CLAUDIO BEMPORAT

PER LA «TAVOLA» NAPOLETANA DELLA PRIMA META' DELL'OTTOCENTO: ARREDI E CUCINE

ASSOCIAZIONE AMICI DEI MUSEI DI NAPOLI

1990

CLAUDIO BEMPORAT

PER LA «TAVOLA» NAPOLETANA DELLA PRIMA META' DELL'OTTOCENTO: ARREDI E CUCINE

ASSOCIAZIONE AMICI DEI MUSEI DI NAPOLI

1990

In questa che nei secoli scorsi è stata una grande metropoli europea sia per popolazione — nel '700 era inferiore solamente a Parigi e Londra — che per prestigio culturale ed artistico ha preso corpo nel passato una consolidata tradizione gastronomica purtroppo ancora oggi poco conosciuta sia al grande pubblico che agli studiosi di storia del costume e dell'alimentazione.

Se vogliamo ripercorrere, come lo faremo tra qualche istante, la storia della cucina e degli usi conviviali napoletani ci accorgiamo che questi hanno fedelmente accompagnato e rispecchiato le alterne vicende politiche di questa città ad ulteriore conferma che la cucina è fedele specchio della società nella quale si sviluppa e dalla quale allo stesso tempo è condizionata.

Cultura gastronomica corrisponde inoltre puntualmente, come più avanti vedremo, a cultura artistica in quanto addobbo ed arredo delle tavole si ispirano direttamente alle arti maggiori coeve, architettura, pittura, scultura dalle quali trae idee e spunti, geometrie e principi compositivi.

Queste affermazioni trovano conforto dall'esame del primo ricettario napoletano, opera della fine del '400 composta da Roberto da Nola, cuoco al servizio di Ferdinando I d'Aragona detto il bastardo prima a Napoli quindi in Spagna dopo l'unione di questa città al Regno di Sicilia sotto Ferdinando il Cattolico.

Dalla lettura di questo testo ci viene la conferma che la cucina alla corte aragonese di Napoli ricalcava princîpi idee e contenuti di quella spagnola coeva con le sue monotone salse e gli insipidi brodi a base di mandorle tritate.

Due secoli più tardi, alla fine del '600, opera a Napoli uno dei

massimi scalchi italiani del tempo, Antonio Latini, autore nel 1692 di una monumentale opera in due tomi « Lo scalco alla moderna ».

Voglio ricordare qui per inciso, che lo scalco era quel nobile di rango elevato che, presso le maggiori corti italiane, organizzava e coordinava l'attività delle cucine e delle cantine ed in particolare sovraintendeva alla regìa dei grandi banchetti che tanto celebre hanno reso l'Italia del XVII secolo.

Al servizio di Don Stefano Carrillo y Salcedo, primo Ministro e decano del Collegio di Sua Maestà cattolica nel Regno di Napoli, in una città sottomessa all'autorità del viceré che copiava pedissequamente convenzioni e mode della corte di Madrid, oppressa dalla lugubre presenza dell'ultimo Absburgo, quel Carlo II storpio e demente dalla nascita, il Latini sviluppa una cucina legata sì agli schemi spagnoli secondo la moda del suo tempo ma in grado di proporre autonomamente alcune originali tematiche che diverranno caratteristiche napoletane, quali una salsa di pomodoro alla spagnola a base di pomodori alla brace tritati con peperoni, cipolla, serpillo, il tutto condito con sale, olio ed aceto oppure la cassuola al pomodoro, carni di varie sorti stufate con pomodoro passati sulla brace che egli per primo ci propone.

Un secolo più tardi, alla fine del '700 Vincenzo Corrado, coordinatore dei servizi di bocca del Principe di Francavilla è il magistrale interprete della cucina napoletana, che in questo secolo è condizionata dall'imperante moda francese. Senza staccarsi dagli schemi che arrivavano d'oltralpe egli ha l'abilità di variare piacevolmente le sue ricette inventando un nuovo modo di cucinare, leggero, profumato, semplificato nei suoi componenti essenziali, lontano dagli artifici e dalle elaborazioni intellettualistiche dei cuochi parigini.

Ci stiamo così avvicinando lentamente alla fine del '700 e al primo '800 che vede la caduta dei Borboni, la rapida permanenza a Napoli di Giuseppe Bonaparte e di Gioacchino Murat. Anche se la loro presenza è stata di breve durata, questa ha avuto comunque il merito di far respirare ai Napoletani la nuova atmosfera permeata dalle idee di libertà, di uguaglianza e di fraternità che la Rivoluzione francese aveva diffuso in tutta Europa.

Siamo ormai giunti all'inizio dell' '800, il secolo che si apre, passata la parentesi rivoluzionaria, con la Restaurazione. Sono rientrati nel 1815 i Borbone o meglio si potrebbe dire che è rientrato

cinque utili trattati della frutta, dei vini, dei gelati, dei rosolj e della manifattura de' dolci ».

Le ricette sono elencate in ordine alfabetico ad incominciare dall'anguilla per terminare con la zinna di vacca, illustrate con grande semplicità per preparare piatti semplici, caserecci appunto.

Tra le indicazioni caratteristiche della cucina napoletana l'arrosto di capitone allo spiedo, unto d'olio e coperto di pan grattato, cosparso di sale e di zucchero; le ostriche, aragoste o cannolicchi alla brace con olio, pan grattato, origano, prezzemolo ed aglio; gli arrosti di spigola, storione, triglie.

Il bollito si ottiene dalla carne o dal pesce, ombrina, orata, dentice, accompagnati da salsa di tarantello, di alici sotto sale, di noci, di olive, di capperi.

La caponata è confezionata con pane, cavolfiore, erbe odorose, alici salate, tonno cotto, pezzi di pesce, olive e capperi, bottarga o caviale, alimento comune a quel tempo.

Del tutto particolari alcune ricette di derivazione milanese quali le cervellate o salsicce, il ciambuglione alla milanese ovvero lo zabaione servito caldo, il fegato di vitella alla milanese, la frittata dolce alla moda austriaca, i maccheroni alla lombarda conditi con burro e parmigiano grattugiato, il pasticcio alla tedesca, il riso in cagnone alla milanese, chiaro richiamo alla presenza austriaca dominante in quegli anni anche nel Lombardo-veneto.

La crema gialla, di cioccolata o di caffè ci rammenta che qui siamo nella città d'Italia dove il caffè già allora rappresentava la bevanda preferita. Il caffettiere ambulante era a quel tempo una figura caratteristica della vita popolare, con il piccolo fornello per tenere sempre al caldo la sua aromatica bevanda, che vendeva a tocchetto cioè ad un grano e talvolta a minima cioè ad un tornese, nella misura di un bicchierino di rosolio.

Tra le ricette che riecheggiano la dominante moda francese si possono ricordare i fricandò di vitella e la fricasse di agnello, di vitella o di pollo, il gattò di pan di Spagna, di pistacchi, di mandorle o amarene.

Numerose e saporite le frittate ripiene con erbe, con asparagi, con pomidoro e le fritture di molignane o melanzane, con acci, cardoni, cocozze, funghi, frutta.

Un'attenzione particolare merita una ricetta di lasagne dolci

Ferdinando I e la moglie Maria Carolina d'Asburgo, quella strana coppia che dal 1768 aveva regnato sul Regno delle due Sicilie segnalandosi per stravaganza ed originalità. Lui, personaggio contraddittorio, refrattario a qualsiasi impegno intellettuale sì da non aver mai imparato la lingua italiana — parlava solamente il napoletano che conosceva bene frequentando scugnizzi da strada e straccioni detti lazzaroni da cui l'affettuoso soprannome di Re Lazzarone — lasciate le cure dello stato ai suoi primi ministri, Tanucci, La Sambuca, il marchese Caracciolo, Lord Acton, passava la giornata occupato a cacciare nelle riserve di Caserta e Portici e, nelle rare occasioni in cui si prestava a presenziare a balli o banchetti, si divertiva ad intrattenere i suoi ospiti raccontando salaci storielle a base di burle e di bastonature.

La Regina Maria Carolina, cresciuta alla rigida scuola della madre Maria Teresa d'Austria aveva tentato in un primo momento di incivilire quello zotico di marito ma ben presto vi aveva rinunciato e si era gettata anima e corpo nell'impegno di trasformare Napoli in una potenza absburgica, caposaldo marinaro dell'Impero Austriaco per disputare il dominio del Mediterraneo alla Spagna ed alla Francia. Autoritaria, capricciosa e moralmente dissoluta confondeva la politica con l'alcova e pretendeva di scegliere i collaboratori tra i suoi favoriti.

In questa corte dominata da due personaggi dall'originalità così spiccata con il re insofferente ai ricevimenti ed al protocollo di corte e la regina più ghiotta di pizze che di elaborati soufflés e coulis, la cucina raffinata non ha goduto un posto di rilievo.

