



cibo e cucina

Giovanni Ballarini

Il boccon del prete

Ovvero il culo della gallina?

Scienza, storia e tradizioni in tavola

Revisione e cura di Benedetta Aleotti

TARKA

Giovanni Ballarini
Il boccon del prete

Tutti i diritti riservati

Prima edizione: ottobre 2015

© 2015 Tarka/Fattoria del Mare s.a.s. di Franco Muzzio
Piazza Dante 2 - Mulazzo (MS)
www.tarka.it

ISBN: 978-88-98823-65-9

Questo libro è disponibile anche in ebook (ISBN 978-88-98823-64-2)

Impaginazione ed editing: Monica Sala

Stampa Printbee - Padova

Indice

Prefazione	1
Saggezza della cucina	1
REGOLE E RUOLI A TAVOLA	3
Boccon del prete	3
Bocca stracca sa di vacca	6
Formaggio e pere	8
Fumo in tavola	10
Gastronomia delle uova al burro	12
Colazione o pranzo?	14
Neve nel bicchiere	16
Quando un povero mangia un pollo...	17
NUTRIRSI DI MITI	21
La scodella crepata	21
Burro ambiguo	23
Bev're in vin	26
Cioccolata non rompe il digiuno	27
Fegato divino	30
Grassi amore e odio	32
Lepre bellezza della pelle	34
Lievito divino	36
<i>Oleum lardinum</i> non è grasso	39
Pizza storia e leggende	41
Talloni di cammello	46
PERSONE E PERSONAGGI IN TAVOLA	49
Apicio canone della cucina romana	49
Babà, figlio di Alí, dolce napoletano	52
Buffet e controbuffet	54
Caprese invenzione regale	56

Carbonari a tavola	58
Cocktail di Omero	59
Eumeo ladro e rosticciere	61
Ravioli di Niccolò Paganini	63
Personaggi celebri in tavola	64
Polenta e osei e Karl Marx	69

LUOGHI, TEMPI, ORIGINI DEL CIBO 73

Agnello pasquale	73
Birra, futuro dal cuore antico	75
Bresaola dalla preistoria alpina	77
Cacio e pepe origine della pasta	78
Colombaie e rondonaie	81
Hamburger e polpette vincono la crisi	83
Pane di un giorno, vino di un anno, ragazza di venti	86
Polenta invenzione veneta	87
Risaia dai molti raccolti	89
Morti a tavola	92
Vitello sul campanile	94

VALORE DEI CIBI 97

Castagna pane dei poveri	97
Coda ma non di bufala	100
Coniglio romano camaleonte della cucina	102
Formaggi e prosciutti neri	105
Gallina vecchia fa buon brodo	106
Pane nero, pane bianco	108
Polpette con un'anima	110
Prosciutto di sinistra	112
<i>Ubi roma ibi allium</i>	114
Vitelli senza anima	116

MACCHINAZIONI CULINARIE 119

Alchermes alchimia araba	119
Cassetta di cottura macchina per cucinare	121
Fahrenheit 1111	123
Grattugia d'argento	124

Macchine in cucina	127
Moscarola	130
La pentola e l'invenzione della cucina	131
Pregchiere di cottura	133
Uovo bucato	135
Zamponi invenzione militare	137
Zuppa inglese invenzione italiana	140
Altri libri dell'autore	143
L'autore	145

Prefazione

Saggezza della cucina

Entrare in gastronomia è entrare in una religione, dicono in Francia, e non ci si deve scandalizzare, perché religione è saggezza, ma anche un insieme di regole.

Religione e regole hanno una stretta affinità già nelle parole: religione da *religo*, stabilire regole.

Senza regole non vi è gastronomia e la cucina si riduce a un insieme di tecniche prive di senso e di significato.

Nel tempo presente lamentiamo la scomparsa della cucina di un tempo e criticiamo l'odierna cucina di Babele, nella quale s'intrecciano i più diversi linguaggi e dove non vi sono più regole.

Iniziando da quelle più antiche e consolidate che regolavano l'uso dei cibi nel giorno, nella settimana e nell'anno, e la loro attribuzione secondo la posizione sociale e i diversi ruoli rivestiti.

Per questo vi erano anche cibi o bocconi particolari, come il significativo boccon del prete, o come la testa della pecora che nell'antica cultura sarda, come in altre culture, era riservata alla persona più importante del convito.

Regole, inoltre, non giustificate da criteri razionali ed estranei alla cultura nella quale vivevano, e proprio per questo "necessarie".

Nel passato la stessa idea di buono o cattivo, sano o pericoloso, magro o grasso erano diverse da oggi, che ad esempio abbiamo abbandonato l'idea di puro o impuro, che non sta per pulito o sporco!

Cercare nella memoria non è soltanto un nostalgico *amarcord*, ma è indagare le strade del passato che possono aiutarci a costruire e istituire nuove regole di cui abbiamo estremo bisogno, anche per sapere chi siamo.

REGOLE E RUOLI A TAVOLA

La tavola è un'invenzione relativamente recente. Fin da quando l'uomo scopre l'uso del fuoco, inizia l'abitudine dei primi gruppi di mangiare attorno al focolare, prima all'aperto, poi al centro della capanna. In civiltà evolute, a noi vicine, come quella greca, etrusca e romana, i ceti abbienti avevano una tavola, tuttavia non mangiavano seduti attorno a essa, ma sdraiati su particolari letti. Contadini, artigiani e servi non avevano né tavola né letti o sedie per mangiare. È solo nell'ultimo millennio e nei secoli recenti che si diffonde l'uso di mangiare a tavola, come documentano i refettori dei conventi, con tutte le regole che ne conseguono. Tuttavia, ancora a metà del secolo scorso, nelle campagne italiane, di regola gli uomini mangiavano seduti a tavola, mentre le donne e i bambini erano seduti su una seggiola, ma accanto al fuoco. Cosa di cui non dovremmo stupirci: infondo la forchetta individuale è un'invenzione italiana che ha solo qualche secolo!

La cultura della tavola racchiude grandi saggezze, anche di tipo nutrizionale, che pongono freni a eccessi quantitativi e a squilibri qualitativi. La cultura della tavola, purtroppo, si sta perdendo, con il diffondersi del mangiare altrove. Un recupero delle regole della tavola, quindi, non ha solo un valore culturale, ma anche salutistico.

