

FRANCESCO GOTTARDI

12/9/2000

Per Sig Pozzi

Mio Padre, famoso metallurgista,
si stilava anche in cucina.

Con simpatia Per F.M.

COME MANGIAVAMO

L.I.R. CUCINA A FIUME
E PAESI LIMITROFI



Responsabile del settore editoriale
MELITA SCIUCCA

Redattore grafico
LORETTA MANDI

La pubblicazione di questo libro è stata resa possibile grazie al prezioso contributo del signor **Giancarlo Zacchello** e della "Piavesella" S.p.A. di Venezia.

Le cartoline di Fiume antica ci sono state prestate, ancora una volta, dal signor **Sergio Krištafor**.

CIP – Katalogizacija u publikaciji
Sveučilišna knjižnica Rijeka

UDK 641.5(083.1)=50
CIP 12/98

GOTTARDI, Francesco
Come mangiavamo : L'I.R. cucina a Fiume e paesi limitrofi / Francesco
Gottardi. – Fiume / Rijeka : Edit, 1998. -- 123 str. : illustr. ; 24 cm
Bibliografija: str. 118.

ISBN 953-6150-56-5

981207056

PREMESSA

Per gli italiani che non siano vissuti in terre di confine e che da generazioni non siano stati sottoposti a dominazione straniera, riesce a volte difficile capire i giuliani. Essi sono: disciplinati, operosi, rispettosi delle istituzioni. Il loro comportamento di conseguenza creava contrasti che sono descritti in questa premessa, iniziando con il racconto delle traversie di un italiano d'Istria, appena liberato dal dominio austriaco.

Era stato un fervido irredentista, ma l'arrivo dei funzionari del Regno aveva già fatto vacillare la sua fede. Mai così vigorosamente come quando, discutendo del reddito della sua piccola fattoria vicino a Pisino, si metteva in dubbio che avesse solo dieci vacche e ciò proprio perché tante ne dichiarava. La proposta di conciliare a 20 e poi a 15 lo esasperava, mentre lasciava attonito il suo interlocutore.

Lo scontro tra mentalità era esattamente il contrario di quanto era accaduto in Sicilia all'arrivo dei "piemontesi".

L'intensità dello scontro era forse maggiore proprio per la disillusione che si provava nel constatare che i tanto invocati ed attesi fratelli si rivelavano fratellastri.

L'Austria era caduta sotto la spinta delle nazionalità e la fine della Prima Guerra Mondiale aveva solo posto il suggello ad un fatto storicamente irrefrenabile.

L'odiato impiccatore, Cecco Beppe, era morto da non molto e già si cominciava a parlarne con rispetto e compunzione. Gli impiegati del comune s'erano quadruplicati ed il servizio era peggiorato, l'attenzione per l'ordine, la pulizia, il senso di giustizia era molto meno puntiglioso. Restava il ricordo delle lotte sostenute con l'anelito all'italianità; l'impresa fiumana di D'Annunzio aveva suscitato consensi infuocati, non si poteva dopo così poco tempo riconoscere d'aver sbagliato, ma i conti non tornavano.

L'Austria pagava gli impiegati statali in anticipo, l'Italia alla fine del mese; per mettere le cose in pari all'arrivo dei fratelli liberatori, i poveretti non ricevettero lo stipendio per un mese.

Ci voleva ben altro per tradire la causa e rinnegare il passato, ma si era sulla buona strada.

Allora c'era una forte ritrosia a parlare di queste cose ed il comico dialettale Cecchelin che nell'avanspettacolo a Trieste aveva battute irrispettose per gli italiani del vecchio regno, non solo suscitava riso ma spesso anche contrarietà. Solo la letteratura comparsa dopo la Seconda Guerra cominciò a parlare, anche se in tono minore, di queste cose. Solo localmente e tra i profughi si è sentito parlare della prosa in dialetto di Carpinteri a Faraguna nonostante i loro libri abbiano avuto forti tirature e siano stati tradotti anche in tedesco. Basta ricordare il titolo "L'Austria era un paese ordinato" per capire come in tempi lunghi il rimpianto si facesse via via più forte. Molto maggior riscontro e commenti nella critica letteraria ha avuto "Il complesso dell'imperatore" di Cergoly. Esso, in bella forma

italiana e perciò accessibile ad una più vasta cerchia di lettori, dice cose note e risapute, ma che, come già detto, tra le due guerre nessuno osava raccontare.

Venezia Giulia, terra di confine, terra di scontri tra diverse civiltà, ma soprattutto terra di incontri e di convivenza. Si dimentica l'impiccatore, si dimenticano le foibe e poi rimane il fatto che da un millennio sono convissuti popoli diversi che si sono talmente compenetrati e scambiati: cromosomi, usi e costumi, tanto, da divenire lo stesso popolo.

Un popolo solo con la stessa cultura anche se senza il fattore unificante della lingua, ma con l'abitudine da sempre di considerare il veneto come lingua franca.

Fa parte dell'aneddotica l'affermazione che la battaglia di Lissa si combatté tra marine nelle quali gli ordini venivano dati da entrambe le parti in veneto. È storicamente provato il fatto che dopo quella battaglia e solo dopo di essa, la imperial regia marina adottò come lingua ufficiale quella tedesca. Essa rimase comunque lingua adottata e non lingua madre per la quasi totalità dei marinai: dall'ammiraglio in capo fino all'ultimo mozzo.

Mille anni di storia non passano senza cambiare profondamente qualcosa o quasi tutto. Se il primo vocabolario italiano è stato scritto dal dalmata Tommaseo, le produzioni letterarie dei triestini Saba, Svevo, Slataper sono saggi bellissimi di lingua italiana, ma ove la cultura mitteleuropea è direttamente o indirettamente presente.

I più recenti, Tomizza, specie nella prima maniera e poi la Madieri, raccontano più che di una loro impropria "slavitudine" dell'influenza che questa componente ha avuto sulla loro cultura. Parlano senza più inibizioni di un substrato culturale che è proprio di quel popolo spinto via via più a nord della Dalmazia e più ad est, verso l'Italia. Questa pressione non veniva di certo dagli slavi locali largamente fusi nel contesto di una nuova etnia, tanto da essere più tardi espulsi essi stessi per aver scelto la strada dell'esilio: profughi anch'essi quasi tutti, come i veneti. Entrambi i due scrittori parlano senza rancore, senza desideri di ritorni impossibili, ma con profondo e dolcissimo rimpianto e lo fanno in forma italiana, fra le più belle tra i contemporanei.

Da tutto ciò scaturisce una domanda: com'è questo popolo giuliano e dalmata, o meglio com'era? Cosa è rimasto della sua cultura del suo modo d'essere così dolce e così rude che faceva dire a S. Girolamo: "Signore perdonami perché sono dalmata".

Una cosa è rimasta sparpagliata per il mondo attraverso i suoi profughi dal Canada all'Australia e, nella diaspora, in Italia: la sua cucina. Molto di essa è rimasto naturalmente nel piccolo lembo di Venezia Giulia, ancora territorio italiano. Stranamente però molto è rimasto anche nelle zone dove vivevano o dove la loro influenza è arrivata nel periodo asburgico. Approfondire questo aspetto può forse aiutare a capire.

Che l'Austria fosse un crogiuolo di razze, usi e costumi, è noto. Che la sua cucina è in qualche modo uno dei risultati di tale fusione, è ovvio per chiunque sia stato qualche volta a Vienna e si sia non di-

strattamente deliziato della sua gastronomia. La cucina austriaca, antica o di base, si mescola a quelle ungheresi, degli slavi del nord e del sud, venete, turche, quelle dei ghetti ed altre ancora. Ciò naturalmente non è stato pianificato, ma si è compiuto a poco a poco con una sorta di osmosi i cui meccanismi sono ben noti. Non vi era a Trieste o Fiume, come del resto in tutto l'impero, panettiere o pasticciere che non avesse fatto almeno parte del suo tirocinio a Vienna. Il risultato era sotto gli occhi di tutti: ancora tra le due guerre, i prodotti delle panetterie o pasticcerie erano gli stessi che oggi si possono ammirare e gustare nella vecchia capitale.

Oltre a ciò ogni funzionario trasferito da qualche parte dell'impero in una città di mare, assumeva una cuoca locale ed assimilava tutti i modi locali di cucinare soprattutto, ma non solo, il pesce.

Già nel libro di cucina della Caterina Prato, nella seconda edizione in lingua italiana tratta dalla 25a in lingua tedesca (fine dell'800) è citato il brodetto. Ancor oggi si serve a Vienna il risotto "risi pisi" derivazione dal risi e bisi (risotto con piselli) ancor oggi in auge in tutto il Veneto.

Alla stessa maniera una cuoca friulana, slava od ungherese che aveva le referenze di un bensevito da parte di un alto funzionario dello stato, trovava lavoro ben retribuito ovunque e portava oltre ad una eccellente conoscenza della cucina base anche le curiosità della sua cucina d'origine. Libri austriaci contemporanei citano un gulas triestino. Si tratta evidentemente di un piatto ungherese che, adattato al gusto triestino, era stato riesportato a Vienna. Lunghe ed inutili discussioni si sono accese per stabilire la priorità tra wiener schnitzel e cotoletta alla milanese. Anche se è provato che Radetzky inviò il suo cuoco a corte per insegnare a preparare la famosa cotoletta, ciò non significa niente se si tiene conto di questo andirivieni di esperienze gastronomiche.

Tutto ciò, cioè questa fusione di culture gastronomiche diverse era già avvenuta prima, quando la Repubblica di Venezia, per popolare terre povere ed isole deserte, importava manodopera slava dall'interno. Come sempre avvenuto, la figlia del contadino andava a fare la sguattera nella cucina del padrone e, se brava, diventava cuoca. Se intelligente, proponeva qualche piatto che ai discendenti del doge Salomòn in Istria o ai nobili abitanti del castello Venturi a Spalato, sarà sembrato esotico.

Sarme, cioè involtini di foglie di cavolo inacidito, ripieno di carne e riso: questo piatto sarà diventato in breve tempo tradizione in quei nobili casati. La stessa cuoca avrà imparato nella cucina dei padroni a preparare il risotto di scampi che certamente non aveva mai visto prima e che, vivi, perché altrimenti si buttavano, le avevano fatto forse un po' di paura. Non è per caso che il nome di questa ricetta in libri di cucina dalmata contemporanea, cioè croata, abbia un nome così simile all'italiano: rižot od škampi.

Al contrario se tracce evidenti della cucina veneta sono presenti in tutto il territorio che fu impero asburgico, anche nella cucina della Venezia Giulia si trovano evidenti e ben marcati segni delle influenze esterne, vicine e lontane.

Così qualche famiglia ebrea uscita dai ghetti ed in migrazione

verso il sud ed il mare, avrà fatto conoscere il Liptauer, strano miscuglio di ricotta, formaggio, paprica dolce ed altro, che ben si prestava ad arricchire antipasti (ahimé) senza maiale.

Per finire non si possono non ricordare la palacínche, dolce antico e perciò povero, gioia di bimbi poco vizianti ed avvezzi ad accontentarsi di poco. Che poi esse siano diventate crêpes, raffinata delizia dei golosi di tutto il mondo, come da Vienna sianoigrate a Parigi è noto; sarebbe forse fuorviante approfondire ora questo punto.

Rimane il ricordo di una cucina nata sotto il segno della composizione che solo una schematizzazione banalizzante può così riassumere: dolci di influenza ed origine prevalentemente austriaca, pesci di mare veneti, frutti della terra slavi, carni ungheresi. Questo schema serve solo per cominciare a citare le eccezioni: tatschkerli, ravioli, dolci di probabile origine ceca o boema, gnocchi dolci di ricotta ungheresi, ma viennesizzati da tempi immemorabili, schmarm nato per caso per l'errore di un cuoco frettoloso e tramutato a Vienna in Kaiser schmarm.

È difficile uscire dal dettaglio, un dettaglio forse goloso e certamente tanto amato, come lo sono solo i ricordi lontani. Una lunga storia di una civiltà nata dalla confluenza di fattori etnici e culturali così diversi, vista sotto la limitata o specialistica visione della sua cucina. Può essere una curiosità colta o l'indicazione di un metodo d'analisi di qualcosa di più profondo e forse persino più attuale.

L'Italia è pervasa da movimenti separatistici fino a far dire a Biagi: gli italiani sono sfatti, sfacciamo l'Italia.

Se guardassimo quello che ci accomuna, anche solo nelle costumanze gastronomiche, come esse sianoigrate dal Sud al Nord d'Italia e viceversa, quanto molte regioni italiane hanno mutuato in questo campo dai vicini d'oltre confine o d'oltre mare, forse troveremmo più motivi d'unione che di separazione. Forse non solo si fa l'Italia ma si fa l'Europa, se si pensa a quanti usi e costumi antichi abbiamo in comune e soprattutto come tale fatto si vada via via accentuando. Si mangiano più pizza e spaghetti oggi a Düsseldorf che solo 50 anni fa a Milano. Gli Stati Uniti sono da sempre considerati melting pot, cioè crogiuolo di fusione di popoli. Molto prima che Colombo arrivasse lì, crogiuolo di popoli è stata l'Europa; tale fatto continua a sussistere anzi è in evoluzione positiva.

Cogliere questo aspetto in una curiosità gastronomica non deve dispiacere a nessuno, dovrebbe piacere invece a tutti anche a quelli che dell'antica cucina dalmato-giuliano-asburgica, mai hanno sentito parlare.

Proprio per chi non ne ha mai sentito parlare o per chi volesse rinverdire ricordi lontani, il discorso a livello più tecnico verrà ripreso; quanto finora detto è solo propedeutico.

INTRODUZIONE

Fino alla proclamazione della repubblica, tutto o quasi tutto, in Italia si fregiava del titolo di regio o reale: regie poste, regio monopolio dei tabacchi, regio esercito, reali carabinieri, fornitore della real casa. In Austria e così anche a Fiume fino al 1919, tutto era K.u.K. detto brevemente: ca und ca, cioè imperiale e regio. Il doppio aggettivo era conseguenza del fatto che Francesco Giuseppe, come i suoi antenati ed il suo unico successore, era Imperatore di Austria e Re d'Ungheria. Per quel tempo, il governo asburgico era molto liberale e si sforzava, almeno nelle apparenze, di far capire che tutti i popoli dell'Impero erano ugualmente amati dell'Imperatore e che egli non aveva preferenze né concedeva privilegi esclusivi a nessuno; tutti i popoli avevano gli stessi diritti e doveri. Così sulle banconote le diciture erano scritte in dieci lingue. Pertanto anche K.u.K. aveva una traduzione ufficiale in italiano: I.R. cioè imperial regio. Questa dicitura compare nel titolo sia per significare che le ricette ed i ricordi si riferiscono soprattutto a quel periodo, sia per sottolineare la forte impronta data alla cucina fiumana da quella viennese. Quest'ultima, come già detto nella premessa, era il crogiuolo di tutte le cucine dell'Impero, crogiuolo ben omogeneizzante grazie alle robuste braccia ed alle menti geniali ed ispirate delle cuoche boeme.

Detto quindi il perché ed il significato del titolo, si deve innanzitutto chiarire che questo è un libro di ricordi di una cucina che sta scomparendo lentamente nella diaspora e che a Fiume stessa, oggi Rijeka, non può avere un seguito. Infatti l'esodo è stato quasi totale ed i suoi nuovi abitanti hanno portato le loro abitudini alimentari dai paesi di provenienza, spesso molto lontani. Può darsi che questa cucina invece permanga a Sušak, borgo da sempre croato, diviso da Fiume dall'Eneo ed unito ad essa da un ponte, anzi dal ponte.

Questo non è pertanto un manuale per principianti, ma una guida per riscoprire i fasti ed i nefasti della cucina fiumana; un "come eravamo" che può incuriosire chiunque e, si spera, aiutare i discendenti di famiglie fiumane a non far spegnere un ricordo. Anche i nati nella diaspora ricordano certamente ancora un piatto tradizionale di una nonna o di una vecchia zia, ricordo che così si potrebbe cercare di rinverdire.

Per chi è totalmente privo di esperienza e non sa neppure come si prepara un sugo di pomodoro o uno spezzatino o come si cucina il vitello arrosto, basterà ricorrere al normale supporto offerto ad esempio dall'Artusi o dal Cucchiato d'Argento. Se qualcuno possedesse una vecchia copia del "Manuale di cucina" della Caterina Prato, la conservi con religione e la consulti al posto dei due succitati; si tratta del manuale di cucina base, al quale hanno attinto per generazioni le nostre antenate, certamente le bisnonne dei profughi. Le ricette sono riportate solo nei casi nei quali per la loro eccezionalità o per qualche loro particolarità o infine perché particolarmente simboliche, meritano una citazione.

Per meditata scelta non si danno indicazioni sulle quantità riferite al numero dei convitati. Ciò in quanto le quantità variano in funzione dell'appetito dei commensali e della struttura e composizione del menù. Così un piatto unico, in una cena per ragazzi di buon appetito, richiede 150 gr di pasta o riso a persona; un normale primo per gli stessi 100 gr e, se i primi sono due, ad esempio un minestrone seguito da risotto al nero di seppia, 75 gr sono sufficienti.

	pasta o riso	carne	pesce	farina per crêpes	patate	patate per gnocchi
piatto unico appetiti robusti	150	200	250	-	-	250
menù a 3 portate appetiti robusti	100	150	200	50	200	150
menù a 6 portate appetiti normali	50	100	150	30	100	75

In un menù molto elaborato con antipasti freddi e caldi, dedicato ad adulti di normale appetito, 50 gr di pasta o riso sono sufficienti. Nella tabella che segue, si cerca di dare qualche orientamento quantitativo più preciso in base all'appetito dei commensali ed al numero delle portate.

N.B. i pesi sono indicati in grammi per persona.

Grande è stata la tentazione di esprimere i pesi in deca (dgr.) cioè 10 gr essendo questa l'unità di misura correntemente allora usata per le ricette o gli acusti dal macellaio o dal salumiere. Si ricordi che all'inizio del razionamento si cantava, sull'aria di Lili Marlene: e dopo i vol
che femo fioi
con dieci deca
de fasoi

(cioè 10 dgr. anziché un etto o 100 gr)

È prevalsa l'idea di parlare un linguaggio che non avesse bisogno di adattamenti mentali alla lingua d'uso, oggi corrente, perciò i pesi sono in grammi ed a volte in chili.

Infine, come ultima premessa alla lettura, si ricorda che in tutti i casi ove una preparazione si prestava ad alternative salate e dolci, come ad esempio le crêpes (palacinche) e lo strudel, tutte le ricette sono presentate nello stesso capitolo.

Alla fine si dà qualche indicazione sui menù di allora e qualche consiglio per l'utilizzazione delle ricette nella strutturazione di un menù d'oggi.

ANTIPASTI

Quanto segue, oltre ad essere un tentativo di dare concretezza ai ricordi, si propone di lasciare una traccia per le nuove idee e per modernizzare e rendere attuale una cucina che ha cessato la sua evoluzione da circa 50 anni. Essa pertanto, per essere praticata, dev'essere adattata agli attuali gusti e criteri dietetici.

In primo luogo va ricordato che la sequenza delle portate era, in quella cucina, piuttosto diversa dall'attuale uso italiano. Così ad esempio molti piatti che possono oggi comparire con grande interesse o almeno dignitosamente, in un antipasto, erano allora piatto forte.

Addentrando con maggior dettaglio nell'argomento, si può precisare che gli antipasti tipici erano di regola a base di affettati vari.

Il prosciutto cotto era di Praga; solo dopo le sanzioni e sotto la spinta dell'autarchia, si cominciò a conoscere quello di Parma. San Daniele stava per prosciutto crudo; il salame preferito era quello ungherese, anche se quelli nord-italiani specie quello di Milano, erano ben conosciuti. Tra le peculiarità si può citare il paprika-speck, lardo tagliato a parallelepipedo di circa 3 x 3 x 20 cm e fatto stagionare nella paprica. Tagliato a fettine non troppo sottili era buono e bello da vedere: un quadrettino bianco con il bordo rosso.

Tra gli affettati si deve ricordare il prosciutto affumicato di montone, che la regina Elena si faceva inviare sistematicamente dalla sua patria di origine, il Montenegro. A Fiume arrivava saltuariamente portato dai naviganti che facevano le linee della Dalmazia. Era detto *jarac*, cioè caprone, il che mette in dubbio che fosse, come si credeva montone.

Si trattava di un affettato delicato e gustoso, anche a giudizio di tutti quelli che l'avevano degustato allora ed in tempi recenti. Se fosse stato francese, anziché montenegrino, sarebbe noto in tutto il mondo.

