

I cibi vesuviani come afrodisiaci

Divagazioni erotiche tra balze di lava e padelle al fuoco

Dimmi che mangi e ti dirò a che pensi

Di Aniello Langella - 2009



*Alcuni riferimenti gastronomici sono tratti dal
“Dizionario del Mare” e “Manuale di Gastronomia”
di Salvatore Argenziano.*



2009

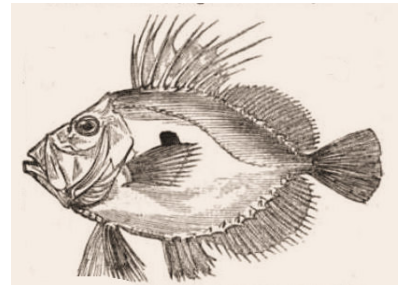
“Nammuratella mia
nammuratella
si overo nun te fire
cchiù e spettà
io so' nu marenaro puvuriello
ma tengo tutto pronto pe' spusà

E' pront'a casa
na varca e marenaro
cu na lampara a prora
pe' velo 'e sposa
na' rezza e piscatore
vestuta 'e stelle 'e mare
O spusalizio abbascio Marechiaro
sott'a fenesta
celebre 'e ll'ammore

Pe' cunfiette
tengo e vongole 'e Pusilleco
pe' dessert
taratuffl' e tunninel'
e pe' Champagne
ce sta l'acqua 'e mare”.

Questi i versi di una canzone napoletana che canta la storia di un amore semplice e intenso. Due giovani che si amano tra le onde del mare di Napoli. “Matrimonio 'e marenaro”, questo il titolo della canzone del povero pescatore che non possiede nulla se non le sue reti. La sua barca è la sua dimora, i frutti odorosi del suo mare sono i confetti. E per la cerimonia nuziale lui offre all'amata una metafora che è assieme un sospiro d'amore: l'acqua del mare e il mare stesso che tra le note gaie della canzone diventano Champagne. Poesia d'incontro tra l'amore per l'amata e l'Eros genuino e prezioso che sprigiona la natura.

Quando i ricordi sono tanti, come tanti gli anni, conviene prenderne qualche appunto. Magari segnare con la matita sull'ultima pagina dell'agenda vecchia di casa, l'argomento del quale si vuole e si desidera riaver il ricordo. Conviene farlo perché con gli anni la drammatica e incessante perdita numerica dei neuroni corticali deputati a raccogliere i ricordi, diventa una realtà e senza parlare di vera e propria patologia possiamo, con accorto appellativo, asserire che diventiamo più o meno un po' tutti smemorati.



Prendendo così “carta e penna” voglio ricordare con voi alcuni pezzi, a me cari, della mia storia che mi riportano a qualche decennio fa, quando nella Terra del Vesuvio i cibi e l'eros si mescolavano profumatamente nel gran calderone che annerito dalle carbonelle, brontolava nella cucina della nonna. Cibi d'amore.

Erano cibi quelli che vedevo. Tutto materiale edibile quello che osservavo curioso sulle bancarelle in vendita. Delizie del palato scintillavano nelle vetrine appannate delle pasticcerie. E al mercato tra la frutta, le verdure, il pesce ed altro ancora, bella mostra facevano i gioielli alimentari della nostra terra.

Cosa c'entrasse allora il cibo con l'eros, non lo immaginavo affatto. Quale potesse essere il nesso o la relazione tra cibo e Afrodite greca, non era argomento di mia conoscenza né tanto meno di mio interesse. Cosa volete farci,... in fondo all'età di 10 anni una melanzana è solo un vegetale colorato, un pesce una creatura stupenda del mare destinata alla padella e la patata, fritta, lessa o con la pasta era semplicemente un accessorio della cucina. Quando poi, intorno ai miei 14 anni sentii che il cuore palpitava ad un ritmo diverso a seconda della coetanea che guardavo, imparai quasi istintivamente che Eros entrava ovunque ad illuminare con la sua luce le cose, i fatti, gli oggetti e le parole stesse della vita tutta intera. Il giovincello generato da Zeus e Afrodite, in chissà quale alcova dell'olimpo greco, aveva poteri illimitati e generava moti di forza incredibile. Poteva sconvolgere una vita se non dominato e sedato con rigore e coscienza. E così quando scoprii che Eros e Psiche coniugi inseparabili dell'Olimpo, avevano relazioni intime, profonde e ineludibili con tutti gli uomini della terra, iniziai a comprendere che nel linguaggio comune ogni cosa poteva richiamare alla memoria l'intima e misteriosa relazione tra questi due personaggi della mitologia. Ma tutto non era così scontato. Non era affatto semplice. Fu solo più tardi, quando desiderandolo, ebbi tra le mani, un testo di Freud e poi uno di Fromm, che capii alcuni dei tanti meccanismi che regolano le relazioni umane e ne tracciano a volte anche i postulati.

Mi fu chiaro così che i colori, i sapori e i profumi del mercato potevano avere precise collocazioni nel mondo delle relazioni tra uomini e donne. Tutto aveva un senso e la colorata melanzana con la patata ancora sporca di terra si trasformarono così oggetti di comunicazione erotica. Messaggi e oggetti criptici attraverso i quali si coniugava il sapore, l'odore, la vista, il tatto ai sentimenti.



