

PIATTI DI... VERSI*

**Le poesie in siciliano con relativa traduzione e note
sono del poeta trapanese Tore Mazzeo,
che ringrazio con affetto e stima.*

PASTA CULL'AGGHIA

Quatthru spicchia d'agghiuzza arrisittata
un pizzicu di sali biancu e finu
basirico di chiddhru a mazzu chinu
pistati 'nno murtaru di balata.

Dopu 'na pistateddhra cci mittiti
sei mennuli munnati e spiddhruzzati
pistati ancora e quannu vi stancati
du' spezzi macinati cci aggiunciti.

Quannu lu pistu è divintatu finu
tri pumarori russi ammanticati
e sempri arriminannu cci rattati
un pocu di tumazzu picurinu.

Stu sdilliziu livati d'u murtaru
mittennulu nton piattu cupputeddhru
sdivacaticci d'ogghiu un cuppineddhru
arriminannu sempri c'u cucchiaru.

Sta nall'arriminata 'a puisia
picchè chissà 'i çiauri svapura
'nciamma e cunfunni tutti li sapura
e svampa tutta 'a to' ularia.

Usati stu puema pi' cunzari
'i gnocculi sculati a puntu esattu
sdivacàtili araçiu nton gran piattu
pinsannu chi v'aviti a ricriari.

PASTA CON AGLIO

(pasta al pesto trapanese)

*Quattro spicchi d'aglio buono e duro
un pizzico di sale bianco e fino
basilico di quello a mazzo pieno
pestate in un mortaio di marmo duro.*

*Dopo la pestatina ci aggiungete
sei mandorle mondare e poi spellate
pestate sempre e quando vi stancate
del pepe macinato aggiungerete.*

*Quando il pesto è diventato fine
tre pomodori rossi po' spellate
e mescolando ancora vi grattate
un poco di formaggio pecorino.*

*Questa delizia levate dal mortaio
mettetela in un piatto fondicello
allungate con olio un coppinello
rimescolando sempre col cucchiaino.*

*Sta nel rimescolio la poesia
perché così svaporano gli odori
s'accendono tutti i bei sapori
viene il desio di goloseria.*

*Usate 'sto poema per condire
gli gnocchi scolati al punto esatto
versateli piano in un gran piatto
sentite l'acquolina al suo salire.*

Rattatici di supra 'u picurinu
e sempri c'a buccetta arriminati
e quannu sunnu beddhri ammanticati
preparativi vucca e ...cularinu.

*Grattate sugli gnocchi il pecorino
guardate come son glorificati
e appen saran di grazia mantecati
preparatevi bocca e,, culettino.*

Note esplicative, notizie, curiosità ecc.

Questa pietanza, facile a farsi, è composta da una salsa per spaghetti che i nostri nonni, giustamente, chiamavano “salsa ‘nfriddu”. Essa si compone di alcuni basilari elementi della cucina mediterranea: aglio, basilico, pomodori freschi, olio d’oliva, sale e pepe, e soprattutto, come attrezzo d’uso, un buon mortaio di legno o, meglio ancora, di pietra.

Quando gli spaghetti arriveranno a tavola ben conditi, si spolvereranno di formaggio grattugiato al momento. Dovrebbe essere il cosiddetto “pecorino ncannisthrato”, ma volendo, si può usare una miscela di grana e pecorino. Alcuni buongustai usavano il caciocavallo ragusano. Sino a qualche tempo fa, questa salsa era preparata soltanto nel trapanese ma, con l’espandersi del turismo, è adesso conosciuta un po’ dappertutto. Negli anni ‘80, per esempio, l’ho trovata in un gran buffet di agosto all’Hotel du Lac e du Parc a Riva del Garda. Era, pensate, la salsa che condiva i tortellini. In America l’ho trovata, nel 1975, in un ristorante “Mama Itali” di Houston gestito da una siciliana della provincia di Agrigento.

'U FARSU MAGRU

U farsu magni è un piattu di culuri
e nun è veru ch'è *farsu* comu rici.
Di sta parola 'un c'era sapituri
prima chi nna' purtassiru i francisi.

«Hai pani ruru? » «N'aiu un cistinu chimi...»
«rattalu e caciucavalu ammisca
cu agghia fiddhruliata e pitrusinu
e pizzuddhra di pruvuliddhra frisca.

