

PIERO MELDINI
GRILLÒ ABBRAGIATO: PARODIE DI RICETTE

La volaglia spennata si abbrustia, non si sboglienta, ma la longia di bue piccata di trifola cesellata e di giambone si ruola a forma di valigia in una braciara con butirro. Umiditela soventemente con grassa e sgorgate e imbianchite due animelle e fatene una farcia da chenelle grosse un turacciolo, da bordare la longia. Cotta che sia, giusta di sale, verniciatela con salsa di tomatiche ridotta spessa da velare e fate per guarnitura una macedonia di mellonetti e zuccotti e servite in terrina ben caldo.

Il brano che ho citato, e che molti avranno riconosciuto, è la famosa ricetta del *Grillò abbragiato*, parodia del linguaggio, più che dei piatti, di Giovanni Vialardi, capocuoco di Carlo Alberto e Vittorio Emanuele II, e autore di un ponderoso *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza, e relativa confettureria* (1854): un linguaggio ostentatamente tecnico e irto di gallicismi, com'era per altro la norma nei ricettari italiani dell'ultimo Settecento e della prima metà dell'Ottocento.

La ricetta è parto di Olindo Guerrini, un autentico maestro in falsificazioni e *pastiches*. È contenuta nella prima delle diciannove lettere che egli scrisse a Pellegrino Artusi e vuol celebrare la distanza fra il limpido toscano di quest'ultimo e il goffo gergo francioso dei suoi predecessori. Artusi, lusingato, pubblicherà la lettera nella quarta edizione della *Scienza in cucina* (1899) e in quelle successive.

Parodia del linguaggio e dello stile, ma anche della poetica e della psicologia stessa di Giovanni Pascoli è anche la ricetta in versi che segue. È una delle composizioni più felici dell'*Antologia apocrifa* di Paolo Vita-Finzi (1899-1986), diplomatico di professione e autore di raffinate quanto pungenti imitazioni di poeti e scrittori italiani novecenteschi. La ricetta, che fa il verso alle *Ciaramelle*, si intitola *Le caramelle* e mescola ingredienti più o meno canonici a ingredienti letterari, scelti tra i più popolari stereotipi pascoliani:

Oggi ho impastato le caramelle,
le caramelle d'erba trastulla:
gocce di miele, raggi di stelle,
lievi che sembran fatte di nulla.

Còlto ho le bacche sulla pendice
presso la Torre, del rivo a specchio:
tratto ho la scorza dalle myricae
nei praticelli di Castelvecchio.

D'ogni sapore, d'ogni profumo,
ho messo un poco, senza far torti:
polpa di pesche, spire di fumo,
voci di bimbi, brusio degli orti.

E v'ho mischiato rose e mortella,
zirli di tordi, fiocchi di neve,
l'erica, il vischio, la pimpinella
e il blando e uguale suon della pieve.

Poi con lo zucchero sciolto nel pianto
coperto ho il nòcciolo d'ogni pastiglia:
lo asciuga il vento del Camposanto
che fra i cipressi freme e bisbiglia.

Mentre singhiozza da presso il rivo
fra il gracidare delle ranelle,
dolce è il mio piangere senza motivo
assaporando le caramelle.

Volete ribes, menta, lampone,
gusto di fragola, gusto d'arancia?
Son dolci e acidule quelle al limone
come le lacrime lungo la guancia.

C'è la cedrina, ci son le more,
c'è l'amarena, c'è il ratafià:
e chi le succhia sente nel cuore
una dolente felicità.

La poesia – in apparenza un giocoso ma in fondo affettuoso omaggio a Pascoli – è in realtà un concentrato di perfidia, perché non si limita a ironizzare sui temi funerei e sui toni lacrimosi cari al poeta, ma ne denuncia la sostanziale insincerità. Dal momento che il primo e principale ingrediente delle caramelle pascoliane è l'“erba trastulla”, espressione toscana che significa presa in giro.