Sulla base di queste considerazioni è facile immaginare perché nessun ricettario di corte ci sia stato tramandato. Sappiamo soltanto che nelle occasioni più importanti si mangiava alla francese, sia prima che dopo la Rivoluzione e che numerosi erano i piatti, specialmente quelli finali di dessert, di derivazione austriaca, voluti dalla viennese Maria Carolina.

La restaurazione della monarchia borbonica coincide con la pubblicazione a Napoli nel 1817 di un piccolo ricettario anonimo pubblicato a cura dell'editore Saverio Giordano. Si tratta di un volumetto di 88 pagine dal titolo piuttosto discreto: « *La cucina casareccia per istruzione di chi ama unire al gusto la economia, con*

preparate secondo la moda dell'epoca, a strati alterni di provola fresca, caciocavallo, burro, zucchero e cannella e di maccheroni alla napoletana, che l'anonimo autore del ricettario raccomanda non troppo cotti, conditi con formaggio stagionato o caciocavallo grattugiato e con buon brodo o sugo di ragù dove siano stati cotti i pomidoro a loro tempo, o di conserva di essi. Ecco forse la prima ricetta della pasta condita con la conserva di pomodoro, piatto che diverrà emblematico dell'alimentazione popolare napoletana ed ormai assunto oggi al rango di piatto nazionale.

Numerose e variate le minestre, di lattuga, di cocozze, di cavoli capucci, di riso, di fave o piselli, di pomodoro imbottiti di cacio, uova, uva passa ed erbette.

Già conosciuta allora la pasta a babà che viene definita simile alla pasta per brioches con l'aggiunta di uva passa, vino di Madera e di zafferano; gli struffoli fritti nello strutto quindi avvolti nel miele e la pastiera, corona e suggello del pranzo di Pasqua napoletano delle classi medie che festeggiavano la Resurrezione del Signore con la minestra di Pasqua, lo spezzatello con uova e piselli, l'agnello al forno, l'insalata incappucciata, la sopressata colle uova sode, il tòrtano, il casatello.

Sorprendenti le due ricette di patate in insalata e di patate imbottite, certamente un ricordo della crociata intrapresa da Vincenzo Corrado, il cuoco napoletano della fine del '700 di cui si è parlato, che aveva dedicato un intero capitolo del suo « Cuoco galante » a questo tubero scoperto da Colombo nelle Americhe ma per quasi tre secoli relegato ad alimento per maiali o usato quale pianta ornamentale. E' solamente grazie agli studi del francese Parmentier che, alla fine del '700, la patata diventa alimento primario dell'alimentazione italiana negli anni in cui ripetute carestie flagellavano le campagne e decimavano la popolazione europea privata dei raccolti di frumento.

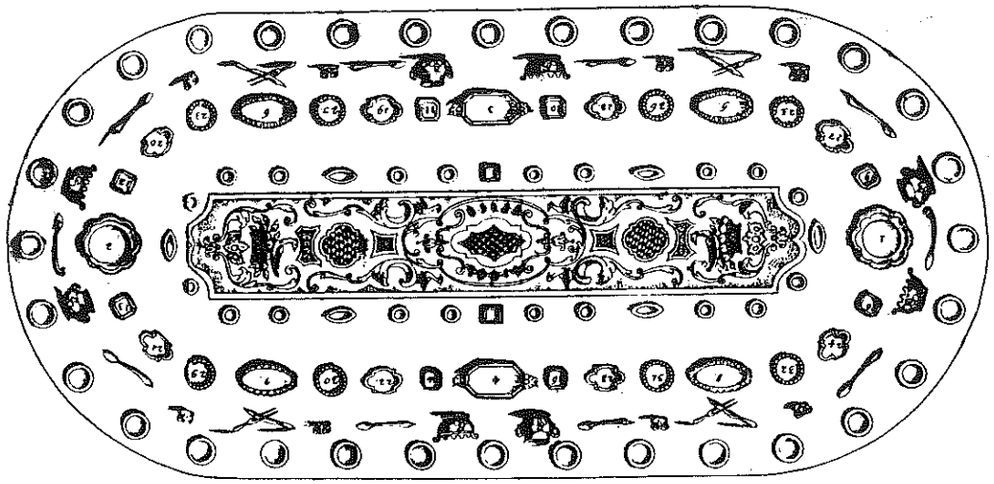
Non potevano certamente mancare in questo piccolo e popolare ricettario napoletano numerose indicazioni per confezionare le pizze, preparazioni che troviamo già nei ricettari dei massimi cuochi cinquecenteschi italiani. La pizza napoletana ha una base di pasta frolla, è simile ad una torta, ripiena di volta in volta di pasta di mandorle, amarene, ricotta, fragole, biricocole o albicocche, cioccolata.

Profumate e sapide le salse, di alici salate, di acetosella, di olive, verde con menta, cerfoglio ed aglio, di pomidori prima abbrustoliti sulla brace quindi tritati con prosciutto, cipolla, basilico, sale, olio ed aglio, soffritti e passati quindi al setaccio.

Sempre in memoria della dominante moda francese in campo gastronomico e non solo in quello, i surtù, dal francese surtout, erano piatti monumentali e compositi ripieni di diversi ingredienti che si montavano a forma di piedestallo rotondo, cotti in una casseruola nel forno.

Nel 1825 Ferdinando I passava a miglior vita e lasciava il trono al figlio maggiore Francesco I.

Questi era un giovane pingue e flaccido, pigro ed abulico, sprovvisto di quella carica di spontanea simpatia del padre o della grintosa volontà della madre. A somiglianza del genitore lasciava gli affari di Stato nelle mani del ministro Medici, che riuscì gradualmente, anche grazie alla provvidenziale morte di Maria Carolina, a prendere le distanze dalla Corte di Vienna. Dominato dalla personalità del suo valletto Michelangelo Viglia, che lo dilettava colandogli sul naso la cera delle candele, divertimento preferito del re, egli regna solamente cinque anni e nel 1830 raggiunge i più nel regno dei cieli.



MINUTA DELLA CENA PER 100 PERSONE PER L'INVERNO

Questa cena si può servire con una Tavola in figura rotonda, con due aperture, situando le persone da dentro, e da fuori; o pure in figura di ferro di cavallo; e ciò per esser commoda, ed adattabile ad ogni stanza.

Otto gran Zuppe
Due alla Regina.
Due alla paste fine.
Due alla Reale.
Due al Riso.

Tentacular Hors-d'oeuvres
Otto pasticcetti brissè al salpicon.
Otto di frutta di Mare caldi.
Otto di tartufi e prugnoli al pane.
Otto disfogliolini alla farsa.

Sedici Entrées
Quattro di Cacciagione in salmì.
Quattro di vitello alle braci.
Quattro di Polleria alla bresa.
Quattro di Salvaggina all'acciughe.

Sedici di Pasticceria grande
Quattro Pasticci di Vitello al prosciutto.
Quattro Timbalì di gnocchi al sugo.
Quattro Pasticci di Cacciagione al gelo.
Quattro pasticci di Pesce con salse all'Olio.

Sedici Entremets
Otto fritture di Animelle granelli e pesce.
Otto di Creme in fritura, o piccol Budin.

Otto Pezzi freddi
Quattro Croccanti varie.
Due gran Gattò alla Savojarda.
Una Coscia di Vitello al Latte.
Una gran Galantina di Tacchine, presciutto, Cinghiale, ecc.

Otto Arrosti per Relevert le Zuppe
Due Arrosti di Vitello, e polleria al naturale.
Due di Cacciagione piccata.
Quattro di pesce all'Olio e sugo di limone.

Li tondini dell'altro cordone d'intorno al Desert si sa che sono con insalatine, frutti secchi, canditi, ed in composta, biscotteria ec.

SPIEGA DI ALCUNI TERMINI CUCINARJ

Per la manipolazione ed imbandigione delle Vivande, e per la facile maniera d'intendere, e di servire

Bianchire =	Far per poco bollire in acqua quel che si vuole
Passare =	Far soffriggere cosa in qualsiasi grasso
Barda =	Fetta di lardo
Bardare =	Metter le fette di lardo
Inviluppare =	Involgere cosa in quel che si dirà
Arrossare =	Ungere con uova sbattute cosa
Stagionare =	Far ben soffriggere le carni, o altro
Piccare =	Trapassar esteriormente con fini lardelli carne
Farsa =	Pasume di carne, uova, grasso ecc.
Farcire =	Riempire cosa con la sarsa
Adobare =	Condire con sughi acidi, erbette, ed aromi
Burchè =	Mazzetto d'erbe aromatiche che si fa bollire nelle vivande
Salza =	Brodo alterato con aromi, con erbe, o con sughi acidi
Coli =	Denso brodo estratto dalla sostanza delle carni
Purè =	Condimento che estrae dai lecumi, o d'altro
Sapore =	La polpa delle frutta condita, e ridotta in un denso liquido
Entrées =	Vivande di primo servizio
Hors-d'œuvres =	Vivande di tramezzo a quelle di primo servizio
Entremets =	Vivande di secondo servizio
Rilevè =	Vivande di muta alle zuppa, potaggi, o altro

La Nota de' Commestibili, che si è letta in fine a quest'Opera nella prima e seconda Edizione, si è pensato toglierla, si per il vano tono, che si è dato allo scrivere presente, si ancora per esserne con troppa chiarezza, divisione, e suddivisione in questa terza Edizione de' Commestibili parlato. Però in vece di quella si è apporta la già descritta annotazione delli più oscuri termini o siano vocabili Cucinarj, tanto bramata, e richiesta, per compimento.