Mmisca fillata e sosizza sbriçiuolata
ogghiu, tritatu e vinu prilibatu
fatti 'n'otra bona ammisculiata
c'u primu ripienu già furmatu.

Tri ova frischi fattilli duri cotti,
quannu su' friddi tagghiali a rundella
sunnu a decoru sti circola di Giottu
prima d'u rutuliu metti cannella.

Stu ripienu 'u teni nda balata
poi 'u sistemi supra 'a carni stisa
chi manu fai 'na beddhra arrutulata
e 'n'attaccata cu spau a corda tisa.

Ogghiu e picca burru metti a' tianu
stu rotulu 'u coci a vivu focu
e quannu si culura chianu chianu
lu vagni cu lu vinu a pocu a pocu.

Addauru metti e rosamarina
fa cociri almenu pi' un 'ura
'u scinni quannu pari tuttu d'oru:
a carni fridda tagghi dopu un'ura.

FALSO MAGRO

*Il falso magro non è un piatto magro
è una menzogna quella che si dice.
L'inghippo non sta nella parola **magro**
ma nella francese **farce** che la sdice.*

*«Hai pane duro?» «Ne ho quasi un cestin ...»
«grattalo e mescola ragusan grattato
con prezzemolo, aglio ed odorin
con provola a pezzetti hai completato.*

*Vari salumi e salsiccia sbriciolata,
tritato, olio e vino prelibato;
fatti un 'altra bellissima mischiata
con il primo ripien ch'hai già formato.*

*Tre uova fresche falle dure e cotte,
quando son fredde tagliale a rondelle
fanno decoro questi cerchi ' i Giotto,
prima d'arrotolar spruzza cannella.*

*Il ripieno lo tien nel pian cucina
poi lo distendi nella carne stesa
fai con le mani una rotolatina
e legghi con lo spago a corda tesa.*

*Con poco burro e olio nel tegame
cuoci il rotolo che avevi già legato
e quando il vedi un bel color di rame
bagna col vino vecchio ch' hai serbato.*

*Metti un poco d'alloro e rosmarino
dopo la bagna vai a fuoco lento
scendi il tegam quando appare d'oro:
a carne fredda affetta ma non fino.*

‘A spillonga l’aspetta: è preparata
cci metti a sarsa culla to’ alligria
picchi culura ‘a farcia cucinata:
ccussi si chiama ‘u ripienu e...così sia.



*Un lungo piatto gli farà accoglienza
scalda la salsa e scopri l'allegria
è il momento che Farcia si confessa:
'Vous êtes farsu, mais farce è roba mia. '*

Note esplicative, notizie, curiosità ecc.

La parola dialettale siciliana *farsu* non è la traduzione della parola in lingua italiana *falso*, bensì di *farce*, una parola francese che significa *farcia*, cioè il composto di diversi ingredienti usati per *farcire*.

Pertanto il *farsu magru* non è un piatto *falso di magro*, anzi come spiega la poesia, è un piatto molto sostanzioso (carne, salsiccia, salumi, uova ecc.).

Esso nasce nel palermitano dove nei palazzi nobiliari del '700 erano stati assunti diversi chef de cuisine francesi che, assieme ai maggiordomi, venivano chiamati monsù cioè monsieur cioè signore.

Pino Correnti nel suo libro ci fornisce la seguente spiegazione: “*Si tratta del più celebrato piatto di carne in Sicilia, detto 'falso magro' appunto perchè rinserra strettamente tanto ben di Dio.*”

'A COCA E 'U CUSCUSU TRAPANISI

A fari 'a spisa cc'ivi 'a matinata
pi 'accattari ' i pisci a li barracchi!
ddhrocu s'attrova pisci di mpardata.*
ch'ancora abballa vivu dinthra 'i varchi.

Pigghiai quattr'opi (ch'un ci stannu mali)
un runcu, 'na traçina, un marteddhu,
un cocciu e 'n'autru pocu ri scamali
e pi' sdilliziu anticchia d'ammareddhru.

Nun sunnu tutti pisci ri mangiata
ma d'ammiscu p'u broru accummirari
pi' fari 'na ran beddhra abbivirata
d'u cuscusu ch'ancora àju a nucciari.