Con gli studi medici, qualche anno più tardi appresi con grande soddisfazione quanto i sensi erano intimamente legati, alla complessa cascata ormonale che regola il tempo del corteggiamento, della riproduzione umana e del semplice pensiero. Eros e Psiche insieme per guardare dentro le complesse leggi molecolari che regolano le iniezioni ormonali. E per dirla più semplicemente scoprii che “na cozzeca pelosa” con la sua forma e il suo profumo, altro non era che l'oggetto del desiderio (per un maschio ovviamente). Aperta in due e condita con qualche goccia di limone, andava alla bocca per essere gustata in tutta la sua infinita bontà, lasciando tra le labbra infinite fragranze marine.



Gli afrodisiaci della Terra del Vesuvio sono comuni a molti paesi, a tante contrade e risentono del carattere esplosivo del vulcano. Al variare delle forme, dei colori e dei sapori dei cibi varia anche a volte l'espressione lessicale. Tuttavia i cibi che richiamano Eros tra le balze di lava della nostra terra sembrano diversi da tutti gli altri, non fosse altro che per il modo con il quale si presentano, si cucinano, si vendono.

Può un cibo generare sentimenti dolci per l'amato e per l'amata? Una frittata di cipolle ad esempio può divenire veicolo di effluvi erotici?

A quanto pare la risposta è assolutamente affermativa. Alla base di ogni richiamo amoroso c'è quasi sempre il suo profumo. Ricordo di aver letto in Hamm (Trattato di Istologia umana) di un tizio scozzese, che ogni volta che annusava quale fazzoletto sottratto alla sua amata e che conteneva il “profumo” di lei, cadeva in una profonda beatitudine che culminava puntualmente in un orgasmo. In Giappone l'odore del mercato del pesce è considerato afrodisiaco, essenziale nei preamboli amorosi e anche se un pesce martello non richiama affatto alcuna similitudine fallica, sembra che tutti i prodotti del mare abbiano un ruolo basilare nel balletto amoroso dei sensi.

Sentii tanti anni fa (ma allora, bimbo, non capivo) una signora del vicolo dove abitavo che parlando ad una vicina di balcone, confidava alcuni particolari piccanti della sua relazione con il marito. Mi colpì l'espressione che qualche anno dopo compresi a pieno, con la quale la signora vantava le prodigiosi doti copulatorie del consorte. Vale la pena qui ricordare quel linguaggio colorito ed efficace nell'espressione di quella conversazione di via Gradoni e Canali. Rivolta all'amica incredula, che probabilmente era in cerca di una gravidanza che tardava, asserì con tono tenendo le mani fisse alla ringhiera: “io nun pozzo manco tuccà u cazione 'i maritemo ca esco incinta,... sulo si addoro,...”. Potenza di un taumaturgico indumento.



Il colore è poi l'altro elemento di forza di un cibo afrodisiaco. I rossi, gli arancione e i gialli sono i colori dell'amore. La mela, la fragola, la banana ad esempio. Ma anche i verdi occupano una discreta posizione nell'elenco degli stimolanti naturali. Si vedano ad esempio le zucchine e i cetrioli dei quali lo zio Sigmund ebbe a parlare in diverse dotte occasioni.

Ma quel che rende il cibo vero e affascinoso strumento di seduzione è la sua forma, il suo aspetto estetico più che esteriore. E su questo argomento ci potremmo intrattenere ore intere e forse anche mesi. Sarebbero veramente tantissime le citazioni, quasi infinite le ricette, straordinariamente pingui le citazioni bibliografiche. Ma a me in questo breve saggio, interessa solo l'aspetto gioioso e quasi ludico del problema e così “ nu poco pe pazzia e n'atu poco pe ffa veramente” vorrei raccontarvi di un cibo che coniuga sensi e Eros in maniera perfetta, senza scontentare Sigmund.

Attingendo così dai ricordi dell'ultima pagina di quell'agenda ritrovo un gustoso “verso” degli ambulanti della mia terra. Era un cantante più che un ambulante. Un menezzello e aedo più che rozzo villico sceso in città a vendere ortaggi. Passava dopo la controra e intonava quell'inno d'amore con cadenza e glissage quasi arabeggianti. “A patana p'u panzarotto,... signó na lira, na lira signó,... u panzarotto e a patana... acalate,... acalate,.. u panaro”. Il venditore di patate da utilizzare per le crocchette diveniva così cantore e interprete di una storia d'amore, dove la patata che notoriamente da noi è sinonimo di genitale femminile, diventa indispensabile per il “panzarotto” che è uno dei tanti appellativi fallici.

La patata si immola quasi cuocendo e mescolandosi ai profumati ingredienti, per subire la trasformazione erotica. Una metamorfosi amorosa che vede protagonisti gli opposti che si attraggono con ineluttabile voluttuosità. Ricordo ancora che il venditore fiero quasi, della merce che vendeva, vantava la propria merce mostrandola e soppesandola agli acquirenti potenziali che dai balconi si sporgevano per vedere e sentire: “ spesuliava a patana”. Bello ancora il riferimento alla patata che ritrovo Nuova Compagnia di Canto Popolare:

*Me ne vaco pe Qualiano
e sento addore r'i ppatane....*



La processione di strada dei venditori, in particolare d'estate, popolava i pomeriggi caldi. Ne condivideva la penombra dopo la calura delle ore di fuoco del mezzogiorno. E così per vendere meglio una verdura, l'aedo cantava la sua merce con note erogene fin quasi a sera. In amore contano le parole, gli sguardi. I pavoni fanno la ruota ad esempio. Contano le frasi, le allusioni che si trasformano in metafora, queste sono le cose importanti nella mia terra. A quanti si cimentano nella ricerca affannosa del punto "G" suggerisco di rivedere l'anatomia topografica di una donna, in quanto tale punto erogeno non risiede in basso ma molto più in alto, tra l'amigdala e l'ippocampo del cervello, proprio dove si scatenano le pulsioni e le tempeste di Eros. Sono le parole che contano e conta anche come le si pronunciano. È la carezza di un aggettivo che domina l'amplesso e non tanto la sua durata. È il sussurro di una sillaba che colora l'abbraccio e a nulla valgono i profumi di marca.

