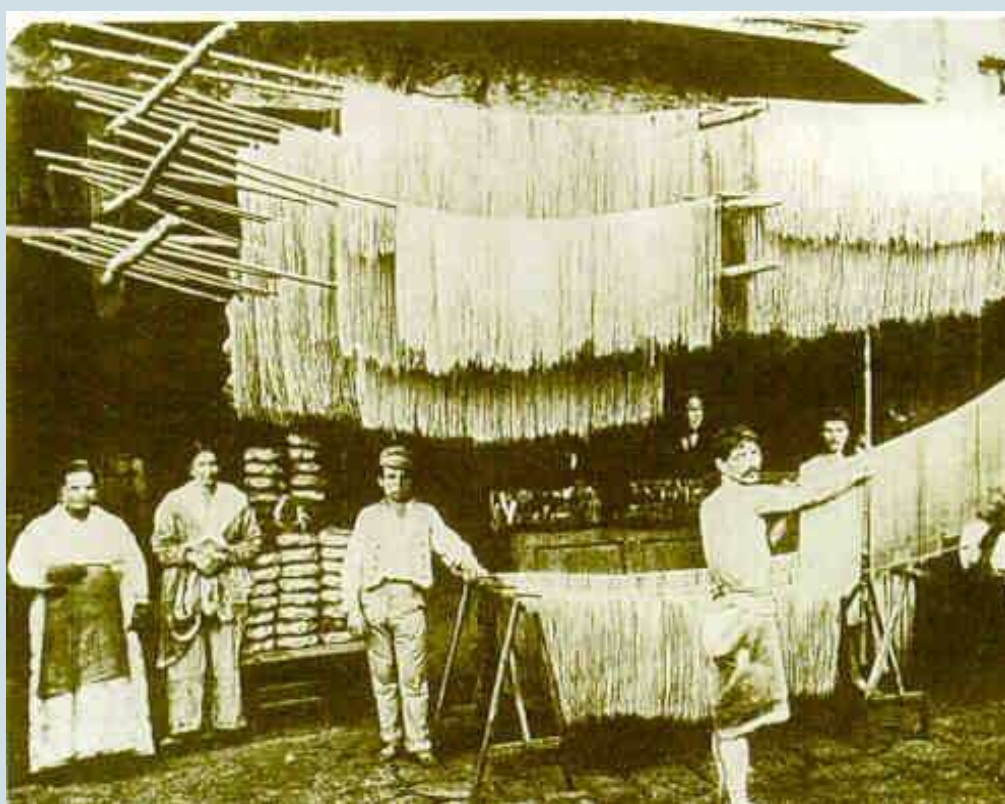


# I napoletani da “mangiafoglia” a “mangiamaccheroni”.



di

Salvatore Argenziano

Questo è il titolo di un affascinante saggio di Emilio Sereni pubblicato nel 1958 sulla rivista “Cronache Meridionali”. Un viaggio nella storia della alimentazione del Mezzogiorno, dal medioevo al 1800. La sua rilettura mi ha dato l’occasione per un viaggio nella letteratura gastronomica napoletana.

L’appellativo di “*mangiafoglia*” derivava ai napoletani dalla dieta alimentare prevalente, prima della comparsa massiccia dei maccheroni sulla tavola napoletana. E ciò avvenne solo nel 1700, per esigenze logistiche di approvvigionamento della città, pur essendo già nota fin dal 1200 la utilizzazione della pasta essiccata.

Emilio Sereni ripercorre la letteratura italiana e napoletana ricavandone riferimenti alla antica denominazione dei napoletani “*mangiafoglia*”. A proposito dei costumi napoletani, Luigi Pulci, l’autore del “Morgante”, che venne a Napoli nel 1471, riferisce a Lorenzo il Magnifico:

*Chi levassi la foglia, il maglio 'l loco  
a questi minchiattar napoletani.....*

I napoletani da “*mangiafoglia*” diventeranno “*mangiamaccheroni*” ma prima di loro i “*mangiamaccheroni*” erano stati i siciliani che già conoscevano la pasta secca per averne appreso la tecnica dagli arabi.

*Oh, te stai loco? e che pienzi parlare,  
sicilianello, con quarche pezziente  
pari tuo? Va, va, manciamaccaroni!*

(1569-Giambattista Cini. *La vedova*).

E così nel 1600 Giulio Cesare Cortese:

*Napole mio, dica chi voglia  
non si' Napole cchiù, si non aie foglia.*

e Gianbattista Basile:

*a dio pastenache e fogliamolle, ..... me parto pe stare  
sempre vidolo de le pignatte maritate, ... torze meie,  
ve lasso dereto.*



Nella letteratura classica napoletana il termine *foglia* si riferiva all'insieme di quelle verdure a foglia, che vanno sotto la denominazione di “cavolo”, corrispondenti alla “Brassica” nella denominazione scientifica. Brassica e sue sottospecie, (*Brassica oleracea*) cioè *torze, turzelle, vruocolo ecc.*

*Lo zito, ch'era lo mantenitore,  
s'avea fatta na giubba a la torchesca  
de cartastraccia et era de colore  
de fogliamolla còuta fresca fresca...*

(G. C. Cortese. *La Vaiasseide*).