Arrivu ncasa e pigghiu 'a mafararda
'a simmula l'ammiscu rossa e fina
pi' criari 'na simmula bastarda
chi favorisci 'a bona nucciatina.

Quannu chi si prepara la nucciata
s'hannu aviri li manu murritusi**
s'avi a fari 'na ranni arriminata
chi ìrita e 'i... naticchi fissiusi***.

Quann'è nucciatu tuttu e beddhru e fattu
addumu 'u carvuni d'u furneddhru
nno' pignatuni a chissu scopu adattu
acqua mettu nsinu 'a mezzu liveddhru.

Po' pigghiu n'atra speci ri pignata
ri crita ma cu tantu ri pirtusa
la ìncu ri ddrha beddhra cuscusata
façennu 'a manu a coppu p'a rinfusa

LA CUOCA ED IL CUSCUS

*A far la spesa andai la mattinata
per i pesci mi recai alle baracche
lì si trova pesce d'impardata*
che ancora balla vivo tra le barche.*

*Ho preso quattro boghe (non son male),
un gronco, una tràcina, un martello,
un coccio e ancora un poco di scarnale
e per capriccio un pò 'di gamberello.*

*Non sono tutti pesci da mangiata
ma da miscela per un brodo fare
e poi seguire con 'n ' abbeverata
del cuscus che sto per incocciare.*

*Arrivo a casa e la madia prendo
la semola miscelo grossa e fina
una bastarda semola creando
che favorisce una buona incocciatina.*

*Per la preparazion dell 'incocciata
debbono aversi mani 'murritusi**
si deve far 'na grande rimestata
con le dita e le natiche 'fissiusi***.*

*Quando la 'ncocciatina è bella e fatta
accendo il carbon del mio fornello
una pentola al suo lavoro adatta
riempio d'acqua a mezzo livello.*

*Poi prendo una pentola coppaia
di terracotta con tanto di buchini
la riempio della cuscusata
con le mie mani delicate e fini.*

'I du' pignati stannu supra e sutta
ci fazzu 'u cuddhruruni**** ri farina
l'acqua vughhennu 'u vapuri svutta:
accussì accumincia 'a cuçitina.

D'addauru cci mettu 'a pampineddhra,
'na cipuddhra tagghiata a' viddhranisca
ogghiu r'aliva quarchi cucchiareddhra
lu caluri rutti ' i sapura ammisca.

'Nna' stamentri ch'a cuttura aspettu
e 'a cuscusèra stantuffa e canticchia
'i pisci c'un cutiddhruzzu annettu
pi cucinari la ran puisia.

Nno' suffrittu ammusciutu chianu chianu
va' stinnigghiu tutti 'i pisciteddhri
sistemu prima 'i rossi nino' tianu
e po' ' i cchiù muddhrisi e nicareddhri.

Cci mettu un pocu r'acqua... allongabroru
pigghiu 'u murtaru e pistu agghia ri Nubbia
'stu pistu jettu nna 'ssa conza d'oru
ccussì 'u sapuri tuttu si cunnùbbia.

Culu 'sta suppa c'u passinu finu
e la sdivacu araçu nna' suppera
'u broru servi p'abbivirari nchinu
'u cuscusu ch'è dinthra 'a cuscusera.

L'abbivirata è comu un'auguriu
"nomine patris"...comu nno' vattiu
o' cuscusu succeri un fattu spuriu
'na cutra l'accuppuna e... lustru addiu.

*Le due pentole stando sopra e sotto
l'incollo co 'n' anello di farina
l'acqua bollendo il suo vapore sbotta
così avviene la lenta cuocitina.*

*D'alloro secco una foglietta metto
e 'na cipolla grossa sminuzzata
olio d'oliva circa un mezzo etto
per unire i sapor ne la mischiata.*

*Nel bel mentre che la cottura aspetto
e svaporan le pentole saldate
i pesci con il coltellino netto
per allestire ancor la gran bontate.*

*Nel soffritto ammosciato piano pian
vado a stendere tutti li pescetti
comincio coi più grossi nel tegam
poi vi sistemo quelli piccoletti.*

*Con un po' d'acqua faccio un 'allungata
e nel mortaio pesto aglio di Nubia
questo butto in zuppa già dorata
così il sapore tutto si connubia.*

*Colo la zuppa al passino fine
e la sistemo poi nella zuppiera
il brodo è p 'abbeverare alfine
il cuscus che giace in cuscusera,*

*L'abbeverata è come un augurio
"nomine patris" un battezzo in grande
ma al cuscus succede un fatto spurio
coltre lo copre e il calor non spande.*

Dui uri ri scurubbiu tristu e fittu
stari com'un curnutu abbiviratu
si senti un puvireddhru afflittu afflittu
'a luce cerca com'un addannatu.