Così tra i vicoli e le strade si aggirava in estate anche la carretta del venditore di melanzane, il quale vestendo gli abiti di seduttore e soave incantatore andava proponendo la propria merce con un altro sfizioso e quanto mai esplicito spot: "nera nera a mulignana". Ermetico, essenziale, futurista e senza mezzi termini faceva del suo ortaggio la scultura della donna e della sua intimità. Il venditore di fichi, poi sembrava uno spudorato. Senza riserve, scatenato nel parlato e nel canto, mostrava la merce dolcissima che tanta parte occupa nella metafora sessuale. Il fico con la sua foglia, il frutto stesso con la sua consistenza, la polpa con il suo colore, il sapore appiccicoso e persistente. "A spasella r'i ffiche" si trasformava così nel melange più formidabile di colori, profumi, forma e possanza erotica. Non certo di pari potere in quanto scarsamente attraente, era il fico d'India. Mille spini contornavano il gustoso frutto che poco aveva a che vedere con le forme intime del gentil sesso. Si vendeva d'estate e sovente in occasione della festa paesana, nei pressi di via Gradoni e Cancelli. Non si trattava tuttavia di vera vendita, bensì si poteva guadagnare in regolar tenzone, se così vogliamo definirla la gara che i giovanotti dei tempi andati, ingaggiavano per averla a buon prezzo. Non ricordo esattamente il costo, ma "n'azzippata 'i ficherina" era un agone al quale tutti potevano partecipare. Si puntava il coltello dall'alto e lo si lasciava cadere sulla piramide di fichi d'India. Qualora si riusciva a infiggere la lama in un frutto, si doveva poi tirarlo fuori dal gruppo sempre con lo stesso coltello senza che si sfilasse dalla lama. Nulla di erotico in tutto ciò, direte voi. Eppure, tra i giovanotti baldanzosi dei tempi andati, andare a fare "n'azzippata 'i ficherine" voleva dire ben altro.





Passiamo ora, sempre restando tra le bancarelle della verdura ad un prodotto assai speciale: la scarola:

Indivia. Pianta erbacea delle Composite (*Cichorium endivia*). Scarola p'a nzalata e scarola riccia. La riccia si usa per la pizza 'i scarole, con aulive 'i Gaeta, chiapparielli, aglio e alici salate. Ancora la riccia si usa per la scarola mbuttunata, scarola imbottita con pane grattato, aulive 'i Gaeta, chiapparielli, aglio e alici salate.

Altre preparazioni semplici della scarola: Scarola strascinata aglio e uoglio, scarola cu passe e pignuoli.

La Scarulella. è una verdura utilizzata nelle meneste.

*E' nata mmiez"o mare na scarola
li turche se la jocano a premmera
Chi pe la cimma e chi pe lu streppone
viato a chi la vence a sta figliola....*

(Anonimo. Michelemmà).

.... scarola riccia pp'a 'nzalata!

(Raffaele Viviani. 'A rumba d"e scugnizze

In tema di gastronomia le ricette sarebbero tantissime, ma una in particolare vicina al mondo dei vegetali, merita attenzione: la puttanesca:

Sugo per gli spaghetti, fatto c'a pummarola, aglio, aulive, chiapparielli e alici salate. L'origine del nome è ignoto e varie sono le ipotesi formulate, quasi tutte. ovviamente, gravitanti sul termine *puttana*. Secondo Jeanne Carola, il nome del sugo una volta era "*marinara*", diventato *puttanesca* nel dopoguerra.

Vale la pena soffermarci su un frutto che frequentemente appare in tutta la "letteratura" erotica e non solo vesuviana: il fico.

s. f. 1. Il frutto del fico, (*Ficus carica*, moracee).

2. *Ficusecca*: Fichi bianchi secchi.

*Bas. Chiagnenno a selluzzo, 'nce mesero dintro no varr le de passe e fico secche, azzò se iesse manteneno pe quarche poco de tiempo.

*FR. Seh, seh! Quando se ngrassa ?a ficusecca!

Comme scialammo bello, dint'a st'oro!

Sciù pe' la faccia vosta! A vuie e a lloro!



Fica Trujana. Fico troiano. Varietà di fico dalla polpa molto succosa e di squisito sapore, originario da Troia, Puglia.

***PS.** Ed abbastato cierte ffico che stevano co la veste tutta stracciata comm'a pezzente, co lo cuollo de 'mpiso, e co le lacreme de femmena che vò gabbare , nce deze de mano: e 'ngorfùtole, addemannaje: «Che ffico so' cheste?» «Fico trojane», diss'io.



Fica paraviso: Fico nero che matura a fine settembre.