*...O foglia mia, Fenice de sapore,  
chi dice lo contrario, che s'appicca,  
hommo privo de 'nciegno e de descurgo,  
che n'ha provato maje che cosa è turzo !...  
...usato schitto a carne, e foglia.  
o foglia dolce! o foglia saporita!  
de nuje altre rechiammo, e calamita.*

(G. C. Cortese. *Viaggio di Parnaso*).

*...Napole mio, dica chi voglia  
non si' Napole cchiù, si non aie foglia.*

(G. C. Cortese. *Micco Passaro*).

*.. a dio pastenache e fogliamolle, ..... me parto pe  
stare sempre vidolo de le pignatte maritate, ... torze  
meie, ve lasso dereto.*

(G. Basile. *Lo Cunto... Il mercante*).

Eppure i maccheroni sono già noti, fin dal 1200 ma non entrano nella dieta alimentare se non come prelibatezza, una leccornia con miele e zucchero.

Il termine “*maccarone*” denota la provenienza dal latino “*maccare*”, ammaccare. Inizialmente questa voce era riferita a pasta ammaccata, pasta tipo gnocchi. In seguito fu riferita alla pasta secca. E pasta secca era quella descritta nell'atto notarile del 4 febbraio 1279 in Genova “*bariscella plena de macaronis*”, forse la più antica testimonianza sulla pasta lunga essicata. Già nel secolo successivo i genovesi imbarcavano dei “maestri lasagnari” il che ci fa pensare che la pasta in quel di Genova entrasse già nella loro dieta alimentare comune.

A Napoli i *maccharuni* restano per secoli alimento pregiato per ricche abbuffate.

*“... in una contrada che si chiamava Bengodí...  
eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano  
grattugiato, sopra la quale stavan genti che niun  
altra cosa facevano che far maccheroni ...”*

(G. Boccaccio. Decamerone, VIII giornata, Terza novella.

*... pedeta de putana et maccharoni  
con duí o tre caponi sotterrati.*

(Iacopo Sannazzaro, -1457-1530-. Lo gliommero Napoletano).



Finché i maccheroni non assunsero il ruolo di alimento prioritario dei napoletani, cioè fino alla metà del 1600, erano riservati alla gastronomia dei ricchi come piatti dolci, da mangiare con *zucchero, cannella e mele*.

*E per comodo delle lettrici vaghe di prepararli alla  
cinquecentista, riferirò un brano di messer Anonimo  
d'Utopia, vulgo Ortensio Lando, che insegna come si  
condissero: «... giungerai nella ricca isola di Sicilia,  
et mangerai di que' macheroni, ... Sogliono si cuocere  
insieme con grassi caponi et caci freschi da ogni lato  
stillanti butiro et latte, et poi con liberale mano vi  
sovrappongono zucchero et canella della più fina che  
trovar si possa: ohimè, che mi viene la saliva in  
bocca sol a ricordarmene. ...».*

(Vittorio Imbriani. L'impetratrice: panzana).

*A fare dieci piatti di maccheroni alla napoletana:  
...libbre 8 di fiore di farina....once 4 di zucchero. poi li  
cuocerai in brodo grasso bollente e li imbandirai nei  
piatti o sopra capponi o anadre o altro, con zucchero  
e cannella dentro e di sopra.*

(Cristoforo Messisbugo. Banchetti, composizioni di vivande..... 1549).

*Me deze no piatto Ceccarella  
de cierte saporite maccarune  
semmenate de zucchero, e cannella  
cosa da far sperire le pperzune.*

(Sgruttendio La tiorba a Taccone).

*tre so le cose che la casa strudeno  
zeppole, pane caudo e maccarune*

(G.B.Basile. Muse Napolitane).

*... tre cose strudeno la casa: zeppole, pane caudo e  
maccarune; ...*

(Pompeo Sarnelli. Posilicheata).



Solo alla fine del seicento i napoletani ebbero l'appellativo di *mangiamaccheroni* quando l'invenzione del torchio per la trafilatura della pasta, lo *nciegno*, mutava sostanzialmente la loro dieta alimentare.

*Belle, janche  
vranche, a branche  
da lo nciegno quann'ascite:  
s'a no panno  
spase v'hanno,  
la via lattea me parite.  
Si sospise  
veove appise  
a le canne ...*

(Sgruttendio. La Tiorba a Taccone).



Ma non fu solo una invenzione a mutare la dieta alimentare dei napoletani. Occorreva adeguarsi alle necessità di una popolazione troppo cresciuta. Dai 75.000 abitanti del Quattrocento, ai 450.000 abitanti a metà del Seicento, nonostante le decimazioni delle pestilenze del 1630 e 1656. Ormai era diventato difficile soddisfare la richiesta cittadina di *massa alimentare* e approvvigionare la città con la “*foglia*”, alimento ingombrante e poco sostanzioso. A questo potevano sopperire i *maccaruni*, con lo loro prerogativa di massa solida capace di *égnere a panza*.