Ma quannu la cuverta è scuvirchiata
e 'a mafararda appari tutta luci
succieri un parapigghia a la mpiattata
«*chi cuscusu, chi cuscusu, eh 'è duçi!*»

'A coca è nna' n'agnuni stinnigghiata
'u sururi si stùja cu 'a mappina;
senza làusu: 'unn'è mancu taliata
e si va curca pi' la siritina.

Nuddhru la cerca, nuddhru cchiù la chiama
'na lacrima cci allappa la facciata
talia a ddhri 'ran figghi ri buttana
chi **di patruna 'a fiçiru criata.**

Note esplicative, notizie, curiosità ecc.

Il cuscus trapanese è diverso da quello arabo, pur essendone una concreta derivazione. Dire che esso sia stato introdotto in Sicilia nel periodo della dominazione araba è possibile ma non certo, e neanche è certo che esso sia stato introdotto nella mensa del proprio padrone trapanese da uno schiavo arabo. Potrebbe essere invece che tale pietanza sia stata portata a Trapani dai pescatori trapanesi che praticavano la pesca dei coralli, delle spugne o anche del pesce davanti le coste tunisine. Il cuscus, questo è certo, è divenuto il piatto più tipico della cucina drepanense. A San Vito Lo Capo, a 30 km da Trapani, si tiene una Sagra del cuscus alla quale partecipano Egiziani, Palestinesi, Marocchini ecc. Anche a Trapani, da un paio d'anni, nel quartiere della Torre di Ligny, viene organizzata verso la fine di agosto una manifestazione intitolata "Sagra del cuscus trapanese" che dura tre sere consecutive. La scherzosa poesia qui riportata descrive, passo per passo, la complessa lavorazione del cuscus sin dall'inizio con l'operazione della "incocciatura" sino all'ultima fase costituita dal servizio nei piatti.

*Due ore al buio triste e fitto fitto
fermo come un cornuto abbeverato
si sente un poverello afflitto afflitto
la luce cerca come un gran dannato.*

*Ma quando la coperta viene alzata
la madia appare tutto il suo splendore
succede un parapiglia all' impiattata
«chi cuscus, chi cuscusu, che amore!»*

*La cuoca giace all'angolo stremata
s'asciuga il suo sudor col fazzoletto
senza un grazie nemmeno vien guardata
con dispiacere fa la via del letto .*

*Nessun la cerca, nessuno più la chiama
una lacrima le bagna la facciata
e guarda quei gran figli di puttana
che da padrona la fecero creata.*

* *Impardata*: E' una rete da pesca speciale. La traduzione italiana è "tremagli".

** *Murritusi, manu murritusi*: Corrisponde a mani irrequiete.

*** *Fissiusi*: Nella poesia sta per "movimentate"... intenzionalmente.

**** *Cuddhruruni*: E' un anello di pasta con il quale si saldano le due pentole, quella che contiene solo acqua e che produce il vapore, e quell'altra che contiene il cuscus che cuoce a vapore.

RAU DI TUNNU

Avi a essiri 'u tagghiu taranteddhru
è 'u puntu giustu r'u rassiceddhru
'u coluri 'nn'avi a essiri sbampatu
'nveci simplici, vispisu e rusatu.

Pi' quattro, pigghia un kilu ri tunnina
e ti metti a lavarla ar acqua china
e quannu 'u sangazzu è già dispersu
mettiti a cucinarlu cu to' versu.

Si voi essiri fina e assistimata
ae quattru pezzi facci 'na lardiata:
chiova d'alofaru cu spezzi e agghia
anticchia 'i sali c'u sapuri ncagghia.

Nno' vinu metti 'u tunnu a macirari:
du' uri passateddhri avissi a stari
nna' sta mentri 'a salsa ci pripari,
fussi megghiu cu strattu d'a cummari.