Il figlio Ferdinando II, fisicamente debole ma volitivo e tenace fino all'ostinazione intraprende con energia una serie di riforme per far uscire il suo regno dal marasma economico, per riottenere il pareggio del bilancio statale, per risanare le esauste finanze della corona. Suo merito è quello di far costruire nel 1839 la prima ferrovia italiana la Napoli-Portici e di dare alla capitale l'illuminazione a gas.

Simile al nonno per carattere predilige gli scherzi volgari e grossolani, del tutto illetterato disprezza gli uomini di cultura chiamandoli « pennaruli ».

Sul piano politico si adopera ulteriormente per far uscire il Regno delle due Sicilie dalla sfera d'influenza austriaca e si volge verso la Francia dove regnava Luigi Filippo che del resto gli era parente avendo sposato una sua zia. Dopo la morte della prima moglie Maria Cristina di Savoia, che nelle sue visioni mistiche proclamava di aver sposato Gesù Cristo, si era unito a Maria Teresa di Absburgo Lorena con la quale conduceva, fatto alquanto insolito in questa stirpe di re e regine originali e bizzarri, una vita lontana da feste e fasti, semplice e tranquilla.

Sotto il suo regno, durato fino al 1859, Napoli diventa una delle mete di quel *grand tour* che portava i viaggiatori stranieri accesi da spirito romantico a visitare estasiati Firenze, Roma, Napoli. Finimore Cooper, uno di questi sofisticati turisti ne parla in termini positivi ponendo l'accento sugli aspetti più folkloristici: Roma e Pisa sono morte, Firenze non è morta ma dorme, solo Napoli straripa di vita. Considero in genere la popolazione di questa città una delle più belle che io abbia mai veduto. Sotto il baldacchino del cielo ridono, cucinano, urlano, mangiano, bevono, dormono, amoreggiano e compiono tutto ciò ch'è inerente alla vita.

Quanto alla cucina napoletana, questa continua, negli anni di Ferdinando II, ad ispirarsi a quella francese che aveva trovato in Carême il suo massimo esponente.

Sull'onda di questa moda vede la luce nel 1832 una nuova edizione della « Cucina casereccia » sempre per i tipi di Saverio Giordano, arricchita ora di numerose ricette copiate letteralmente da un libro di cucina francese, opera di un cuoco dilettante, Nicolas Duval che scrive sotto lo pseudonimo di Cardelli, il « *Manuel du cuisinier et de la cuisinière à l'usage de la ville et de la campagne* ».

La vera cucina napoletana della prima metà del secolo si può cogliere invece in un singolare ricettario edito nel 1837, la « Cucina teorico-pratica » di un appassionato gastronomo già cinquantenne, il cavalier Ippolito Cavalcanti, duca di Buonvicino.

In questo composto trattato, diviso in quattro sezioni di 25 pranzi ciascuna, vengono proposti di seguito pranzi a sei piatti di tutta carne, di tutto pesce, di tutte uova, di tutti vegetali, quest'ultimi concepiti sulla traccia dei pranzi pitagorici offerti mezzo secolo prima da Vincenzo Corrado nel suo « Cuoco galante » per un totale di 100 pranzi e 600 piatti. Segue una parte dedicata al riposto cioè all'antipasto, ed al servizio finale di dessert, e, sorprendentemente, un'appendice in dialetto napoletano *che esprime la vera cucina casereccia* come afferma l'autore con un pizzico di polemica nei confronti della « Cucina casereccia » dell'anonimo M. F., che abbiamo già incontrato.

Nel corso delle nove ristampe questo simpatico quanto interessante libro infarcito di note, chiacchiere e maldicenze sui nobili amici e le gentili baronessine che egli frequentava nella città partenopea, si trasforma grazie a numerose aggiunte e modifiche, si arricchisce di alcune belle incisioni sul modo da seguire per disporre correttamente i piatti sulla tavola, completate più tardi da alcuni interessanti disegni di attrezzi ed utensili di cucina.

La cucina che il Cavalcanti ci propone nella prima parte del suo trattato si rivolge alla ricca borghesia ed è dedicata, come si legge nella prefazione, agli amici dilettanti di gastronomia. Si tratta quindi di una cucina ricca che non lesina i condimenti costosi e le preparazioni elaborate, frutto della personale esperienza dell'autore che, dal modo in cui spiega le ricette e le tecniche per realizzarle, dimostra un'approfondita pratica maturata per lunghi decenni dinanzi ai fornelli. Ogni menu previsto per dodici commensali viene corredato inoltre, nelle edizioni successive, da un prospetto di spesa per dar modo al lettore o meglio al cuoco, i famosi *monzù* della Napoli ottocentesca, di preventivare acquisti e compere in termini economici come possiamo leggere proposti nella IX edizione del 1865, uscita postuma a sei anni dalla morte dell'autore ma che corrisponde esattamente a quella del 1852.

Vediamo ora di esaminare qualche piatto caratteristico della gastronomia napoletana al fine di poter operare un confronto con quelli dei nostri giorni.

Il pranzo ad un solo servizio inizia con una serie di antipasti di alici salate, rapanelli, peperoni, olive, verdure cotte o crude in insalata presentati contemporaneamente alle zuppe variate e saporite. Si usano frequentemente gamberi e aragoste allora molto diffusi e di poco prezzo (un rotolo di gamberi cioè 930 grammi costava 40 soldi e 30 soldi quello di aragoste, contro i 2 soldi di una pagnotta di pane), vari pesci tra i quali tonno, pesce spada, palombo, merluzzo, cefalo, alici per confezionare una zuppa di pesce alla bolognese (un rotolo di pesci ha lo stesso prezzo della stessa quantità di gamberi), vongole o gongole come si diceva allora, frutti di mare ed inoltre riso, ceci, spinaci, bietole, lattughe, fagioli, zucche, finocchi, asparagi, il latte di mandorle ottenuto dalle mandorle pestate nel mortaio per una zuppa dolce come allora di moda con l'aggiunta di zucchero, ricetta questa che rimonta alla dominazione aragonese.

Secondo l'uso del tempo ad una minestra in brodo si accompagnava invariabilmente una minestra asciutta. Questo è il regno della pasta, punto di forza della tradizione alimentare partenopea. Incontriamo qui i vermicelli ed i tagliarelli con alici salate, i maccheroni lessati *ma pronti e non scotti*, come raccomanda l'autore, quindi cotti al dente per usare un termine attuale, conditi con parmigiano e burro, le sementine al sugo di pomodoro, i paternostri conditi con parmigiano e uova sbattute, i vermicelli conditi con olive, capperi e alici salate, i tagliarelli all'olio con le vongole, i vermicelli incaciati con salsa di pomodoro, i maccheroni di zita incaciati cioè conditi con burro e cacio.

Con le zuppe sono presenti sulle tavole i lessi o i fritti, che precedono ed accompagnano il piatto principale, l'arrosto. Qui la fantasia del Cavalcanti può sbizzarrirsi proponendoci merluzzo in salamoia, cecinelli ed alici fritte, entremets di gamberi, arrosto di triglie, schiuma di baccalà, sotté di frutti di mare, cefalo lesso con salsa di olio e limone, entremets di vongole. Questi piatti venivano serviti accompagnati da alcune preparazioni dolci secondo il gusto dell'epoca, crema di caffè, charlotte di mele, pasticcetti di pastafrolla, crema di rose, croccante di mandorle, biscottini, torta d'amarene, zeppole polverizzate di zucchero.

Il pranzo termina con un ricco dessert cioè una serie di piatti dolci con in primo piano sorbetti e gelati alla cannella, al caffè, alle rose, all'ananas, ai portogalli cioè alle arance dolci, ai percochi cioè albicocche, preparazioni queste vanto della gastronomia napoletana fin dalla metà del '600 ed ancora marzapani e meringhe, biscottini mostaccioli pignolate.