***RG.** ve veco luvà 'a povere 'ncopp 'a dduie sciure 'e cera, 'ncopp 'a ttre ffrutte 'e marmulo: 'na perzeca, 'na pera, 'na fica Paraviso cu' 'na vucchella 'e fuoco, ca 'na matina, a mmaggio, se scurtecaie 'nu poco, ca ve cadette 'a mano... V' 'o ricurdate o no?



“Fatti molla e nun chiù dura
poi che sî furmosa e bella,
ca ogni fica vulumbrella
a cchistu tiempo s'ammatura”.

Così inizia una canzone, uno strambotto di Pietro Jacopo de Jennaro. Nacque a Napoli nel 1436. Fu al servizio di Ferrante d'Aragona, (1431-1494) da cui ebbe vari incarichi di carattere politico e diplomatico. Piuttosto che alla tradizione di poesia popolare indigena, il de Jennaro si ispira alla tradizione poetica toscana e a Petrarca, in primo luogo. Morì nel 1508. Fica “volumbrella”? Il termine è chiaro : fico acerbo, non venuto a maturazione, non adagiato.



Sempre in tema di edibili vegetali, non dobbiamo dimenticare un particolare tipo di verdura. Di erotico aveva solo il nome. Richiama il gentil sesso e senza tante pretese si utilizza assieme alla rucola per deliziare il palato dei più sofisticati. Il suo nome? Esplicitamente sessuale: “u purchiacchiello”. Di erotico aveva solo il nome e forse la forma. E sempre in tema poetico vale la pena rileggere alcuni versi dai quali traspare la relazione tra eros e cibo.



“Boccuccia de nu piérzeco apreturo”. Questo il verso di una villanella del 1500. La più famosa delle villanelle, ricordata da Basile, Sgruttendio, Galiani e attribuita al mitico cantatore popolare Velardiniello .

“E si campasse mo Bernardiniello,
musico nfra li buoni e nfra li masti,
le farria na ceccona o nu turniello”.

Così Sgruttendio ricorda il poeta cantautore nella “Tiorba a taccone”.

“Boccuccia re nu piérzeco apreturo
mussillo re na fica lattarola
s’io t’aggio sola int’a chiss’uorto
nce resto morto
si tutte ssi cerase nun te furo”.



Dal panettiere? Non mancano i riferimenti. Incontriamo cos' un semplice prodotto del forno. Una delizia surrogata del pane: la **frésélla**.

s. f. 1. Fetta di pane biscottato. *Vascuotto*.

etim. Latino "Frèndere", sminuzzare.

2. Sberla dura come il pane biscottato.

3. Traslato per vulva.

*SGR. Bene mio, tu che
puoie co chisso canto
Le tigre fa' tornare de fresel-
le,

Famme Renza piatosa: che
sto chianto
L'ha tenuto pe baia e bagat-
telle.

*FR. Cierti freselle 'a sera,
quanno vene
ca n'occhio 'un vede a
n'auto, traballanno.

*SDG. Mmerz' 'e nnove s'ha
mangiata
na fresella nfosa all'acqua.
E mo, comme a na mappata,
sta llà nterra. E dorme, strac-
qua.

*GC. Luntano siente 'na vo-
ce: - C' 'o brodo
'a fresellina, chiena 'e sale e
pepe!
e 'i piezze 'e neve comme a
sciucchetielle
chioveno ncuollo!

*FR. O na bella guagliona, cu
na mana,
sciacquànnose 'a fresella
(pe levà nu chiattillo) t'ha
sceppato?.

*SCAR. E me faje parlà co
te, chille li gamme meje ne fa
doje freselline

*SERR. parlammo d'e fatte
che se nfossano
comm'a néglia mpannuta e
nun se nténneno
chiù manco a vicino, d'e
ccose piccerelle
ca nce sfessano (na malatìa
e còre... na fresélla







Passerei ora ad un alto argomento culinario afrodisiaco, per tentare un approccio vario al problema, facendo un breve accenno ad alcune delizie del palato che più gastronomiche che definirei bevande voluttuose, gustosi intervalli profumati per la gola.

Cosa dire quindi, della tazza di caffè che una celebre canzonetta aveva letteralmente assimilato ad una donna, comprendendola tutta. "Tazza 'e caffè parite" suonava il verso e più oltre facendo più che un'allusione, un esplicito riferimento ad anatomia e sapori "...sotto tenite 'o zzucchero e 'a coppa amara site". Vero tripudio alla donna e al gusto della bevanda principe del Golfo. Brigida, questo il nome della celebrata in questa canzone, era anche in grado di far concorrenza ad un altro pezzo forte della gastronomia povera partenopea: 'a limunata.

A proposito di bevande e dintorni gastronomici, mi viene in mente un altro dei cavalli di battaglia di Eros nella mia terra. Non saprei esattamente inquadrarne le origini storiche ma del "cazzabocchio", tritato di ghiaccio con l'aggiunta di sciroppi zuccherini, se ne potrebbe redigere anche un trattato. Dal nome che richiama ovvie assonanze lessicali al genere maschile, alla forma che pur caduca si trasforma in acqua, i riferimenti all'eros sono molteplici. Fin qui abbiamo, seppur in termini assai generici, esaminato alcuni dei messaggi erogeni contenuti nella gastronomia afrodisiaca della Terra Vesuviana. E la strada è assai lunga per concludere l'argomento, perché la nostra tavola varia e colorata offre spunti di indagine ovunque. In qualsiasi ambito culinario si graviti la ricchezza di spunti e di argomentazioni è talmente abbondante e varia che sul tema è difficile scrivere la parola fine. Inoltre se da un lato si vuole affrontare l'argomento in maniera piuttosto serio alla fine, senza scendere necessariamente in scurrilità, si rischia di trasformare ogni discorso in gioco di parole, di metafore.