*... se ne magnaie schitto duie voccune,  
ca sí cchiù passe, abbottano la panza!*

(G. C. Cortese. *Viaggio di Parnaso*).

*.... lo vierno 'nchiuse, co stanza stofata  
s'abbottano di vino e maccarune,*

(Gabriele Fasano. *Lo Tasso Napoletano*).

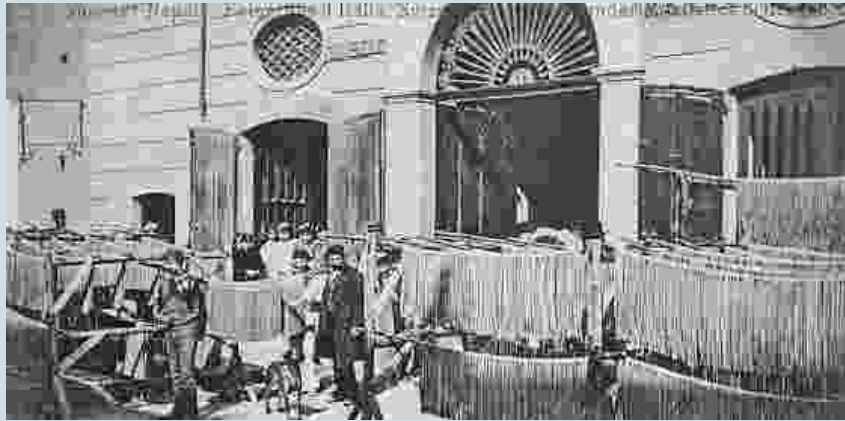


Solo nel settecento, dopo l'invenzione della pressa e della trafila, la pasta non è più fatta a mano.

*Piglia de la farina che sia bella... et fa la pasta... et avoltola intorno ad un bastone. Et dapoì caccia fore il bastone...*

(Maestro Martino da Como. Sec. XV. Libro de Arte Coquinaria).

Le prime industrie di *maccarunari* sorsero ad Amalfi e Torre Annunziata. La produzione industriale fa sì che la pasta diventi piatto comune e di massa, mangiata non più con *zuccaro* ma con formaggio.



*Tu si felice, e puro te lamiente?  
Navè paura niente  
t'è caduto lo ccase  
ncoppa li maccarune.*

(G. C. Cortese. La Rosa V).

*... ll'è ccaduto  
lo vruoccolo a lo lardo,  
lo maccarone dinto de lo caso:*

(G. B. Basile. Muse Napolitane).

*... chille belle piattune  
zippe zippe a buonne cchiù  
de lasagne, e maccarune...  
... e tune sarraie de st'arma caso, e maccarune, ...*

(Sgruttendio. La Tiorba a Taccone).

*Per lo più si fanno soltanto bollire, e il formaggio  
grattugiato serve talvolta di grasso e di  
condimento.*

(Goethe. Viaggio in Italia).

Secondo le ultime testimonianze della tradizione orale si dice che il primo seme di San Marzano sia giunto in Italia verso il 1770, come dono del Regno del Perù al Regno di Napoli e che sarebbe stato piantato nella zona che corrisponde al comune di San Marzano. Ma è solo nell'Ottocento che il pomodoro fu inserito nei primi trattati gastronomici europei, come nell'edizione del 1819 del "Cuoco Galante" a firma del cuoco di corte Vincenzo Corrado, dove sono descritte molte ricette con pomodori farciti e poi fritti. Come risulta anche da altre fonti Vincenzo Corrado usava il pomodoro nelle sue ricette già all'epoca della prima edizione del libro, ma senza mai abbinarlo alla pasta né tantomeno alla pizza!

Quindi è solo nell'ottocento che il rosso pomodoro *a pummarola* arriva a *nquacchiare i maccaruni*.

Nel 1839, il napoletano Don Ippolito Cavalcanti, Duca di Buonvicino, codificando quello che presumibilmente era diventata nel popolino un'usanza alquanto diffusa, nella seconda edizione della sua "Cucina Teorico Pratica" propose di condire la pasta col pomodoro ed illustrò la prima ricetta del ragù.

A Napoli i maccheroni venivano venduti anche per strada dai "*maccarunari*". Un piatto in bianco con formaggio e pepe costava due soldi ed era detto *'o doje allattante*, mentre i maccheroni al sugo di pomodoro costavano tre soldi ed erano detti *'o tre garibbalde* con riferimento alle camicie rosse garibaldine.



*Questi maccheroni si vendono a piattelli di due e di tre soldi; e il popolo napoletano li chiama brevemente, dal loro prezzo: nu doje e nu tre.*  
(Matilde Serao. *Il ventre di Napoli*).

*Salvatore Argenziano.*