Boccon del prete

Strozzapreti e strangolapreti sono denominazioni di piatti che la fame popolare usava per esorcizzare le differenze sociali presenti anche a tavola, ed è a queste denominazioni che si può associare quella di boccon del prete, a volte mutata in boccon del vescovo. Questo boccone si riferisce alla parte terminale della schiena degli uccelli, soprattutto del cappone e di palmipedi acquatici come anatre e oche, dove risiede una particolare ghiandola (ghiandola dell'uropigio) che secreta un grasso che serve all'uccello come cosmetico per impermeabilizzare e rendere lucente il piumaggio. È quello che in cucina si chiama codone.

Queste ghiandole sono considerate una prelibatezza, per tenerezza, sapore ed esiguità, e pertanto destinate a chi, dei bocconi migliori, si intende da sempre. Il boccon del prete è citato anche nel *Pasticciaccio brutto di via Merulana* di Carlo Emilio Gadda, gran buongustaio, dove una gallina, volgendo all'allibito brigadiere Pestalozzi il poco bersaglieresco pennacchietto della coda, “scoperchia il boccon del prete in bellezza” e lo omaggia di un “intorcolato alla Borromini”.

I cuochi inoltre chiamano *boccone del prete* quella ridotta ma squisita porzione del pesce considerata “guancia del pesce” che si trova in prossimità degli occhi dell'animale.

Non è solo questo che interessa la tavola e le sue regole.

Nel bel tempo passato dei fasti rinascimentali la tavola, o meglio la sala, è il palcoscenico sul quale si esibisce lo scalco, ma dobbiamo risalire molto più indietro, alle origini stesse del banchetto, almeno per quanto ne sappiamo.

Alle radici della nostra civiltà, il padre Omero, nella reggia di Itaca, canta l'arte del primo scalco nel XIV libro (versi 407 - 439).

Eumeo, il porcaro, dopo aver ucciso il grande maiale e averne arrostito le carni, distribuisce le parti in base all'importanza del commensale.

Il porcaro si alzò per spartire:

perché conosceva la retta maniera.

E, spartendo, divise il tutto in sette porzioni:

Ne offrì una alle Ninfe e ad Ermete, il figlio di Maia,

pregando; distribuì le altre a ciascuno;

onorò Odisseo con l'intera schiena

del porco dalle zanne bianche;

e rallegrò l'anima del suo signore.

Odissea, *versi 452 - 458*

La schiena del porco richiama quella degli uccelli, che poi diviene il boccon del prete.

Allo stesso modo del porcaro Eumeo, ma forse con più arte e spettacolo, lo scalco rinascimentale taglia le carni e sa a chi destinare le parti. Spesso lo scalco non è solo un artista, ma anche un giocoliere che gioca con il suo affilatissimo coltello, tagliando questa o quella parte anche di una piccola quaglia, facendola cadere con eleganza nel piatto del signore o

della signora. Gli scalchi più bravi lavorano “all’aria”, non appoggiano il pezzo arrostito, ma con maestria lo tengono infilzato su di uno spiedo o forchettone. Se il petto di carne bianca di un cappone è per la contessa, la coscia di carne rossa per il conte e talune parti più grasse e succulente per gli alti prelati, ma non sempre, come insegnano le pernici di Enrico IV re di Francia, un piatto d’alta gastronomia che non manca mai nella mensa regale.

Si narra che questo monarca, dopo essere stato redarguito dal suo confessore per qualche o ripetuta scappatella amorosa, abbia ordinato allo scalco di servire al prelato, a pranzo e cena, in continuazione, gustose e succulente pernici. Quando dopo qualche tempo il confessore si lamentò esclamando *toujour perdix* (sempre pernici!), il re rispose *toujour reine* (sempre la solita regina...) e pare che il confessore sia da allora diventato più comprensivo...

Una saggia suddivisione delle parti e loro assegnazione secondo il censo e l’importanza è presente anche nella civiltà cittadina, quando la *resdora* taglia le carni e le porta in tavola, o quando il capofamiglia che assume il ruolo di vero capotavola, capo e direttore del servizio di tavola.

A parte il non diffusissimo pollo allo spiedo della rosticceria, oggi è l’industria alimentare e la grande distribuzione che assumono il ruolo di scalco che taglia e porziona. I pezzi sono offerti in asettiche vaschette. Al consumatore non resta che acquistare. In questa nuova condizione, quasi scomparsi sono i capponi e gli uccelli acquatici che arrivano in tavola e ormai nessuno conosce l’esistenza del codone e del boccone del prete, e tanto meno del vescovo. Con ogni probabilità questa parte entra a far parte delle carni separate meccanicamente (CSM), un miscuglio che per un triste destino finisce nei wüerstel di peggior qualità!

Boccon del prete addio!

A meno di non riuscire a mettere le mani su un cappone allevato e nutrito alla vecchia maniera, o su un’anatra di uno dei sempre più rari allevamenti rurali.

D’altra parte oggi è difficile avere una loro presenza frequente se non costante sulle tavole, sempre più parche e disadorne, delle case italiane. Gli stessi papi, soprattutto gli ultimi, e sul loro esempio vescovi e altri prelati, non sono più esempi di alta cucina, anche se un monaco come Enzo Bianchi ha derubricato il vizio della gola dalla tavola, ritenendolo più giustamente peccato dell’ingordigia non del cibo, ma del potere.

Bocca stracca sa di vacca

La bocca non è stracca se non sa di vacca.

Un detto lombardo ben noto, ma per molti d'oscura origine.

Che la Lombardia sia terra di formaggi non vi è dubbio, soprattutto da quando questi iniziano a essere prodotti con latte di mucca. Questo avviene dopo l'anno mille, quando i monaci cistercensi provenienti dalla Francia si dedicano all'agricoltura e all'allevamento del bestiame bovino, sfruttando le risorgive della bassa milanese e del lodigiano, dove le acque tiepide che nascono dal terreno già nel mese di marzo inondano i campi, facendo crescere un buono e abbondante foraggio.

In queste aree vi sono le *marzite* o marcite, denominazione che nulla ha a che fare con il "marcio", ma quasi certamente con il mese di marzo. Avere molto buon foraggio già a marzo, in anticipo rispetto ad altri territori, è importante per gli eserciti, ma anche per chi alleva il bestiame.

Molto foraggio significa anche molto latte e molto latte porta alla necessità di conservarlo e commercializzarlo. Burro e soprattutto il formaggio sono i derivati del latte di maggiore importanza, e questo fin dai tempi antichi, quando Polifemo trasforma la sua caverna in un caseificio nel quale produce formaggi.

Per questo, nella catena di "grancie", fattorie annesse alle abbazie fondate dai cistercensi in una lunga catena che dal milanese arriva fin quasi al mare Adriatico, si producono formaggi vaccini, freschi e a lunga stagionatura. Tra questi ultimi s'impongono i formaggi "grana", che i commercianti di Parma portano in tutta Europa e li fanno conoscere come "parmigiano".