Frequentemente era presente poi il liptauer già citato nella premessa.

Insalate russe di composizioni fantasiose e spesso gelatinate erano quasi d'obbligo, così le olive verdi e nere e cetrioli in concia austriaca, cioè non troppo acetosi.

Meno frequenti anche se ben noti erano i crostini, ad esempio, di caccia e preparazioni a base di fegato d'oca. Per queste ultime soprattutto tra le famiglie ebraiche, che per motivi di prescrizione religiosa dovevano rinunciare al maiale, si accendeva una vera competizione. Le povere bestie venivano acquistate già in età d'ingrasso ed allevate per un breve periodo nelle cantine, e ciò anche in città. Non raramente venivano inchiodate, attraverso le membrane dei piedi palmati, ad un pezzo di legno, in modo che non muovendosi ingrassassero di più. La nutrizione era forzata (incoconar) e ciò, oltre a farle produrre molto grasso, dava luogo ad un ingrossamento del fegato. A ciò contribuiva un inizio di cirrosi che subivano per essere ubriacate regolarmente con grappa negli ultimi giorni di vita. Più tardi l'argomento verrà ripreso per il resto del corpo, ma qui si deve parlare del riconoscimento ufficiale concesso alla signora che aveva ottenuto il fegato più grosso. Tale riconoscimento, decretato dal rabbino, corrispondeva ad una vittoria senza premi materiali, ma di grande prestigio per la signora ebrea che aveva ottenuto il miglior

risultato; probabilmente si trattava oltre che della più abile anche della più crudele.

Per la massa dei cristiani e per i molti ebrei non strettamente praticanti c'era poi una grande varietà di gelatine.

Tra queste la più nota e tradizionale era quella di zampucce, orecchie e grugno di maiale che nella bollitura in poca acqua, produceva il brodo gelatinoso adatto alla bisogna.

Non si può trascurare un richiamo agli antipasti di origine marina. L'uso di bivalvi soprattutto crudi era frequente, ma non mancavano preparazioni con gratinatura al forno, che potrebbero stupendamente essere presentate come antipasti caldi.

Calamari ripieni già citati nella letteratura di fine ottocento che possono essere serviti sia caldi che freddi; nella versione "salame di mare" fanno anche una bellissima figura.

Certamente sono da menzionare infine tutte le preparazioni atte alla conservazione del pesce.

Ciò veniva fatto con lo stesso intendimento e lo stesso scrupolo che ancor oggi qualche nonna dedica alle marmellate. Tonno e pesci analoghi sott'olio, marinate di vari pesci blu erano e sono largamente utilizzate negli antipasti, anche se spesso costituivano allora, assieme a semplici patate in insalata, il piatto forte della cena.

Sono infine da ricordare in questo capitolo quelli che oggi figurerebbero sotto la voce stuzzichini.

Era un uso, forse un po' decadente, ma certamente molto saggio, mettere qualcosa sotto i denti e di conseguenza dissetarsi a metà mattinata (a Trieste rebechin).

"Una piccola de tripa e una grande de bira!" è un ordine che suonava normale in molti locali piccoli e grandi, a quell'ora. È forse il caso di ricordare che un adipe che riempisse bene il panciotto, adornato da una catena d'oro, era allora segno di stato buono fisico e morale oltre che di benessere economico.

Piccole focaccine a base di ciccioli (pogatschen), un po' di crauti crudi conditi con olio e paprica, un piattino di "schile" fritte o vari tipi di polpettine descrivono compiutamente il quadro anche se non lo completano in modo esauriente.

Stabilito così un minimo di ordine logico si passa a descrivere alcune ricette con la stessa sistematica usata in questa breve presentazione.

Spesso in luogo dell'antipasto, in una cena strutturata con una certa pretesa, si iniziava con una sequenza di stuzzichini serviti fuori tavola. Non si trattava di self service, che allora era sconosciuto o quanto meno non praticato in casa, ma di una serie di vassoi che circolavano tra le persone sedute in salotto a centellinare un vino bianco secco. La malvasia istriana è un ricordo difficile da cancellare. Si diceva che ciò serviva ad ingannare l'attesa. La frase detta in italiano e non come il resto della conversazione, in dialetto, faceva pensare a qualcosa di udito, forse in conversari salottieri dal Vate. Tutti a Fiume nel dopoguerra erano infatti pervasi da dannunzianesimo.

Stuzzichini multicolori

Si preparavano diverse qualità di burro: alle acciughe, al tonno, alla senape e rosso d'uovo, al prosciutto cotto, al liptauer. Con questi burri elaborati, oltre che con quello normale, si spalmavano delle fettine di pane.

Queste erano ricavate da filoncini simili alle baguettes francesi, ma con meno crosta e mollica molto ben lievitata ed uniforme. Erano dei piccoli dischi di 5 cm di diametro.

Venivano poi ornati in varia maniera. Per esempio quelli con burro normale con caviale, quelli con burro al prosciutto con una piccola vela di salame ed un pezzetto di cetriolo, quelli al burro giallo con un'oliva nera snocciolata ed un pezzetto di würstel. La fantasia si sbizzarriva non solo nei sapori, ma anche nei colori.

Venivano posti in vassoi, dove ogni riga era una composizione diversa. Negli ornamenti comparivano, oltre a quelli citati: gamberetti, corallo di scampi, pezzetti di sardine sott'olio, filetti d'acciughe, paprikaspek, piccolissime polpettine, sottaceti, prosciutto crudo, paté di fegato, ciccioli di maiale, punte d'asparagi selvatici, ecc.ecc. Nello stesso tipo di servizio venivano offerti biscottini salati a base di ciccioli, la cui ricetta segue.

Biscotti ai ciccioli

"Prima de la prima guera", cioè all'inizio del secolo, fuori dall'istituto nautico di Fiume, allora *M.Kir. Allami tengerészeti Akadémia*, stazionava con una certa regolarità un venditore ambulante ungherese. Egli vendeva, tra l'altro, delle focaccine salate a base di ciccioli o siccioli di maiale, a Trieste detti frizze ed a Fiume chiamate con il nome croato di *ocvirki* (pron. ozvirchi).

Essi venivano citati come una grande specialità da generazioni di capitani marittimi.

Per chi volesse conservare il ricordo di una povera e semplice felicità gastronomica dell'epoca, seguono qui gli ingredienti e le istruzioni per la preparazione.

250 gr di ciccioli macinati, se sono pressati aggiungere 100 gr di burro

500 gr di farina

1 tuorlo d'uovo

10 gr di lievito di birra

qualche cucchiaino di latte

sale e pepe secondo il gusto, il secondo di regola abbondante

Si prepara il lievito con un po' di farina, latte ed un pizzico di zucchero. Dopo che sia ben lievitato, si impastano il resto della farina, il tuorlo, il sale ed il pepe. Si distende con il matterello a spessore grosso. Dalla pasta spianata si ricavano con un bicchiere dei dischi di 5 cm di diametro, sui quali si fanno col coltello diversi tagli in croce, così da formare dei quadretti di circa un centimetro. Si lasciano lievitare su di un tovagliolo per circa mezz'ora. Si spennellano con un po' di uovo sbattuto e si infornano a bassa temperatura (200°C circa). Il tempo di cottura è di 40 minuti.

Cotti, i biscotti dovranno avere uno spessore di un centimetro o poco meno.

Seguono altre preparazioni oggi classificabili come antipasti.

Liptauer

Nella valle di Gressoney, ove vive una piccola comunità Walser, uno dei pochissimi gruppi germanici esistenti a sud delle Alpi occidentali, si prepara una ricotta invecchiata ed affumicata, insaporita con aromi vari: finocchio, cumino, peperoncino. Molto vicino, nella bassa Valle d'Aosta e nel contiguo Canavesano, la stessa miscela fresca o pochissimo stagionata, si usa per

preparare il pane dell'ospite. Dato che quest'uso gastronomico non è noto in altre parti d'Italia, è logico pensare che i Walser se lo siano tramandato dai tempi della loro migrazione avvenuta nel XV secolo e che in epoca più tarda sia stato adottato dalle popolazioni latine confinanti.

Dalla città della ex Cecoslovacchia di Liptau, oggi Liptovski-Mikuls, prende il nome una preparazione a base di ricotta molto nota ed ancor adesso ben conosciuta in Austria, in Alto Adige ed a Trieste.

Non si conoscono preparazioni italiane analoghe.

Tutto ciò confermerebbe senza ombra di dubbio che l'origine della preparazione vada ricercata al di là delle Alpi. È certo quindi che il nome prestigioso non sia stato affibbiato a qualcosa di simile e preesistente.

Essa era stata introdotta a Fiume e valorizzata dalle comunità ebraiche che, pur nel rigoroso rispetto delle regole religiose che proibiscono l'uso del maiale, cercavano di adattarsi a ciò che consideravano d'obbligo, per un pasto importante, e cioè iniziare con l'antipasto.

Fu così che il liptauer arrivò fino alle coste del mare Adriatico e venne creduto per molto tempo ed a torto, un prodotto originario dei ghetti mitteleuropei.

La preparazione è molto semplice:

150 gr di ricotta

50 gr di formaggio molle (fontina, bel paese) in parte sostituibile con parmigiano. Originariamente solo Brimsen.

2 cucchiaini da tè di cipolla ben tritata

2 cucchiaini da tè di paprica dolce

25 gr di burro o panna acida o panna normale

facoltativi: pasta d'acciughe, senape, cumino, capperi, erba cipollina, paprica forte, ecc.

Il tutto si miscela accuratamente e si confeziona in panetti spruzzati di paprica dolce o in tazzine sempre con la stessa copertura.

Si usa per spalmare al momento dell'uso su pane nero, crostini fritti o tostati, cracker ecc. Era un simpatico uso casalingo, quello di spalmare la miscela sulle croste che si formano sul fondo del recipiente ove viene cotta la polenta.

Come idea moderna, esso può essere spalmato su palacincche (crêpes) tagliate a quadrucci con l'accortezza di sostituire nella loro preparazione metà della farina bianca con polenta a grana fine. I quadrucci possono essere sovrapposti in modo da ottenere una specie di tramezzino con tre strati di liptauer e 4 di palacincche.

Oggi a Trieste si usa anche il gorgonzola come sostitutivo degli altri formaggi citati. Il risultato è gradevole, ma la differenza dal sapore tradizionale è piuttosto rilevante.

Insalata russa

A volte i cuochi di piccoli vaporette che facevano servizi costieri o tra le isole, avevano alle spalle una grossa carriera. Un imbarco in posizione non adeguata era una loro libera scelta, nel senso che accettavano una posizione di molto minor prestigio, per restare vicino a casa e potervi ritornare sistematicamente.

La ricetta che segue è la confidenza di un cuoco di bordo imbarcato sul San Vito, ma di grandissima esperienza, ad un ragazzo goloso e curioso.

Porre una grossa ciotola su ghiaccio macinato e riempirla di maionese e gelatina in parti uguali. La gelatina deve essere ben fredda ma ancora non solidificata. Mescolare vigorosamente con la frusta fino a che il composto non diventi ben omogeneo e cremoso.

Preparare a parte, piselli al burro con striscioline di prosciutto. A questi si aggiungono a freddo, pochi quadrucci di patate e carote lessate a parte e quel tanto della maionese di cui sopra, che consenta di legarli per dare loro forma. All'insieme si dà la sagoma di una tortina che poi si ricopre con la maionese residua e si orna con piselli, qualche stellina di prosciutto cotto e patate lesse sagomate a piacere.

Se la preparazione era per soli adulti, nella maionese si aggiungeva un po' di cren (rafano) grattato.

Di regola compariva nell'antipasto di affettati.

Crostini di cacca di beccaccia

La stranezza del nome della preparazione costringe ad una lunga premessa. Non è stato possibile avere informazioni precise e da persone che si fossero interessate attivamente di cucina nel primo quarto del secolo. Moltissimi però tra parenti ed amici affermano di averli assaggiati e di aver sentito parlare della preparazione. Quanto ricordato, per sentito dire, corrisponde però quasi esattamente quanto citato da libri di cucina austriaci contemporanei sotto la voce *Schnepfendreck*. Si tratterebbe pertanto di una traduzione piuttosto letterale; è difficile da stabilire in quale lingua fosse la versione originale. Alcune ipotesi sono possibili.

Nell'interno dell'isola di Veglia, oggi Krk, erano ancora presenti nella prima metà dell'800 gli ultimi residui di una popolazione illirica di lingua romancia, del tutto analoga a quella degli istro-rumeni. Ciò dimostra che mentre nella parte meridionale vivevano pochi marinai e pescatori, per il 90% di lingua italiana secondo il censimento del 1914, l'interno era stato solo limitatamente colonizzato da contadini e pastori croati. Di fatto l'isola doveva essere ben poco abitata, ciò dava spazio ad un habitat adatto per le beccacce. Queste arrivavano ancora all'inizio del secolo al mercato di Fiume dov'erano molto apprezzate. Secondo affermazioni concordi il nutrimento era tale da dare nell'intestino, salvo il tratto terminale, un ripieno particolarmente gustoso.

Tale gustoso ripieno, non proprio cacca ma quasi, darebbe il nome alla preparazione. Pur cibandosi di vermi ed altri piccoli animali disgustosi, qualcuno afferma che mangino anche mirtili e bacche di ginepro, queste aromatizzerebbero il "ripieno" delle budella. Ciò troverebbe un riscontro nel fatto che il passo considerato migliore dal punto di vista gastronomico era quello autunnale.

Sulla concordanza di opinioni nel considerare le budella una leccornia, non c'è dubbio. Val la pena di citare il Brehm:

"Le beccacce si cucinano con tutte le interiora e queste vengono poi preparate nel famoso "salmì di beccacce" con tutto il contenuto intestinale mezzo digerito e con i cestodi parassiti, di cui Goeze, in due beccacce, trovò 400 esemplari lunghi in media 18 cm."

D'altra parte il sostantivo Dreck cioè cacca, sporco, compare nella letteratura austriaca abbastanza tardi e di regola come citazione del parlato. Ciò farebbe propendere per una origine fiumana del nome, che non era coperto

da tabù. Inoltre tale ipotesi è credibile per l'abitudine più latina che austriaca d'esser dissacranti.

Potrebbe darsi però che in Austria derivi dal linguaggio dei cacciatori, di regola linguaggio più disinibito.

Tutto ciò premesso e restando in dubbio sull'origine del nome, si può passare alla descrizione della ricetta così come con successo sperimentata dopo la difficile sua ricostruzione, più sopra descritta. Si usano le interiora di una beccaccia escludendo macone, fiele e la parte terminale dell'intestino. Si lascia alla scelta di chi opera se l'intestino sia pulito o contenga i residui della digestione. Come detto secondo la tradizione andrebbero gelosamente conservati. Si rosola un po' di cipolla nel burro (secondo la tradizione burro cotto o grasso d'oca) e si aggiungono le interiora ed un fegato di anatra o di gallina, il tutto ben tritato. Si completa la cottura con un po' di vino rosso e panna, buccia di limone grattata, bacche di ginepro e se serve, un po' di pane grattato. Al tutto ben passato, si aggiunge un rosso d'uovo e poi si spalma abbondantemente su crostini che si tengono in forno tiepido fino al momento di servire. Anticamente erano un contorno alla beccaccia arrosto, in epoca più tarda divennero un diversivo prima d'andare a tavola.

I crostini erano fritti nel burro ma possono esser anche solo tostati nel qual caso un'ombra di burro non guasterebbe. Potrebbero essere infine le "landice" (pron. landize) descritte nel caso dei crostini di false interiora di beccaccia, la cui ricetta segue.

Crostini di milza, uso interiora di beccaccia

Si appoggi una bella milza di vitello sul tavolo e, tenendola delicatamente ferma con una mano, si tagli in due fette. Si raschi con il dorso del coltello la parte interna della milza. Alla fine si è separata una parte che ricorda fegato frullato, l'altra parte, che non si usa e che è costituita da tessuto connettivo, è appetita dai cani. Dopo aver fatto rosolare la cipolla ben tritata in un grasso a piacere, si aggiuga la milza e si rosoli fino a che il suo colore rosso cupo non muti in marrone. Tolta la preparazione dal fuoco, si aggiungano: un po' d'acciughe, anche in pasta, buccia e sugo di limone, pepe e sale, bacche di ginepro frantumate, un po' di panna acida e brodo, poi pane grattato per dare consistenza. Si spalmano sul pane fritto o tostato. Questi crostini si devono tener in luogo tiepido in attesa di essere serviti, perchè freddi sono meno buoni.

L'uso tradizionale li voleva contorno alla così detta finta caccia, piccioni e tortore.

I crostini potevano essere anche le landize, conosciute a Trieste nella sola versione dolce con il nome di *Schnitte*. In questo caso erano spesso servite ricoperte, alcune di spinaci al burro e latte ed altre di milza.

Preparazione delle landize

Prendere le fette di pane bianco raffermo ed inumidirle leggermente nel latte freddo. Passale poi nell'uovo ben sbattuto e friggerle nel burro.

Gelatina di maiale

La gelatina veniva chiamata anche *Aspik*, certa germanizzazione del francese *aspic*. La lingua francese non aveva, per quanto noto, mai avuto influenza diretta sul dialetto fiumano.

Il nome corrente era quindi porcina in *aspik*. Con porcina o in dialetto basso e forse più arcaico *porzina*, si intendeva di regola la carne di maiale, che si acquistava dal *porcheter*.

La gelatina si preparava facendo bollire in poca acqua per 2 o 3 ore piedi di maiale spaccati a metà, le orecchie ed il grugno. Tutte queste parti, prima della cottura erano pulite con accuratezza da sala chirurgica e rasate per eliminare fino all'ultima setola, usando una vecchia lametta da barba. Nel brodo bollivano anche una carota e foglie di sedano; ai vegetali veniva aggiunta un po' più tardi la carne. A cottura ultimata, si filtrava il brodo con un cencio e si faceva una prova di solidificazione. Se il brodo tardava a solidificarsi, cosa rarissima, si aggiungeva qualche foglio di colla di pesce. Le carni venivano disossate, tagliate a pezzetti ed erano pronte per la composizione.

Sul fondo di un recipiente si versava un po' di brodo e man mano si faceva solidificare. Alla fine tutta la carne ne doveva essere ricoperta.

Di regola si preparavano molti contenitori che venivano conservati al fresco per diversi giorni.

In molte case già all'inizio del secolo, esistevano ghiacciaie che venivano alimentate con il ghiaccio in barre che, tutte le mattine, veniva distribuito con un carro trainato da cavalli.

C'erano poi grossi armadi di legno, rivestiti all'interno con lamierino zincato e percorsi da tubi modellati a serpentina. In questi passava tutta l'acqua utilizzata in casa, che così, essendo freddissima, manteneva la temperatura all'interno su 10° circa.

In mancanza di un contenitore refrigerato, e fino all'arrivo dei frigoriferi negli anni '30, si ponevano le ciotole tra le doppie finestre, rivolte a Nord. Molto spesso la gelatina era il piatto di carne che assieme al minestrone era un possibile menù della cena.

Pasticcio di fegato d'oca

Come tutte le preparazioni inusuali, raffinate ed in qualche misura, status simbol, veniva chiamato con il nome tedesco e cioè *Gänseleberpastete*.

La preparazione è più complicata da spiegare che difficile da eseguire. È necessario descriverla in due parti e cioè la preparazione della farcia e quella del fegato. Si pulisce accuratamente un fegato d'oca di circa mezzo kg e si eliminano da esso, tagliandolo a pezzettoni, ogni nervetto, pelle o quanto altro che non sia carne morbida. Si pone il fegato in una ciotola a marinare con 1/3 di cognac e 2/3 di vino tipo sherry o madera. In mancanza dei due citati può essere usato il marsala. Per tutti e tre i vini citati si consiglia la versione meno dolce disponibile.

La marinatura deve durare 2 ore o poco più.

Per la farcia macinare ripetutamente 100 gr di carne di maiale, 150 gr di scarti di pulitura del fegato d'oca e se non bastano si aggiungano fegatini d'anatra o in mancanza anche quelli di gallina. Si aggiungano inoltre 100 gr di lardo non salato della miglior qualità. Quando il tutto è ben macinato, si aggiungano un chiaro d'uovo e 3 cucchiaini di panna ed il tutto si passi attraverso un setaccio fine in modo da eliminare tutti i filamenti.

