secca 49
piadina, cottura 38
piadina, ricetta 40, 42
sfoglia, lavorazione 47
umido, preparazione 81
- Maresi, Ruggero
maiale, allevamento 85
maiale, uccisione 87
migliaccio, ricetta 93
saba 105
salèna 89
savòr, ricetta 106
- Maria Francesca
ciambella, ricetta 97
maiale, uccisione 86
manfrigoli, preparazione 72
minestre 51
passatelli, ricetta 67
- Maria Grazia
passatelli, ricetta 67
piadina, ricetta 39
saba, impiego 109
strozzapreti 53
- Mattarelli, Adalgisa
castagnole, consumo 101
crescioni, ricetta 44
maiale, consumo 88

- maiale, uccisione* 87
manfrigoli, preparazione 72
migliaccio, ricetta 92
pane, cottura 32
passatelli, consumo 66
passatelli, preparazione 68
sfoglia 46
spianata 35
tagliolini in brodo 51
umido, preparazione 79, 83
- Mercedina 100
- mercoledì delle Ceneri 70
- migliaccio 92
- Morigi, Corinna
cappelletti, consumo 56
cappelletti, preparazione 60
grano, spigolatura 29
sfoglia, preparazione 53
- Natale 55
- pancetta 91
- pancotto, ricette 30
- Pasqua 66
- pasta e fagioli, ricette 75
- pasta secca 48
- pasticcio di maccheroni 49
- quadrettini 52
- ragù 91
- Ravaglioli, Lucia
lasagne al forno, ricetta 50
pasta secca 49
- Riso in brodo d'ossa di maiale 90
- Segavecchia 66
- Siboni, Dina
maiale, consumo 91
pancotto, ricetta 30
pane, cottura 32
passatelli, preparazione 68
piadina 36
piadina, ricetta 41, 42
sfoglia, preparazione 47
- Sintoni, Norina
piadina 36
- spianata 35
- strozzapreti 53
- strutto 92
- tagliatelle 52
- tagliolini in brodo 51
- Vallbonesi, Alda
cappelletti, preparazione 60
castagnole, preparazione 102
castagnole, ricetta 103
Natale 55
pane, cottura 32
pane, preparazione 34
passatelli, consumo 66
strozzapreti 54
strutto 92
umido, preparazione 83
umido, ricetta 77
- Venerdì santo 70
- Venzi, Romana
castagnole, preparazione 104
crescioni, ricetta 44
passatelli asciutti, ricetta 69
spianata 35
umido, preparazione 79, 83
- Zaccarini, Tonina
ciambella, consumo 95
crescioni, ricetta 44
manfrigoli, preparazione 72
pane, cottura 32
passatelli, ricetta 67
pasta secca 48
piadina 36
tagliolini 53
- Zattoni, Anna
cappelletti, consumo 56
migliaccio, ricetta 92
pancotto, ricetta 30
piadina, ricetta 39
zambèla mata 99
- Zoli, Graziella
manfrigoli, preparazione 73
pane, acquisto 33
pasta e fagioli, preparazione 71
sfoglia, preparazione 53