Non solo nel parmense, ma in ogni parte dell'antica Longobardia si producono formaggi di latte di mucca o vaccini. In alcune zone vi sono più formaggi, come nella bergamasca che oggi vanta formaggi con ben dieci denominazioni di tipicità.

Come usare questa preziosa varietà di formaggi?

Per i monaci, e tutti i buoni cristiani, i formaggi sono cibo di magro, apprezzati sostituti delle carni, vietate per molti giorni l'anno. Per i ceti abbienti i formaggi sono un gradito complemento di ogni pranzo o cena, ma come e quando mangiarli?

Nei fastosi pranzi rinascimentali e barocchi i formaggi entrano quali ingredienti di molte ricette e sono presenti nei servizi di credenza dei buffet più ricchi.

Un nuovo problema si pone quando, all'inizio del secolo diciannovesimo, compare e si diffonde il servizio alla russa, nel quale si codifica la successione dei piatti ancora oggi in uso, e che vede una netta distinzione tra i gusti del salato e del dolce.

Se nella gastronomia rinascimentale e barocca i gusti sono mescolati, nella nuova gastronomia borghese il pranzo o la cena iniziano con il salato e terminano con il dolce.

I formaggi dove li mettiamo?

E quali formaggi? Quelli dolci, o quelli salati e piccanti?

Si può iniziare a comprendere come i formaggi siano stati posti verso la fine del pranzo o della cena, ma che vi sia anche una discussione su come collocare riguardo alla frutta e al dolce.

Formaggio-dolce-frutta, o formaggio-frutta-dolce?

L'ultimo servizio, o meglio quando i servizi di cucina sono terminati e siamo al *dessert* (oltre o dopo il servizio è all'origine della denominazione) deve iniziare o finire con il formaggio?

Armonia o contrasto di sapori?

Formaggi come complemento di un pasto o come stimolo per continuarlo quando si è già sazi?

Nella ricerca del piacere gastronomico è forse quest'ultima la proposta vincente e da qui l'esclamazione, se non l'invito lanciato verso la fine del pasto, quando tutto sembra finito e invece si ricomincia con il *dessert*, che la bocca non deve essere stanca se non quando ha gustato il sapore di uno o più formaggi di mucca.

La bocca non è stracca se non sa di vacca!

Questo invito può arrivare soltanto da una regione ricca di formaggi vaccini, con antiche radici che affondano all'anno mille, come la Lombardia padana, che un tempo si estendeva dal Piemonte al confine con la Romagna.

Un invito che, in seguito, sarà generosamente accolto da tutta l'Italia gastronomica, non ignara di quanto affermato da Anthèlme Brillat-Savarin, che "un *dessert senza formaggio è come una bella donna a cui manca un occhio*".

Formaggio e pere

Al villan non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere.

Un proverbio molto noto, tanto da far dimenticare le verità che si nascondono, in questo come in tanti altri proverbi, espressione di una saggezza popolare che stiamo abbandonando, se non abbiamo già perduto. Un proverbio che ha già attirato l'attenzione di uno storico quale Massimo Montanari che gli ha dedicato un libro, e che merita qualche considerazione.

Formaggio con le pere, perché?

A parte il fatto abbastanza banale e ovvio che sapere fa rima con pere, e quindi formaggio e fave e tanto meno mele o fichi non ci stanno, formaggio e frutta un tempo erano i simboli alimentari di due mondi diversi e distanti. E tali dovevano rimanere.

Nel passato i formaggi, salvo qualche eccezione, non hanno la qualità di oggi e Marziale in un suo epigramma li destina alla alimentazione degli schiavi! Di questo non ci si deve stupire, viste le condizioni di produzione e di conservazione del passato.

I formaggi sono anche un alimento dei pellegrini, perché di facile conservazione e trasporto, da mangiare con un tozzo di pane.

Sono anche cibi permessi in tutti i giorni di magro.

Nel passato la frutta è tra i cibi più apprezzati e ambiti, e ogni residenza signorile, come i migliori monasteri e conventi, accanto all'orto hanno il frutteto. Entro i diversi frutti, la pera è tra i più apprezzati.

Formaggio dei poveri e pera dei ricchi, quindi, e ognuno deve stare al suo posto, anche a tavola, e il villano o contadino deve mangiare il formaggio, ma non la pera.

L'associazione del formaggio con la pera è quindi pericolosa e da evitare, perché abbatte una consolidata distinzione tra due classi sociali.

Associare il formaggio alla frutta ha altri significati e non è un caso che quando si costruisce la cucina borghese con i suoi canoni, il formaggio, questa volta di qualità, si trovi con la frutta alla fine del pranzo, quando bisogna stimolare l'appetito con nuovi sapori e accostamenti.

Il salato del formaggio contrasta con il dolce della frutta, spesso anche unendo il duro del primo con il tenero della seconda, in una tendenza tutta rinascimentale a un'armonia raggiunta attraverso gli opposti.

Questo non basta, perché non si deve dimenticare che latticini e frutta hanno antichissime radici depositate nel nostro inconscio alimentare di mammiferi frugivori. Come mammiferi, nel latte troviamo rassicuranti radici neonatali e infantili. Come frugivori nella frutta, della quale abbiamo quasi bisogno per talune vitamine come la C, troviamo ricordi inconsci delle specie che ci hanno preceduto e dalle quali discendiamo. Un'accoppiata rassicurante, ma un tempo non disponibile per tutti e quindi i ceti abbienti, laici e religiosi, se ne sono appropriati, emarginando gli altri, iniziando dai villani.

L'accoppiata frutta e formaggi non è la sola, e tra le tante piace ricordare quella dei salumi salati con la frutta dolce, prima tra tutte il prosciutto con il melone o i fichi. Sulla stessa linea gustativa è l'associazione dei formaggi con il miele o le marmellate.

Se un tempo il formaggio di non buona qualità è dei poveri e la dolce frutta dei ricchi, bisogna dare anche un'altra giustificazione, che troviamo codificata nei canoni alimentari del medioevo e rinascimento, quando i cibi sono classificati in caldi e freddi, secchi e umidi e via dicendo e bisogna usarli in armonia anche alla qualità della persona e al suo stile di vita. Alimenti grossolani per uomini grossolani e fini per uomini fini. Lo stesso per le associazioni tra i cibi. Di conseguenza molto pane nero e duro e poco formaggio di scarsa qualità al villano che lavora faticosamente, e buon formaggio e frutta, soprattutto pera, per il signore o l'ecclesiastico che pensano.