Dal macellaio le ricette dell'amore, abbondano. Mescolare ad esempio, i profumi dell'arrosto a quelli delle verdure, sembra in molte culture orientali generi attrazione e così sembra anche dalle mie parti. I testicoli di toro ad esempio, appesi al gancio sulla strada sono richiamo erotico e allo stesso tempo spunto per un secondo gustoso. Si vedevano spesso "fora à chianca" ciondoloni con un folto corredo di mosche ronzanti tutte attorno.

Fritte nel velo di farina garantivano forza e potenza al commensale.



Sarà, ma io credo dei testicoli fritti era più forte e vincente l'idea dell'oggetto anatomico, più che il contenuto biochimico di quell'alimento stesso. E nella stessa bottega, cosa dire ancora a proposito delle salsicce? Appese in lunghe corone guarnivano spesso i lati della porta d'entrata alla macelleria. Salsiccia è sinonimo fallico e lo è in ogni luogo del pianeta. I profumi della cucina sono l'anticamera dell'eros, sono il vestibolo della casa pompeiana. Il metodo di cottura e la procedura ne rappresenta il rituale.



Qualcuno sorridendo mentre legge questi appunti, pensa certamente alla cabala. Ai riferimenti al mondo delle relazioni tra uomo e donna e così, giusto per divagare vi ricordo solo due numeri della tombola, del lotto e della numerologia vesuviana: uno è u sole e u cucuzziello nculo a chi stá allerta.



Vintinove: nu bumbulone c'u pate r'i ccriature.

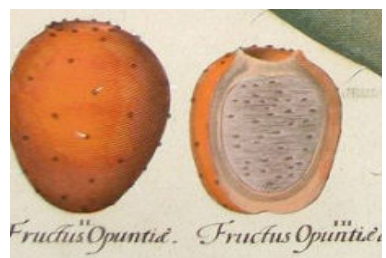
E nell'intimo della casa si consuma da epoca immemorabile la cerimonia che conduce il cibo alla fase orale, l'assunzione dell'alimento che sprigiona nelle narici e nella bocca le sensazioni complesse e seduttrici del gusto. Il cosiddetto piacere della tavola risiede proprio in questo passaggio, in questo contatto dove l'olfatto regna sovrano. Fabullo, un giorno invitato a pranzo da Catullo, nella sua villa forse a Roma, sarebbe divenuto "tutto naso" assaggiando le pietanze offerte. E lo stesso Catullo raccontando di un pranzo luculliano descrive a proposito di gastronomia romana dei tempi andati che pregevolissima tra le tante pietanze erano le "vulve di scrofa con le lumache". Accadeva così che dalle mie parti, si incontrassero nella padella, dove l'olio bollente era sempre pronto ad accogliere i cibi, il peperone e la patata, due ingredienti che fritti sprigionano tra effluvi più straordinari. Saturano la stanza intera e invitano a stare assieme. Due oggetti della cucina vesuviana che molto hanno a che vedere con i genitali. Il peperone è infatti spesso assimilato al maschio, la patata al luogo agognato dell'amplesso.



I profumi, dicevamo prima sono alla base dell'incontro e lo costruiscono con chiari messaggi. Se nei negozi di cosmetica vendessero bottiglie di feromoni, anziché fragranze sintetiche, le cose tra partner della specie umana certamente andrebbero meglio. I messaggi culinari dell'amore sono infiniti, sottili nuvoli invisibili che dalle narici arrivano al cuore e alla mente. Voltato l'angolo, dopo aver lasciato la "chianca" e la sua merce, si incontrava quasi sempre la scia densa e profumatissima delle fragranze che la pasticceria, riversava in strada. Attrazione fatale quella.

