

Luigi Ceccarelli

CUCINA PER MODO DI DIRE

Un lessico di cinquant'anni fa

Chi ha provato la fame della Roma *occupata-liberata* una fame nera, assoluta, disperante, ha senz'altro vissuto quella che si dice un'esperienza indimenticabile.

Infatti non l'ha dimenticata.

Si sa però come funziona la memoria: qualcosa rimuove, molto esorcizza, tutto trasforma. Così di quel lunghissimo digiuno - fortunatamente, fortunatamente superato - restano anche ricordi curiosi, talvolta persino comici. Restano parole, allusioni, modi di dire entrati e usciti alla svelta dalle liste dei neologismi.

Vale la pena di rimettere insieme queste schegge, sotto forma magari di un rapido lessico, raccogliendo alcune di queste briciole cadute dalle averse tavole del tempo di guerra.

- *Biondo*: nel gergo furbesco della borsanera è l'olio.
- *Borsanera* o *borsa nera* (o *mercato nero*): in tempi di razionamento è il commercio illegale e a prezzi maggiorati, di generi alimentari o di beni di largo consumo di cui vi sia particolare scarsità o necessità.
- *Caccia urbana*: con i fuciletti ad aria compressa e con le fionde si svolge un'intensa attività venatoria; in silenti ed astuti appostamenti vengono abbattuti passeretti, piccioni e storni. La selvaggina risulterà poi tigliosa e tutto sommato c'è da mangiare male e pochissimo; i miserabili carnieri contenenti gli scarni volatili verranno venduti per quattro soldi nei negozi vicino alla Rotonda.
- *Caffè-Caffè*: nel gergo parlato, la ripetizione della parola sta a significare che non si tratta di surrogato.
- *Caffèlatte vero*: si può acquistare in una latteria di via dei Pastini, a carissimo prezzo, da portar via in bottiglia.
- *Caffù*: (scherz. caffè che fu) ogni tipo di surrogati del caffè: vengono tostati (vedi) ceci, chicchi di grano, lupini, cicerchia; con questi succedanei, si dice, si fanno ottimi caffè. (Non è vero perché in realtà ogni "caffè" di questo tipo è una vera e propria

- “ciufeca”, antico termine con il quale viene definita una bevanda assolutamente imbevibile.)
- *Carubbe*: vengono lessate e mangiate religiosamente, nel ricordo dei rosari confezionati con i loro semi.
 - *Carta annonaria* (o tessera): è il documento con il quale si possono acquistare nei negozi alcuni generi razionati (spec. alimentari). Già in uso dai primi tempi di guerra.
 - *Casetta Somaini*: è la marca di una incredibile quanto improbabile ricotta di guerra.
 - *Cipolle*: sono richieste, ricercate e gradite. Con le c. si cucina tutto, anche senza olio.
 - *Cipria*: nel gergo furbesco della borsanera è la farina.
 - *Conversazioni a tavola*: “Dicono che un tale, impazzito dalla fame abbia affittato un suo appartamento per due uova al giorno”. “Vi ricordate quel cenone di Natale del 1938?”. “Che voglia di carciofi alla giudia! E quei trionfi di fritto misto? Mi accontenterei di pane burro e alici!”. “Comunque, per festeggiare la Liberazione pare che distribuiranno quaranta grammi di zuppa in polvere, settanta grammi di carne macinata in scatola, settanta grammi di *meat and vegetables* (vedi) Alla fine del mese, poi, la razione di pane verrà portata da cento a centocinquanta grammi al giorno.”
 - *Fave*: dopo averle mangiate si fanno bollire le bucce, si passano al setaccio e ci si fa la minestra. Buone anche le bucce di f. in umido.
 - *Frappeina*: qualsiasi frullato, senza latte.
 - *Gatti*: scomparsi.
 - *Insalata*: si mangia senza olio; mai come ora è giusto chiamarla erba, secondo l'uso romano. A tavola, pur seguitando a restare composti, con l'i. in bocca sembra essere dei ruminanti. L'i. si trova anche in città nell'orto dei conventi dei frati e delle monache, ma si va pure a prenderla in bicicletta fuori porta oltre la periferia prima dell'aperta campagna: difficili e diplomatici contatti con diffidenti ed avidi contadini che prendono finalmente secolari rivincite coi cittadini che vengono adesso lì da loro implorando verdura. All'andata e al ritorno, pericolo di spezzonamenti e mitragliamenti aerei.