Gli antichi greci, osservando le sinuose linee della pera e forse gustandola, la considerano un simbolo erotico e di fecondità, un simbolo della dea dell'amore. Le pere trionfano nei detti e nei proverbi, perché le pere possono avere tante forme. Oggi esistono più di mille varietà di pere, ma già dai tempi dei Romani se ne contavano circa quaranta.

In araldica il pero è ritenuto simbolo di principe benefico e buon padre di famiglia. In molti casi compare solo il suo frutto.

Nella simbologia cristiana la pera è spesso associata alla Madonna e a Gesù per la sua dolcezza, paragonabile a quella della loro virtù. In alcuni dipinti Gesù bambino è raffigurato mentre tiene in mano una pera, simbolo della vita, mentre abbandonata ai suoi piedi c'è una mela.

I formaggi solo di rado sono raffigurati tra i doni che i pastori portano a Gesù nel presepio.

Fumo in tavola

Il fumo della sigaretta a tavola non è gradito perché rovina il gusto dei cibi, toglie l'appetito, oltre a essere dannoso per la salute, a tavola come in ogni altro luogo.

In tavola vi è un altro fumo, quello degli alimenti affumicati, oggi in discussione. L'affumicatura delle carni, dei pesci e anche di taluni formaggi è un sistema di conservazione tradizionale, sviluppato soprattutto nei paesi nordici dove il sole non è sufficiente per essiccare e quindi conservare gli alimenti, e il sale è scarso e costoso.

Anche i bucanieri di salgariana memoria affumicano le carni. Prima di essere pirati, sono specialisti nel preparare carni affumicate nelle loro capanne chiamate *bucan*. Il termine bucaniere, utilizzato dal tardo XVII secolo nei Caraibi, deriva dal francese *Boucanier* e indica cacciatori di frodo che affumicano la carne su una graticola di legno. Questo metodo, chiamato *barbicoa* e dal quale deriva il barbecue, è a loro insegnato loro dagli Arawak, tribù di Santo Domingo. Tuttavia, gli abitanti delle isole utilizzano questa parola per indicare i pirati dei Caraibi. I coloni inglesi che occupano la Giamaica usano il termine per indicare pirati ribelli che navigano nei porti e nei mari caraibici. Il nome diviene d'uso universale con l'uscita, nel 1684, del libro di Alexandre Exquemelin: *The Bucaniers of America*.

Gli alimenti affumicati sono quindi nordici e poco noti, se non sconosciuti, nella dieta mediterranea.

I principali salumi sottoposti ad affumicatura sono il prosciutto cotto di Praga, lo speck altoatesino e tedesco, il bacon inglese, il salame ungherese, i wurstel tedeschi. Tra i pesci è classico il salmone affumicato di Svezia, Norvegia e Scozia, e sono ben note anche le aringhe importate dai mari del nord.

L'affumicatura è effettuata a bassa e ad alta temperatura (a freddo o a caldo), per breve o lungo tempo (leggera o prolungata).

Per produrre il fumo si usano legni di varie essenze legnose. Predominano quercia, faggio, castagno, ecc., oltre a particolari piante aromatiche, come il lauro, il rosmarino, il ginepro e altre piante.

Precise norme di legge permettono soltanto il fumo di legna o vegetali legnosi naturali, con esclusione di legna o vegetali trattati o contenenti residui di coloranti, colle, materie plastiche ecc.

Il fumo, a ogni effetto e per la sua composizione, è considerato un additivo alimentare, alla stregua di altri antisettici e dei coloranti.

Il fumo esercita un'azione di tipo antisettico (antibatterico), ed è efficace anche sui funghi e i parassiti (acari ecc.), agendo soprattutto sulla superficie del prodotto. Una parte degli elementi volatili del fumo penetrano e conferiscono all'alimento un sapore caratteristico, leggermente diverso secondo il legno o i legni usati, e una colorazione più marcata delle carni, mentre il grasso superficiale imbrunisce.

I principali elementi conservanti del fumo sono la formaldeide (la sua soluzione in acqua è nota come formalina), l'acido formico, ma soprattutto i fenoli, che negli alimenti affumicati raggiungono gli 800 microgrammi per chilogrammo. Nel fumo sono presenti anche derivati del pirogallolo e guaiacolo, furfurale, creosoto, acido pirolegnoso, acido acetico, acido metilico. Non mancano inoltre i composti idrocarbonati policiclici, dei quali il benzo(a)pirene è il maggiore rappresentante.

I dubbi sanitari sull'affumicatura degli alimenti riguardano la cancerogenicità di alcuni elementi dei fumi che si ritrovano poi negli alimenti.

La formaldeide è stata dimostrata cancerogena per inalazione e il benzo(a)pirene è cancerogeno, come altri elementi della categoria degli idrocarbonati policiclici (naftalene, antracene, pirene, dibenzoantracene, benzopirene ecc.). Molti di questi composti sono tuttavia presenti in diversi alimenti non affumicati ed è stato fatto notare che nel fumo prodotto da venti sigarette, un pacchetto, vi è la stessa quantità di benzopirene contenuta in dieci chilogrammi di carne affumicata. Nei vegetali il benzopirene può essere naturalmente presente in una concentrazione dieci volte maggiore di quella delle carni affumicate.

Il dibattito sull'affumicatura degli alimenti è stato recentemente riattivato dalla richiesta di autorizzare il fumo liquido, una soluzione degli elementi del fumo da incorporare negli alimenti, che quindi sono affumicati senza fumo. Il dibattito riguarda, come per ogni altro additivo alimentare, la sua utilità e soprattutto il rischio-beneficio.

I benefici dell'affumicatura degli alimenti sono soprattutto di tipo gastronomico e culturale. Ora non vi sono più vantaggi sanitari di conservazione, come il controllo di ammuffimenti o la prevenzione d'invasione da parassiti, che possono essere ottenuti con semplici sistemi igienici e di condizionamento ambientale.

I rischi dell'affumicatura sono di tipo nutrizionale (distruzione del 45% della lisina, un aminoacido essenziale). Considerate le concentrazioni degli elementi presenti nel fumo e le quantità trasferite agli alimenti, non vi sono apprezzabili rischi tipo tossico, mentre vi sono quelli di tipo cancerogeno. Per alcuni quest'ultimo rischio sarebbe minimo se non trascurabile, ma per altri no, perché nessun rischio cancerogeno è mai da sottovalutare.