Il pasto si chiude solitamente con il rosolio profumato al limone, al cedro, alla cannella, alla vaniglia, al cioccolato e con il caffè di cui il Cavalcanti ci fornisce l'originale ricetta. Acquistato il caffè questo viene torrefatto in casa come si usava a quel tempo fino a raggiungere il colore pulce o castagna o il così detto carmelitano. Macinato questo viene posto in una coccoma dove già bolle l'acqua; quando il caffè monta in superficie si toglie il recipiente dal fuoco, vi si versa mezza tazza d'acqua per far depositare il fondo quindi si travasa in una caffettiera per il servizio.

Come si può notare i pasti che il Cavalcanti ci propone sono prevalentemente a base di pesce, alimento primario nell'alimentazione napoletana dell'800 mentre più rare sono le ricette che prevedono l'utilizzo della carne.

Questo originale ricettario trova gli spunti più genuini quando indugia in considerazioni e note caratteristiche dell'ambiente napoletano. Egli ci conferma così che nella sua città si vendono due specie di calcinelli cioè li veraci che sono quelli veri e gli altri chiamati bianchetto *li quali per rubar danaro a chi non ne conosce l'origine facilmente l'imbattano per quelli veraci siccome la loro specie è di esser sempre così piccini hanno un valore di prezzo maggiore che non l'hanno quelli detti bianchetto non essendo altro quest'ultimi che le piccolissime alici spogliate, il che è proibito dalle leggi farne la pesca, con le reti espressamente.* Delle vongole egli conferma l'esistenza di due tipi, la comune e la verace e delle aragoste testimonia la grande quantità nel mare di Napoli, Roma e Genova. Per questo originale gastronomo dilettante è sconsigliato cibarsi troppo sovente di gamberi in quanto *il loro sugo racchiude qualcosa di narcotico, il quale col tempo potrebbe pregiudicare alla salute.* Quanto alla palaia questo è un pesce che a Napoli deve avere cinque caratteristiche, fresca, futa, fritta, fredda, franca.

La parte finale del ricettario del Cavalcanti è dedicata alla cucina casalinga o meglio *casarinola* come egli la definisce ed è redatta

in dialetto napoletano dei più stretti, lingua oltretutto in uso 150 anni orsono. Mi sono sovente chiesto della ragione di questa appendice dialettale che non trova riscontro in nessun altro testo di cucina e sono arrivato alla conclusione che la chiave si può trovare in quell'atteggiamento populistico che aveva caratterizzato la vita di Ferdinando IV che, come abbiamo visto, amava avvicinare il popolo e frequentare scugnizzi e lazzeri. Da notare inoltre che a quei tempi il napoletano era la lingua veicolare non solo del popolo ma soprattutto del ceto medio; da qui la giustificazione dell'uso di un linguaggio diretto, accessibile a tutti i destinatari di queste ricette che non sono di cucina povera ma di cucina borghese, liberata dai francesismi e dagli esotismi che ritroviamo nei primi capitoli.

Il Cavalcanti con il suo trattato ci propone quindi due distinti modi di cucinare, il primo più ricco e sofisticato, il secondo ridotto in termini qualitativi e quantitativi che l'autore giustifica affermando che *l'aggio scritta co no poco de recenza maggiore, pe no mme sentì da n'amico, e parente mio, che era bona gnorsì; mma ngiaveva schiaffato troppo baccalà pe li juorne de scammaro, mperzò naggio levato lu baccalà, ma po mme senteva dicere da llaute, gnorsì hai fatto meglio; e senneggiuta a bonora la conomia; nsomma, pe levà li luotene aggio fatto porzì nauta lista pure pe n'anno sano, de' tre piatte a lo juorno veramente casarinoli, e accossì mme credo d'avé contentato a tutt', e rengrazianno co la faccia pé terra, t'appresento, caro amico mio, la cucina casarinola, che t'aggio mprommettuta, e che nge vuoje trovà dé bello, e de grazia tu mò? Sì è pe la cucina teoreca-pratteca, pe lu repuosto, e tutto chello che t'aggio scritto nnante, mme sonco spiccato primma, che la penna mia era poverella, e che pò trattannose de cucina, e repuosto non se poteva ascì da cierti tiermene per te fa capì; si volimmo parlà de la cucina casarinola, auch, che autommbroglio, speciarmente trannannola cò la lengua nostra ».*

Troviamo qui i piatti più popolari quali la frittata con la mozzarella, le zeppolelle de vurracce, il fritto di pesce, i vermicelli aglio e olio, l'arrosto di capitone, le alice ammollecate, la pizza rustica, una specie di torta con il fondo ed il coperchio di pasta frolla e l'interno farcito di uova, provola grattugiata, salsiccia, mozzarella.

Quanto al popolo, a quel popolo minuto per il quale nessuno ha mai scritto un ricettario, questo si accontentava di piatti molto sem-

plici. Dalle rare testimonianze che ci sono pervenute voglio citare quella del Silvagni da « Scene della vita napoletana » pubblicato nel 1872. Egli afferma che l'operaio vive con pochissima spesa. Mangia una volta al giorno un terzo di chilo di maccheroni conditi con poco caciocavallo ed alcuni erbaggi che fa cuocere nell'acqua e condisce con olio e sale ovvero mangia pomodori, melanzane, peperoni, cetriuoli arrostiti e conditi con poco sale. Raramente a questo punto aggiunge un poco di carne bufalina o porcina. E' un lusso per loro mangiare la carne vaccina, unendovi alcune frutta, di cui sono ghiotti, come i fichi d'India, melloni o cocomeri secondo le stagioni. La plebe non beve vino nei pasti o soltanto lo aggiunge alle merende della domenica.

A corte invece..., lo possiamo ben immaginare, i pasti erano abbondanti e ben assortiti. Massimo Alberini ha sfogliato con pazienza l'archivio della Biblioteca Nazionale di Napoli ed ha pubblicato alcuni menus in occasione della riedizione del testo del Cavalcanti nel 1969 ad opera dell'editore Franco Angeli. Apprendiamo in tal modo che la famiglia reale mangiava con moderazione quando pranzava in privato e si concedeva dei piatti che potremmo facilmente incontrare sfogliando il ricettario del Cavalcanti. Il 27 dicembre 1827 vengono servite ad un pranzo privato, cui partecipano i soli membri della famiglia reale, tre zuppe, due arrosti e sei piatti di entrées tra cui pasticcetti di gamberi, di filetti, di animelle, di gelatine, mentre solamente il re, che anche in questo si doveva distinguere dai comuni mortali, aveva diritto a sei piatti supplementari di tinche, cardi, gamberi, carciofi, capitoni.

Vediamo ora in qual modo i piatti erano serviti in tavola ed in qual modo questa veniva decorata.

Per tutto il '700 e per la prima metà dell'800 è stato in uso a Napoli il servizio alla francese. Questo prevedeva tutti i piatti da portata posti contemporaneamente sulla tavola prima dell'arrivo dei commensali i quali si sedevano e si servivano da soli attingendo dai piatti che stavano loro dinanzi o chiedevano gentilmente la collaborazione dei commensali vicini per i piatti più distanti.

Una puntuale raffigurazione di una fastosa tavola imbandita all'ultimo quarto del '700 era stata già illustrata dal Corrado in tre