La parodia del linguaggio e dello stile letterario non è l'unica tipologia delle ricette in caricatura e nemmeno la più praticata. La tipologia più comune è senza dubbio quella basata sull'esagerazione, si tratti della quantità dei piatti, delle dosi esorbitanti, della rarità degli ingredienti o della complessità delle presentazioni. L'esempio forse più significativo è il lungo episodio della cena di Trimalcione nel *Satyricon* di Petronio, dove troviamo una sequenza di piatti interminabile e frastornante. Ecco uno dei più semplici:

Quattro servi [...] sollevarono il coperchio del tegame; così noi potemmo vedere uccelli ripieni, mammelle di scrofa e una lepre tutta ornata di penne perché somigliasse a Pegaso; agli angoli del tegame c'erano anche quattro satiri che, da piccoli otri, versavano una salsa piccante su certi pesci che vi nuotavano come in un lago.

Una buona parte dei piatti descritti è il risultato di complesse operazioni di chirurgia plastica che stravolgono completamente l'aspetto delle materie prime: dal ventre gonfio d'un maiale, apparentemente intatto, scaturiscono a sorpresa cotecchini e salsicce; dentro uova di pavone a prima vista gallate s'annidano grassi beccafichi avvolti da fettine di vitello intrise di pepe; una pingue oca e il suo bizzarro contorno di uccelli e pesci si rivelano sculture di carne suina. L'arte del *masterchef* di Trimalcione, di nome Dedalo, sta proprio nel «cavare un pesce da una vulva, un piccione da un pezzo di lardo, una tortora da un prosciutto e una gallina da un culatello».

Tutto l'episodio della cena di Trimalcione è d'altra parte all'insegna dell'esagerazione, dell'eccesso, dell'iperbole. I piatti citati, i loro accostamenti, le loro sintetiche ricette sono sì delle parodie, ma non così lontane dalla realtà, perché l'alta cucina di Roma imperiale consisteva effettivamente nello stravolgere l'aspetto e nel mascherare il sapore dei cibi. Si prenda il ricettario di Apicio: si tratti di manzo o d'agnello, di maiale o cinghiale, cervo o lepre, pollo o gru, tonno o sgombro, l'obiettivo resta quello di cancellare il sapore originario degli alimenti, sommergendoli di miele, vino speziato e aceto, e imbottendoli di pepe, erbe odorose e spezie; infine sferrando il colpo di grazia d'una colata di *garum*, l'universale e onnipresente salsa di pesce.

Anche la quantità smisurata di cibo e la ricerca ossessiva di ingredienti introvabili sono ampiamente documentate. Ma nella narrazione della vita di Vitellio, il più ingordo e famelico degli imperatori romani, Svetonio sembra rasentare la parodia, quando, dopo averne riferito le deplorevoli abitudini – dall'autoinvitarsi in più case nello stesso giorno al cibarsi delle interiora e dei pani sacri durante i sacrifici, al divorare gli avanzi dei clienti nelle osterie – ci fornisce la ricetta di un piatto di sua invenzione, da lui chiamato “lo scudo di Minerva”:

In questo piatto fece mescolare fegati di scari¹, cervelli di fagiani e pavoni, lingue di fenicotteri, latte di murene, che i suoi comandanti di flotta e le sue triremi erano andati a cercargli dal paese dei Parti fino allo stretto Ispanico.

Più che d'una vera e propria ricetta, si tratta d'un elenco di ingredienti rari e costosissimi, la cui somma dà come risultato una pietanza inimmaginabile, se non addirittura impossibile.

Il modello della lista, o del catalogo, è per altro comune a buona parte dei testi che giocano sulle iperboli alimentari e gastronomiche, dai capitoli sui Gastrolatri del *Gargantua e Pantagruelle* ai vari reportages sul paese di Cuccagna e sulla terra di Bengodi – miraggi culinari prodotti dai morsi della fame – giù giù fino alla casetta di marzapane di Hänsel e Gretel e alla fabbrica di cioccolato di Willy Wonka.