Precise ricerche, sia pure eseguite con la somministrazione di elevate quantità di salsicce affumicate (quattrocento grammi nei volontari umani), dimostrano il passaggio del benzopirene nel sangue e nella linfa del consumatore e quindi una sua possibile azione, non soltanto locale sull'apparato digerente, ma anche sistemica. Inoltre questo rischio non va valutato da solo, ma associato agli altri. Ad esempio si deve considerare che la possibile azione cancerogena della formalina, ma soprattutto del benzopirene contenuto negli alimenti affumicati, si aggiunge a quello già presente nell'aria, in altri cibi, in una o più eventuali sigarette, fumate anche dal vicino (fumo passivo).

Quale conclusione?

È difficile quantificare il rischio cancerogeno causato da una fetta di speck mangiata ogni tanto, soprattutto se si elimina la parte esterna bruciata, o di salame ungherese, o del salmone affumicato, divenuto quasi una regola per le feste natalizie o come prestigioso antipasto nei grandi pranzi. Questi alimenti, in dosi moderate, ce li possiamo quindi ancora permettere. Maggiori cautele bisognerebbe avere per un uso continuo e sistematico di alimenti affumicati, soprattutto in chi corre già altri rischi cancerogeni: ad esempio non bisognerebbe sovrapporre il fumo alimentare al fumo da sigaretta, sia questo attivo che passivo.

Gastronomia delle uova al burro

Un giovane, fine anni quaranta, acquisisce – per studi portati al termine con votazione da vertice – la benevolenza del padre.

Padre: “Meriti il premio. Cosa desideri?”

Si sarebbe atteso la richiesta, che so, di una Jaguar.

Quel figlio risponde, lapidario: “Una settimana al Savoy di Londra”.

In quei tempi, il Savoy è un tempio della gastronomia e quel ragazzo è detto “Gola profonda”.

Prima di procedere in quella che può essere quasi una parabola, bisogna precisare che si tratta di un racconto di Luigi Veronelli e che non è escluso che il giovane sia stato proprio lo stesso Veronelli.

Torniamo al racconto o se si vuole alla nostra parabola.

Una settimana dopo, seduto a uno dei tavoli del Savoy, il giovane riceve una delle tre o quattro lezioni salutari della sua vita. Al *maître* che raccoglie, ieratico e formale, la comanda, egli dice, virgola più, virgola meno: “Voglio il piatto più caro”.

Il *maître* non può celare un attimo di scandalizzata sorpresa e sconcerto: “Il piatto più caro?”.

“Sì, il piatto più caro”.

“Dovrà attendere venti minuti”.

Venti minuti dopo, portato con ogni cerimonia da un *commis*, affiancato dal signor *maître*, viene portato dinnanzi al giovane un piatto caldo di preziosa ceramica, coperto da una argentea campana... al sollevamento della quale appaiono, nella loro assoluta semplicità e perfezione, due uova al burro.

“Due uova al burro!”.

“Sì, Signore, due uova alla cui preparazione il nostro chef Giuseppe Balestrieri ha posto tutta la sua scienza e la volontà di perfezione”.

Quel giovane – che, a dispetto della richiesta, è tutt’altro che stupido – apprende subito i valori della lezione ricevuta; mangia le sue uova, eccelse, e chiede di conoscere il cuoco. Arriva Giuseppe Balestrieri, ma viene in compagnia del grande direttore: Luigi Carnacina. Si è ricorsi a lui proprio nello sconcerto di quella insolita domanda, e non ha avuto un solo dubbio: lo chef prepari due uova come lui stesso gli aveva insegnato. Una parabola – crediamo almeno in parte autobiografica – che Luigi Veronelli quaranta anni dopo commenta, mettendo in evidenza che la pur più semplice ricetta esige la più attenta professionalità, proprio perché dalla scelta esasperata degli ingredienti (nel caso delle uova al burro: uova, burro e sale) e degli utensili che meglio si prestano, dal controllo delle temperature di cottura e dai precisi e abituali *tours-de-main*, momento per momento, si ottengono capolavori – attesi in quanto collaudati da migliaia e migliaia di precedenti esecuzioni – per l’armonia perfetta.

Colazione o pranzo?

Qual è l'origine dei nomi che diamo ai pasti che, un tempo, più di oggi, ritmavano il tempo?

Non solo abitudini, ma anche regole sagge, che non di rado segnavano le norme alimentari, un tempo anche di tipo religioso, o che trovavano riferimento nelle comunità religiose. Sulla terminologia dei pasti giornalieri oggi vi sono incertezze e confusioni, mentre nel passato le cose erano più chiare.

Gli antichi romani distinguevano la colazione del mattino (*ientaculum*), il pasto di mezzogiorno (*prandium*), una refezione con cibi freddi e avanzi, spesso consumati senza neppure sedersi, per strada o sul luogo di lavoro. Il pasto principale (*coena*), ricco di portate, assumeva anche l'aspetto di un banchetto. La cena iniziava di solito il pomeriggio, si protraveva fino a notte inoltrata, era l'occasione per incontrarsi con gli amici, discutere, aggiornarsi sui fatti del giorno e assistere a spettacoli. Crollato l'Impero di Roma, la cena perde il suo prestigio e il pranzo di mezzogiorno diviene il pasto principale.

Quando nasce la lingua italiana, la colazione indica il breve pasto del mattino, il pranzo il pasto principale della giornata e la cena la frugale consumazione serale. Nascono anche le frasi *dopo pranzo* per indicare il pomeriggio e *dopo cena* per indicare le ore della sera.

Tuttavia oggi le cose variano da regione a regione.

Nelle zone industriali dell'Italia Settentrionale, il pranzo meridiano ha perso il significato di pasto principale e molti consumano in fretta un poco di cibo sul posto di lavoro o alle tavole calde. Solo la sera le famiglie si riuniscono a tavola e la cena torna a essere il pasto principale della giornata, al tempo stesso assume il significato di pranzo. Contestualmente si sposta anche l'ordine delle parole e la colazione è il pasto di mezzogiorno, il pranzo è il pasto della sera e quella del mattino diviene la prima colazione. Odiernamente, la parola cena è spesso usata per indicare una riunione conviviale a tarda ora, la cena di S. Silvestro, il cenone di Natale e così via. In questa confusione si arriva alla necessità di specificare l'ora e per un invito bisogna dire "vi aspetto a pranzo per le 13.00", oppure: "vi aspetto a pranzo per le 21.00".

Quale origine delle denominazioni dei pasti giornalieri?

L'etimologia, soprattutto gastronomica, è un'arte infida e spesso fonte d'inganni. Quindi solo alcune indicazioni.