Si foderà un recipiente con fette di lardo non salato e poi si riveste di farcia. All'interno si pone il fegato, riempiendo gli interstizi con farcia. Alla fine si ricopre con farcia e poi con fette di lardo. Si cuoce in forno a bagno maria,

a calore moderato per circa due ore. Alla fine il grasso deve uscire dall'impasto e galleggiare nella parte alta del recipiente. A fine cottura quando il pasticcio è tiepido, si pone in un cencio e si fa sgocciolare premendolo dolcemente. Deve uscire tutto il grasso che è misto a liquido. Si asciuga il recipiente e vi si rimette il pasticcio, versandovi sopra fino a ricoprirlo, con grasso d'oca eventualmente misto con burro cotto. Il grasso dev'essere fluido, ma non caldo.

Così immerso nel grasso può durare a lungo in luogo fresco.

Per la presentazione e l'uso si riscalda dolcemente a bagno maria in modo da consentire una buona eliminazione del grasso che ha solo funzione di migliorarne la conservazione. Si rovescia e, quando è ben freddo, si gelatina e si fanno delle piccole guarnizioni a piacere. Si serve assieme a crostini di pane e burro.

Per concludere questa sommaria rassegna, si ricorda che ottimi antipasti freddi sono tutte le preparazioni mirate alla conservazione del pesce, così la *marinada* ed i pesci simili al tonno (palamida e tombarel) sott'olio. Freddi possono essere servite anche fettine di calamari ripieni, volendo anche gelatinate.

Tra gli antipasti caldi di pesce si ricordano tutti i molluschi bivalvi gratinati e come stuzzichini le lumachine di mare ed i garusoli, entrambi stufati con un po'olio. Il murice anche freddo, solo bollito. Come antipasti caldi possono esser servite, con grande successo, le palacinche (crêpes) per le quali si rimanda al capitolo ad esse dedicato.

Anche dal capitolo dello strudel si possono trarre buone ispirazioni dalle preparazioni salate che si consiglia siano fatte a questo scopo di rotoli piccoli, cioè non più di 7 cm. di diametro. Per i ripieni si ricordano quelli di milza, ciccioli e ricotta nella versione salata.



BRODI, MINESTRE, MINESTRONI

Come il buon giorno si vede dal mattino, così un buon pasto comincia con un buon brodo. Questa è una libera interpretazione del pensiero di Anna Dorn, così come espresso nel suo libro sulla cucina viennese del 1827.

Molto ci sarebbe da dire sulla scelta delle materie prime, sui modi e tempi di cottura ma, per esplicita scelta, come detto nella premessa, non si descrive qui di seguito quello che si può trovare in ogni buon libro di cucina.

Sotto i nomi dialettali di brodo, minestra e minestron, venivano intese tutte le preparazioni liquide senza particolari diversità se non la densità ed il numero dei componenti. Veniva così chiamato brodo anche quello che oggi si chiama "crema" o "passato" purché servito in tazza e sufficientemente fluido.

Si cita qui di seguito il brodo di carne economico perché esso fa parte più della storia della cucina e del costume che non della gastronomia. Esso è poi preparazione preliminare per molte ricette successivamente descritte. Esso è oggi purtroppo sostituito nella pratica corrente di cucina, dai dadi.

Il brodo di pesce è descritto nel capitolo dei prodotti del mare. Per le quantità si calcoli un litro di liquido finale per tre persone, per una dose normale, per cinque persone se il servizio è in tazza.

Brodo di carne economico

Si ottiene facendo bollire assieme ad aromi vari, tra i quali di solito non mancava la radice di prezzemolo, ossa di manzo e vitello frantumate – si privilegiavano quelle della spina dorsale e della coscia – zampe, testa e stomaco (macone o durello) di pollame. Spesso nella stessa acqua veniva scottato per qualche minuto, un pollo vecchio e quindi troppo duro per essere arrostito da crudo. Di regola si aggiungeva l'estratto Liebig, allora venduto in vasetti di porcellana, in ragione di 10 gr per litro; ciò però non veniva fatto quando esso era usato come componente di altre ricette.

Brodo brustolà chiaro

La parola *brustolà* sta per abbrustolito e si riferisce chiaramente al trattamento subito dalla farina.

Per sei persone intiepidire delicatamente 50 gr di farina e poi aggiungere 30 gr di burro. Continuare la rosolatura a fuoco molto basso fino a che la farina assume un color nocciola chiaro. Volendo si possono aggiungere, poco prima di finire la rosolatura, due cucchiaini colmi di cipolla finemente tritata ed alla fine un grosso spicchio d'aglio, anch'esso finemente tritato. Diluire con 1/2 litri o poco più di brodo di carne economico. Di regola dopo 15 minuti di sobbollitura, si alza il fuoco e si aggiungono due uova ben sbattute versandole lentamente. Ciò allo scopo di formare fili sottili e possibilmente lunghi, detti *zanzarele*.

Un'aggiunta di farina o latte era ammessa e frequente per fare economia, certamente non come consiglio gastronomico. Come influenza italiana, negli anni '30 si cominciò ad aggiungere anche un po' di parmigiano. Come alter-

nativa, dopo bollitura ed a fuoco spento, si aggiungevano piccoli rombi, di diagonali 1 e 2 cm - di palacincche (crêpes). In questo caso è tassativo servire subito. Meglio porre i piccoli rombi in tazze preriscaldate e versare sopra il brodo bollente al momento del servizio.

Brodo brustolà scuro

Le dosi sono le stesse della ricetta precedente. Nel caso si volesse aggiungere la cipolla, ciò va fatto quando la farina ha già assunto il color nocciola chiaro. Si prosegue la rosolatura fino a che la farina ha assunto un color marrone scuro; a questo punto si può aggiungere l'eventuale aglio e poi quasi subito, il brodo di carne economico. Si fa sobbollire per 15 minuti, poi si aggiungono 15 gr di riso. A fine cottura il volume dev'essere di 2 litri o poco meno.

Era pregiudizio diffuso che questi due brodi fossero particolarmente indicati per incrementare la produzione di latte nelle donne che allattavano.

Minestra di piselli secchi

Questa minestra era detta a Trieste e perciò con tale nome ricordata a volte anche a Fiume *bunkersuppe*. Tale nome non è citato in nessun libro austriaco né antico né moderno. Si potrebbe ipotizzare che sia un termine derivato dalla cucina militare, cioè zuppa del fortino.

Si deve tener presente che a volte un termine militare assume nel linguaggio civile un diverso significato. Nel triestino *canon* cioè cannone, assume anche il significato di prigioniero. La parola è usata con questo secondo significato ad esempio nella nota canzonetta:

*viva la ... e po bon
xe questo el moto triestin
che la vadi ben
che la vadi mal
sempre liba e mai canon
viva la ... e po bon*

Analogamente *Bunker*, che significa fortino, fortilizio, nell'austriaco popolare può assumere il significato di carcere. Per tale motivo il termine *Bunkersuppe* potrebbe essere tradotto come zuppa del carcerato. In base a controlli fatti con persone che ricordano il servizio militare "soto la defonta" si opterebbe per il secondo significato.

Si passa ora dall'etimologia ai consigli per l'esecuzione della minestra. Si mettano a mollo 350 gr di piselli secchi spaccati detti *bisi spacadi*. Dopo 12 ore si bollano in 2 litri d'acqua per circa 1 ora. Volendo si aggiungano odori diversi come ad esempio: lauro, carote, chiodi di garofano. Il tutto, salvo la carota, si elimina a fine cottura. Dopo aver finemente passato i piselli, si fanno sobbollire per circa 10 minuti. A questo punto ci sono due varianti.

La versione corrente era ottenuta facendo soffriggere a parte pancetta affumicata e poi cipolla tritata. La solita aggiunta di farina abbrustolita leggermente veniva fatta in quantità variabile e seconda dell'uso di famiglia. Unito il soffritto al passato una breve e dolce bollitura completava la preparazione.

Poteva essere servita con crostini fritti nel burro oppure con riso. In tal caso si procede come segue: bollire il riso, 20 gr per persona, a parte in acqua e passato in parti uguali. A fine cottura si unisce il tutto e si serve.

In questa versione venivano a volta aggiunte, assieme ai piselli, una coten-

na, salsicce, un osso di prosciutto. Prima di passare i piselli, queste carni venivano separate e tritate a parte, per essere riaggiate alla fine. Si prevedeva a volte un Würstel a persona nella breve bollitura del passato. Tagliati a fette erano poi aggiunti al passato.

Per il servizio in tazza, era prevista una versione più raffinata. Assieme ai piselli si bollivano una grossa patata ed una cipolla, che venivano utilizzate anche nel passato. Si consiglia l'aggiunta di un po' di panna o meglio di un cucchiaino di panna acida da mettere in tazza senza mescolare. A parte si servono crostini fritti nel burro e parmigiano.

Minestra di granturco

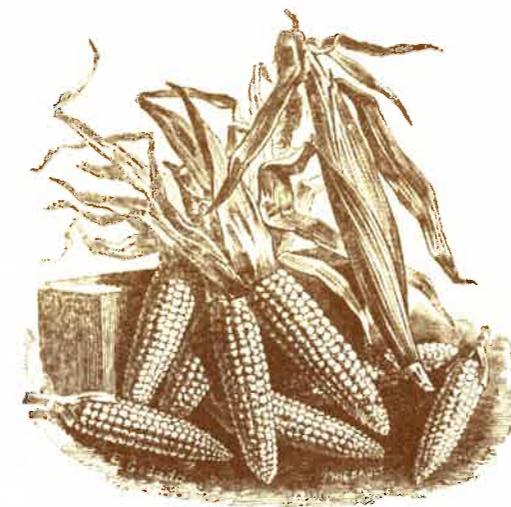
Si tratta di una minestra di origine slava che, seppure ben nota, non era frequente né a Trieste né a Fiume. Era chiamata col nome sloveno: *minestra de bobici* a Trieste e con quello tedesco: *minestra de cucuruz* a Fiume.

Il rapporto tra i componenti può variare notevolmente ma una buona indicazione è la seguente: bollire in due litri d'acqua 300 gr di fagioli freschi e 4 pannocchie di media grandezza, tre patate ed una carota. Le pannocchie devono essere molto fresche, cioè con ancora il latte ed una volta cotte vanno sgranate. Nella stessa cottura si aggiunge a piacere carne di maiale, ad esempio un piedino.

A cottura ultimata si separano le carni e si tritano, si passano i 2/3 dei fagioli e delle altre verdure bollite. Riunito il tutto si può aggiungere il solito soffritto di cipolla, pancetta affumicata e farina abbrustolita. Dopo breve bollire, per una accurata omogeneizzazione, il composto è pronto per essere servito.

La minestra può essere preparata anche con fagioli secchi, che in tal caso vanno cotti a parte.

Questa minestra era spesso un festoso inizio per un pranzo in una osteria, meta di una gita oltre confine.



Minestrone di riso e patate

Si soffriggono in un grasso a piacere - olio, pancetta, strutto - quattro patate di media grandezza tagliate a cubetti di 1 cm di lato. Non appena le

patate diventano traslucide si aggiungono 200 gr di riso e si continua brevemente la rosolatura. Si aggiungono 1/2 litri d'acqua o brodo economico e si fa bollire fino a cottura del riso e delle patate che dovrebbe essere contemporanea. Si addensa con il passato di due patate lessate a parte o con il solito soffritto di farina. È facoltativa ma non infrequente l'aggiunta di un po' di estratto o sugo di pomodoro.

Minestroni di fagioli secchi

Con i nomi di *pasta e fasoi*, *orzo e fasoi* e la più rara, *risi e fasoi*, erano intese le minestre a base di fagioli secchi, la cui ricetta è fondamentalmente la stessa. Di regola si bollivano i fagioli dopo ammollo di 24 ore, in abbondante acqua in modo da servire per diverse preparazioni. Per esempio 4 litri d'acqua per 1 kg di fagioli. Nell'acqua di bollitura, che non dev'essere la stessa di quella dell'ammollo, si aggiungono a piacimento spicchi d'aglio schiacciati, qualche foglia d'alloro da togliere dopo un'ora di bollitura e qualche tipo di carne di maiale.

Nell'acqua di bollitura dei fagioli si cucina la pasta o l'orzo o il riso. A metà cottura si aggiunge il solito soffritto ed eventualmente un po' di sugo di pomodoro e quasi a fine cottura, passato di fagioli in quantità più o meno abbondante a seconda della densità desiderata. A fine cottura si aggiunge qualche cucchiata a persona di fagioli interi e la eventuale carne di maiale.

Di regola il riso era accompagnato dal solo passato, la pasta dal passato, pomodoro e salsiccia, l'orzo con tutti i possibili componenti ed a volte anche da pezzetti di patate e carote non passate.

Iota

La iota compare nella cucina triestina, carnica friulana ed istriana ma si direbbe di chiara origine ungherese dove è ben conosciuta e frequentemente servita.

Quella di Fiume era chiaramente ispirata a quest'ultima e pertanto differisce da quelle più sopra citate, dei paesi limitrofi. Essi sembrano aver mutuato la ricetta dai vicini slavi anche se è impossibile stabilire il percorso, cioè la vera origine iniziale della preparazione.

Si prenda 1/2 kg di crauti (*sauerkraut*, in dialetto *capuzi garbi*), si strizzino accuratamente e se ne serbi il liquido. Si pongano i crauti in un tegame e si ricoprano d'acqua facendoli bollire lentamente fino a che essa non è del tutto evaporata. Assieme ai crauti si cuociano 100 gr di patate tagliate a pezzetti.

Si prepari il solito soffritto con abbondante farina ben abbrustolita, in esso si aggiungano i crauti cotti, pezzetti di carne di maiale affumicato (circa 200 gr detto in Austria *Geselchtes* e reperibile anche in Alto Adige) già cotta assieme ai fagioli, paprica dolce o forte a seconda dei gusti. Dopo accurato rimescolamento si aggiunga 1/2 l. di acqua di bollitura dei fagioli in parte sostituibili con brodo di carne economico.

A seconda del proprio gusto parte del liquido può essere sostituito con quello dei crauti. Ciò sarebbe tassativo secondo la tradizione, ma il sapore troppo acido potrebbe non piacere. Si lascia sobbollire o anche solo riposare al caldo per una ora. Si serve con abbondante panna acida (in ungherese *tejföl*). In dialetto era detta *pana garba* e può essere sostituita in caso di irreperibilità, con una miscela di 1/2 iogurt e 1/2 di panna da cucina. Per i

gusti attuali, poco avvezzi al sapore acido in una minestra, si può usare la sola panna che si consiglia di aggiungere nella scodella di ogni commensale.

Facoltativa ma consigliabile è l'aggiunta d'orzo che dev'essere cotto a parte nel brodo; se ne consiglia circa 200 gr

La stessa minestra con la stessa ricetta e la stessa metodologia, può essere preparata anche con le rape acide (rape garbe). Oggi i crauti e le rape acide si trovano in commercio in scatola e non fanno rimpiangere quelle prodotte tanti anni fa in casa oppure artigianalmente dai verdurai.

Minestrone di verdura

Il classico *minestron* non differisce da quello preparato ancor oggi in tutta Italia e che ormai, anche se meno popolare di pizza e spaghetti, si trova come offerta esotica in molti buoni ristoranti del Nord Europa.

È certo che ogni cuoca esperta pretende che la sua variante sia qualcosa di molto speciale e che abbia quel tocco di magia che la rende unica. Di ciò sono particolarmente convinte le nonne.

Quanto segue è il segreto di una nonna fiumana nel racconto che essa ne faceva alle nipoti, come tramandando un prezioso segreto di famiglia. Macinare 100 gr di lardo affumicato e porlo in una capace pentola con qualche cucchiaio d'acqua. Accendere il fuoco e tenerlo molto basso in modo che dal lardo si formi lo strutto ed in esso alla fine soffrighino i ciccioli. Allo scopo che questi risultino ben croccanti, si può aggiungere alla fine un po' d'olio d'oliva. A questo punto si aggiungono cipolla, carota e sedano tritati grossolanamente e dopo breve rosolatura (la cipolla deve essere solo traslucida), si aggiungono le altre verdure cominciando da quelle che abbisognano di una più lunga cottura. Una corretta sequenza è la seguente, per un totale di 3/4 di chilo di verdure: cavolo verzotto tritato fine, circa 20 minuti dalla prima aggiunta, si sommerge il tutto con 1/2 litri di liquido. Esso può essere: acqua, brodo economico ed acqua di bollitura dei fagioli oppure una miscela di essi. A tempo debito si aggiungono fagiolini tagliati a pezzetti e foglie di bietola tritate ed infine qualche pezzetto di zuccina. Sta nell'abilità della cuoca fare in modo che tutte le verdure raggiungano l'esatto grado di cottura nello stesso momento.

Poco prima della fine della preparazione, si aggiungono passati degli "avanzi" a ciò destinati. Va precisato che questo è il tocco segreto e geniale, non un recupero mirato all'economia. Zucchine in umido, fagioli all'uccelletto, patate in tecia (Vedere nel capitolo dei contorni), patate in umido o gulyas di patate e con misura anche melanzane in umido e peperonata, vengono passati ed aggiunti.

Completata così la preparazione, si separa un po' del liquido ed in esso si cuoce la pasta; di regola corta o molto corta.

Più caratteristici sono gli gnocchetti di dama (*Damenklösschen* - vedere nel capitolo degli gnocchi) che sono in questo caso una peculiarità della cucina fiumana.

Per concludere è doveroso ricordare che minestre e minestroni erano spesso anche in famiglie benestanti, il piatto forte della cena. Due uova fritte, un po' di pesce marinato o un pezzetto di formaggio erano il secondo anche se quasi immancabilmente c'era alla fine un dolcetto e la frutta.

Se si tien conto che nel minestrone era quasi sempre presente un po' di carne di maiale, si può affermare che si trattava di un piatto oggi classificabile forse come povero, ma certamente ben bilanciato dieteticamente tra carboidrati, proteine e fibre.

Primi asciutti: PASTA, RISO, POLENTA E RAVIOLI



L'indicazione di primi asciutti è fuorviante dato che per la diversa strutturazione dei menù, spesso pasta e riso erano contorni mentre la polenta lo era quasi di regola. Ciò viene chiarito però nel commento alle varie ricette, ed in ogni caso non dovrebbe stupire. Infatti anche a Milano, il risotto allo zafferano è spesso contorno all'ossobuco. Analogamente a Vienna il risotto con i piselli è anche un contorno classico per l'arrosto di vitello.

I ravioli poi, se ravioli si possono chiamare, erano molto spesso dolci.

In primo luogo si desidera ricordare che alcune ricette, citate in altri capitoli, possono rappresentare un ottimo condimento per vari tipi di pasta asciutta. Così il lecso (vedere capitolo gulyas) può esser considerato un ottimo condimento per pasta corta, come penne, conchiglie, orecchiette o fusilli.

Un altro buon esempio è il brodetto, che se elaborato solo con seppie e code di scampi o gamberi e qualche polpina di pesce mondato dalle spine, è un ottimo e poco conosciuto condimento per spaghetti, tagliatelle o linguine (trenette). Si deve avere l'accorgimento di lasciare la pasta molto al dente e finirne la cottura nel sugo che così viene assorbito, rendendo il tutto ben omogeneo e ricco di sapore.

In quanto segue sono illustrate ricette mirate direttamente allo scopo di condire la pasta.

Pasta coi muscoli

Si aprono i muscoli come già detto, dopo averli accuratamente puliti esternamente, ponendoli in una pentola su fuoco vivo con aggiunta di un po' d'olio ed aglio; se piace anche un peperoncino. L'acqua rilasciata dai bivalvi viene fatta raffreddare e filtrata. I muscoli, estratti dal guscio, vengono leggermente rosolati in olio con un battuto d'aglio e prezzemolo, volendo si può aggiungere un'ombra di sugo di pomodoro.

Gli spaghetti o altra pasta analoga, vanno cotti molto al dente e la cottura va finita nel liquido dei muscoli, che dev'essere totalmente assorbito. All'ultimo si aggiungono i muscoli nel loro soffritto.

Nel caso non si sia aggiunto il peperoncino nella cottura, può essere consigliabile una bella aggiunta di pepe nero macinato.

La stessa ricetta può essere eseguita con le vongole (caperozole) o con le vongole veraci (caperozole scorza dura) o con il tartufo di mare; tutti questi bivalvi erano poco usuali a Fiume.

Pasta con i ricci di mare

Si tratta di una ricetta molto delicata e particolare, pertanto si raccomanda come degustazione per intenditori. Pertanto le quantità per persona sono ridotte, come segue: 6 ricci e 50 gr di pasta.

Si opera come segue: tagliare i ricci come per ricavarne una scodellina ed estrarre i 5 filamenti attaccati alle pareti che sono le uova ed hanno un colore variabile in modo continuo dal giallo all'arancione ed al rosso.