- *Meat and vegetables*: un insieme di legumi con carne, una sorta di spezzatino dentro una scatoletta di latta, in dotazione alle Forze Armate U.S.A.. A Roma la pietanza non è per niente apprezzata dai pur affamati cittadini che, anzi con ironico dialettale disprezzo la chiamano *mit end vomitebol*.
- *Moro*: nel gergo furbesco della borsanera è il caffè
- *Pane*: in rapido e progressivo annerimento che tocca il culmine quando se ne vanno i tedeschi. Il giorno dopo l'arrivo degli alleati, con grande generale sorpresa, il p. appare bianchissimo, splendente, soffice come l'ovatta. Ma non sa di pane.
- *Pesce di guerra*: è la simulazione del pesce che non arriva più sulle mense romane. In sostanza è un polpettone di patate manipolate a forma di pesce. Per renderlo il più vero possibile viene preparato con irridente quanto macabro realismo: i dentini del pesce sono chicchi di riso, l'occhio è un capperò (o un iperrealistico occhio strappato a una bambola), le immancabili e sempre fastidiose spine sono fatte da puntine per grammofono. Un cetriolo tagliato a forma di pinna, uno spicchio di limone in bocca e ci siamo. Per dare l'idea remota del mare s'impasta con le patate un pò di tonno, residuo di una scatola di prima della guerra, ora ritrovata ma irrimediabilmente scaduta, e l'arcimboldesco pesce può essere servito e mangiato tra evocazioni, fantasie e nostalgie marinare.
- *Piselli*: dopo averli mangiati si fanno bollire le bucce, si preparano come si può e si cuociono dentro uno stampo; se ne trarrà uno sconfortante sformato. Minestra di p.: è una polvere verdastra da sciogliere in acqua e poi portare a bollore. Garantito il grande potere nutritivo.
- *Sugo finto*: cioè fatto senza carne con il solo pomodoro. È sempre esistito, esiste ancora oggi ma in quei tempi era l'unico possibile.
- *Tostatore*: il caffè, quando si trova, si compra in grani crudi e quindi la tostatura avviene a casa. Anche i surrogati vengono abbrustoliti domesticamente. Il t. è una padella nera con coperchio fisso sul quale ci sono uno sportellino e una rudimentale manovella per far girare i chicchi. Il t. con un lungo manico di legno, va messo sul fuoco: ogni tanto si deve rimescolare men-

tre lo sportellino va aperto continuamente per controllare lo stato della tostatura. Se durante la lunga operazione non si è sufficientemente accorti si sprigiona per tutte le camere un fumo acre e pestifero. Bisognerà aprire le finestre per ore.

- *Transazioni*: una radio per due litri d'olio o due chili di formaggio o un sacchetto di fagioli. L'argento vale meno della farina. Sei asciugamani di lino per una dozzina di uova. Due lenzuola ricamate in cambio di mezzo chilo di carne.
- *Vegetina*: preparato di sostanze vegetali, non meglio identificate, che sostituisce gli elementi base per i dolci: zucchero, farina, uova, burro eccetera. Risultato, torte verdognole stoppacciose e immangiabili che, comunque allietano le ricorrenze festive.
- *Verdure d'epoca*: pastinache, ramolacci, pisciacane, rapeciuci, rafani ecc. sono piante e radici selvatiche commestibili per antica sapienza che spuntano nei mercatini di Roma affamata. Hanno nomi anche botanicamente desueti o inesistenti, sapori amarognoli da età primitiva: forse il primo boccone dell'uomo. Mai più reperibili in momento storico successivo.
- *Violino*: prosciutto.