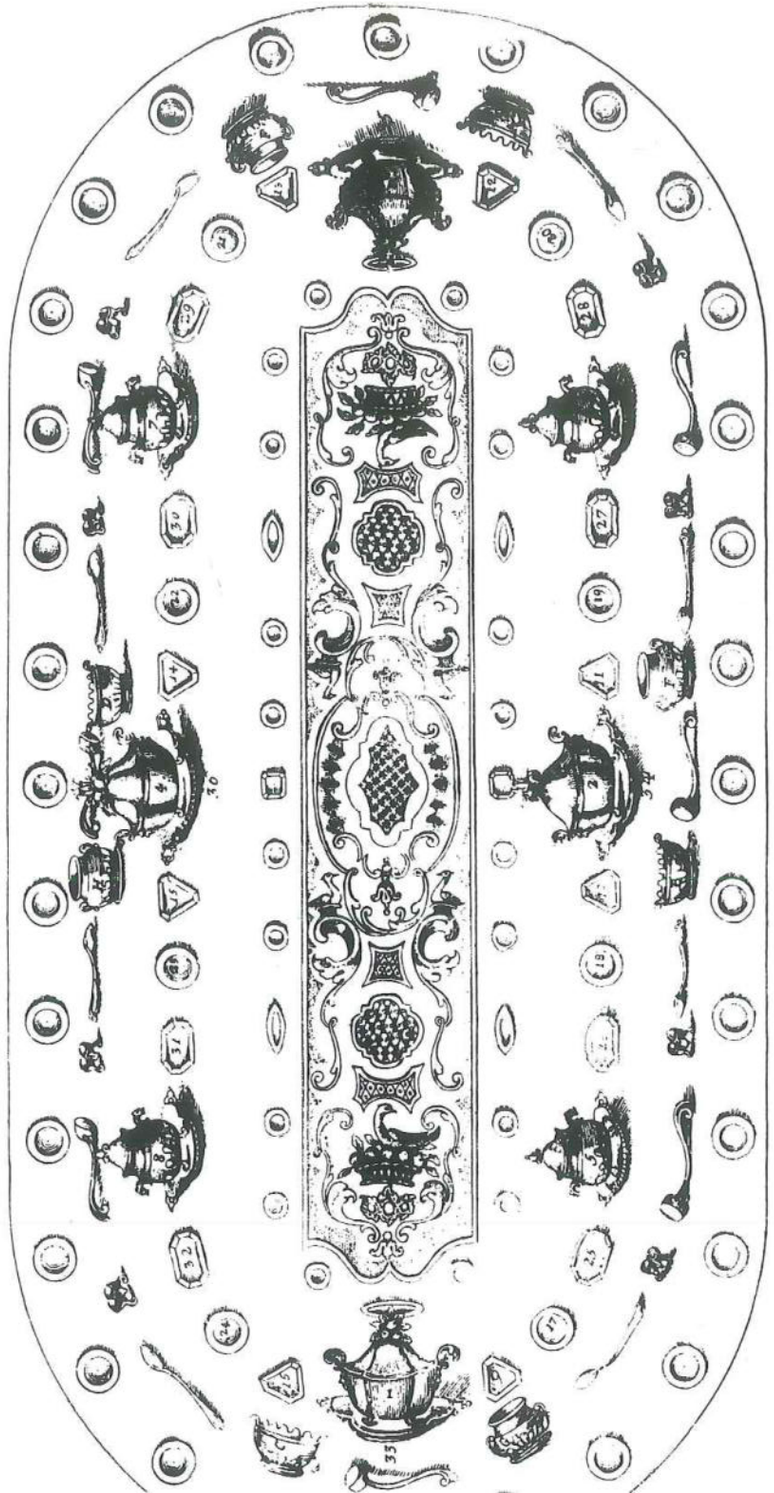
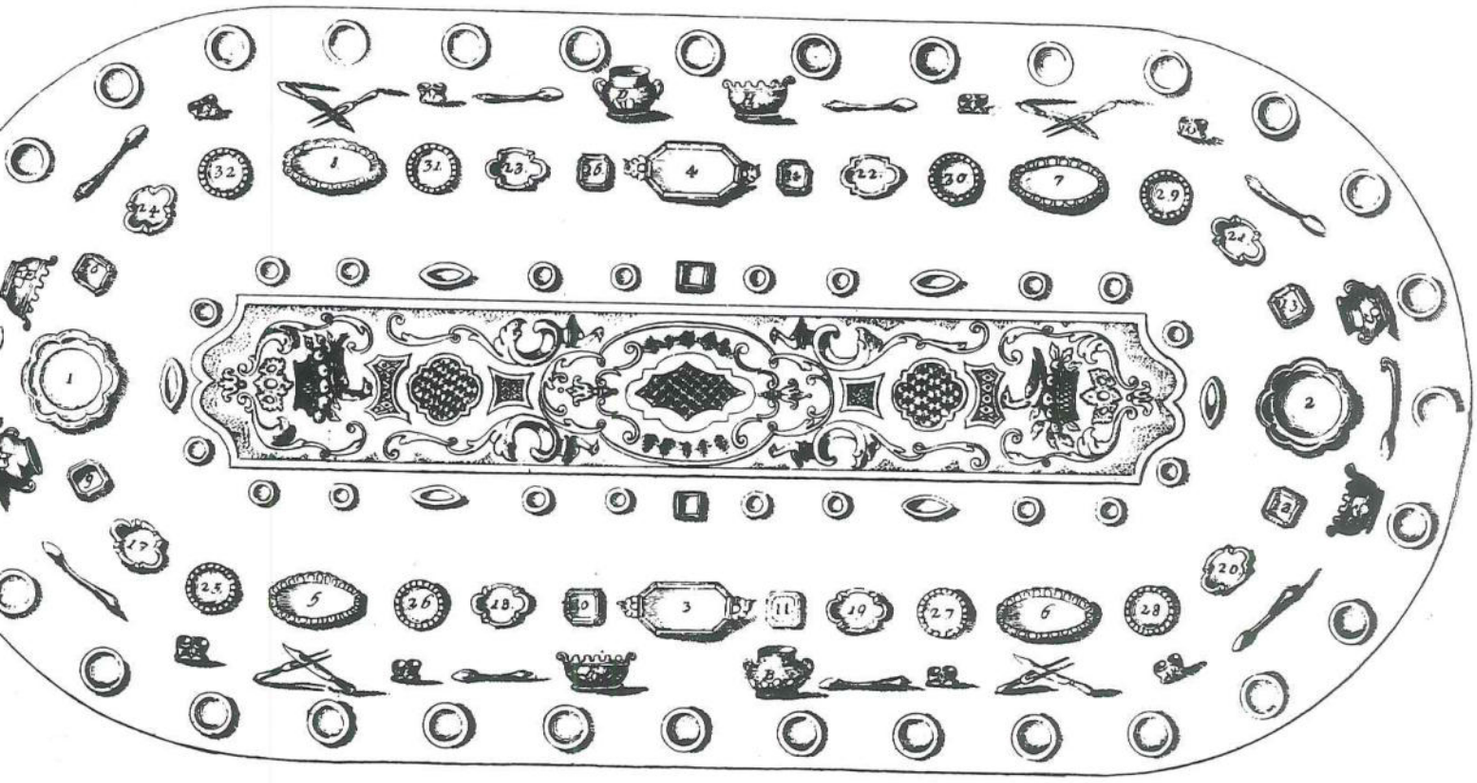
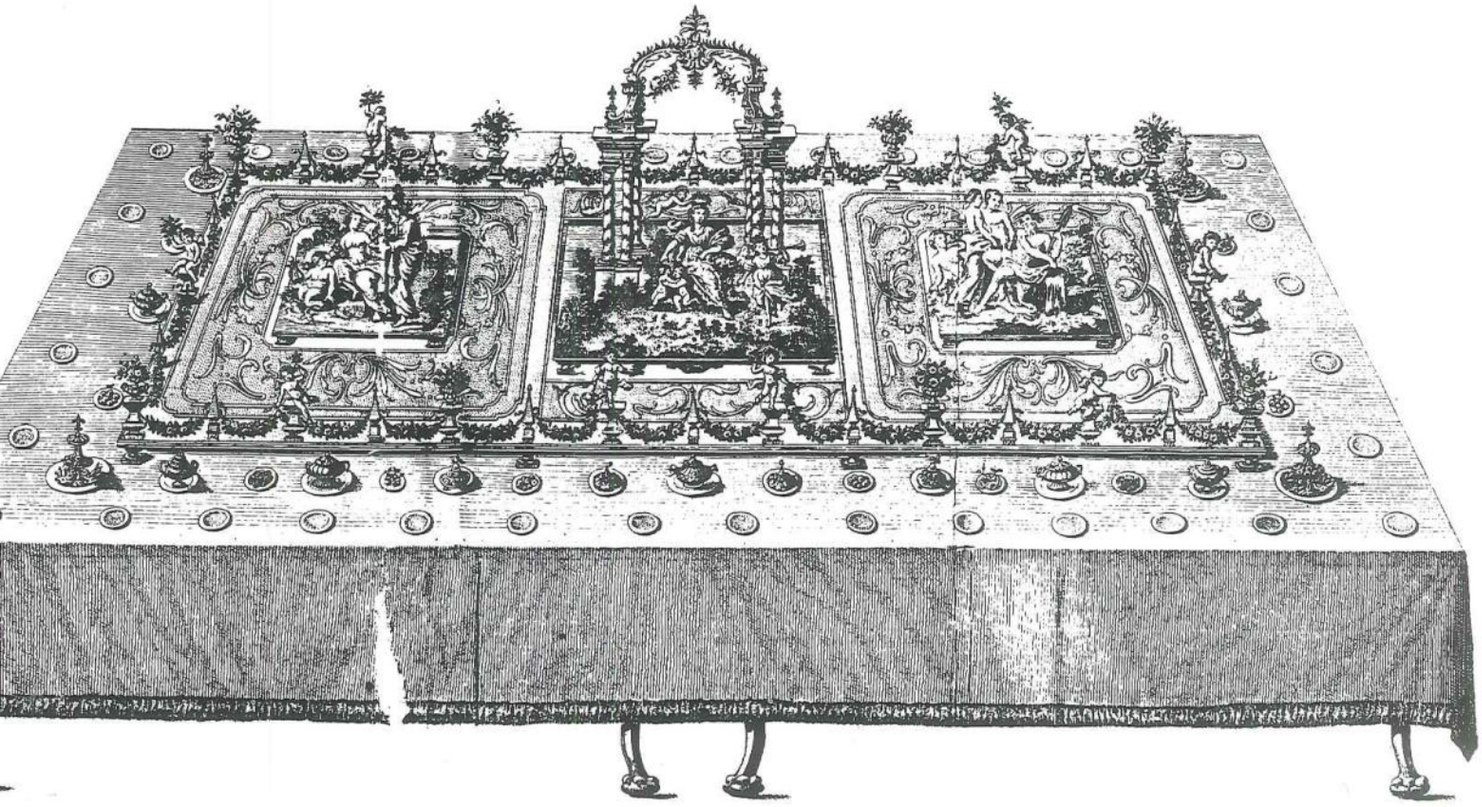


Tavola per trentadue Persone da Pranzo, servita a 32 Vivande, e 4 Rilievi
Prima Imbandigione

Seconda Imbandigione



Disegno del Desert per il Mese di Maggio Ideato dall'Autore, Che serve di lume per ornare li Deserts degl'altri Mesi



splendide incisioni con portate ed addobbi al primo servizio, al secondo servizio ed a quello finale di credenza.