L'acqua contenuta nell'animale si raccoglie con cura scrupolosa e si filtra. Le uova si mettono in un bicchiere e si ricoprono con l'olio che si ritiene adeguato per il condimento della pasta.



La cottura della pasta dev'essere molto al dente e poi si rifinisce nel liquido del riccio in modo da farlo assorbire completamente. A questo punto fuori del fuoco si aggiungono le uova e l'olio.

Essendo una preparazione estiva non disturba l'aggiunta all'ultimo, di un po' di succo di limone.

Se piace si consiglia di aggiungere all'acqua di bollitura della pasta, un peperoncino ed un rametto di rosmarino.

Pasta con il prosciutto cotto

Si ricorda innanzitutto che tradizionalmente il prosciutto cotto era quello di Praga e quindi leggermente affumicato e posto sul bancone del salumiere con l'osso. Quando la maggior parte della carne era stata utilizzata, e non era più possibile ricavarne una fetta di dimensione adeguata, l'osso era posto in vendita. Per la verità la carne residua non era poca. Essa veniva utilizzata ad esempio per questa ricetta, mentre l'osso completamente scarnificato, veniva di regola cotto assieme ai fagioli o in qualche minestra.

Il grasso del prosciutto veniva tritato e fatto rosolare dolcemente nel burro, fuori del fuoco si aggiungeva il prosciutto finemente tritato.

Il condimento così preparato si utilizzava per dei grossi rombi di pasta fresca, non troppo sottile. Nel caso il tutto fosse un po' troppo asciutto si aggiungeva un po' di panna o più economicamente un po' di acqua di cottura della pasta.

Seguono alcune ricette di pasta con aggiunta di pane grattato o semolino o noci grattate o semi di papavero macinati.

Si tratta di un chiaro adattamento dalle ricette austriache: *Bröselnudel* e *Mohnnudel*, queste però sono preparate con l'impasto degli gnocchi di patate formati a spaghettoni della forma e dimensione di un dito mignolo e se possibile più allungati.

Essi vengono serviti sempre zuccherati e con l'aggiunta di un passato piuttosto denso di mele cotte.

Nell'uso fiumano si usavano spaghetti o tagliatelle e spesso si trattava di un recupero di avanzi, recupero molto gradito a bimbi e vecchietti.

Pasta col pane grattato

Dato che si tratta di una preparazione dolce si ritiene che la dose per persona sia di 50 gr di pasta, pertanto per 6 persone 300 gr

Si facciano rosolare 60 gr di pangrattato in 40 gr di burro in un ampio tegame nel quale, a fine rosolatura si getta la pasta cotta. Dopo vigorosa rimescolatura, si serve ben calda spolverata di zucchero a velo. È facoltativa l'aggiunta di uvetta ammollata nel rhum e pinoli.

Pasta col semolino

La preparazione è identica alla precedente con le differenze di seguito descritte.

In 40 gr di burro rosolare 80 gr di semolino; quando ha un bel colore dorato aggiungere un po' di latte e far evaporare lentamente. Aggiungere la pasta e, se troppo asciutta, un po' di panna.

Può essere prevista anche una leggera gratinatura.

Pasta coi semi di papavero o noci

La preparazione è ancora la stessa, solo che 80 gr di semi di papavero macinati oppure noci grattate vengono aggiunti in 40 gr di burro fuso e nello stesso recipiente si rimescola accuratamente la pasta. Un' ultima spruzzatina di semi o noci, prima di servire e prima della spolverata di zucchero, non guasta.

Pasta col pan grattato, versione salata

Per gli ungheresi a Fiume c'è sempre stato molto rispetto e simpatia, non così per gli austriaci chiamati di solito "gnochi". Ciò con lo stesso senso di disprezzo o distacco che nell'Italia del Nord si usa associato alla parola terrone.

Così quando negli anni '30 la pasta zuccherata cominciò a sembrare "roba per gnochi", se ne studiò una versione salata. Essa non è certo un capolavoro di gastronomia, ma come tutti i ricordi d'infanzia, essa è qualcosa che val la pena di non dimenticare.

Dopo accurata rosolatura del pangrattato in 5 cucchiaini d'olio si aggiungono 5 filetti di acciughe salate a fuoco molto basso e volendo aglio tritato molto finemente. Nello stesso tegame si aggiunge la pasta che può essere spruzzata fuori del fuoco con paprica dolce o forte a seconda dei gusti.

L'aggiunta di formaggio è facoltativa.

Seguono ora le preparazioni dei risotti.

Risi e bisi

La ricetta è transitata per Vienna ai tempi nei quali il Lombardo-Veneto era austriaco. Come spesso avviene con le lettere P e B, che in italiano hanno un suono leggermente diverso da quello nella lingua tedesca, in Austria la ricetta è chiamata *risipisi*. I buoni libri di cucina raccomandano ancor oggi: *Zuckererbsen* cioè piselli zuccherini, così come richiesto nella ricetta che segue.

Questo notissimo risotto veneto è qui di seguito riportato nella versione istriana, zona Visignano.

Si deve avere a disposizione 1 kg di piselli così giovani che i baccelli siano morbidi e carnosetti. Dopo aver separato i piselli, bollire in poca acqua i baccelli fino che siano ben cotti e passarli.

Inziare la cottura di un risotto in bianco con olio e cipolla e dopo aver tostato il riso (400 gr), riprendere con un bicchiere di vin bianco e, dopo parziale evaporazione, con il passato delle bucce. Cucinare i piselli con un battuto di pancetta e lasciarli a metà cottura. Quando il risotto è quasi al punto di cottura desiderato, aggiungere i piselli e dopo pochi minuti spegnere il fuoco e far riposare per qualche minuto.

Nell'uso istriano di 60 anni fa, come ancor oggi a Vienna, è un ottimo contorno per il vitello arrosto. In tal caso le dosi indicate possono servire per 10 persone.

A differenza delle ricette riportate nelle quasi totalità dei libri di cucina, la cottura dei piselli è fatta a parte. La ragione va ricercata nell'uso di piselli molto giovani che sarebbero sciupati da una cottura troppo prolungata, come quella richiesta per il riso.

La signora che oltre 60 anni fa si compiacque di descrivere questa ricetta, ammise, non senza una certa ritrosia, che in qualche caso aggiungeva un po' di zucchero.

Risotto alla paprica

Fare un buon battuto con pancetta affumicata, cipolla, peperone tagliato a striscione e dopo breve tempo aggiungere il riso. Continuare la rosolatura fino a che la cipolla non sia translucida. Aggiungere acqua o brodo e paprica dolce o forte a seconda dei gusti. Come dose tipica per 500 gr di riso si raccomanda un cucchiaino di paprica dolce ed un cucchiaino di quella forte.

Se i peperoni erano solo rossi e con l'aggiunta di un po' di pomodoro, questo risotto può essere una parte del risotto tricolore qui di seguito descritto.

Risotto tricolore

Si esegue un normale risotto in bianco, calcolando 100 gr a persona. Quando il riso è vicino al punto di cottura desiderato, si divide in tre parti, ognuna destinata ad un diverso colore.

Il primo terzo si colora in rosso in un tegame ove si è iniziata la preparazione del risotto alla paprica.

Il secondo terzo si aggiunge nel tegame ove si sono preparati spinaci al burro.

L'ultimo terzo rimane nel tegame iniziale e si insaporisce con abbondante parmigiano ed eventualmente un altro formaggio fondente.

A cottura ultimata, i tre risotti si dispongono in un unico piatto di servizio, combinati in modo da formare i colori della bandiera italiana.

Ciò sotto l'Austria era una facile trasgressione dato che, come già detto, anche la bandiera ungherese aveva gli stessi colori e la stessa disposizione, anche se orizzontale anziché verticale. Fiume era "corpus separatum" dell'Ungheria e quindi l'esposizione della bandiera ungherese era del tutto legittima. Comunque nessuno è stato mai incriminato per mancata orizzontalità delle strisce di risotto.

"L'Austria iera un paese ordinato ma anche assai tollerante".

Risotto di scampi

Prendere tre scampi, piuttosto grossi e vivi, per commensale. Scottarli in poca acqua, lasciar raffreddare, estrarre la polpa da coda, chele e l'eventuale corallo. Rimettere quanto rimasto, ben frantumato nell'acqua di cottura iniziale e far ribollire a fondo. Passare il liquido di cottura avendo molta cura nello spremere a fondo soprattutto quanto contenuto nel carapace; la meticolosità in questa operazione è decisiva per la buona riuscita del risotto.

Tagliare le code in pezzetti di 2 cm e farle rosolare nell'olio che poi servirà per il risotto, dopo pochi minuti estrarle ed aggiungere un battuto d'aglio ed il riso. Dopo leggera tostatura, aggiungere un bicchiere di vino bianco e continuare poi con l'acqua di cottura degli scampi.

Pochi minuti prima di fine cottura aggiungere le code già rosolate e, fuori del fuoco, la polpa delle chele, il corallo ed un battuto di prezzemolo. Sale e pepe a piacere.

Nell'uso antico era un piatto unico e quindi si calcolavano 100 gr a persona; oggi si usino le indicazioni date nella introduzione. Non si consiglia invece nessuna variazione nel numero degli scampi.

Data la grande difficoltà di trovare oggi i crostacei vivi, si può solo raccomandare di incrementare la quantità degli scampi, ma di usare solo code,

chele e coralli. Purtroppo il risultato non è lo stesso, ma si può tentare con le aragoste o astici, più facili da trovare vivi.

Risotto al nero di seppia

Le seppie devono essere circa la metà del peso del riso. Dopo averle accuratamente pulite, cioè tolto l'osso, le interiora, gli occhi, il becco e la pelle, tagliarle in striscioline e separare i tentacoli. Infatti se essi sono tagliati alla base, tendono a restare uniti. Delle interiora serbare le sacche nere e quelle giallo-marrone.

Le seppie si pongono in un tegame a fondo spesso, ad esempio di coccio, a fare l'acqua. Ciò consiste nell'accendere un fuoco molto basso, senza nessuna aggiunta. All'inizio con un coperchio, l'acqua esce dai molluschi e ricopre il fondo; a questo punto si scopre e si lascia evaporare lentamente quasi tutta l'acqua. Dopo questa operazione, si tolgono le seppie e nello stesso tegame si aggiunge l'olio ed il battuto che più aggrada, dopo breve rosolatura si aggiunge il riso che dev'esser leggermente tostato. Con le solite aggiunte, prima di vino bianco e poi di acqua o meglio di brodo di pesce, si porta a cottura il riso. A metà di questa operazione si aggiungono le sacche gialle, alla fine fuori del fuoco quelle nere. Per quest'ultime si tenga presente che qualche commensale può non gradire un colore nero troppo intenso e quindi la quantità dell'aggiunta va dosata.

Nel corso della cottura è facoltativa anche l'aggiunta di un'ombra di sugo di pomodoro.

Era d'uso aggiungere nel piatto un po' di succo di limone.

Risotto di seppie alle verdure

L'esecuzione è esattamente la stessa che nel caso precedente, con la sola eccezione che non si aggiunge il nero. A metà cottura però si aggiungono spinaci o bietole ripassati nel burro e finemente tritati. La quantità della verdura può essere variata a piacere, un orientamento può essere quello della quantità uguale a quella del riso.

Polenta

Spesso le indicazioni del paese di origine delle ricette sono di pura fantasia. Così in Russia non sanno cosa sia l'insalata russa né in Francia cosa siano le *frenche freid potatos*, nome con il quale le patate fritte sono molto popolari negli USA. Così a Vienna è noto un *Gulyas auf Fiume Art* ed uno *auf Triester Art*, entrambi assolutamente, da sempre, ignoti in quelle città. Il secondo contiene almeno una piccola verità, ha cioè come contorno la polenta. Essa era molto comune in entrambe le città anche se non fulcro primo della gastronomia locale, come in Friuli. All'inizio del secolo, la perfezione nel cucinare la polenta era un requisito essenziale ed inderogabile per una ragazza da marito in Friuli. Così importante come se avesse la ben nota *dote del Friul*.

Così non era a Fiume, ma non sarebbe stato certo ammissibile che una cuoca, anche con propensioni esclusivamente casalinghe, non la sapesse preparare nelle sue numerose versioni.

Quasi nessun libro di cucina dà sufficienti dettagli sulla preparazione della polenta, si ritiene pertanto utile dare qui di seguito, qualche criterio generale per l'esecuzione.

Il primo problema sta nella scelta della farina che di regola si trova in commercio in due versioni e cioè a grana grossolana, tipo bergamasca o bramata e a grana fine.

Per alcune preparazioni è richiesta la farina di mais bianca, ottima per i sughi marinari ed in genere per accompagnare il pesce. Essa è molto difficile da trovare, eccetto che nel Veneto.

Infine in qualche preparazione è consigliabile l'aggiunta di farina di grano.

Per l'esecuzione si portino a bollore 2 litri d'acqua salata e rimestando accuratamente si aggiungano con estrema lentezza 500 gr di farina del tipo prescelto.

Il rimescolamento con un bastone di legno dev' essere continuo ed il fuoco così basso che solo di tanto in tanto dalla massa esca una bolla di vapore. La tradizione vuole che nel mescolare non si inverta mai il senso di rotazione. Si deve avere sempre a disposizione dell'acqua bollente in modo da poterla aggiungere, quanto serve per ottenere la consistenza desiderata.

Per i tempi di cottura si possono dare le seguenti indicazioni:

- dopo 45' è commestibile,
- dopo 60' è accettabile,
- dopo 90' è buona,
- dopo 120' è perfetta.

Esistono in commercio le cosiddette polente rapide che, secondo il produttore si cuociono in 10'. Ciò dà un prodotto analogo a quello che con la polenta tradizionale si ottiene in 45'. Se si ha la pazienza di arrivare a 1/2 ora, il risultato diventa accettabile.

A questo punto è obbligo citare il Manzoni nel racconto della visita di Renzo a Tonio: "Tonio scodellò la polenta sulla taffiera di faggio, e parve una piccola luna in grande cerchio di vapore".

Ciò per ricordare che, se soda, non andrebbe mai versata in un contenitore ma si deve lasciare che prenda la sua forma naturale, versandola su un' asse di legno, o su un qualunque grosso tagliere.

È infine il caso di ricordare alcune polente ottenute con aggiunta di diversi vegetali.

Polenta coi fagioli

Per questa preparazione si consiglia la miscela di 1/3 di farina a grana grossa e 2/3 a grana fine.

Si prepari una normale polenta, sostituendo parte dell'acqua (1/4 circa), con quella di cottura dei fagioli e 10 minuti prima di finire la cottura, si aggiungano i fagioli cotti (circa una scodella). Questa polenta è consigliabile come contorno alle salsicce dette del cranio cioè della Carnia o cragnoline.

Polenta con patate

Per questa preparazione si consiglia una miscela delle due grane in parti uguali. Stabilito qual è il tempo di cottura che si decide di dedicare alla polenta, mezz'ora prima della fine si aggiungono dischetti di patate delle dimensioni di 100 lire e dello spessore di 1 cm. Le patate devono solo in parte sfarinarsi, verso fine cottura si può aggiungere del cavolo lessato e stufato nella pancetta affumicata.

A volte, e non solo per il recupero di avanzi, si aggiungono patate lesse, in questo caso assieme al cavolo e dopo esser state parzialmente schiacciate.

Questa polenta è un ottimo contorno per sughi molto grassi, come ad esempio gli uccelletti scampati (*useleti scampadi*); vedasi nel capitolo delle carni.

Gnocchi di polenta

Si prepara una polenta piuttosto dura con 2/3 di grana grossa ed 1/3 di fine. Non appena è leggermente raffreddata si ricavano da essa degli gnocchi con un cucchiaino bagnato; per dar loro una bella forma si fa ruotare ogni gnocco tra due cucchiaini. Si dispongono in un piatto di portata e si condiscono a piacere. Un suggerimento particolare è quello di sfare filetti di acciughe ben dissalate nell'olio e di versarlo ben caldo sugli gnocchi precedentemente spolverati di parmigiano o pecorino.

Anche la variante di burro fuso con salvia, è da raccomandare.

Entrambe queste varianti erano usate come primo piatto anziché come contorno.

Si ritiene importante ripetere che la polenta, salvo le varie eccezioni citate, era un contorno. Così ad esempio per il brodetto, il gulyas, qualunque carne al sugo ed in particolare con le salsicce anche se accompagnata dal solo loro grasso di cottura. Quella bianca era d'obbligo con i sughi di soli moluschi, ad esempio un sugo di seppie nero e perfino con il pesce fritto.

Polenta al latte

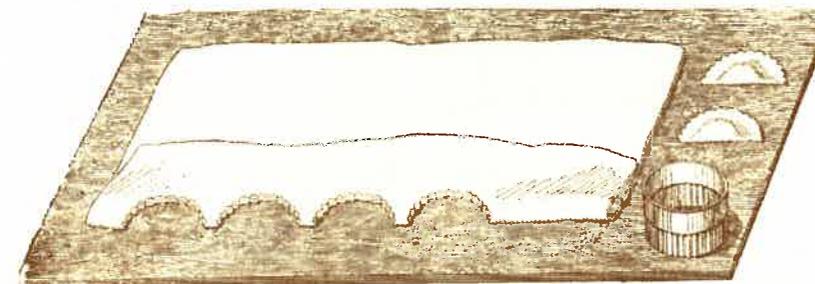
Si prepara con farina a grana fine e con l'aggiunta di circa 100 gr di farina di grano. Si cuoce molto tenera e si serve in scodelle con l'aggiunta di latte. La regola era: polenta tiepida e latte caldo oppure polenta calda e latte freddo. Ai bambini veniva concessa una spolverata di zucchero vanigliato al velo.

Come variante facoltativa la cottura della polenta poteva esser fatta con metà acqua e metà latte ed in fine con l'aggiunta di un po' di burro.

RAVIOLI

Questo nome compare nella traduzione in italiano del libro della Caterina Prato già all'inizio del secolo. Tuttavia nella parlata corrente, almeno fino alla fine della Prima Guerra Mondiale era del tutto sconosciuto. Al suo posto si usava la parola *tatschkerli* o *tascherli*. Probabilmente la *i* finale è stata aggiunta nel dialetto per rendere un po' più pronunciabile la parola.

Potrebbe sembrare che la parola sia il diminutivo del tedesco *Tasche*, cioè tasca. Ciò avrebbe senso, ma essa deriva invece dal ceco *tarca* che al diminutivo fa *tarcka*, cioè scudino e ciò per la sua forma.



In tedesco sono detti anche *maultasche* che potrebbe esser tradotto con boccaccia, almeno così è usato dialettalmente nella zona di Brunico. Erano ben conosciuti e frequentemente preparati solo nella versione dolce, anche se di seguito si descrivono, come curiosità, alcune versioni salate.

Raviolini in brodo

Da una sfoglia di pasta un po' morbida ed un po' più grossa di quella preparata in Emilia, si ricavano con un apposito attrezzo dei dischetti di circa 4 cm di diametro. Al centro si pone una pallina di ripieno e poi si richiudono in modo che assumano la forma di una mezzaluna. Il ripieno era ottenuto facendo rosolare pane grattato in burro o midollo o strutto. A questo si aggiungevano avanzi di carne arrosta o lessata, coratella di vitello o agnello e persino cuore di vitello lessato. A fuoco spento si aggiungeva prezzemolo tritato ed a freddo un tuorlo d'uovo. Si deve riconoscere che i ripieni oggi usuali in molte regioni del Nord Italia sono molto più appetitosi.

Di regola questi raviolini venivano serviti in brodo e di regola in tazza.

Raviolini di magro in brodo

Il ripieno era fatto con latte (si chiama così il liquido biancastro che rappresenta la prima fase della formazione delle uova nei pesci) e fegato di pesce che di solito erano forniti direttamente dal pescivendolo.

Queste interiora di pesce, di regola oggi non si utilizzano. Esse venivano poste in un tegame ove il pan grattato era stato già ben rosolato e dopo breve cottura ed aggiunta di prezzemolo si passava, ed all'impasto si aggiungeva un tuorlo e, se necessario per la consistenza, panna acida.

I raviolini di magro si cuocevano e si servivano nel brodo di pesce (vedasi nel capitolo dei prodotti del mare).

Ravioli alla giudea

Detti in tedesco *Maultachen*, erano ravioli rigorosamente *khasher* e certamente ideati in qualche ghetto del Nord-Europa.

Qui di seguito si danno le dosi per 6 persone, se dev'essere un primo asciutto, basta la metà dose per il servizio nel brodo in tazza.