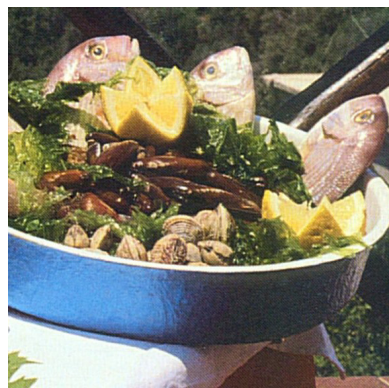


Spesso quei profumi invadevano l'intero lobo frontale e di riflesso la produzione delle salivari era talmente forte che impacciava il parlare. Guai transitare da quelle parti prima dell'ora di pranzo, quando assieme si mescolava anche il profumo assolutamente afrodisiaco dell'aglio sritto che si prepara ad accogliere le vongole e gli spaghetti al dente. Ma torniamo alla pasticceria. Questo esercizio commerciale non è negozio, bensì un museo di oggettistica freudiana che attraversa per intero la storia dell'eros gastronomico della Terra Vesuviana. E per chiarire il senso quasi esoterico di questo luogo che oggi incanta gli occhi e seduce tutti nel palato e nell'olfatto, mi viene in mente il ritornello di una canzone napoletana che dice: "...tu sî na sfogliatella di Caflich, si capisce, sei bellissima sei dolcissima, sei zucosa come un babà,...ciucculatina mia...". Babà,...parola magica che racchiude un universo di concetti e metafore. Li tiene tutti assieme nella mia terra, perché questo dolce dalle forme maschiline nasce proprio qui. La morfologia di questo dolce è esplicita e non contiene metafore. Babà a Napoli è dolcezza, è complimento assieme. "Sî nu babbà!" si dice così all'amata. Questo dolce la cui sommità non a caso è detta "a capocchia" è la summa gastronomica dell'Eros e senza tante parafrasi, senza indugiare ulteriormente tra le dolci ali di Psiche, è la "morfè" per eccellenza degli afrodisiaci vesuviani. Restando in tema mi capitò un giorno soggiornando a Capri di leggere su una riggiola di quelle che si vendono ai turisti: "Puo' mettere quanto rumm vuo' tu, ma nu srnzio nunn addiventa mai babbà". Il dolce in questione è nobile, reale, primo e unico artefice nelle tematiche di seduzione culinaria. Primo attore e ultima scena del dolce incontro con l'amato e l'amata. Con crema pasticciera, con amarena o senza, "u babbà" occupa il centro del desco, centro assoluto e incontrastato. Umile, più dimessa cortigiana della tavola è poi la zep-pola. La sua forma anch'essa non è priva di metafore. Tonda, zuccherina, forata centralmente, la zep-pola possiede dolcezza e seduzione assieme. Morbida, quasi spugnosa come il babà, si immola sulle tavole di ogni casa vesuviana nella ricorrenza di San Giuseppe. Dubito fortemente però che il Santo falegname le avesse mai assaggiate. Una variante gastronomica della zep-pola vesuviana di San Giuseppe è quella fritta, succedaneo non meno gustoso, che si vendeva sulle bancarelle ambulanti. Erano vere e proprie friggitorie con tanto di fuoco, di "caurara" per l'olio. L'oste ambulante preparava l'impasto per tempo sia per le zep-pole che per i panzarotti. Zep-pole e panzarotti assieme baldanzosi galleggiavano nell'olio bollente e sollevati dalla schiumarola e dalla voce del venditore dei gastronomici abbracci amorosi finivano salati nel "cuoppo" servito tra le mani trepidanti dell'affamato viandante. "Zep-pole e panzarotti" urlava davanti alla villa comunale.

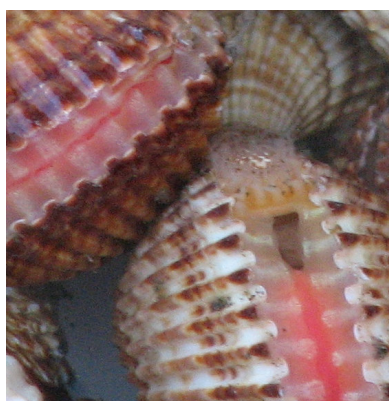




Dal mondo della pasticceria ancora un altro simbolo erotico e assieme gustoso. A me non piacevano molto, a dire il vero. Si vendevano a Castellammare di Stabia. Quando si andava a fare il pieno con le damigiane, dell'acqua della Madonna, sul porto si affollavano i venditori di biscotti. Sfusi o confezionati in un pacco di carta color blu facevano bella mostra nelle grandi ceste di vimini. La loro forma? Freud sarebbe impazzito nel vedere quei biscotti. Tondo con un foro centrale, un tipo e lungo quanto un palmo, l'altro: "biscotti e taralli" gridava lo strillone che sembrava vendesse il New York Time.



Il punto di forza della gastronomia vesuviana inneggiante all'eros, è certamente da ricercare nel mondo ittico. Il mare che è l'elemento fluido che bagna le sponde del golfo accoglie migliaia di creature ed è nella biologia e nella storia stessa il completamento culturale della Terra del Vesuvio. Il mare racconta quella storia.



Dalle mie parti, il pesce a seconda del contesto (letterario, uso comune, biologico,...) dove viene inserito è sinonimo fallico. Ed è per questo che lo stesso pescivendolo, nel promuovere la propria merce "dando la voce" poteva, con allusioni più o meno forti, asserire senza scendere in scurrilità che lui e solo lui "aveva il miglior pesce". Gridava a gran voce il "pisciavino": "tengo u pesce frisco", volendo riferirsi alla propria merce ma anche ad altro. Ricordo un aneddoto dei tempi del liceo Filippo Silvestri di Portici. Sempre restando in tema di riferimenti afrodisiaci del mondo marino, ascoltavo una discussione accesa tra due studenti del quarto anno, in una pausa, lungo i corridoi del secondo piano. Uno dei due riferendosi all'altro e sottolineando il fatto che nel loro parlare c'era stata confusione e probabilmente un chiaro equivoco asserì in perfetto napoletano: "va bbuo', tu hê scagnata a guallera pe' na capa 'e purpo". Come per dire "hai preso un solenne abbaglio". Le due cose "a guallera" e "a capa 'e purpo", sono simili ma appartengono a due generi di argomentazioni diverse. Con quell'espressione colorita e plastica allo stesso tempo l'eros entrava poco elegantemente anche nel linguaggio comune, quello della strada per esempio. E sempre a scuola a Portici appresi che la stessa "capa 'e purpo", in argomenti di maggiore importanza andava a compararsi con un suo succedaneo: "a mmummera 'e ll'acqua". Per inneggiare allo sguardo ammaliante dell'amata il ricorso al mondo ittico, in un antico verso napoletano è veramente straordinario e così le alici si prendono in prestito per una rima efficace e colorita: "alice, alice l'uocchie tueie so' ddoie curnice; s'io saglio ncoppa mammeta che me dice?".