La giornata iniziava rompendo il digiuno della notte e per questo il piccolo pasto della mattina prese il nome di *desdejunare*, da cui derivano *déjeuner*, *desayuno* e l'italiano *desinare*. Non manca però chi fa derivare *desinare* da *digneriun*, le prime parole della preghiera *Dignere Dominum*, recitata all'inizio del pasto mattutino. Il primo pasto della giornata in francese è *petit déjeuner*: dal momento che *déjeuner* ha assunto il significato di pranzo, appunto come interruzione, *de-*, del digiuno, *jeûne*, la colazione sarebbe un piccolo (*petit*) pranzo. In inglese colazione si dice *breakfast*, cioè interruzione (*break*) del digiuno (*fast*). In tedesco è *Frühstück*, cioè un qualcosa/pezzo (*Stück*) che si mangia presto (*früh*). In spagnolo la parola *desayuno* vuol dire interrompere (*de-*) il digiuno (*ayuno*).

Sempre per il primo pasto della giornata ci si accontentava di riunire o *collazionare* gli avanzi del giorno prima e da qui l'odierna parola "colazione". Tra gli avanzi del giorno prima non vi era carne e tanto meno una bistecca, da usare eventualmente in una cucina degli avanzi per un pasto di maggiore importanza.

Pranzo nasce dal latino *prandium*, che si faceva a mezzogiorno ed era il vero primo pasto del giorno, non una semplice raccolta di avanzi.

Nell'antichità la cena era il pasto principale della giornata, che ad esempio i Romani consumavano tra le tre e le quattro del pomeriggio. Forse la parola nasce da *kert-sna* o porzione, perché i cibi erano presentati in piccole porzioni da prendere con le mani, quando non era stata ancora inventata la forchetta. Sull'ora della cena valeva la regola dei dieci piedi, vale a dire quando l'ombra del corpo si era allungata fino a misurare dieci piedi. Una misura del tempo facilmente determinabile quando non vi erano orologi, e che variava secondo le stagioni.

Merenda è il gerundio latino del verbo *merere*, meritare; letteralmente "cose da meritare". I cavoli erano un cibo comune e vile e quindi non poteva essere un premio da meritare. Quindi niente cavoli a merenda, ma un cibo prezioso e, o dolce, come pane e burro o pane, burro e marmellata.

Neve nel bicchiere

Sotto la neve pane, sotto l'acqua fame, recita un vecchio proverbio, quando il frumento è seminato nel tardo autunno per essere mietuto nell'estate successiva. La neve protegge le piccole pianticine, mentre l'acqua e le alluvioni devastano i campi. La neve è una festa e una risorsa, non un inconveniente come oggi.

Quando i frigoriferi erano solo un sogno, nelle neviccate invernali un bicchiere di neve, raccolto con cura e pulizia, è trasformato in una prelibatezza. Gli anziani aggiungono alla neve del bicchiere un poco di vino rosso, i bambini delle famiglie più ricche nel bicchiere uniscono il succo di un'arancia.

La neve del bicchiere rimanda all'estate, quando al ghiaccio grattato nel bicchiere è unito sciropo d'amarena, tamarindo, o menta, questa rigorosamente verde. Per grattugiare il ghiaccio si usa un apposito strumento o grattino, a Roma detto grattachecca, parola chiara nella prima parte, non nella seconda. Ghiaccio tritato non è granita, o per lo meno la vera granita, che si ottiene con acqua mescolata a sciroppi o succhi e messa a congelare, fino a quando si formano piccoli cristalli di ghiaccio.

Sempre ghiaccio, si dirà, ma quello che differenzia la vera granita dal ghiaccio tritato è la dimensione dei cristalli, che sono estremamente piccoli, microscopici nella granita, che per questo ha una ineguagliabile e sublime morbidezza.

La neve che oggi è una risorsa per le stazioni sciistiche, un tempo e assieme al ghiaccio era preziosa come riserva di freddo da conservare e usare per tutto l'anno. Palazzi patrizi e case nobili di un tempo sono dotati di neviere e ghiacciaie. Ampie e profonde cavità, scavate nel sottosuolo e rivestite di pietre, durante l'inverno sono riempite di neve e di lastre di ghiaccio formatesi sulla superficie dei laghetti. Nelle campagne, i contadini e soprattutto i macellai si accontentano di scavare profonde buche dove la neve e il ghiaccio sono conservati coperti da una spessa coltre di foglie o di paglia. Un sistema ancora in uso nelle montagne e alte colline italiane fin dopo l'ultima guerra mondiale, quando compaiono e si moltiplicano le fabbriche del ghiaccio artificiale, suscitando l'interesse generale, tanto da meritare una canzonetta che nel ritornello ripete "*viva la macchinetta del ghiaccio artificial*".

È il periodo che anche la funicolare di Napoli è celebrata con l'ancora celebre *Funiculì funiculà*.

Con la fabbrica del ghiaccio artificiale i venditori di quello naturale, che spesso viene dalle montagne, vengono sostituiti dai venditori di quello artificiale, che, passando per le strade, ne offrono un quarto o una mezza colonna, portata a spalla nelle case avvolta in un sacco di iuta e poi conservata in una ghiacciaia domestica di legno e rivestita all'interno con zinco, raccogliendo l'acqua che si forma dallo scioglimento del ghiaccio. Le colonne di ghiaccio artificiale, di sezione quadrata, sono l'emblema della modernità e nella provincia italiana si favoleggia che nel fastoso ricevimento romano per le nozze di Edda Mussolini con Galeazzo Ciano, agli angoli delle sale vi sono colonne di ghiaccio con le quali gli ospiti si rinfrescano le mani. Un'idea quanto mai improbabile, se non impossibile, ma questo è l'immaginario popolare, che vede nel ghiaccio il simbolo di una grande ricchezza.

Anche per questo, nel secondo dopoguerra il frigorifero domestico è uno degli elettrodomestici di maggior successo, assieme al televisore.

La neve nel bicchiere è il sostituto povero di un costoso gelato che è offerto nei caffè e distribuito per le strade dai gelatai ambulanti, rigorosamente in abito bianco, con un carrettino a volte a forma di gondola o di piccolo battello. Il gelato è venduto tra due cialde, in generale rettangolari e più raramente tonde, e solo a metà degli anni trenta compaiono i più sofisticati coni. Il gelato più piccolo costa un soldo, vale a dire cinque centesimi di lira (la quaranta millesima parte di un Euro...), quando un quotidiano è venduto a venti centesimi e si canta *Se potessi avere mille lire al mese...*

Quando un povero mangia un pollo...

Quando un povero mangia un pollo, o è malato il povero o è malato il pollo, recita un antico e saggio proverbio contadino, quando la povertà è molto diffusa, quanto le malattie dell'uomo e degli animali.