Preparare la pasta con 600 gr di farina, due uova ed acqua quanto basta perché la consistenza sia un po' più molle di quella usuale in Emilia. Ritagliare la pasta in quadretti di 5 cm di lato per l'uso asciutto ed un po' più piccoli per il servizio in brodo. Porre al centro una nocciolina di ripieno, ripiegando poi la pasta in modo da formare un triangolino. Si può anche tagliare la pasta a dischetti come raccomandato nei due casi precedenti.

Per il ripieno, rosolare 12 fegatini di pollo con cipolla, così come si fa per il fegato alla veneziana. Sembra utile ricordare che per gli osservanti i fegatini dovevano provenire da polli sgozzati e dissanguati, uccisi cioè in modo rituale. Ciò non ha niente a che fare con la qualità gastronomica del risultato. Dopo breve cottura del fegato si passa al tritatutto e si aggiunge prezzemolo e mollica di pane ammollata con panna acida e due uova. Per i gusti italiani si suggerisce di sostituire il pane e la panna acida con ricotta. Sale e pepe secondo i gusti.

Per il servizio in tazza si bollono in brodo di carne. Per il servizio asciutto si usa pan grattato soffritto in burro, eventualmente sostituito in parte con grasso d'oca.

Ravioli dolci detti *Tatschkerli*

Questa era la preparazione più frequentemente eseguita, spesso come cibo semidolce per completare un pranzo non molto ricco. A volte era usato anche come primo.

Per la pasta si seguano le stesse indicazioni del caso precedente. Non di rado veniva fatto con le sole chiare che di regola sono sempre una eccedenza rispetto alle uova richieste per altre preparazioni.

Per la forma da dare alla pasta si possono seguire le indicazioni date in precedenza, ma la piegatura era in questo caso di regola a metà in modo da formare un piccolo rettangolo.

Il ripieno era di marmellata di ciliegie, cercando che ci fosse almeno un frutto intero per ogni raviolo. Volendo fare una preparazione di miglior effetto si poneva, assieme alla marmellata, un pezzo di ciliegia candita.

Dopo la bollitura, venivano posti in un ampio vassoio, possibilmente in un solo strato. Si cospargevano di noci grattate o di semi di papavero macinati. Sopra si versava abbondante burro fuso e nel piatto dei commensali si spruzzava zucchero al velo.

Di solito era una preparazione alla quale si faceva abbondante onore. Recentemente, in un ristorante di Salisburgo, si sono visti offrire 5 *tatschkerli* ben disposti in un piattino, ornati con foglie di menta. Si può esser certi che questa presentazione a Fiume si sarebbe considerata una presa in giro o forse un invito alla degustazione.

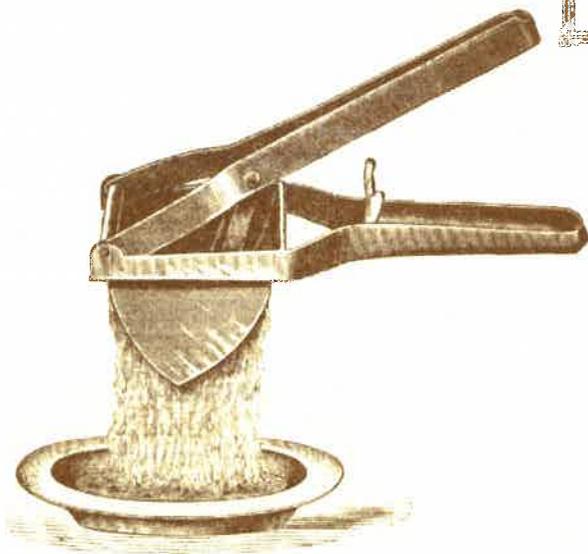
Esiste anche una variante con marmellata di prugne e con pezzetti di prugne secche ammolate nella grappa, aggiunti al ripieno.

Si raccontava di cene pantagrueliche nel senso di abbuffate ove dopo qualche antipasto di affettati, venivano serviti *tatschkerli* a volontà e nelle due varianti. La prima ondata di ciliege con semi di papavero, la seconda con prugne e noci macinate. Si parlava di gare e chi ne ingurgitava di più, il vincitore, che di regola superava il centinaio di pezzi - non pagava il conto.



GNOCCHI

De tuto gnochi se pol far.
nonna Lina



Alcune delle preparazioni che di seguito sono descritte, andrebbero classificate nella cucina d'oggi come dolci, altre come polpette, ma nella terminologia corrente esse erano classificate a Fiume, e così si fa qui, come gnocchi.

Gli gnocchi di patate, tradizionali anche nella cucina del Nord Italia, vengono qui brevemente ricordati, anche se la loro ricetta si può trovare in qualunque buon libro di cucina. Si fa così proprio per l'uso frequente che se ne faceva e per ricordare il nome con il quale essi venivano solitamente chiamati.

Strangolapreti

Bollire 1/2 kg di patate di pasta gialla con la buccia, pelarle, passarle ben calde e distenderle sulla spianatoia in modo che l'acqua evapori il più possibile. Se ne esiste il motivo, come la rottura d'una buccia o perché le patate sono un po' troppo giovani, far evaporare in forno appena tiepido. L'eccesso d'acqua costringerebbe poi ad aumentare la quantità della farina e ciò farebbe risultare gli gnocchi meno soffici.

Impastare le patate passate con 200 gr di farina o meglio con 150 gr di farina e 50 gr di semolino, un uovo intero ed un cucchiaino di sale fine.

Dopo aver ben impastato, dare la forma di bastoncini dello spessore di un pollice. Tagliare a tronchetti di 2 cm e pressarli con due dita contro la parete concava di una grattugia. Bollire gli gnocchi in abbondante acqua salata in più mandate, cioè dividendo l'insieme così preparato in tre gruppi. Quando salgono a galla, si raccolgono con una ramina e si collocano nel colapasta. Dopo breve attesa, si pongono in una zuppiera e si condiscono a strati. Di regola si usa per condimento salsa di pomodoro, ragù di carne, burro fuso con qualche foglia di salvia. Tra i vari strati nella zuppiera è bene abbondare con il parmigiano.

Gnocchetti di dama

In tutto il mondo non è infrequente oggi che ad una nuova preparazione venga appiccicato un nome francese per incuriosire e renderla più preziosa.

Così succedeva allora in tutto l'impero con il tedesco. Questi gnocchetti venivano chiamati *Damenklösschen*; per esso non c'è nessun riferimento in libri di cucina dell'epoca nelle principali lingue usate per la gastronomia nell'impero e cioè: tedesco, boemo, ungherese. Si ritiene pertanto che fosse un nome di fantasia. I nomi austriaci per qualcosa di analogo sono: in Austria *Wasserspatzen* o *Eiernockerin*, nella Foresta nera *Spätzle* ed in Svizzera *Spätzli*. Ricetta analoga è presente anche nella cucina ungherese.

Per la preparazione seguire le seguenti indicazioni: mescolare accuratamente e velocemente 300 gr di farina, 50 gr di burro, 50 gr di parmigiano, due uova intere, 1/8 di latte, sale, prezzemolo o erba cipollina a piacimento.

La miscela è pronta quando nel mescolare rimane attaccata al cucchiaino staccandosi dal recipiente e forma delle bolle. Deve essere usata subito. Qui si ferma l'analogia con le ricette sopra citate, perché l'uso che se ne fa è completamente diverso.

In un minestrone di verdure tritate fini a freddo o un passato di verdure si immerge un cucchiaino e con esso si stacca una piccola quantità dell'impasto gettandolo nella minestra in ebollizione. La dimensione era quella di una piccola nocciolina. Si ripete l'operazione immergendo il cucchiaino nella minestra o in acqua bollente a parte, ad ogni prelievo.

Quando gli gnocchetti sono a galla, si abbassa il fuoco per pochi minuti e si può servire. Se necessario, una piccola sosta non guasta perché gli gnocchetti non scuociono.

Bolliti nel brodo, sono ottimi asciutti conditi con ragù di carne. Possono essere anche usati per una preparazione gratinata come segue: bolliti nel brodo, metterli in una pirofila conditi con abbondante ragù e parmigiano. Coprire il tutto con una besciamella non troppo densa e far gratinare.

Allora non era previsto, ma in prove recenti si è sperimentata l'aggiunta di sottili fette di fontina o altro formaggio fondibile, prima dell'aggiunta della besciamella, ciò rende il tutto ancor più gradevole. Alle prime esperienze si consiglia di fare qualche prova di bollitura in un tegamino. Se gli gnocchetti risultassero troppo duri si aggiunge burro, se troppo molli, farina o pane grattugiato.

Chiferli fritti di patate

Con lo stesso impasto sopra descritto si possono formare delle piccole mezzelune della dimensione di un anulare. Essi erano fritti fino ad ottenere un colore bronzeo.

Erano usati come contorno per cacciagione in salmì oppure per uno spezzatino.

Spolverati di zucchero al velo erano un simpatico dolce per bambini, graditissimo anche agli adulti.

La parola *chiferli* o *chiferli* è dialettale per *Kipfel*, nome solitamente inteso per panini viennesi a forma di mezzaluna.

Gnocchi di patate crude

Grattugiare 700 gr di patate crude e lasciarle ammollare per almeno un'ora in abbondante acqua fredda. Colarle ed asciugarle accuratamente con un

panno. Poste in un recipiente adatto, versare su di esse 100 ml di latte bollente e lasciar raffreddare.

Preparare 350 gr di patate bollite e dopo averle sbucciate e passate, aggiungerle a quelle crude, assieme a due chiare d'uovo, 80 gr di farina, sale, pepe, noce moscata e parmigiano a piacimento.

Impastare accuratamente e formare gnocchi della dimensione di una piccola noce. Anche se è un po' più laborioso, è più raffinato aggiungere al centro di ogni gnocco, un cubetto di pane fritto nel burro. Gli gnocchi così formati devono cuocere in acqua con appena un leggero fremito di sobbollitura, per circa 20 min.

Di regola venivano serviti con il solo condimento di burro fuso, come contorno raffinato ad uno spezzatino di vitello, ad esempio.

La ricetta era piuttosto inusuale e considerata una preziosità o un virtuosismo della cuoca. Con tutta probabilità era di origine ebraica o quanto meno l'introduzione a Fiume avvenne ad opera di famiglie ebrae lì emigrate dal Nord Europa.

Gnocchetti di semolino

Questi gnocchetti venivano usati solo cotti e serviti nel brodo.

Per la preparazione (6 persone) usare le seguenti dosi: 1 uovo, 50 gr di semolino, un cucchiaino di farina, sale e formaggio parmigiano a piacimento.

Dopo rapida ed efficace mescolatura, usare subito cuocendo nel brodo come nel caso descritto per gli gnocchetti di dama.

Dopo cottura è bene che gli gnocchetti rimangano abbastanza a lungo a fuoco spento nel brodo.

Nome dialettale: *gnochi de gris* dal tedesco *Grieß* per semolino.

Gnocchi di ricotta

Dialettalmente chiamati *gnochi de puina*, erano abbastanza usuali nella versione dolce che si illustra per prima, anche se lo stesso impasto era usato anche per le preparazioni salate.

Mescolare accuratamente in una ciotola:

400 gr di ricotta, 100 gr di farina da sostituirsi in parte con semolino, un uovo intero ed un tuolo, 30 gr di burro, aggiungere poi a piacere un pizzico di sale, zucchero ed uvetta ammollata. Formare gnocchi leggermente infarinati o modellati con le mani bagnate; la forma era di regola sferica e della dimensione di un piccolo mandarino.

Cuocere nell'acqua bollente salata ed una volta saliti a galla, porli con una ramina nel colapasta. Soffriggerli in un tegame contenente burro e pane grattugiato. Insistere a farli rotolare fino a che siano ben dorati su tutta la superficie. Servire caldi, spolverandoli di zucchero al velo vanigliato.

Possono essere serviti anche solo bolliti ed accompagnati da una salsina fatta bollendo marmellata di albicocche diluita con un po' d'acqua.

Nelle versioni salate ai quattro componenti base si aggiungeva abbondante parmigiano oppure un po' di parmigiano e verdure ripassate nel burro e ben tritate. Più spesso spinaci, più raramente, come d'uso ebraico di provenienza mediterranea, polpa di melanzane. Si condividevano di regola con solo burro fuso. Più ricercata una salsina preparata con le verdure usate assieme alla ricotta. Per esempio: spinaci passati finemente e ripassati al burro con

aggiunta di latte o panna ed un pizzico di farina per addensare leggermente. Con gli gnocchi agli spinaci qualcuno usava un sughetto di funghi.

Questi gnocchetti hanno forti analogie con il ripieno dei tortelloni di magro e li ricordano molto anche nel sapore e nell'uso che se ne può fare nello strutturare il menù.

Non risulta che nella versione salata fossero conosciuti in altre cucine dell'impero e con tutta probabilità sono comparsi dopo la Prima Guerra Mondiale.

Gnocchi di pane

Nati dalla cucina povera per recuperare gli avanzi di pane secco o rafferma, compaiono già a fine Ottocento come specialità, con il nome di *Semmelknödel*, e cioè gnocchi di panini. Il fatto che siamo lontani dalla cucina povera è provato dal consiglio delle cuoche esperte di non usare panini al burro o al latte.

Essi erano considerati contorno ideale per cacciagione in salmì, ma erano usati anche con il gulyas e con carne in umido in generale.

In tempi più recenti – tra le due guerre – subendo l'influenza della cucina italiana e quindi del primo asciutto, venivano usati al posto di risotto o pasta asciutta, conditi con sugo di pomodoro o ragù.

Nell'uso antico erano di grosse dimensioni: da 5 a 10 cm. Come primo erano di regola più piccoli: da 3 a 6 cm di diametro.

Per la preparazione non erano codificate regole rigorose ed ogni cuoca vantava la particolare sofficità dei propri, ottenuti con l'uso di poca farina e con l'aggiunta delle chiare d'uovo montate.

Come regola generale e di massima si possono indicare le seguenti dosi:

150 gr di pane rafferma finemente tritato e ben ammolato in 1/8 di latte e due uova. Ridurre il tutto a poltiglia con le mani, aggiungere cipolla soffritta con pancetta e prezzemolo crudo. Dopo accurato rimescolamento, aggiungere lentamente 40 gr di farina.

Formare gnocchi ben sferici delle dimensioni più sopra indicate.

Cuocere in acqua salata bollente o brodo, fino a che vengono a galla. Nel caso di grosse dimensioni attendere qualche minuto a fuoco spento prima di raccogliarli con una ramina.

In versione salutista, già allora esistente, il soffritto con pancetta veniva sostituito con 50 gr di prosciutto cotto tritato grossolanamente. La versione oggi più popolare in Italia, di regola dopo esperienze gastronomiche altoatesine, cioè gli stessi con aggiunta di fegato, detti *canederli*, era a Fiume del tutto sconosciuta. Essi erano però già allora presenti sia nella cucina austriaca che in quella ungherese.

Gnocchi di susine o di albicocche

Si tratta di usare la pasta per gnocchi di patate già citata nel caso degli strangolapreti e di distenderla col matterello fino allo spessore di 1 cm o poco meno. Da essa si ricavano dei dischi di 8 cm di diametro. Ponendo al centro una prugna o un'albicocca avendo posto al loro intero una zolletta di zucchero, si deve formare una sfera ben richiusa. Ciò si ottiene facendola rotolare a lungo tra i palmi delle mani infarinate.

Le prugne erano quelle blu di forma allungata, portate di solito al mercato dai Cici.

Le prugne rotonde erano chiamate a Fiume ronclò e non si usavano per gli gnocchi. Sono citate da alcuni le cosiddette Claudie anche se l'uso era certamente molto più raro.

Le albicocche erano più piccole di quelle oggi offerte sul mercato e gli gnocchi con esse preparati venivano chiamati *gnocchi de armelini*. Dopo bollitura gli gnocchi venivano posti nel colapasta e poi in un tegame a soffriggere con burro e pane grattugiato. Si facevano rotolare fino ad esserne ben avvolti.

Si servivano caldi e ben spruzzati di zucchero al velo.

Nell'Ottocento erano usati, senza o con pochissimo zucchero, come contorno alla cacciagione grossa. Nelle memorie raccolte in appunti di una prozia dello scrivente, quest'uso era noto ma solo occasionale. La parola dialettale *armelin* era da alcuni considerata una storpiatura del tedesco-austriaco *Marille* da cui *Marillenknödel*. La parola armellino è presente nel toscano arcaico provinciale ed in tutti i dialetti veneti dalla Dalmazia fino a Padova; pertanto la derivazione dal tedesco sembra poco probabile. Esisteva una variante fatta con prugne secche ammollate, per gustare gli gnocchi fuori stagione. Si trattava però di una curiosità piuttosto aberrante dato che veniva a mancare il caratteristico acidino della frutta fresca.

Le stesse preparazioni possono esser fatte con la pasta degli gnocchi di ricotta. In questo caso era praticata anche un'alternativa con tre ciliegie snocciolate ed erano in questo caso un po' più piccoli.

Gnocchi di riso

Era considerato un modo per utilizzare gli avanzi di riso bollito o risotto. Data la rivalutazione che stanno avendo le ricette povere, forse val la pena di provare, specie con un risotto di ragù o di funghi. Mescolare vigorosamente fino a consistenza schiumosa un uovo e 25 gr di burro, a questo aggiungere 100/150 gr di riso bollito o risotto, abbondante parmigiano ed eventualmente 20 gr di farina. Prezzemolo, erba cipollina e pepe a piacere.

Bollire in acqua salata o brodo fino a che vengano a galla. Per il riso bollito condire con salsa di pomodoro con eventuale aggiunta di peperoncino, per i risotti con il sugo corrispondente. La stessa preparazione può essere utilizzata frita anziché bollita.

Gnocchi di pesce

Anche questa ricetta era considerata un modo interessante per recuperare gli avanzi. Essa compare oggi come preziosità in qualche ristorante alla moda orientato sulla cucina di pesce. Con qualche accorgimento, può essere considerata interessante.

Va innanzitutto precisato che non si può dare una esatta ricetta di validità generale, dato che le dosi e la stessa elaborazione devono essere radicalmente modificate a seconda del pesce utilizzato e della sua cottura originaria.

Si descrivono due casi, il primo è quello che prevede l'utilizzazione di avanzi di un grosso pesce arrosto. Il secondo prevede l'utilizzo di pesce di carne soffice bollito ed è forse quello che meglio si presta alla preparazione mirata proprio agli gnocchi.

Gnocchi di dentice arrosto

Si prepara una pasta simile a quella dei bignè, come segue:
riscaldare in un tegame 1/8 di latte e 50 gr di burro; quando il composto è

ben omogeneizzato aggiungere lentamente, mescolando vigorosamente, 60 gr di farina; quando la massa tende a staccarsi dal tegame, restando attaccata al cucchiaino, essa è pronta; far raffreddare.

Frullare accuratamente 250 gr di polpa di dentice arrosto ben pulita e scelta. Aggiungere tre uova nel frullatore e la pasta preparata in precedenza. Regolare la consistenza con aggiunta di panna liquida e circa 100 gr di burro. L'impasto deve essere molto morbido. Gli gnocchi si formano con le mani bagnate, gettandoli direttamente nell'acqua bollente, salata ed aromatizzata con foglie di lauro; si aggiunge un po' d'aceto e qualche chiodo di garofano se così piace.

La palline devono essere piccole se servite in una tazza di fumetto di pesce, più grosse, cioè 3-6 cm di diametro se servite asciutte con sugo di vongole.

Gnocchi di nasello lessato

Frullare 250 gr di polpa di nasello lessato (se preparato appositamente lasciarlo a 3/4 di cottura) con 50 gr di farina ed altrettanto burro. Aggiungere un rosso d'uovo ed a seconda della consistenza, tutto o in parte il chiaro montato ben sodo.

Preparare e bollire come nel caso precedente.

Servirli asciutti con vongole oppure con sugo di pomodoro con peperoncino per dare un tocco "alla livornese" o se si preferisce all'ungherese.

Gnocchetti di carne

Anche in questo caso si tratta di utilizzare avanzi, di pollo arrosto ad esempio. Volendo partire con una preparazione mirata ai soli gnocchi si utilizzi petto di pollo rosolato al burro.

Frullare 150 gr di carne con 50 gr di prosciutto cotto. Aggiungere 30 gr di farina, altrettanti di burro ed un rosso d'uovo. Il chiaro montato a parte potrà essere utilizzato solo in parte.

Con le mani bagnate si fanno delle piccole palline da cuocere nel brodo.

Vanno servite in numero limitato nel brodo di pollo, se era questa la carne utilizzata.