Nel primo decennio dell'800, sotto la persistente influenza della moda d'oltralpe e comunque grazie alla presenza dei cuochi francesi al seguito di Giuseppe Bonaparte e di Gioacchino Murat il decoro delle tavole si ispira ancora più insistentemente ai modelli napoleonici.

Un'immagine di decorazione allora in voga ci viene data dal trofeo in porcellana che ancor oggi possiamo ammirare al Museo di Capodimonte, composto da 27 pezzi in bisquit, cioè porcellana bianca non smaltata, raffigurante Aurora nelle sembianze di Carolina Bonaparte, moglie di Murat, opera degli artigiani della fabbrica napoletana che erano sopravvissuti al trasferimento nel 1759 delle attrezzature e materiali in Spagna, al Buen Retiro, al seguito di Carlo III, alla ricostruzione della manifattura nel 1771 nella Villa di Portici ad opera del giovane Ferdinando, all'interruzione dell'attività durante i moti della Repubblica Partenopea e la dominazione francese, alla Restaurazione monarchica ed alla ripresa della attività nel 1809 presso il convento di Santa Maria della Vita sotto Capodimonte. E' un'opera questa che celebra in chiave classico-mitologica le glorie della monarchia, destinata a troneggiare in mezzo alla tavola nelle occasioni di maggior prestigio al pari del gruppo in biscuit di qualche anno posteriore che raffigura l'allegoria della Restaurazione cioè il ritorno di Ferdinando IV al centro tra Minerva e Partenope, la Storia che scrive la data del 22 maggio 1815 ed il fiume Sebeto.

Di centrotavola a soggetto si ricorda già alla fine del '700 *Il tempio di Iside recentemente scoperto a Pompei,* una costruzione confezionata dalla Manifattura di Capodimonte per Maria Amalia di Parma, sorella della regina e quello raffigurante la Piazza della Vittoria con le case in porcellana, gli alberi, le panchine ed i personaggi seduti ed in piedi ad ammirare il passaggio del corteo reale. Di questa suggestiva composizione alcuni pezzi, le cosiddette *panchine* soprattutto, sono conservati ancora oggi nel Museo di Capodimonte.

Qualche decennio più tardi, passati i fasti napoleonici, sia l'apparato scenico che quello gastronomico vengono drasticamente ridimensionati in termini quantitativi e qualitativi. Viene ridotto il numero dei piatti che nel '700 componevano il primo ed il secondo

servizio — ricordo per inciso che a quell'epoca Corrado prevedeva per una tavola di 32 commensali ben 32 piatti di portata nel primo ed altrettanti nel secondo servizio, tutti differenti per contenuto — ed ora ci si limita ad un solo servizio.

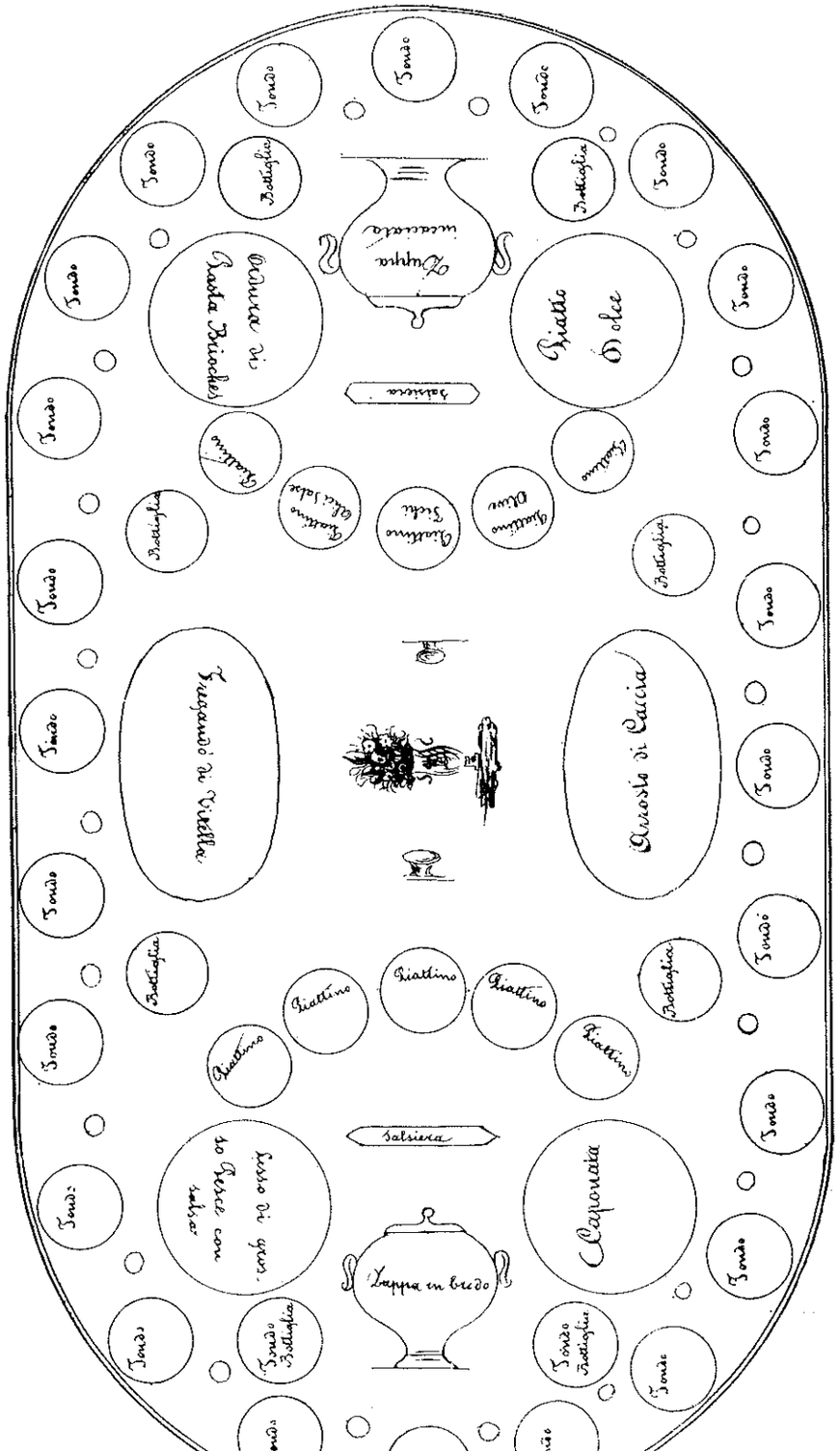
Vediamo così il Cavalcanti proporci per un pranzo di 24 persone una grande tavola di forma ovale con al centro una decorazione chiamata con termine preso a prestito dal francese *parterre o dormant.* Questo non è più composto come nel '700 da uno specchio decorato a *rocailles* con sabbie e ghiaie colorate, con statuette di porcellana bianca e leggiadre costruzioni in zucchero e gomma adragante né, come qualche anno più tardi, da cortei trionfali celebranti i fasti monarchici ma più semplicemente da alcune decorazioni di fiori e frutta.

Tutto attorno due zuppiere dal contenuto sempre differente, una serie di grandi piatti da portata ovali e rotondi contenenti caponata, arrosto di caccia, dei dolci, un pasticcio di pasta brioche, delle braciole di vitello, del pesce lesso in salsa.