Il pollaio è un bene prezioso e la *resdora* che lo amministra è molto attenta, seguendo il proverbio secondo cui è *meglio un uovo oggi che una gallina domani*. Di solito si mangiano solo i galletti maschi eccedenti, qualche cappone e le galline vecchie, a fine carriera di ovaiole. Se i gal-

letti finiscono in padella, capponi e galline sono destinati alla pentola da brodo, e il tutto solo nelle grandi occasioni festive. Qualche capo pregiato è riservato al padrone della terra o serve per ingraziarsi qualche persona importante, come i capponi che Renzo Tramaglino dei Promessi Sposi porta all'avvocato Azzecagarbugli. Per i familiari, l'unica occasione importante fuori dalla festa è una malattia, quando per l'ammalato si prepara anche il pane bianco.

L'hanno messo a pane bianco è una perifrasi o eufemismo che nel meridione d'Italia è sussurrata per indicare una persona sul letto di morte, o quasi. *Il malato ha mangiato il brodino* è invece un altro detto del passato, che indica un miglioramento dell'ammalato, e ricorda le virtù corroborative, dietetiche e forse magiche del brodo nella medicina tradizionale. Solo miti o vi è anche qualche realtà per le virtù medicamentose del brodo?

La moderna ricerca sembra confermare le antiche credenze sul brodo, nel quale i peptoni che derivano dalla scissione delle proteine hanno un potere di regolazione delle attività digestive, mentre taluni acidi grassi, come l'acido linoleico coniugato (ALC) stimolano l'immunità che contrasta le infezioni.

Meno note ai più, o solo come paura, sono le malattie dei polli, e tra queste l'influenza aviaria, recentemente salita agli onori della cronaca. Le malattie dei polli sono un dolore per la *resdora*, ma al tempo stesso una malcelata gioia di chi in famiglia gode di una insperata imbandigione di carni di polli e galline.

Durante il regime delle sanzioni economiche, in epoca fascista, il governo incrementò la pollicoltura nazionale e accanto agli orti di guerra si diffusero i piccoli allevamenti familiari, anche in città. In quel periodo le conoscenze sulle malattie dei polli erano ancora rudimentali e non vi erano efficaci sistemi di prevenzione e cura. In voga, ma di scarsa efficacia, la pratica di mettere nell'acqua di bevanda qualche goccia di tintura di iodio, o di un disinfettante all'ipoclorito di sodio, l'allora celebre Amuchina. Più efficace la pratica della *resdora* che ogni mattino osserva attentamente i suoi polli. Quando vede un pollo o una gallina triste, con le ali abbassate (fa carrozzino, sentenza), con un poco di diarrea o se emette striduli suoni al posto di un vigoroso chicchirichì o di un suo normale verso, gli tira subito il collo, avendo cura di dissanguarlo accuratamente.

All'inizio della malattia l'animale è ancora in carne e in buono stato. Una sua rapida eliminazione dal pollaio riduce i rischi di diffusione della malattia. Un buon dissanguamento e la tradizionale e spesso prolungata cottura eliminano ogni anche lontano rischio per chi ne mangia le carni. Ovviamente diverso sarebbe alimentarsi di un animale morto!

In quest'occasione polli e galline compaiono sulle tavole contadine, con la sia pur nascosta gioia dei commensali.

Fino a pochi decenni fa si riteneva che fossero troppo grandi le differenze tra polli e uomini, perché vi potesse essere un passaggio di infezioni. Inoltre le malattie hanno nomi diversi. Se l'uomo ha l'influenza, il pollo ha peste aviaria o la laringotracheite. In tempi a noi più vicini ci si accorge che queste malattie sono causate da virus non solo simili, ma in un certo senso interscambiabili. E così scoppia la paura dell'influenza aviaria! Una paura alimentata anche dal ricordo o dalla rievocazione delle decine di milioni di morti causati all'inizio degli anni venti del secolo scorso dall'influenza denominata spagnola.

Ora che siamo diventati ricchi, i poveri mangiano il pollo quando stanno bene, perché è la carne meno costosa. Gli ammalati, da parte loro, oggi non mangiano più polli, ma seguono più o meno sofisticate diete.

Quando un povero mangia un pollo, o è malato il povero o è malato il pollo è un proverbio irrimediabilmente perduto e che resta solo nel rimpianto di un tempo passato.

NUTRIRSI DI MITI

La cucina è una forma di linguaggio, un racconto concreto, spesso verbalizzato, trasmesso attraverso imitazione, ma soprattutto sotto forma di miti, sulla manipolazione dei cibi, sulle loro presentazioni e usi: trasforma gli alimenti in strutture sociali e quindi umane.

Una cucina è identitaria e manifestazione sociale di cultura nella misura in cui è capace di manifestarsi ed esprimersi attraverso dei miti.

I miti culinari, come racconti collettivi, sono una "struttura di senso" che li rende indispensabili nelle culture umane.

Considerare alcuni miti della cucina italiana è un'avventura attraverso la quale nutrire l'anima fornendole elementi d'identità e quindi sicurezza.

La scodella crepata

La scodella crepata, posta sopra una pentola di terra cotta, con l'interposizione d'alcuni fogli di carta ottenuta dalla paglia di grano, un tempo detta anche da fornaio, riempita di vino, quasi obbligatoriamente rosso, è parte essenziale del rito attraverso il quale a Parma si ottiene il sugo dello stracotto, che serve alla preparazione degli anolini, uno dei miti fondanti della cucina parmigiana.

La scodella di non nobile terraglia, screpolata e con una crepa, con una lunga storia di cucina e da non buttare, anzi da conservare, necessaria per il rito dello stracotto per gli anolini, è detta *tondèn'na dal vén*.

La crepa lascia filtrare il vino rosso sulla carta, nella quale si mescola agli aromi, ai vapori e agli umori volatili che salgono dalla carne, lungamente riscaldata dal dolce e uniforme calore che le braci trasmettono alla terra della pentola.

Una crepa, al tempo stesso imperfezione e bellezza, come il leggero strabismo che rendeva Venere affascinante e inimitabile.

La tecnica di cuocere un pezzo di carne in una pentola ben coperta trova precisi riferimenti nei procedimenti messi in atto dai grandi maestri di

cucina che avevano operato a Parma, ad esempio da Vincenzo Agnoletti, cuoco di Maria Luigia.

Questo cuoco, nella sua ricetta di *Culatta di manzo alla moda*, dopo aver condito la carne prescrive di metterla in *braciera* (tegame posto tra due strati di brace, uno sopra e l'altro sotto) e, prima di cuocere per cinque ore, raccomanda di *incollare con carta e colla il coperchio*.