Possono arricchire un ragù con il quale condire qualunque tipo di pasta, specie se usata per un pasticcio.

Con l'aggiunta di tutto il tuorlo si possono friggere ed utilizzare come stuzzichini con gli aperitivi.

In generale tutte le ricette di questo capitolo sono di origine austriaca o boema. In tutte o quasi si osserva l'influenza italiana che non si limita al solo uso del parmigiano, ma che si coglie in generale nelle differenze delle ricette originarie.

In questo caso si notano poche influenze ungheresi.

Per capire come gli gnocchi fossero considerati basilari tra le conoscenze di una cuoca esperta, ricorderò una frase trilingue con la quale una cuoca boema, con esperienze e referenze viennesi veniva interrogata nel colloquio pre-assunzione:

"... ma xe sicuro che lei la sa far svake sorte gnocherli i svake sorte chiflinzi?"
(... mai lei è ben certa di saper fare ogni tipo di gnocchetti e di chifelletti?)



RIPIENI PER STRUDEL SALATI

Erano preparazioni molto più rare di quelle dolci e di regola vi si faceva ricorso quando la materia prima era per qualche motivo disponibile. Ciò era particolarmente vero per le interiora di agnello o maiale e per gli avanzi di carne cotta.

Le altre preparazioni, così ad esempio quella di milza, erano già allora considerate curiosità a cui si faceva ricorso per stupire un ospite o per suscitare in qualche vecchio parente ricordi anche allora lontani.

Ripieno di polmone

Si tagli a piccoli pezzi 1/2 kg di polmone di vitello o maiale od agnello e si lasci per 1 ora in acqua corrente. Si ponga poi in acqua fredda con un po' d'aceto e si porti a bollore lasciando poi raffreddare per 15 minuti. Si sciacqui molto bene, si asciughi e si faccia bollire in brodo per 45 minuti. Quando è ben tenero si metta in un tegame con un battuto di cipolla, carota, sedano ed aglio. Dopo accurata rosolatura si macini.

Si possono sostituire 100-200 gr di polmone con il cuore che però deve esser solo rosolato e per breve tempo, per non farlo indurire.

Al macinato, ben freddo si aggiungono 2 uova; stendere il tutto sulla pasta dello strudel come al solito. La quantità di pane grattato soffritto nel burro sarà doppia rispetto al solito.

Come facoltativi si consiglia: abbondante prezzemolo crudo, noce moscata, timo, maggiorana.

Ripieno di carne

Si utilizzano avanzi di carne lessa od arrosto a cui si aggiunge ogni cosa possa migliorare il sapore come: grasso di prosciutto, salsicce, pancetta affumicata, mortadella.

Macinare il tutto per un totale di 1/2 kg, aggiungere 2 uova, odori a piacere, parmigiano, un po' di ricotta o pane ammollato nel latte.

Per il resto si opera come al solito.

Si tratta di una preparazione molto simile ad un polpettone, anche se l'aspetto ne fa un piatto piuttosto particolare.

Ripieno di milza

Si taglia la milza in modo da dimezzarne lo spessore ed appoggiata la parte esterna su un tagliere, si gratta fino a che non se ne estrae tutta la parte rossa che ha l'aspetto di fegato macinato. 150 gr della suddetta polpa di milza vengono rosolati in padella ove si è già soffritta la cipolla. Contemporaneamente si aggiunge aglio tritato.

Quando cotto, salato e pepato a piacere si fa raffreddare, si aggiungono 2 uova e 75 gr di pan grattato rosolato nel burro.

Si fanno dei rotoli più piccoli del normale (5 cm di diametro) e si utilizza solo la metà della pasta prevista normalmente.

In tutti e tre i casi si usava dare allo strudel la forma a spirale, si serviva tagliato a fettine nel brodo oppure come entrée assieme ad un piccolo contorno, ad esempio spinaci al burro e latte.

Nell'uso più tardo e sotto l'influenza della cucina italiana venne anche servito come antipasto caldo, uso che oggi sarebbe certamente consigliabile.

Ripieno di ricotta

Anche nella versione salata lo strudel di ricotta può essere molto interessante.

Il ripieno ricorda in qualche misura la miscela di formaggio e ricotta raccomandata a suo tempo per il liptauer. Dato però che oggi è difficile trovare anche a Vienna il brimsen, sarà necessario ricorrere a sostituzioni come di seguito formulato.

Mescolare accuratamente 300 gr di ricotta alla quale aggiungere 2 tuorli, 50 gr di burro, 100 gr di panna acida (in mancanza 75 di panna e 25 di yogurt), 50 gr di parmigiano. Quando il tutto è ben omogeneo aggiungere ancora 100 gr di fontina o altro formaggio fondente, alla fine le 4 chiare montate a neve.

Sono facoltativi: kümmel, senape, pasta d'acciughe, pepe, peperoncino piccante.

Durante la cottura si umetti lo strudel con un po' di latte e si ricopra alla fine con abbondante parmigiano.

Se piacesse si può sostituire il parmigiano dell'impasto con pecorino ben stagionato.

Per quanto modificabile e per adattamento agli usi d'oggi, si è già detto per gli strudel salati. Per quelli dolci si può aggiungere che, nell'uso moderno a Vienna ed altrove ove lo strudel è ancora regolarmente servito, esso si serve tiepido ed accompagnato da una pallina di gelato di vaniglia. Questa versione è detta *Strudel moderne*, cioè alla moda. Si potrebbe consigliare un po' di crema al cioccolato per quello alla ricotta. Si ricordano queste varianti perché il tempo costringe a variazioni. Non si può che esprimere rimpianto per la gioia che dava allora un semplice strudel ben cosperso di zucchero al velo, senza nessuna ricerca di perfezionamenti ed aggiunte.



GULYAS

Sarebbe possibile scrivere un libro sul gulyas pertanto dedicando ad esso un solo capitolo, qualcosa deve essere tralasciato.

Sull'origine del nome, con somma brevità, si può dire che esso proviene dall'ungherese *gulyas hus*, cioè la carne del bovino. Oggi il nome viene pronunciato e scritto in diverse maniere a seconda del luogo (*golas, gulas, gulasch, golasch*, ecc.), ma cambiando il nome, cambiano leggermente le ricette. Stranamente ovunque il gulyas è divenuto una specie di stufato simile a quello che nella sua patria d'origine è chiamato *pörkölt*, mentre esso era originariamente e tuttora è in Ungheria, una zuppa.

Per poter meglio inquadrare la nascita e la diffusione del gulyas è necessaria una digressione sulla storia della gastronomia. In estremo riassunto, possiamo distinguere tre fasi che con un certo grado di arbitrarietà potremo chiamare: preistoria, protostoria e storia.

La prima fase è quella della quale abbiamo conoscenza solo attraverso reperti; in essa era già nota da alcune decine di millenni la cottura a fuoco diretto o indiretto, così ad esempio quella a contatto con pietre arroventate. Da pochi millenni era nota anche la bollitura. Sappiamo inoltre che le popolazioni migravano per colonizzare nuovi territori e portavano con sé semi di piante ed animali addomesticati.

La protostoria riguarda quel periodo per il quale esistono notizie dirette o indirette relativamente al cibo, senza però una descrizione così accuratamente quantitativa da consentirci di provare a ripetere oggi, ricette di allora. Questa epoca comincia in Europa con Apicio (I sec. d.C.). Nella sua citatissima opera: "De re coquinaria" indica spesso come componente il *garum* sul quale si fanno oggi solo ipotesi.

La storia comincia 200 anni fa o poco più, quando vengono scritti libri che con minuziosa precisione quantitativa, descrivono ricette che siamo in grado di eseguire ancor oggi.

Noi siamo qui interessati al periodo finale della protostoria ed a quello iniziale della storia. L'inizio può essere individuato nel momento dell'introduzione in Europa della sola spezia domesticata che qui poteva e può essere coltivata: il peperoncino o pepe rosso, più tardi detto in Ungheria *paprika*.

Nel momento della massima espansione dell'Islam, i Turchi arrivarono fino alle porte di Vienna ove furono sconfitti da Eugenio di Savoia, il nobile cavaliere (1697). In poco tempo furono poi respinti ben più a Sud dall'esercito imperiale, sotto la stessa guida e l'Ungheria, occupata da essi da quasi 200 anni, fu liberata.

Qui però ebbero il tempo di introdurre la coltivazione del peperoncino come prima avevano già fatto gli arabi in Nord Africa e nelle regioni meridionali dell'Italia.

A questo punto dalla protostoria si passa alla storia.

L'uso del peperoncino venne mantenuto dalle popolazioni locali dopo la ritirata dei Turchi. L'uso della *paprika* (peperoncino seccato e macinato) è storicamente documentato già alla fine del XVIII secolo. Le prime ricette ben documentate sull'uso del peperoncino per la preparazione del gulyas ed il

nome attuale della preparazione sono databili con certezza all'inizio del XIX secolo. Alla fine dello stesso secolo e cioè dopo meno di cent'anni la ricetta, seppure con molte variazioni ed adattamenti era nota in tutto l'Impero asburgico ed in larga parte d'Europa. Questo non è stato il primo caso di diffusione culturale di ricette e conoscenze gastronomiche. Il re di Francia, si portò al seguito una schiera di cuochi, dando una forte impronta italiana a quello che poi diverrà la cucina francese. La diffusione del gulyas è però il primo caso ben documentato di diffusione al di fuori delle corti, cioè di cucina popolare.

Forse nessun caso né precedente né seguente ha avuto una diffusione così veloce anche se pizze e spaghetti l'hanno avuto su aree geografiche molto più estese.

In quanto segue si cerca di raccogliere le ricette che in qualche modo sono riconducibili a quello che la fantasia creativa dei cuochi e dei gastronomi ha più o meno giustamente esposto sotto lo stesso titolo, comprendendo cioè: *gulyas, pörkölt, tokanj* e *paprikache*.

In primo luogo va citato e descritto il gulyas nelle due versioni: zuppa e stufato, quest'ultimo come già detto, noto in Ungheria come *pörkölt*. Si devono preparare da 400 a 700 gr di cipolla affettata fine e ben tritata per farli poi rosolare in circa 100 gr o poco più di grasso a piacere (strutto, lardo, grasso d'oca, burro cotto o fresco ed in piccola parte anche olio d'oliva).

Si aggiunga un kg di carne di manzo preferibilmente dal collo e tagliata in pezzetti della dimensione di una noce (20 gr circa) e ben battuta, si faccia rosolare nella cipolla, con molta pazienza. Si aggiunga, a fine rosolatura, acqua, vino o brodo, poi un cucchiaino colmo di *paprika* dolce, si copra e si faccia sobbollire. È molto importante che, contrariamente a quanto indicato anche da buoni libri di cucina contemporanea, ungherese ed austriaca, la *paprika* venga aggiunta solo a questo punto. Infatti essa non deve mai friggere, ciò è essenziale perché altrimenti gli zuccheri in essa contenuti caramellano dando alla preparazione un sapore un po' amaro del tutto diverso da quello previsto.

Sarà opportuno ricordare che per dare alla preparazione un buon sapore sarebbe consigliabile aggiungere alla carne, qualche quadrello di cotenna e pezzetti di cuore. Queste aggiunte servono solo al sapore e pertanto non vengono scodellate agli ospiti; fino a 50 anni fa il loro destino era la tavola bassa, cioè la servitù, ove erano molto graditi. A questo punto le due ricette si differenziano e cioè nel caso del gulyas si deve aggiungere circa 1,0 kg di patate tagliate a pezzettoni in tempo affinché il termine di cottura della carne e delle patate equivalgano. Si regola il livello con aggiunta di acqua o brodo in modo che il tutto sia appena coperto di liquido. Assieme alle patate si aggiunge *paprika* forte a piacere (un cucchiaino da caffè circa). Il servizio va fatto in scodella come una zuppa, presentando i pezzi di carne più belli e qualche patata, il tutto ben coperto da liquido. Per il *pörkölt* si aggiunge solo l'acqua che evapora ed a fine cottura deve restare solo un sugo un po' denso.

Si usava poco prima della fine cottura del *pörkölt* aggiungere un po' di farina abbrustolita nel burro, ciò per dare maggiore consistenza al sugo; forse per i gusti e le diete d'oggi ciò può essere evitato. Vengono poi le aggiunte facoltative che sono modifiche avvenute fuori dall'Ungheria. In primo luogo è possibile (Austria) l'aggiunta di maggiorana e cumino (*Kümmel*). Quest'ultimo sia macinato che intero in un sacchetto in modo da poter essere tolto a fine cottura. È poi possibile l'aggiunta di pomodoro fresco o concentrato in piccole quantità, ma l'uso, oggi adottato a volte anche in Ungheria, è

certamente meridionale (Litorale Adriatico). È infine variante moderna, ma largamente accettata l'aggiunta di un po' di peperone ben pulito e spellato. Il *pörkölt* si serve nei piatti, non nella fondina, con contorni di vari tipi di gnocchi ed anche se piace, polenta.

In tutti e due i casi l'aggiunta finale di un po' di panna o meglio panna acida non può che essere raccomandato.

Si presentano ora alcune ricette che sono variazioni di quelle classiche a seconda delle consuetudini in vigore nella Venezia Giulia e nella prima metà di questo secolo.

Szekelygulyas

Era ben noto ed apprezzato a Fiume (pron. *secheligulasch*). In Austria era noto come *Zelny-gulyas* o *Szegediner-gulyas*. Si rosolano 15 gr di cipolla tritata finissima in grasso a piacere. Si aggiungono 600 gr di carne di maiale (spalla) in piccoli pezzi. A fine rosolatura aggiungere un po' d'acqua ed a metà cottura della carne 500 gr di crauti (capuzzi garbi) non molto acidi. Se fossero più acidi del desiderato si sciacquano in acqua fredda o se proprio servisse in acqua calda. Poco prima di portare a termine la cottura aggiungere e lasciar sfarinare una grossa patata precotta.

Aglione e cumino sono facoltativi.

Un po' di farina per addensare e panna acida sono tradizionali e consigliabili.

Come contorno vanno bene diversi tipi di gnocchi oppure patate al vapore.

Gulyas di pollo

Noto a Fiume col nome *Paprikachirke* (la grafia non è sicura; si pronuncia: *papricas-cirche*). Forse il nome corretto sarebbe *Pörkölhuhn*.

Del tutto simile era il *Paprikahuhn* molto gradito all'imperatore così come gli veniva preparato da Caterina Schrott, sua fedele amica dopo che la famosa imperatrice Sissi preferì girovagare per l'Europa anziché vivere a corte.

Gulyas della zia Desy

È una delle tante versioni previste con l'uso di più carni diverse anziché del solo manzo.

Di regola erano previste tre delle seguenti: manzo, maiale, vitello, agnello o castrato. Nelle grandi città-Trieste, Fiume, Pola-erano usate con massima frequenza solo le prime tre. Sta nell'abilità di chi cucina far in modo che le carni vengono aggiunte in tempi successivi in modo che la fine della cottura sia contemporanea. Mancando la consuetudine si possono portare vicine a fine cottura le tre carni separatamente e poi unirle insieme alle patate. In questo caso trattandosi di ricetta tarda rispetto all'originale e probabilmente variante meridionale, il pomodoro in piccole quantità è d'obbligo.

Gulyas di vitello

La ricetta deriva chiaramente dal *Kalbspörkölt* e dal *Kalbspaprikasch* viennesi, a loro volta di derivazione ungherese. Esso è poi parente stretto dei vari *sguazeto* e *svazeto de vedel* (o *videl*) di venete intonazioni ed origine. Far rosolare in grasso, a piacere, due grosse cipolle ben tritate, aggiungere 1,5 kg di carne di vitello dai quarti anteriori o dal petto, a pezzi di circa 30 gr,

aggiungere poi in pezzi più grossi, parti che devono solo dare sapore e che alla fine verranno tolte, così ad esempio. testina, tettina, cuore, piedini.

Finita la lenta ed accurata rosolatura, si aggiunge un bicchiere di vino bianco e, dopo averlo fatto evaporare, del brodo ottenuto con le ossa ed altri scarti del vitello.

A questo punto e non prima, vanno aggiunti un cucchiaino raso di paprika dolce ed un po' di polpa di pomodoro fresco o concentrato. Verso fine cottura si aggiungono anelli di peperone ben pulito. Facoltativa è la paprika forte, se ne suggerisce un cucchiaino da caffè.

Si serve eliminando i pezzi grossi e con l'aggiunta sempre consigliabile di panna, preferibilmente acida.

Si può aggiungere qualche patata che cucini contemporaneamente alla carne, come nel *gulyas* classico. Patate al vapore, gnocchi e gnocchetti vari e riso sono contorni consigliabili.

Con un po' di fantasia e seguendo le indicazioni già date si possono fare *gulyas* di molti altri tipi di carne, così ad esempio: anatra, cappone, agnello, castrato, porcellino di latte, lepore, capriolo, cervo.

Libri di cucina austriaca contemporanei citano un *gulyas* triestino che è molto semplicemente un *pörkölt* classico con contorno di polenta. Citano inoltre un *gulyas* alla moda di Fiume, che a sua volta è *pörkölt* classico con aggiunta di quadretti di pancetta affumicata, pezzi di salsiccia e cavolo fresco. L'aggiunta del cavolo fresco ne faceva un sostituto del *Szekelygulyas* nei periodi di fine estate quando di regola non erano reperibili i cappucci garbi. Si consiglia di scottare in acqua bollente i cappucci, ripassarli con un po' di pancetta ed aggiungerli poco prima di fine cottura al *gulyas*. Se piace si possono far inacidire leggermente nel corso della precottura, con un po' di aceto. Qualche parola ora su un piatto che è esclusivo della Venezia Giulia: la *calandracca*.

Esso è un piatto semplice ed economico che con tutta probabilità trae le sue origini dalla cucina di bordo. È un normale spezzatino di vitello con patate di regola con sola aggiunta di pomodoro. Solo a Fiume, ex *corpus separatum* dell'Ungheria, ove era più forte l'influenza di quella cucina, l'aggiunta di paprika, sia dolce che forte, era normale. La preparazione, soprattutto a bordo, era fatta anche con carne di agnello o castrato.

Concluso così un sommario escursus su piatti di carne che la consuetudine ha raccolto sotto il nome di *gulyas* ma che sarebbe molto più preciso chiamare "alla paprika", si passa a considerare le preparazioni analoghe del tutto senza carne.

Gulyas di gamberi d'acqua dolce

In tutta la regione un grosso pregiudizio relegava come prodotto di seconda scelta, qualunque vivente in acqua che non fosse salata. A questa regola faceva parziale eccezione il gambero d'acqua dolce forse per fama e posto di preminenza che esso godeva a Vienna.

Sia a Trieste che a Fiume esso (*potamobius torrentium*) era fatto arrivare da Villa del Nevoso, nei mesi senza l'"erre" per la gioia di pochi eletti estimatori. Il peso ottimale era di poco inferiore all'etto. Esso doveva arrivare vivo e veniva gettato ben pulito in acqua bollente aromatizzata con cumino, foglie di sedano, lauro ed un peperoncino rosso secco intero. Dopo breve bollitura, quando cioè erano diventati ben rossi, si estraeva la polpa dalla coda

e dalle chele e dopo aver eliminato la parte amara (castrazione) esistente nella parte superiore del raccordo tra addome e coda, i resti venivano fatti bollire a fondo nella stessa acqua di cottura usata in precedenza.

Da questa si otteneva, per spremitura, un brodo ben utilizzabile successivamente.

Finita così la parte preliminare si passa a descrivere la ricetta vera e propria.

Si rosoli una piccola quantità di cipolla ben tritata nel burro o nell'olio d'oliva. A fine rosolatura si aggiunga un battuto finissimo di due spicchi d'aglio. Per 6 persone si aggiunga la polpa di 35 gamberi; dopo pochi minuti si aggiungano due cucchiaini di polpa di pomodoro e la solita quantità di paprika dolce e forte contemporaneamente ad un po' di brodo dei gamberi. Dopo 10 minuti si addensa con un po' di farina o pane grattugiato rosolato nel burro. Si accompagna di regola con il riso ma anche altri contorni possono essere consigliati. La densità del sugo che è anche da scegliere in relazione al contorno, va regolata con aggiunta di brodo. L'aggiunta finale di un bel battuto di prezzemolo e basilico è piuttosto mediterranea, ma non disdice.

La ricetta cambia poco se i gamberi sono di mare o se al posto dei gamberi si usano scampi, anche se di regola si preferivano per essi altre preparazioni di influenza veneta.

Gulyas di funghi

Si usano di regola per questa preparazione, funghi di non eccelsa qualità.