I pezzi 'i tunnu asciuga ca salvietta
e mpareddhrali cu l'ogghiu 'i caccavetta
ri tutti 'i lati tu l'à ingrangiari
a mezzu ngrangiu l'hai a spariddhrari.

Quannu tuttu va beni e pari giustu
assaggia 'a salsa pi' capiri 'u gustu
araçiu araçiu a longu e lentu focu
coçi 'u tunnu e riminalu ogni pocu.

Dui uri stu tianu ti cunnanna
'a guvirnari 'a salsa cu la bagna
iungi chiddhru c'abbassa di liveddhru
e na' pignata cala 'u pirciateddhru.

RAGÙ DI TONNO

*Il taglio dev'esser tarantello
è il punto esatto per il grassicello
il color non dev'esser svampato
ma semplice, vispo e un po' rosato.*

*Per quattro prendi un chilo di tonnina
e mettiti a lavarla ad acqua piena
e quando il sangue tutto s'è disperso
poniti a cucinar con il tuo verso*

*Se vuoi essere/ine e sistemata
ai pezzi fai na bella lardellata
chiodi 'i garofan, aglio e na' pepata
ed un po' di sale chè il sapore incaglia.*

*Nel vino bianco metti a macerare
due ore il tonno ci dovrebbe stare
passate il pomodoro nel setaccio
mettendo aglio, cipolla e sedanaccio.*

*Asciuga il tonno con un panno adatto
friggi con olio che s'adatta al fritto
da tutti i lati lo devi rosolare
a mezza cottura lo devi spadellare.*

*Quando tutto va bene e segue il giusto
prova la salsa per capirne il gusto
adagio adagio a lungo e lento fuoco
cuoci il tonno e rimena per un poco.*

*Due ore il tegame ti condanna
a governar la salsa con la bagna
aggiungi quel che abbassa di livello
e nella pentola cuoci il perciatello.*

'A pasta avi a cociri taliata;
scinnuta ngriddhra e subitu sculata
poi la mpiatti nne' to' piatta cupputi:
bon pranzu e tantissima saluti.

*La pasta deve cuocere guardata
e quando atterra, subito scolata
scodella in quattro piatti ben copputi:
buon pranzo e tanti auguri di salute.*

SPAETTI A' L'OVU DI TUNNU

Si 'a veru conza all'arti 'uliti fari
nno' pizzicagnulu giustu aviti a ghiri
sei feddhri d'ovu facitivi tagghiari
(‘u sulu çiauru cattigghia e fa svinìri).

Sti feddhri li mittiti nno' tianeddhru
mezzu bicchieri d'acqua cci aggiungiti
c'un spicchiu d'agghia e d'ogghiu un cuppineddhru
a bagnu di Maria tuttu mittiti.

Mai focu vivu, ma 'na çiamma nica
nno' tianu 'a buttarga s'arrimoddhra
sbriçiatila comu la muddhrica
arriminatila ma si nno' s'incoddhra.

Scinniti 'a conza c'è tuttu lu tianu
cuciti 'i spaetti giusti o' renti
'a pasta aviti nda li vostri manu
'a conza la scinnistu espressamenti.

Pinsati all'occhi chi vonnu 'a so' parti
'i piatta unni ci abballa 'u spaettinu
abbillitili c'è la vostra arti;
e cu 'u culuri di lu piddhrusinu.

SPAGHETTI ALLA BOTTARGA

*Se una vera salsa far vorrete
da un buon salumier dovete andare
sei fettine tagliare vi farete
(al solo odor l'acquolina vi compare).*

*Le fette deponete nel tegame
mezzo bicchier d'acqua aggiungerete
d'aglio uno spicchio e olio originale
e a bagnomaria procederete.*

*Mai fuoco vivo, ma fiamma piccolina
nel tegame la bottarga si rammolla
sbriciolatela con la forchettina
per evitar che il fondo se l'incolla.*

*Poco dopo la mescola è compiuta
cuccete gli spaghetti giusto al dente
la pasta attende d'essere scolata
la salsa attende amorosamente.*

*Pensate agli occhi che voglion la lor parte
i piatti dove balla spaghetino
abbelliteli con la vostra arte:
il color verde del prezzemolino.*