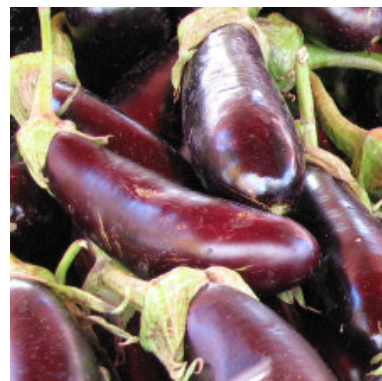


Bisbetica, dispettosa, venefica la donna diventava nel mercato del pesce “a tracena”. Poco piacente: “na scorfana”. Magra, esile, quasi insignificante: “alicella”. Brutta, goffa: “nu purpo”. E chi avrebbe mai pensato che esisteva un'attinia rossa e tonda che attaccata agli scogli, dalle nostre parti viene additata esplicitamente con il termine di: “a purchiaccia 'i mare”. Così un'oloturia bruna che pascola sui fondali sabbiosi dove cresce la posidonia, comunemente detta “cetriolo di mare”, dalle mie parti viene chiamata senza tante mezze parole: “u cazzo 'i mare”.



Mondo ittico ricco e profumato che entra in tutte le case e si presenta in tavola con una ricchezza culturale superlativa. Questo è comune a tutte le culture marina che, sia ben chiaro, ma dalle mie parti diventa modo per comunicare e allo stesso tempo magia lessicale.

Cosa dire delle arancioni creste di uova che l'echinoderma spinosus, comunemente detto riccio di mare, serba nel suo ventre? Eros puro che si sprigiona dai colori e dal profumo folgorante. Ma quel che rende “l'ancina”, il vero garante del prodigio afrodisiaco che si compie tra il palato e la lingua è la persistenza del profumo di mare, dello scoglio e delle alghe assieme. Per i greci era forza e vigore lo “ekinos” e per i maschi virilità. Il mondo marino e le onde solcate dalle sirene ci offrono ancora molte altre forme biologiche che nella padella vesuviana sono regine dell'olimpo afrodisiaco: i crostacei. Non meno efficaci, in cucina sono poi le conchiglie. La cozza, la vongola,...i bivalve in genere richiamano arcane similitudini ginecologiche.



Un accenno merita a questo punto, il capitone, che in vsuviano è **capitónë**. **Trattasi della ben nota** anguilla femmina. Ma dalle parti mie a volte si usa dire: “*U capitone senza i rrecchie*” e questo è per *antonomasia* il membro virile.



*NP. belle anguille la Preta, e capetune,

*VIV. So' spettacole 'e Natale,

è na vecchia tradizione comm' 'a tombola, 'o bengale,

'o Presepio, 'o capitone.

*SAT. Tenièlli 'i capituni muntuni 'i scorze e ffrónne e vásuli sciuliusi ca nfónne a lavarella.



La salivazione è mediata dal sistema simpatico che è autonomo, cioè non assoggettato alle leggi neurofisiologiche che regolano della coscienza e gli atti motori volontari. La saliva che è un prezioso composto che prepara il cibo nelle fasi alla prima digestione viene secreta per effetto del ritmo circadiano, attraverso la mediazione della vista, ma soprattutto dell'olfatto. Ora con il vostro permesso vi suggerisco la ricetta gastronomica più afrodisiaca che io conosca. È semplice, prendetene nota e per saggiarne la bontà culinaria e tra le lenzuola dell'amato/a, provate a testare la produzione di saliva. Se sarà abbondante, fluida e insapore, l'effetto erogeno sarà garantito.

Ricetta per lo spaghetti a vongole rigorosamente per due persone.

Preparate due spicchi d'aglio.

Tritate finemente il prezzemolo.

Olio extra vergine d'oliva.

Mezzo chilo di vongole veraci. Mi raccomando, senza sabbia "se no ve ntussecate".

Duecento grammi di spaghetti.

Preparate la padella sul fuoco e lasciate appena imbiondire l'aglio a fuoco allegro. Versate nella padella le vongole ben sciacquate e fatele cuocere nell'olio profumato dall'aglio.

Già qui, in questa fase la salivazione è attiva in maniera forte e le immagini gioiose della cucina mescolate agli odori penetranti, disegnano nella mente il momento preciso dove Eros e Psiche si incontrano.

Lasciate cuocere le vongole senza girarle nella pentola. Pronta la pasta, rigorosamente al dente scolatela e versatela fumante ancora nella padella che in questo momento è pronta ad accogliere l'amoroso gesto.

Date una buona rimestata al tutto, colorando la preziosa alchimia con una pioggia di prezzemolo. Servite nei due piatti e... "accussì fatta se po' magnà pure ncapa û zelluso."

Le dosi degli ingredienti di questa ricetta non sono condivise da mia moglie.

Per concludere una citazione merita il simbolo fallico per eccellenza del regno di Nettuno: il totano. Affusolato, lungo e idrodinamico nella forma, sfilata nel mare tingendosi di colori caldi e teneri. La sua forma è Eros, il suo colore è seduzione, il suo profumo e sapore è miscela di attrazione fisica.





E nella cabala il numero.... corrisponde al totano che penetra il foro della chitarra: “o totaro nt'â chitarra” e questa unione dice molto di più di ogni altra cosa in quanto qui, la tradizione vesuviana, oltre alla metafora più o meno manifesta, ha aggiunto la musica, le note,... l'ultimo senso che mancava nel ventaglio di percezioni soavi che il cibo genera tra uomo e donna.