Un caso molto frequente erano le manine dette in toscana ditole nelle tre varietà commestibili (*Clavaria aurea*, *Clavaria flava* *lavaria botrytes*). In tutti e tre i casi si consiglia di tagliare in piccoli pezzi i funghi nel senso dei rametti e di dare una leggera sbollentatura, lasciandoli per qualche minuto nell'acqua bollente, fuori dal fuoco.

L'acqua non si usa. Si affetti finemente una grossa cipolla e si rosoli in circa un etto del grasso che si preferisce. Si aggiungano due bei peperoni ben puliti e tagliati in anelli, qualche spicchio d'aglio ben tritato ed 1 kg di manine sbollentate e ben scolate. Quando la preparazione ha fatto l'acqua e

ricomincia a friggere si aggiungano due cucchiaini di polpa di pomodoro, soliti paprika dolce e forte e si diluisce a piacere con brodo vegetale.

A cottura completata si aggiunga farina o fecola per addensare, 200 gr di panna liquida e si lasci sobbollire per qualche istante. Si mangia tradizionalmente con polenta. È possibile anche una alternativa con gnocchi di pane che finiscono la cottura nel sugo di funghi.

La preparazione è ottima anche con il gallinaccio detto pure finferlo (*Cantherellus cibarius*) e con la vescia (*Lycoperdon maximum*); in questi casi non è necessaria la sbollentatura. Oggi è consigliabilissimo l'uso di funghi coltivati.

Se i funghi sono pochi e gli ospiti tanti si può aggiungere prima dei funghi qualche patata eventualmente precotta affinché sfarinino un po'.

Gulyas di patate

A seconda delle zone e dell'origine della famiglia il piatto veniva e forse viene ancora chiamato con vari nomi: *falso gulyas*, *gulyas di patate*, *kronpirica* (pron. *cornpiriza*) *Krumplipaprikas*.

Si facciano rosolare 100 gr di pancetta affumicata tagliata in piccoli quadretti o salsiccia fresca ben sbriciolata in 50 gr di strutto o altro grasso a piacere, a fine rosolatura si aggiunga il battuto di una piccola cipolla che a sua volta si fa lentamente ben rosolare, si aggiunga poi qualche cucchiaino di polpa di pomodoro ben maturo o un po' di conserva, dopo pochi minuti 1 kg di patate tagliate a pezzi grossi che si ricoprono con un po' d'acqua o brodo, spolverandole con le solite dosi di paprika dolce e forte. Si fa in modo che a fine cottura l'acqua sia quasi riassorbita e se è il caso si aggiunge un po' di farina tostata leggermente nel burro.

Una versione più raffinata prevede patate novelle piuttosto piccole. In questo è normalmente prevista l'aggiunta di 1 o 2 decilitri di panna acida a fine cottura.

LESCO

La grafia tedesca, pur con la stessa pronuncia è *letscho*. Questa ricetta, molto simile all'italica peperonata è qui associata al gulyas per essere una preparazione alla paprika o all'ungherese.

Si usavano per motivi patriottici solo peperoni verdi che assieme al pomodoro ed alla cipolla ricordano i colori delle bandiere sia italiana che ungherese e ciò, in epoche di nazionalismi esasperati riusciva ad influenzare persino la gastronomia.

In tutte le preparazioni precedenti la rosolatura della cipolla dev'essere fatta con paziente lentezza e fino a buona doratura per evitare che rimanga un sapore dolciastro che non corrisponde al sapore tradizionale previsto. In questo caso invece le cipolle devono arrivare ad essere traslucide proprio perché rimanga un po' di sapore dolce che si combina bene con quello del peperone.

Si inizia la preparazione affettando due belle cipolle senza tritarle, così come normalmente previsto per il fegato alla veneziana, che vanno rosolate con un po' d'olio e 50 gr di pancetta affumicata tagliata a dadettini. Si tagliano ad anelli non troppo grossi quattro bei peperoni privandoli bene dai semi, lo stesso si fa con altrettanti peperoncini freschi, il tutto si aggiunge alla cipolla, appena i peperoni sono appassiti si aggiunge la polpa di 4 pomodori

ben maturi di media grandezza. Il solito cucchiaino di paprika dolce ed un cucchiaino da caffè di paprika forte completano il tutto che deve stufare a lungo. L'aggiunta di due spicchi d'aglio ben tritati è consigliabile. Se servisse addensare il tutto ciò può essere fatto al solito con un po' di farina abbrossolata nel burro o lasciando sfarinare una patata precotta.

Servito con contorno di polenta o gnocchi di pane o altro, è un eccellente secondo; è ottimo anche come salsa per la carne lessa.

In versione moderna può servire in maniera egregia per condire una pasta corta e grossa che scolata molto al dente, dovrà finire la cottura in questa peperonata molto speciale.

Si chiude così questo capitolo ove si racconta uno dei più tipici esempi del girovagare di ricette di origini diverse attraverso l'impero ed il loro continuo mutare ed adattarsi alle caratteristiche di ogni regione ed in particolare a quelle della Venezia Giulia.



VERSATO, NEAR FIUME.

Le delizie del mare; PESCI, MOLLUSCHI, CROSTACEI, ECHINODERMI, CELEENTERATI

Le delizie del mare, un tempo godibili, sono difficili da descrivere con elementi che ne consentano oggi la reintroduzione nell'uso. Ciò per vari motivi.

La prima difficoltà è quella della comunicazione; i nomi variano da luogo a luogo, spesso dopo solo pochi chilometri di costa. A ciò si è cercato di rimediare dando sempre anche il nome scientifico in latino.

La seconda, insuperabile, è che il mercato del pesce è per la maggior parte del pubblico un mistero e la conoscenza si limita a poche specie carissime come il branzino e l'orata o comunissime come sgombri ed acciughe. Inoltre i primi due sono oggi di quasi esclusiva provenienza da allevamenti, la superba qualità di quelli pescati in mare libero è un lontano ricordo. I criteri di freschezza di un tempo erano così rigorosi che con la loro applicazione, il 90% del prodotto odierno risulterebbe non accettabile.

La terza infine è che a volte, per ottenere il meglio, è necessaria molta pazienza in cucina; questo è un ingrediente sempre più raro da reperire.

Tuttavia le particolarità della cucina fiumana sono in larga misura individuabili nei prodotti del mare. Pertanto un serio tentativo di descrizione è ineludibile.

Per superare la prima difficoltà si propone un elenco di delizie del mare con il criterio della loro facile reperibilità attuale. Ciò per non descrivere qualcosa che possa sembrare un ricordo irripetibile. Le citazioni nell'elenco sono riservate anche ai casi ove un proverbio, modo di dire, aneddoto, sono riferiti a qualcosa di marino e che si pensa valga la pena di ricordare.

Per i criteri di freschezza, la cui sola descrizione è certamente inadeguata senza una istruzione guidata, si consiglia di fidarsi di un vecchio pescivendolo. Se si saprà coinvolgerlo nel problema, motivandolo con una sincera ricerca della conoscenza, sicuramente sarà guida preziosa e sicura.

PESCI

Senza nessuna pretesa di validità assoluta, ma solo stando alle valutazioni dell'inizio del secolo, i pesci sono raggruppati a seconda della loro qualità e precisamente in tre categorie: *pese nobile o fino*, *pese ordinario o selvadigo*, *minutaia o pese popolar*.

PESE NOBILE O FINO OVVERO PESCE DI PRIMA QUALITÀ

Questo gruppo si divide a sua volta in due sottogruppi: *pese de luso* e *pese blu*.

Essi sono caratterizzati sia dalla bontà delle loro carni che dalla loro rarità. Erano reperibili al mercato durante tutto l'anno, ma con più abbondanza e da taluni reputati di qualità superiore, in pieno inverno.

Branzino o spigola (*dicentrarchus labrax o labrax lupus*)

Il pesce con il nome dialettale di *branzin*, veniva pescato in tutto l'Adriatico. Buone catture nel Quarnaro, nelle coste dell'Istria ed in tutta la Dalmazia.

La pesca era quella alla traina (panola) con un pesciolino finto di metallo che nell'acqua roteava vorticosamente. Può arrivare fino ad un metro di lunghezza, cioè pesare fino 10 kg ma di solito il peso al mercato si aggirava tra 0,5 e 2,5 kg. Veniva allevato nelle "valli" ma, nutrito di mangime naturale e fresco, era ottimo.

Nelle dimensioni minori era cotto arrosto, se invece superava 1-1,5 kg era consigliata la bollitura.

Orata (*sparus aurata o chrysophrys aurata*)

Il nome dialettale è *orada* che le deriva da una macchia dorata che ha tra i due occhi, in forma di mezzaluna. Può arrivare fino a 60 cm di lunghezza e per la cottura valgono le stesse indicazioni date per il branzino.

Dentice (*dentex dentex*)

La varietà più pregiata (*dentex gibbosus*) era pescata nella costa tra Spalato e Sebenico e nell'isola di Brazza. Ottimi comunque entrambi: sia il *dental* che il *dental de la corona*.

Esso può arrivare fino ad 1 m ed oltre 10 kg ma al mercato erano comuni esemplari più piccoli. In media veniva offerto di peso e dimensioni superiori a quelle dell'orata.

Triglia di scoglio (*mullus surmuletus*)

Il nome dialettale di *barbon* deriva da due piccole barbe che la triglia ha sotto alla bocca e che le servono per smuovere la sabbia del fondale alla ricerca di piccoli animali per lei commestibili. Era considerata una preziosità se di grosse dimensioni, tanto da poter esser cotta arrosto. Può arrivare fino a 40 cm e 1,5 kg di peso.

Il modo di dire "la testa del barbon la magna el paron" fa capire la ricercatezza del pesce che già allora era una rarità in quelle dimensioni.

"Conditio sine qua non" era la freschezza, tanto da poterla cuocere non eviscerata; se poco fresca le carni acquistano un sapore ammoniacale assai poco gradevole.

La varietà triglia di fango (*mullus barbatus*) è più piccola e meno pregiata. Se di piccola taglia ed adatti alla frittura, i due tipi sono del tutto equivalenti ed indistinguibili al sapore.

Più in generale la qualità intrinseca, oltre che dalla freschezza, dipende dai luoghi di pesca che però in tutte le zone vicine a Fiume, sono rocciosi. In qualche anfratto del fondale erano presenti piccole zone sabbiose, peraltro pulitissime. Si ricordano ad esempio il fondovalle di Lussinpiccolo ed alcune zone di Abbazia. Molto sabbiosa è l'isola di Sansego, strano monte di sabbia al largo di Lussino e di Unie. Le acque erano limpidissime e le triglie ottime.

Rombo chiodato (*rombus maximus*)

Dal punto di vista gastronomico, considerato equivalente al minore e più frequente rombo liscio - *rombus laers* -

In dialetto erano detti *rombo* e *soazo*.

Quasi tutte le coste del Carnaro sono rocciose e molto scoscese, nel senso che a ridosso della costa le acque sono di regola subito profonde. Uno dei pochi punti ove il fondale degrada lentamente è all'altezza dei Pioppi, ciò grazie anche ai riporti di terriccio e sabbia di un rio che proprio lì sfocia. In quel punto, durante la Prima Guerra Mondiale, venne pescato un rombo di quasi un metro di lunghezza e circa 15 kg. Lo attestava una foto che documentava per i posteri l'eccezionalità della pescata; purtroppo essa è andata perduta. Un noto gastronomo dell'antica Roma deve essersi trovato di fronte ad una simile cattura quando, come riportato dalla letteratura, dovette far costruire urgentemente un recipiente su misura per poter cucinare un rombo senza doverlo tagliare a pezzi. Cosa questa veramente inconcepibile per ogni esperto di cucina, da allora almeno fino a tutta la prima metà del secolo. Una grave colpa di reputatissimi cuochi francesi è quella di aver violato questa legge. Nel secolo precedente così non era neppure in Francia, tanto che in quel paese esiste un recipiente appositamente concepito per la cottura di rombi interi; esso è detto *turbotière*.

Rombi più piccoli, ma comunque di dimensioni notevoli, cioè sui 50 cm comparivano in pescheria a Fiume con frequenza settimanale nei mesi da dicembre a marzo, quando si riteneva che fosse anche al suo meglio. Era comunque ottimo durante tutto l'anno.

La cottura era sempre in forno, a calore moderato, ed il pesce veniva umidificato con vino bianco, per quanto necessario.

Pagello fragolino (*pagellus erythrinus*)

Nome dialettale *arbo*n (Fiume e Dalmazia) *ribon* (Trieste), risuonava in un classico richiamo dei pescivendoli: arboni in ogni stagion xe boni!

Si pescava da fermi in profondità, ad esempio alla boa del porto di Lussinpiccolo, circa 15 m alla traina vicino a coste rocciose, in acque profonde. Esemplari da primato, fino ad un massimo di mezzo metro, sono stati pescati tra Laurana e Moschiena a 50-100 m dalla costa ed a Lussinpiccolo appena fuori da bocca Vera, sulla destra.

Per la forma ed il sapore si presta ad essere passato nei ristoranti per dentice. Ciò non può essere considerata una frode data l'equivalenza della qualità.

Tutti questi pesci, soprattutto se di dimensioni fuori dell'ordinario, erano un classico regalo da fare a persone di riguardo che per qualche ragione si dovevano ringraziare o che si desiderava ringraziarsi.

PESCE BLU

Sempre al primo gruppo, cioè *pese nobile o fino*, appartiene il cosiddetto pesce blu. Qui di seguito se ne elencano alcuni con i criteri più sopra già detti.

Si tratta di pesci molto diversi tra loro per forma, dimensione, sapore delle carni, metodi di cottura. Tra i punti in comune, si possono ricordare i seguenti: pescate abbondanti ma stagionali, particolare deperibilità per cui venivano o consumati freschissimi o destinati alla conservazione.

Acciughe o alici (*engraulis encrasicolus*)

La voce dialettale, come pure per la seguente, si presta a qualche equivoco. Vanno ricordati: *sardela* e *mincion*.

È l'unica ottimale per la conservazione sotto sale. Notissima ed usatissima allora come oggi in tutto il Mediterraneo, la pasta d'acciughe.

È da ricordare che le acciughe sotto sale, molto usate nella cucina austriaca (si ricordano le seguenti preparazioni: Sardella Butter, Sardellen Suppe, Kalte Sardellensduce, Sardellen Fleisch, Sardella Restbraten, Sardella Schmitzel, ecc.) sono dette in tedesco, *Sardellen*, parola di chiara derivazione dal nostro dialetto.

Sardina (*sardina pilchardus* o *clupea pilchardus*)

Il nome dialettale *sardela* si presta a confonderla con le alici dalle quali si differenzia decisamente per forma, sapore e metodi di conservazione.

I suoi avannotti, noti a Genova come gianchetti, sono come tali ben noti ai buongustai dell'alto Tirreno. A Fiume erano mangiate popolarmente, ma ben apprezzate, ed erano dette *pese nudo*. Il loro uso più frequente era sotto forma di polpette fritte.

Le sardine erano catturate in grande abbondanza da maggio a settembre. Nelle zone più pescose c'erano fabbriche per il loro inscatolamento. Ad esempio ce n'era una a Lussinpiccolo, lungo la strada che costeggiando la baia, passava sotto il monte Asino.

La visita era di tanto in tanto concessa ai ragazzini se accompagnati. La preparazione delle sardine in scatola sott'olio veniva illustrata ai visitatori adulti e bambini con un tono piuttosto cattedratico.

In breve riassunto si può ricordare che le sardine decapitate ed eviscerate erano stipate a mano nelle scatolette. Queste venivano poste in un grigliato che, con tanti ripiani, ne conteneva diverse centinaia. Con esso si introducevano in una autoclave dove erano cotte a vapore. Dopo la cottura, con lo stesso grigliato, venivano poste sotto ad una doccia d'olio d'oliva che le riempiva. Passavano così alla chiusura, dopo un controllo per verificare il livello dell'olio.

Nella stessa fabbrica si confezionavano anche acciughe in scatola sott'olio, forse per utilizzare gli impianti nei periodi di minor pescato, attingendo a scorte di acciughe sotto sale. Ai visitatori venivano regalate o vendute a poco prezzo, scatolette la cui chiusura non era ben riuscita; ciò era una grande attrazione ed incoraggiamento alla visita per i ragazzi.

Sulle donne che lavoravano nella fabbrica, c'era la diceria che odorassero di pesce anche la domenica. Ciò era forse considerato un profumo dato che uno stipendio guadagnato da una ragazza da marito era equivalente ad una dote.

Le sardine erano infine usate come esca per molte tecniche di pesca, così ad esempio: togne per acque profonde per i moli, con la palamita detta *parangal*, per la pesca da fermo sugli aspri, ecc.

Sarda papalina (*clupea sprattus* o *clupea papalina*)

Detta *sardelina* o *papalina*, deve il suo nome alle abbondanti pescate che si avevano lungo le coste dello Stato Pontificio. La tradizione le vuole di qualità inferiore all'acciuga alla quale assomiglia molto. Ciò è vero solo per la conservazione. Nella frittura ed in marinada è eccellente. Naturalmente la riduzione delle possibilità di vendita ne diminuiva il prezzo.

Latterino sardaro (*atherina hepsetus*)

In dialetto detto *giral*, era pesce di scarsa importanza e ciò sia per la bassa qualità che gli veniva attribuita che per la scarsità del pescato. È inserito in

questo gruppo non solo per le strette analogie con le specie simili, ma anche perché fritto appena pescato, è eccellente e talvolta ricercato al posto delle acciughe, proprio per il suo particolare sapore.

A Lussinpiccolo, dove finisce la riva di Prico, in direzione di Cigale, era ormeggiato un vecchio bragozzo in disarmo. Da esso si calava, quasi fino al fondo, una rete a forma di cono rovesciato, sostenuto superiormente da un cerchio metallico. Dall'alto il pescatore masticava pane, aglio e formaggio e lo spruzzava con la bocca. I girai accorrevano a frotte e quando la rete veniva sollevata lentamente dal fondo, essi per istinto si dirigevano velocemente verso il basso, infilandosi dentro alla rete. D'estate in poche ore, se ne poteva pescare fino a mezzo secchio, cioè circa 5 kg. Era una pesca semiprofessionale praticata da vecchietti. Essendo essi quasi sempre sprovvisti di denti e dentiera, l'operazione della masticatura e del brumaggio a spruzzo, era fatta da volonterosi ragazzini.

Sgombro (*scomber scombrus*)

Pesce comunissimo in tutto il Mediterraneo, noto in Italia anche con i nomi di *lacerto* o *laxerto* (Liguria) e *macarello* (Toscana, Lazio). In tutte le coste e le isole da Fiume a Cattaro, era chiamato *scombro*. Catture prevalentemente da aprile ad ottobre; pescato soprattutto da professionisti con le reti, era però preda ambita ed interessante per molti dilettanti. Ciò era fatto quasi esclusivamente sui cosiddetti *aspri*. Nel golfo di Fiume ce n'erano quattro; il più noto era detto *sotomarin* dove si diceva che fosse affondato un sommergibile nel corso della I Guerra Mondiale, al largo del faro della diga foranea. Gli altri erano situati al largo di Sušak, dello stadio di Cantrida e di Abbazia. Sopra gli aspri si ancoravano le barche che pescavano da fermo. Attorno giravano quelle che pescavano alla traina. L'esca iniziale, per la pesca da fermo, era un pezzo di sardina, dopo le prime catture, si usava un pezzetto di pelle argentea della parte ventrale dello sgombro, tagliata con una lametta da barba.

In accordo con la regola generale, quelli pescati all'amo erano considerati pesci di qualità superiore e quindi pagati un po' più cari.

Gli sgombri, se lunghi 10–15 cm, venivano fritti interi, quelli un po' più grandi decapitati. Sui 20–25 cm venivano decapitati e tagliati in due. Da quelli ancor più grossi si ricavano, per la frittura, i filetti. Di regola però quelli grossi venivano cotti al forno o alla griglia.

Più raramente, dopo la cottura al vapore, venivano sfilettati e conservati sott'olio.

Al momento delle massime catture, maggio – settembre, cioè del prezzo più conveniente, nelle famiglie se ne friggevano 5–10 kg. Appena fritti si mangiavano caldi. Freddi erano ottimi per confezionare panini imbottiti. Tutto quello che non si poteva mangiare subito, veniva messo in *marinada*, cioè in carpione.

Lanzardo (*scomber japonicus colias*)

Detto *lanzara*, è di valore gastronomico leggermente inferiore allo sgombro e viene qui citato solo perché compare in una strana filastrocca inventata da gente di mare per deridere i campagnoli. In tutto il mondo la gente di mare si ritiene più evoluta dei contadini. Questo comportamento era accentuato dal fatto che i marinai erano di regola italiani ed i contadini croati.