Due semicerchi di piattini con frutta, olive, burro, alici salate, frutti di mare, chiudono le due estremità della tavola. Nel caso di un pranzo *da parata* cioè di un pranzo più importante, il Cavalcanti consiglia di alternare i piatti con dei sorbetti graniti serviti in piccoli bicchieri di cristallo. Questo pasto che si compone quindi di un solo servizio termina con la frutta ed il gelato. Gli ospiti passano quindi nella stanza accanto dove trovano piccoli dolci, rosolio dai differenti profumi, caffè.

Questo tipo di servizio non richiedeva la presenza di servitori o camerieri se non nella fase iniziale di presentazione perché, come detto, i convitati si servivano da soli. Seduti al loro posto, attorno al grande tavolo essi trovavano davanti a sé un piatto di porcellana, le tre posate, un tovagliolo, un bicchiere per l'acqua e per il vino con le rispettive bottiglie.

Una conferma di questo processo di semplificazione e di razionalizzazione che investe tutti gli aspetti della socialità del tempo ed in particolare quello conviviale ci viene dal Corrado, questo prolifico autore settecentesco che ancora nel 1809, oramai settuagenario, pubblica un libro di menus giornalieri. Sono alcune proposte di menus giornalieri, non più fastosi banchetti di 64 piatti, simbolo di un'epoca definitivamente tramontata ma pasti misurati per 10 com-



mensali composti da non più di 6 piatti piuttosto semplici quali una minestra di lattughe, un alesso di culatta di bue, una fricassé di piccioni, un gattò di tagliolini, delle spumette di cetrato, un arrosto di lattaroli, preparazioni tipicamente italiane nobilitate da una terminologia ancora francesizzante.

La cerimonia conviviale, così come si sviluppava sulla base dei rigidi schemi del servizio alla francese, richiedeva la presenza di numerosi piatti posti sulla tavola, una perfetta organizzazione che coordinasse l'attività della cucina con quella della sala e presentava comunque lo svantaggio di offrire ai commensali preparazioni che rapidamente si raffreddavano perché lasciate a lungo sulla tavola.

Per sopperire a tali mancanze si comincia ad adottare verso il 1830 il servizio alla russa così chiamato perché proposto dall'ambasciatore russo a Parigi, Kuriakin.

Secondo questo nuovo schema all'inizio del pasto vengono posti sulla tavola solamente gli antipasti e la frutta. Le zuppe sono servite direttamente nei piatti dei singoli commensali e le pietanze calde vengono presentate dai camerieri sopra grandi piatti alla sinistra di ogni commensale, a somiglianza di quanto avviene ancora oggi, perché questi possano servirsene.

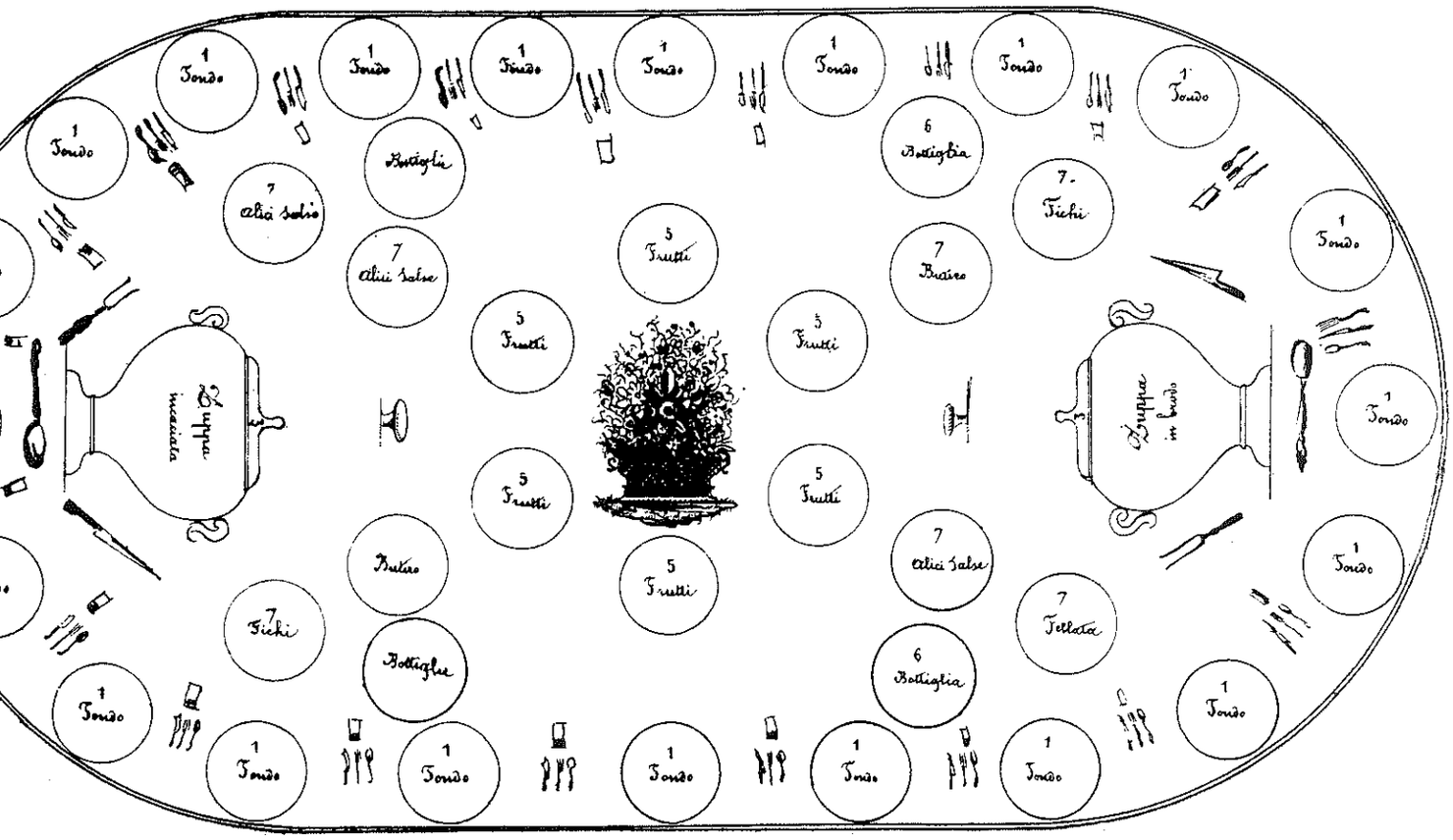
Il servizio all'inglese è simile a quello alla russa con la sola differenza che in tavola vengono messe anche due grandi compostiere di frutta sciroppata al rhum e che i piatti escono ad uno ad uno dalle cucine e non a coppie.

Il Cavalcanti ci fornisce inoltre dettagliati consigli per quello che oggi definiremmo un buffet in piedi e per apparecchiare una *cena alla musaica*, splendido addobbo per un buffet a più gradini appoggiato ad una parete.

Voglio ricordare che a quel tempo erano di gran moda le pièces montées cioè i piatti monumentali montati sopra zoccoli di burro, moda lanciata a Parigi dal sublime Carême, fatto che obbligava i cuochi a vari tour de force più architettonici che culinari. Apparivano così sulle tavole, normalmente al servizio finale di dessert, complicate costruzioni ispirate a quel gusto eclettico che dominava la moda romantica dell'epoca: torri, castelli, pagode, templi degni della più accesa fantasia ossianica, composti con croccante, cioccolato, zucchero ed elementi posticci.