Quanto amore vi sia nascosto tra gli intingoli della cucina non si può immaginare. Quanti siano seducenti i sonori messaggi del “tianiello che pappea”, nessuno può crederlo. Eppure la fase orale e quella visiva e olfattiva di un rapporto a due, è primaria e indispensabile, niente affatto ovvia e sempre nuova e agognata.

Un accenno non deve mancare al cannolicchio e agli altri abitanti del mare maritati con Heros e per questo attingo dal ricco “Dizionario del mare” di Salvatore Argenziano, dove alla voce richiesta si legge:

cannulicchiö: *itt.* Mollusco della famiglia dei Solenidi. *Cannulicchio ferraro. Cannulicchio sturtariello.*
***BASILE.** s'hai mostrato lo cannolicchio, o maro de bellezze, mostrame ancora le carnumme.

carnumma: *itt.* Frutto di mare, ascidia detta uovo di mare, (*Microcosmus*). *Carnummola, Spuonolo.* Nella citazione di Gianbattista Basile è presente il gusto dell'epoca per le allegorie. *Cannolicchio* per gola e *carnumme* per carnagione.
***BAS.** s'hai mostrato lo cannolicchio, o maro de bellezze, mostrame ancora le carnumme.

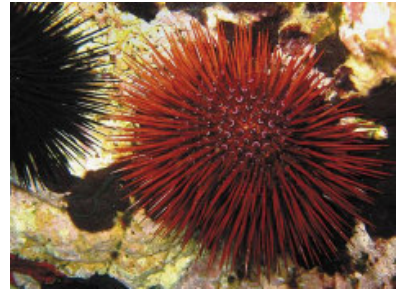
cazzillö: *itt.* *Cazzillo 'i rre.* Donzella. Pesce dei Labridi (*Coris julis*). *Pintirré.*





fasulàra: *itt.* Mollusco marino della famiglia dei Veneridi. *Cocciola fasulara:* Vongola bivalva di colore rossiccio. Veneri chione. (*Callista chione*). Conchiglia, frutto di mare.

*FR. 'E state, tuorno tuomo
all'ustricare,
muntagne 'e freselline e tar-
rallucce.
L'addore 'e purpetielle e fa-
sulare
faceva addeventà pisce 'e
cannucce!
E nterra 'a rena sciasciava 'o
mare;
e, appriesso, 'o ballo d' 'e
ttarantellucce;



Per un pesce particolare del golfo, il riferimento al nostro tema è talmente esplicito che soffermarci a spiegarlo sarebbe troppo.

fica: *itt.* Pesce fica: Musdea bianca. Gadiforme, (*Phicis blennioides*). *Zoccola 'i funnale*.



Dolci e ricette zuccherine che la pasticceria del Vesuvio sforna da sempre e in ogni tempo. Richiami invitanti e proibiti. E così passeggiando davanti al banco della pasticceria troviamo la brioche. Tutti sanno cosa sia ma dalle parti mie è qualcosa di più di un dolce e tanto per restare in tema, l'amica del cappuccino al mattino diventa l'oggetto del desiderio al femminile.

A proposito dal "Dizionario di Gastronomia" di Salvatore Argenziano leggiamo: briòscia. Ciambellina di pasta gialla, col *piripisso* in cima. **etim.** Dal francese "brioche".



Al mattino prendo al bar un cappuccino, il cappuccino, e una brioche. A Milano non c'è la bella e abbondante brioche di pasta gialla, ma il cornetto di pasta sfoglia. Mi capiterà di trovare la brioche in un bar di San Babila, ma in formato mignon e a costo doppio.

(S. A. Milano).

bucchinöttö:

Pasticcino, *pastarella* di piccola dimensione, per un sol boccone. Un dischetto di pasta sfoglia, sopra marmellata o crema, chiuso a mezzaluna e cotto al forno.

Preparatevi i fangotti
c'a buntà r'i bucchinotti

(S. A. Grammatica).



Tra le tante pietanze della mensa vesuviana abbiamo incontrato tutti gli ingredienti certi che compongono l'abbraccio e generano il desiderio. Mi piace così concludere questo breve lavoro ripescando tra i vari cibi quello più caro alla tradizione napoletana e vesuviana in senso più allargato: il babà.

Amo questo dolce che è sinonimo di fragranza, bellezza, dolcezza (ovviamente), eros estetico. La sua forma richiama il priapo, e portarlo alla bocca è un messaggio di certa dolcezza. Guai a quel pasticciere che per imperizia o per fretta, ne altera la morfologia. E così tutta Napoli impazzì quando un mattino di aprile dal forno di un rinomato pasticciere che apre ancora oggi i battenti nei pressi del San Carlo, vennero fuori babbà "deformi", privi della parte apicale, arrotondata e lucida. Chi batteva la testa al muro, chi si strappava le vesti e c'era anche chi meditava pene più gravi e flagellazioni. Tutto perché era accaduto l'irreparabile. Un sacrilegio di proporzioni epocali. Era "asciuto pazzo Caflich,.... aveva fatto i babbà senz'a capocchia". Ancora oggi per indicare un lavoro fatto male e magari con approssimazione si usa lo stesso detto: "È asciuto pazzo Caflich...."

Alla prossima



info@vesuvioweb.com



www.vesuvioweb.com