L'esempio più eloquente di ricetta iperbolica resta tuttavia quello del *Roti à l'Impératrice*. Se ne conoscono più versioni. Quella che segue è la versione riportata dal gastronomo Alberto Cougnet:

Prendi un'oliva matura di Spagna, delle più grosse e carnose, togli il nocciolo ed al suo posto ponvi una mezza acciuga salata. Introducila dentro un beccafico grasso di Provenza; questo beccafico introducilo dentro un tordo, il tordo dentro una quaglia, la quaglia dentro una pernice, la pernice dentro un fagiano, il fagiano dentro una tacchina, e la tacchina, guarnita di tartufi del Perigord, dentro un porcellino di latte.

¹ Pesci di mare detti anche pesci pappagallo.

Il tutto andrà cotto allo spiedo. Inutile precisare che il boccone più prelibato – il cosiddetto boccone del prete – è proprio l’oliva tolemaica al centro, che – spiega Cougnet – «ha assorbito la quintessenza dei migliori succhi del settemplici succolento involucro». Anche se Cougnet definisce il piatto «una delle più splendide invenzioni dell’arte del dio Como» e lo data all’età napoleonica, è lecito dubitare della realtà storica di questa *matrioska* culinaria e considerarla piuttosto una leggenda gastronomica e una parodia.

Di segno diametralmente opposto, ma altrettanto iperbolica, è la ricetta che segue, tratta dal *Banchetto de’ mal cibati* di Giulio Cesare Croce (1601). Si tratta in realtà di una parodia al quadrato, perché fa la parodia delle parodie di ricette basate sull’eccesso, sostituendo i simboli dell’abbondanza con quelli della miseria. Sono i manicaretti che mastro Magrino, il cuoco, promette allo scalco, messer Bisogno. Esemplifico con qualche strofa:

E primamente vuo’ fare un sapore
di corna di lumache, tanto raro
ch’al mondo mai non si gustò il migliore.
E perché ’l tutto ben vada del paro,
un pastizzo di teste di mosconi
farò ch’a tutti sarà grato e caro.
Polpette buone poi de galavroni²
e trippe di budel di reatino³
e d’un’ape le coste et i rognoni.
Una suppa de’ piè di mussolini⁴,
un quarto d’una vespe a brulardello⁵
col magon e le rette e gl’intestini.
Un fegato di mosca et il cervello
d’un pulice soffritto in la padella
e geladia⁶ di piè di pipistrello.
La milza vi sarà d’una ranella
fatta a guazzetto e una bona minestra
d’occhi di grilli, ognun la sua scodella.
Vuo’ fare ancora, s’ella mi va destra,
una torta di lingue di tafani
ch’uccisi fur l’altr’ier con la palestra⁷.
Un potaggio farò con queste mani
di cor di ragni, tanto dilicato
che sarà grato ai grandi et a’ mezzani.
Un cossetto di rana cucinato
a la fiamenga, e d’una cavalletta

² Calabroni.

³ Scricciolo.

⁴ Moscerini.

⁵ Alla griglia.

⁶ Gelatina.

⁷ Paletta.

il polmone a brodetto ben stuffato.

Un altro genere di parodia è quello dove, rispettando sia la struttura che il linguaggio di una ricetta canonica, si sostituiscono gli usuali ingredienti con ingredienti astrusi e incommestibili, le dosi normali con dosi cervelotiche o l'ordine comune delle operazioni con un ordine insensato e caotico. A questa tipologia, che comprende anche le ricette surreali e *non-sense*, appartengono le due ricette che seguono, dettate dall'umorista e attore francese Pierre Dac (1893-1975):

Carlotta alle mele

Prendere due chilogrammi di mele (preferibilmente renette del Canada), allinearle in un recipiente da cucina, aggiungere un po' d'acqua e fare cuocere a fuoco medio. Quando le mele sono dorate, e molli a sufficienza, toglierle dal forno e metterle da parte. Intanto aspettate che nel teatro della vostra città abbia luogo una rappresentazione del *Werther*. La sera della prima munitevi delle vostre mele e noleggiate un palco sopra l'orchestra. Alla comparsa della cantante che interpreta Carlotta, prendete le vostre mele e tirategliele, mirando alla testa. Otterrete così una magnifica "Carlotta alle mele" che vi compenserà d'ogni fatica.