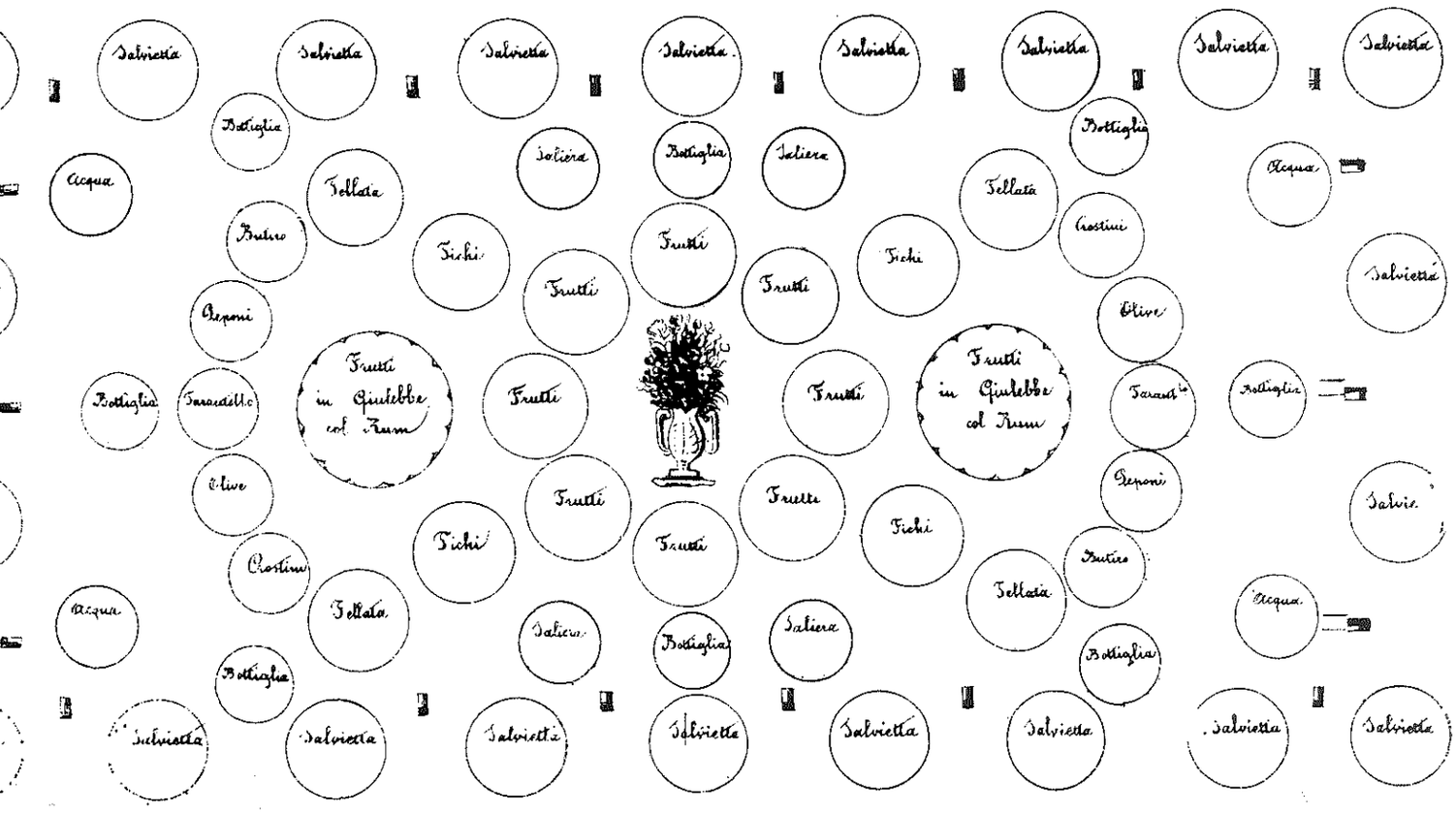
Per completare il panorama della civiltà gastronomica napoleta-

Tavola servita alla Russa, a due piatti la volta; Un commensale, o due divideranno.

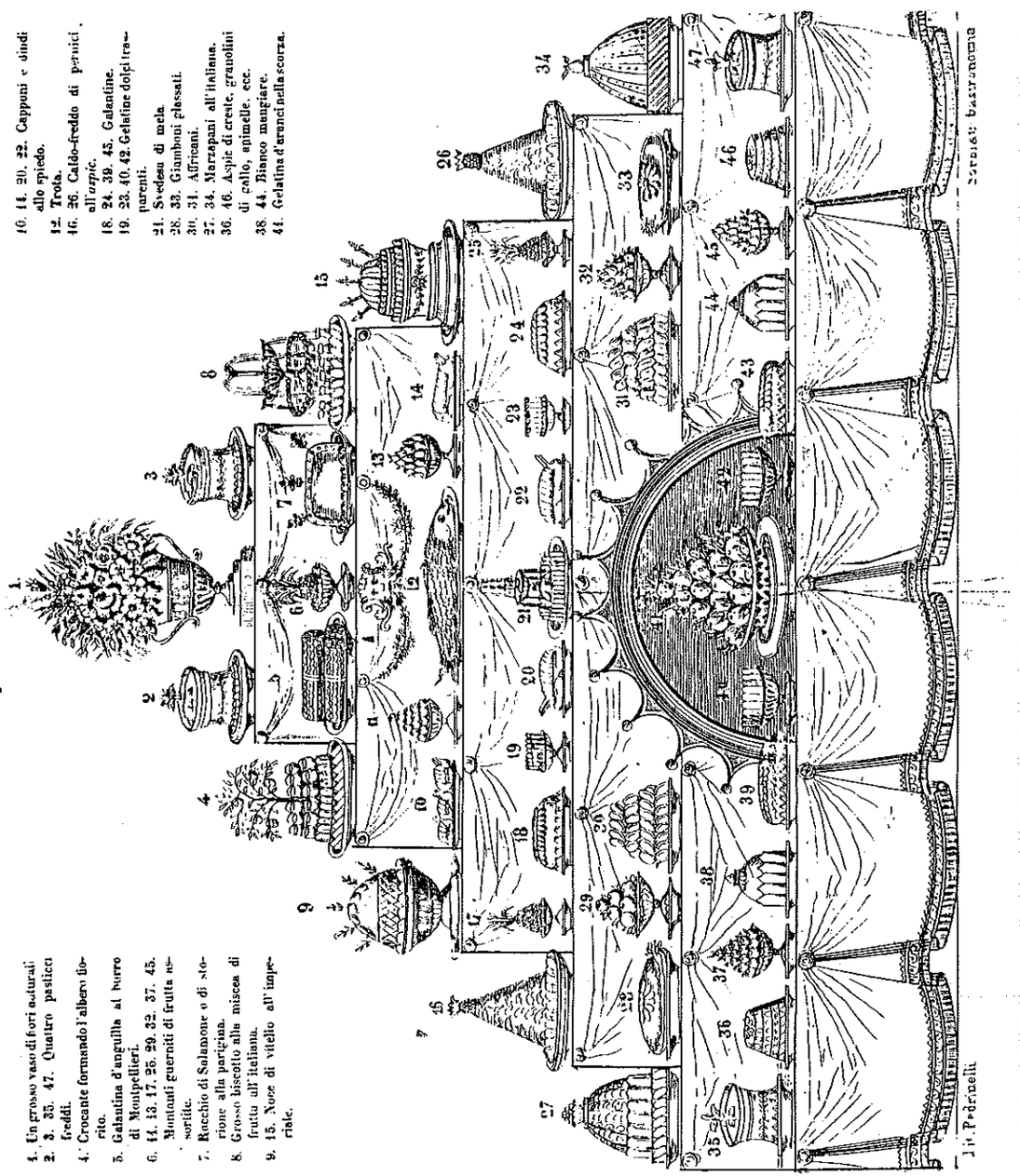


Il Duca di Buonvicino disegnò

Tavola servita sul gusto Inglese con lo scalco separatamente



Il Duca di Buonvicino disegnò



na della prima metà dell' '800 penso sia interessante accennare ai vini che venivano serviti durante i pasti della nobiltà e dalla buona borghesia, solitamente dolci, secondo il gusto del secolo.

Sfogliando un compendioso trattato di un celebre credenziere romano, Vincenzo Agnoletti che opera negli stessi anni del Cavalcanti presso la Corte di Maria Luigia a Parma rimaniamo colpiti dal fatto che la quasi totalità dei vini sono, come si diceva allora *forestieri* cioè stranieri, vini di Bordò, Borgogna, Sciampagna, di Portogallo, di Ungheria, di Spagna, Malaga, Madera e Canarie, dolci di Cipro e persino vini del Capo di Buona Speranza. Nell'articolato elenco troviamo solamente una lagrima del Vesuvio di colore rosso definito vino del Regno di Napoli ed il moscato di Siracusa bianco e rosso definito vino di Sicilia.

A conclusione di quest'ampia panoramica sulla cucina partenopea penso sia necessario sottolineare come nel corso di lunghi secoli Napoli, come tante altre città d'Italia, sia stata tributaria politicamente e di conseguenza gastronomicamente di mode provenienti dall'estero, in successione di quelle che venivano dall'Aragona, dalla Spagna, dalla Francia che, come abbiamo visto hanno condizionato un suo libero ed autonomo sviluppo. Questa esterofilia, dalla quale nemmeno oggi ci siamo totalmente liberati, è destinata a prolungarsi fino a quando l'Artusi, alla fine dell' '800 ed a pochi decenni dall'Unità d'Italia, cercherà di porre le basi di una cucina nazionale lontana da ogni contenuto o linguaggio straniero, una cucina dell'Italia formalmente unita sotto la monarchia sabauda ma in effetti divisa da dialetti, culture, sensibilità e mentalità del tutto eterogenee, una cucina quindi comprensibile ed appetibile da tutte le famiglie riunendo le varie pratiche regionali attraverso un'attenta scelta e selezione delle ricette. Sarà questa la nascita della cucina italiana in senso lato che affonda le sue radici sopra le pratiche culinarie regionali, tra le quali quella napoletana fornisce il suo apporto determinante per originalità ed inventiva.

Arti Grafiche « Il Cerchio »
Napoli

dicembre 1990