Nella ricetta del *Manzo alla reale* (Tomo I, pp. 77-78) la culatta è posta in una marmitta o cazzarola e la cottura, della durata di dodici ore sulle ceneri calde, avviene dopo aver *coperto ermeticamente il vaso*.

Il mistero della scodella crepata non è svelato da ipotesi anche finalistiche e tecnologiche della sua funzione, e assume il suo completo significato solo nel mito e nel rituale che troviamo associati agli altri componenti che costituiscono l'intero processo culinario che, attraverso lo stracotto, porta al ripieno degli anolini, iniziando da un indissolubile e perduto ma antichissimo rapporto tra terra e fuoco.

La scodella crepata e la pentola sono di terra cotta, un materiale antico quanto la cucina, e dolce conduttore del calore, al tempo stesso forte e discreto, generato dalle braci di legna. La cottura sulle braci avveniva di fianco al focolare o sul fornello, o piccolo forno, nella cucina delle case di un tempo, ancora presente nella prima metà del secolo ventesimo, poi sostituita dalla cucina economica e poi dal fornello a gas o elettrico. Nella pentola o stracottiera la carne cuoce lentamente, per le molte ore necessarie per un'antica carne bovina, d'animali che hanno lungamente lavorato, magri, e che hanno bisogno di essere lardellate con lardone suino. Una cottura sviluppata nel corso di oltre un millennio, partendo da indubbie radici di un medioevo longobardo, nel quale coesiste il binomio tra carne bovina e grasso suino e la tecnica delle cotture multiple, anche *in juscello*, sono adatte a mantenere nel tempo la carne e a estrarne ogni prezioso umore di vita. L'umore vitale della carne, accuratamente distillato e raccolto con la lunga cottura, ha la sua destinazione finale nel ripieno degli anolini, a Parma cibo rituale delle feste del solstizio d'inverno e dell'equinozio di primavera, anche dopo la forzata parentesi di magro della pausa quaresimale.

Da segnalare, inoltre, che nella bassa parmigiana di un tempo vi è anche l'abitudine, peraltro non molto diffusa, di aggiungere nella pentola la grossa chiave di ferro della porta di casa. Un rito che stimola molte inter-

pretazioni, collegate da una parte al ferro e alla sua forza, e dall'altra alla chiave quale simbolo maschile d'apertura.

Il diavolo insegna a fare le pentole, ma non i coperchi, dicevano. Una frase carica di mito, che riporta al tentativo d'individuare le parti maschili (spiedo) e femminili (pentola) della cucina, in un'interpretazione recentemente accolta da una psicanalisi della cucina.

La distillazione e la concentrazione degli umori carnei utilizzano la presenza del liquido spirituale per eccellenza, il vino, dal quale gli alchimisti hanno estratto lo spirito della vita, o *eau de vie*, e che ben s'addice alla preparazione di un cibo per il solstizio invernale e l'equinozio primaverile. Un vino necessariamente rosso, non solo per la sua grande se non quasi esclusiva diffusione, ma anche perché richiama il sangue della carne.

Tra il vino superiore e la carne posta inferiormente vi è ben più di un filtro, ma un collegamento, compiuto da più fogli di una carta che è anche il simbolo concreto del pane. Carta pane perché con quella il fornaio consegna il pane, ma anche perché ottenuta dalla paglia del frumento e d'altre graminacee, dal farro all'orzo, con le quali si preparano i pani quotidiani.

Attraverso una sottile crepa, il vino, mediante il simbolo del pane, si congiunge alla carne, portata alla sua quintessenza. Un congiungimento tra il vino e la carne, attraverso il simbolo del pane e che poi si completa con la presenza del pane nella preparazione del composto che riempie gli anolini di un'antica tradizione parmigiana.

Burro ambiguo

Giorni di grasso, giorni di magro e giorni di digiuno, che erano anche di magro, sono ancora presenti nella mia memoria e in quella dei meno giovani.

Grasso, magro e digiuno erano prescrizioni religiose da rispettare e assolvere secondo regole e criteri tradizionali, che però non sempre erano chiari e non di rado suscitavano discussioni, ad esempio tra mio padre più rigido e mia madre in maggior misura permissiva. Nel passato della mia famiglia, nei casi più difficili si ricorreva allo zio prete, o meglio, a sua sorella, la zia che sovrintendeva alla cucina ed era custode di una

tradizione familiare di almeno due generazioni, con una radice ottocentesca, in ognuna delle quali vi era sempre un ecclesiastico.

Tra le questioni non chiare e ambigue vi è quella del burro.

Questo condimento fa parte del latte e dei latticini, quindi non è carne, e pertanto è magro. Questa è la tesi permissiva.

La tesi rigorista mette invece il burro assieme al lardo e quindi è vietato nei giorni di magro.

La situazione si complica quando grasso e magro, con il digiuno, vanno collocati non più in due ma in tre categorie. Nella mia famiglia si raggiunge il compromesso secondo il quale il burro è magro, ma non va usato nei giorni di digiuno, quando è concesso solo l'olio.

Quindi giorni di magro senza carni ma con il burro, giorni di digiuno con solo olio.

Per il burro, paradiso e inferno allo stesso tempo.

L'ambiguità religiosa del burro cessa con le nuove regole del Concilio Vaticano II, ma altre ambiguità persistono ancor oggi, dividendo coloro che lo amano e coloro che lo odiano.

Un'ambiguità antica si ritrova nel suo stesso nome del burro.

Per i greci e i romani, popoli mediterranei con una cucina dell'olio, il burro è un cosmetico o un medicamento, indicato con una strana e ambigua parola di "formaggio di bue". *Boos e tyros* e quindi bue e formaggio ancora oggi danno il nome di butirro o burro. Anche se il burro non è di bue ma di mucca, e non è un formaggio ma un grasso.

Un'altra ambiguità vede il burro cibo della barbarie e al tempo stesso della civiltà.

Buono come il burro, stare con il... culo nel burro, avere le mani di burro, quindi morbide, e altri proverbi testimoniano i valori positivi che gli sono assegnati, quando il burro si diffonde come alimento e da barbaro diviene civile.

I greci e soprattutto i romani sanno che il burro è mangiato dai popoli dei paesi settentrionali, e se ne meravigliano. A questo proposito vi è l'episodio su Giulio Cesare riportato da Plutarco, avvenuto mentre è governatore della Gallia Cisalpina, tra il 59 e il 55 a.C. Generale e uomo politico romano, nato da famiglia nobile appartenente alla *gens* Giulia, una delle figure leggendarie e controverse del mondo antico, Cesare Caio Giulio sembra usare temperanza nel consumo del cibo, ma già al suo tempo a Roma vi è un mercato di specialità gastronomiche. I nobili