Carciofi alla greca

La realizzazione dei carciofi alla greca è semplice e merita di essere conosciuta da tutti quelli che considerano il carciofo una delle più nobili conquiste dello spirito umano dopo l'annaffiatoio. Eccovi la ricetta: prendete quattro carciofi; rendetene due al fruttivendolo perché sono di troppo, a meno che non ne vogliate altri tre, se lo credete necessario. Fatto questo, procurate di avere tra le vostre relazioni una signora di nazionalità greca e domandatele di preparare i vostri carciofi alla maniera del suo Paese. È tutto.

Nel settembre del 2008, nel Museo Magi '900 di Pieve di Cento, si tenne la mostra *Vassoi d'arte e ricette d'artista*. A ciascuno dei quarantuno artisti invitati erano richieste, oltre alla decorazione di un vassoio, due ricette: «qualcuna realizzabile, altre improbabili, molte vivamente sconsigliate» – come recita il catalogo. Parodie di ricette, insomma, come questa del pittore Concetto Pozzati:

Prendere una pentola capiente, bollire l'acqua a 90° gradi e immergere la mia scarpa destra da footing, attendere 18 minuti e inserire penne di pavone, stralci di pelle di rinoceronte e la pera di Pozzati per dare profumo e gradevolezza. Attendere altri 21 minuti e il tutto sarà pronto; adatto ai palati degli storici d'arte e/o direttori di musei.

La ricetta echeggia quelle futuriste. E infatti, a meno che non si voglia ignorare quanto di goliardico c'era nella cucina futurista, e nel futurismo in generale, è forte il sospetto che almeno una parte delle ricette – anzi, delle "formule" – futuriste siano sostanzialmente delle parodie. Quelle, per esempio, di piatti-freddura come il "Porcoeccitato" (un salame affogato in un caffè corretto con

acqua di Colonia) o i “Garofani allo spiedo” (garofani di quattro colori rosolati nel rosolio), presenti entrambi nel libro *La cucina futurista* di Marinetti e Fillia (1932).

L’ultimo genere di parodia è quello che della ricetta mantiene la struttura e il linguaggio, ma senza più alcun rapporto con la cucina e col cibo. È il caso delle quattro “ricette” che il 30 agosto 1914 furono pubblicate sul settimanale “Pesceragno”, palestra estiva della piccola pattuglia futurista riminese. Si intitolano *Ricette di cucina*, ma non lo sono affatto. Rimandano invece alla predicazione bellicista del *Manifesto* marinettiano («la guerra, sola igiene del mondo») e dei giovani redattori di “Lacerba” («il sangue è il vino dei popoli forti»): un misto di spacconeria estetizzante e di autentiche fantasie omicide.

Nell’agosto del ’14 l’Italia non era ancora entrata in guerra (lo farà, com’è noto, sei mesi più tardi), ma i toni di una parte degli interventisti cominciavano ad essere non meno esasperati e truculenti di quelli odierni dell’Isis. Delle quattro “ricette” ne ripropongo due:

Zuppa imperiale

Si prendano in parti uguali cervello di Inglese, midollo di Belga e zampone di Russo, si pestino insieme a parecchi ultimatum e, infarinato il tutto con fiore dell’Aia, si dividano in tanti tocchetti uguali. Si friggano quindi nell’Erzegovina di prima qualità e si versino nella zuppiera insieme a un buon brodo balcanico. Si tenga in Serbo la zuppa per tre mesi, poi si serva ancor tiepida. Raccomandata per far risuscitare i morti.

Maccheroni all’italiana

Si prendano fegatelli di Italiano fucilato e, fattili infrollire per una ventina d’anni in uno Spielberg qualsiasi, si battano ben bene con bastone ferrato e si mettano in casseruola con succo di pomodoro e odore di Trento e Trieste. Si versi il tutto sui maccheroni cotti a fuoco accelerato e si serva al suono della *Marcia Reale*.