Nella filastrocca si racconta di una strana ed inverosimile credenza degli abitanti di Castua, che veniva così descritta:

*Se semina sardele
e nase scombri
se semina scombri
e nase lanzarde
se semina lanzarde
e nase palamide
se semina palamide
e nase tombarei
se semina tombarei
e nase toni.*

Peraltro non è vero che il lanzardo sia più grande degli sgombri. Essi comparivano al mercato quasi solo nelle grosse dimensioni, da 30 a 50 cm perché pescati nelle acque della Dalmazia meridionale, di regola a sud di Spalato; valeva quindi la pena di portarle a Fiume solo se di grosse dimensioni e quindi di più "figura". Ciò nel senso che un grosso pesce grigliato od arrosto era considerato a tavola un piatto più importante che non la frittura.

Palamita (*sarda sarda* o *pelamis sarda*)

Detta a volte anche *bonito*, la sua carne non è molto speciale, era tuttavia ricercata perché può esser conservata sott'olio, come il tonno. Proveniva a volte dalle tonnare e la sua conservazione sott'olio era normale nei rari momenti di prezzo basso.

È qui ricordata anche perché è citata nella filastrocca del caso precedente.

Tombarello (*auxis vulgaris* o *auxis bisus*)

Compariva raramente al mercato e di regola proveniva da catture alle tonnare poste nel canal della Morlacca detto anche di Maltempo, tra l'isola di Veglia e la costa. Tra queste si ricordano quelle di Buccari, Buccarizza, Portorè e Peschera.

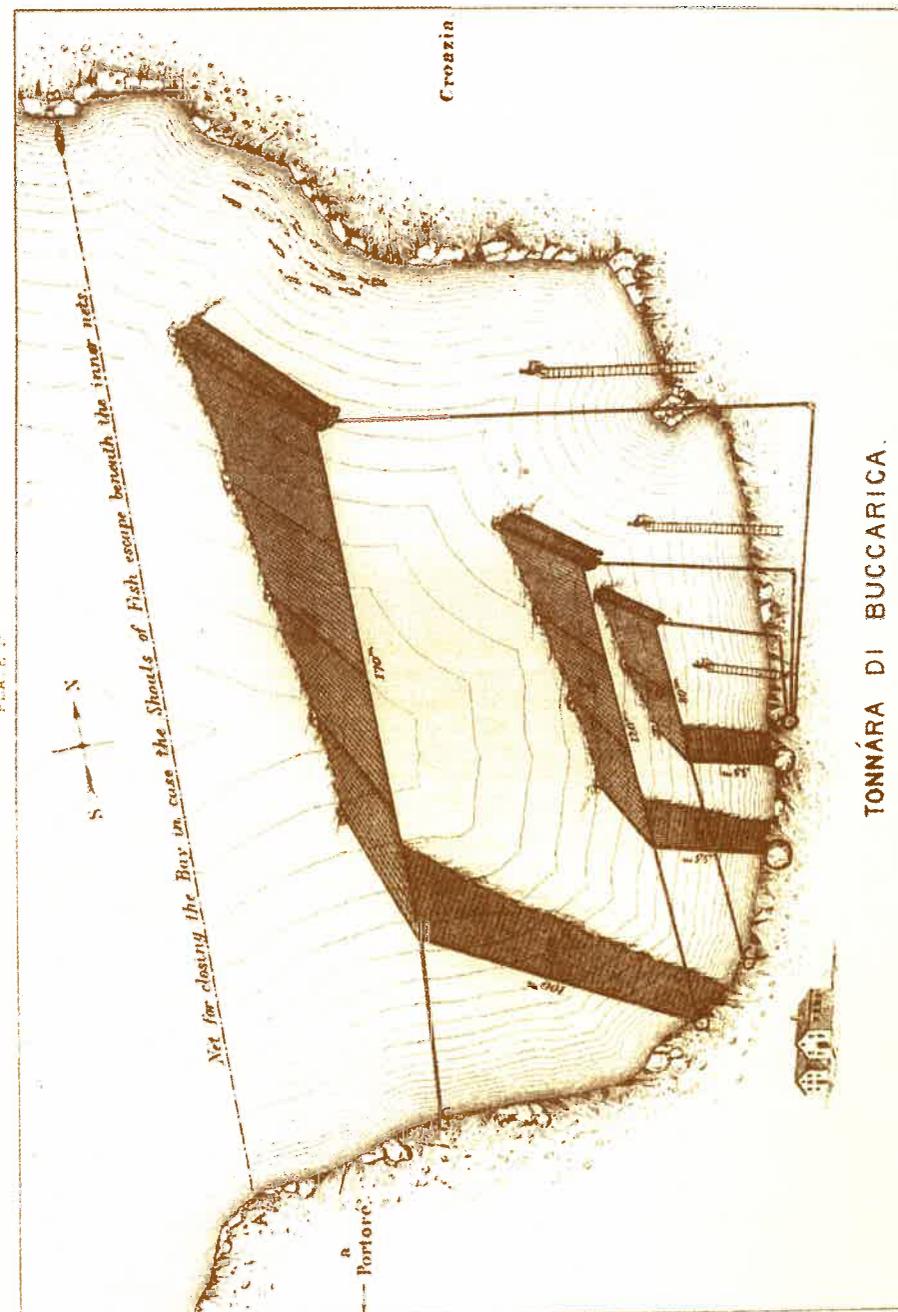
Nel caso di catture abbondanti, peraltro piuttosto rare, veniva conservato sott'olio come nel caso precedente.

Tonno (*thunnus thynnus*)

Era detto in dialetto *ton* e la sua carne *tonina*. Era relativamente frequente al mercato del pesce nella stagione delle catture, con provenienza dalle sopraccitate tonnare.

Il tonno era ben frequente fino alla prima metà dell'800. Unico ricordo di quei tempi, era rimasta una delle due scale d'ossevazione della tonnara di Preluca che cessò l'attività ben prima della fine di quel secolo. Negli anni Trenta era ancora certamente operativa la tonnara di Portorè ma, come in tutto il Mediterraneo, le catture erano sempre più rare e meno abbondanti.

Oltre alla solita preparazione per la conservazione sott'olio, era usato a volte nel brodetto o grigliato a fette nel *vintofer*. Questa parola dialettale è derivata dal tedesco *Windofen*. Era un forno a carbonella ben isolato dall'ambiente della cucina in modo che i fumi di cottura e l'odore venissero convogliati nel camino.



Leccia (*lechia amia*)

Pesce piuttosto raro, ma qui citato perché ancor oggi non infrequente nei mercati del pesce. Chiamato in dialetto *liza*, era di regola offerta al mercato solo se di grosse dimensioni, tanto che si vendeva a trance da fare grigliate o rosolate in padella. È ottima anche cruda, marinata nel succo di limone, come oggi si usa fare con il salmone.

Per esperimenti di cucina può esser usata anche la leccia stella – *lichia glauca* o *trachinotus ovatus* – del tutto equivalente dal punto di vista gastronomico, ma poco o affatto conosciuta a Fiume e di regola più piccola. La prima può superare il metro la seconda difficilmente arriva alla metà.

Si conclude con ciò l'elenco dei pesci di prima qualità, ricordando che si tratta solo di una parte di essi, che per vari motivi si è ritenuto utile, interessante o curioso citare.

PESCE ORDINARIO O SELVATICO OVVERO PESCE DI II QUALITÀ

Con lo stesso criterio seguito per il pesce nobile, si presenta un elenco di pesci di seconda qualità detto *pese ordinario* o *selvadigo*. In questo secondo gruppo compaiono pesci che anche in ristoranti di tutto rispetto vengono oggi presentati con un nome di quelli del I gruppo. Questo vizio, allora infrequente, perché i clienti erano ben informati, è oggi largamente praticato. Ne vengono qui citati solo alcuni ricordando che, se presi all'amo, freschi e cotti a puntino, non sono assolutamente da sottovalutare. Oggi che il pesce nobile proviene prevalentemente da allevamenti, sarebbero forse da preferire.

Al solo scopo della sistematicità della presentazione, si potranno dividere in tre gruppi: il primo comprende quelli di forma simile al dentice ed all'orata, il secondo quelli che assomigliano al branzino ed infine quelli di forma allungatissima, come l' aguglia e l'anguilla.

In primo luogo vengono elencati quelli di forma schiacciata lateralmente cioè simili al dentice.

Sparo (*saragus vulgaris*)

Esso è conosciuto con questo nome in tutte le coste dell'Adriatico; nelle altre coste italiane assume i nomi di *sargo* o *sarago*.

Spesso è confuso con il *saragus annularis* che è di qualità inferiore. Esso è facilmente riconoscibile perché non ha la macchia nera sopra le branchie che caratterizza il *vulgaris*.

È spesso presente tra le catture di principianti che pescano da riva; in genere vicino alla costa è piccolo. Pescato in profondità si trova nelle stesse zone del pagello fragolino ed arriva anche a 30 cm. Piccolo si frigge dopo averlo decapitato ed eviscerato con un taglio obliquo che vada da sopra le branchie fino all'ano. Più grande e cioè sopra i 200 gr si cuoce ottimamente in forno od alla griglia. Quasi mai è presente in pescheria se non nella minutaglia.

Mormora (*pagellus mormyrus*)

È noto anche in dialetto con lo stesso nome. È posto al consumo, ove è raro, nelle dimensioni di 20–30 cm. È di solito pescato alla traina nelle stesse zone del fragolino.

Occhiata (*oblata oblata*)

Il nome le deriva dal fatto che gli occhi sono molto grandi ed il nome dialettale *ociada* è la semplice traduzione in dialetto della parola toscana.

Si pescava e forse tutt'oggi si pesca con i *sugheretti*; si tratta di un galleggiante ricavato da un tappo di sughero per damigiana. Nella parte inferiore era applicato un pezzetto di piombo, in quella superiore era fissato e rivolto verso l'alto un filo di ferro. Dalla sua estremità scendeva, fino a lambire la superficie dell'acqua, un filo di Spagna con l'amo. Il filo di Spagna era allora la parte terminale di ogni lenza sia per la sua resistenza sia per essere in acqua quasi invisibile. Oggi è sostituito dal nylon.

L'amo veniva innescato con un pezzetto di pane che così galleggiava assieme ed a fianco del sughero. Le occhiata venivano richiamate con lancio di pane ben ammollato e ridotto in fini briciole. Arrivate in superficie, trascuravano le briciole e si gettavano sui bocconi più grossi, che erano l'esca sugli ami. Così facendo restavano prese e trascinarono il sughero sott'acqua. L'attesa per vederlo ricomparire era spasmodica, più a lungo durava e più lontano ricompariva, più grossa era la preda. La maggior cattura che si ricordi passò sotto la motonave *Stamura*, attraccata a Lussinpiccolo. Venne trovata, dopo la partenza della nave, tra le barche ormeggiate tra il molo e lo squero. Pesava 40 gr ed era lunga 30 cm.

A Fiume si pescavano ad esempio poco fuori del porto, nella zona antistante il porticciolo dell'Accademia, poi sede della S.N. Eneo. La loro comparsa al mercato era rarissima, così come lo è oggi. Per la cottura valgono gli stessi criteri dati per lo sparò.

Sarago maggiore (*sargus rondeletii*)

Il nome dialettale è *sargo* in tutta la costa da Trieste fino a Cattaro.

Può arrivare fino a 2 kg e si presta come forma ad essere presentato come dentice anche se la differenza di qualità non sfugge ad un esperto.

Nel secondo gruppo che segue, vengono elencati i pesci del tipo *selvadigo*, simili per forma al branzino.

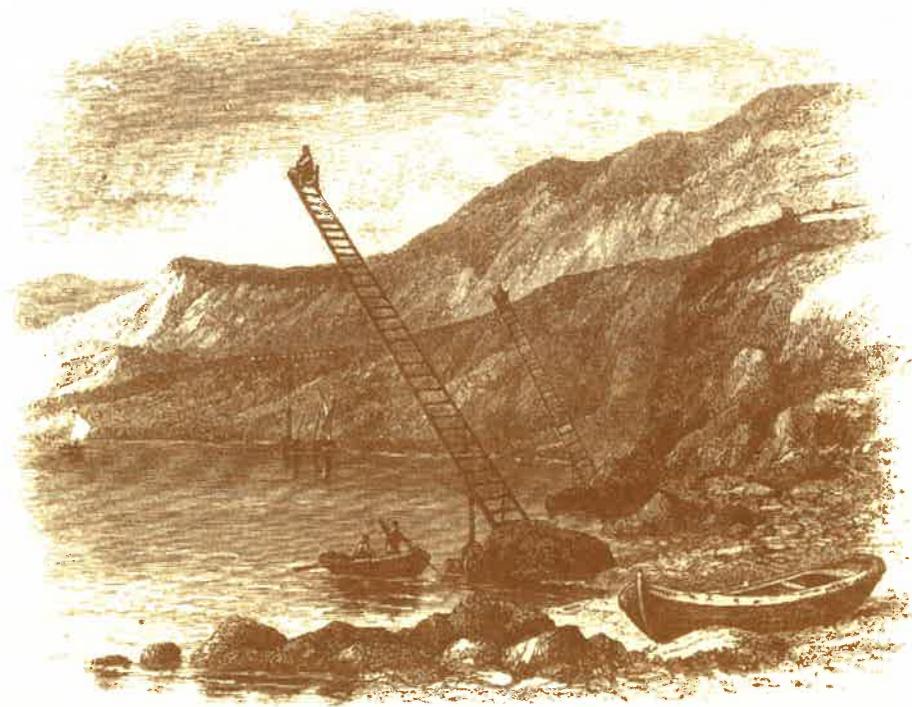
Cefalo (*mugil cephalus*)

Il cefalo è detto *zevolo* o *zievolo*. Nella famiglia *mugilidae* ci sono sette specie mediterranee, di queste se ne cita solo una dato che è la più frequente nei mari del Carnaro e della Dalmazia.

Dato che hanno notevole tendenza a soggiornare anche in acque dolci o salmastre, è da precisare che quelli presi in mare sono ritenuti di qualità superiore. Il *mugil chelo*, detto anche *bòsega*, è quello che ha maggiormente questa tendenza, e veniva acquistato malvolentieri. Il cefalo di mare era a volte preso per il ventre nell'amo dei sugheretti usati nella pesca delle occhiata.

Erano catturati con ogni sistema di pesca, di regola dopo esser stati attirati con un buon brumeggio in acque limpide. Erano pescati anche in acque torbide che si verificano dopo piogge torrentizie all'estuario di ruscelli e torrenti.

La cottura era fatta in forno dopo aver cosparsa il pesce ben unto, di pane grattugiato. Ottimo anche grigliato. Quelli molto grossi erano cotti anche in umido con pomodoro, cipolla ed altre erbe.



TONNÁRA DI PRELUCA.

Nasello (*merluccius merluccius*)

La varietà nana presente nel Mediterraneo arriva al massimo e raramente a 40 cm contro i 120 dei similari atlantici, dai quali si ricava il baccalà.

Esso è chiamato in dialetto *asinel*, forse per il color bigio del suo dorso che ricorda quello di un ciuchino.

Basta ricordare che a Firenze la parola *piercolo* cioè abitante del contado così come *villano* nel resto d'Italia ha oggi solo sapore offensivo. La villanella del Leopardi è vocabolo gentile, ma totalmente fuori uso. Ciò non è caratteristica esclusiva degli italiani, ma sembra essere un patrimonio negativo di tutta l'umanità.

Si tratta comunque di un pesce ottimo anche se di carne molto morbida; a ciò si deve rimediare con cautela nella cottura. Bollito molto brevemente era considerato cibo per malati o deboli di stomaco. La cottura in forno va fatta a bassa temperatura e per breve tempo, si consiglia la versione con pan grattato descritta per il cefalo.

Merlano comune (*gadus merlanus merlanus*)

Il nome dialettale: *moli* o *pesi moli*, sta ad indicare che si tratta di un pesce dalla carne molle. Essa era tenerissima e bianca anche dopo cottura.

Si pescavano alle zattere del silurificio, quindi a grande profondità, circa 90 m. Queste zone erano più pescose perché l'ancoraggio delle zattere le proteggeva dallo sterminio fatto dalle reti a strascico.

La loro caratteristica di pesci di profondità era evidente dato che non appena tirati a galla si vedeva la vescica natatoria uscire dalla bocca socchiusa.

La lenza (togna) era fatta nella parte superiore di nove capi di crine di cavallo nero, quella inferiore di cavallo bianco e la parte terminale di filo di Spagna. A quest'ultimo erano attaccati 4 ami, di regola innescati con pezzetti di sardine. Alla fine c'era un piombo di circa 100 gr che si teneva ad 1 m dal fondale.

Il pesce si trovava anche in pescheria, ma era quello pescato con le reti a strascico e quindi considerato un po' meno pregiato.

La cottura tipica era la frittura, preceduta da leggera infarinatura. Se il pesce era pescato da poche ore, tendeva a spaccarsi con la frittura; ciò non era considerato un difetto o un errore del cuoco. Gli esemplari più grossi, cioè sui 30-40 cm potevano esser cotti come il nasello.

Merluzzetto (*gadus minutus capelanus*)

Secondo tutti i testi consultati viene dichiarato di qualità del tutto equivalente al precedente. A Fiume era valutato come decisamente inferiore. Basti ricordare che la frase: "i te ga dà busbane per moli" significava "sei stato baggianato".

Busbana è un termine dialettale sul quale può essere interessante una digressione.

La slavizzazione delle coste e delle isole della Dalmazia avvenne prevalentemente dopo il 1000. Ciò per la verità con qualche eccezione, soprattutto nella parte più a nord, nella zona con baricentro Segna ove gli insediamenti slavi erano già presenti nel 700 dC. La Repubblica di Ragusa, come tutti i patriziati delle città della costa e delle isole si difesero dalle mire

espansionistiche croate, ponendosi sotto la protezione di Bisanzio. Ciò fu efficace per diverse centinaia d'anni. Nel frattempo il latino delle popolazioni illiriche romanizzate s'era volto al volgare che a Ragusa, ad esempio, era in qualche modo simile all'abruzzese. Quando il potere di Bisanzio cominciò a vacillare, la protezione venne chiesta a Venezia che però non la concesse ma occupò il territorio. Lo fece non solo per quelli che avevano invocato la protezione, ma si impadronì anche di grosse parti di terraferma già allora abitate da slavi. Il dialetto locale, derivato dal latino, subì l'influenza dell'occupante e si mutò nel cosiddetto veneziano coloniale o veneto dalmata. Esso, fino al secolo scorso, era parlato ovunque fino a Cattaro ed è oggi praticamente estinto. Era più simile al veneziano dei dialetti giuliano – veneti evolutisi in modo autonomo a Trieste e Fiume.

Venezia, come già faceva la Repubblica di Ragusa, concesse sempre generosa accoglienza ai profughi delle regioni invase dai turchi, sia slavi che albanesi. Vennero così occupate isole deserte, come Sansego, o semideserte e si iniziò l'agricoltura e la pastorizia nelle isole che fino ad allora erano abitate quasi esclusivamente da marinai e pescatori. Ciò venne fatto attingendo a bracciantato agricolo dalle zone interne occupate da Venezia. Dopo il trattato di Vienna, 1815, la Dalmazia passò all'Austria ed iniziò una più forte emigrazione slava e ciò non solo per motivi economici, ma anche politici. Infatti i croati erano fedeli sudditi, fornendo molta truppa alla gendarmeria, gli italiani erano infidi perché irredentisti. Tuttavia il passaggio degli slavi alle professioni di mare fu molto tarda. Nella marina militare austriaca la lingua franca usata con la bassa forza era il dialetto veneto e ciò fino alla caduta degli Asburgo.

Ancora all'inizio del secolo la divisione per professione – agricoltori e pastori croati, pescatori e marinai italiani – era abbastanza netta, salvo nelle zone di più antica emigrazione sopra indicate.

Ciò spiega come i nomi di isole, di pesci e delle ricette per la loro cottura sono in larga misura di derivazione italiana, anche nel croato parlato in Dalmazia (per esempio: rižot od škampi).

Busbana si trova in tutta la Dalmazia come parola croata ma anche in Abruzzo e nelle Marche. Pertanto si può ritenere che derivi dall'antico raguseo.

Busbana a Fiume era certamente parola derivata dal croato. Ciò è un solo esempio delle molte parole croate presenti nel nostro dialetto, mentre altrettanto frequente era il caso inverso, per parole non di mare.

Per il terzo gruppo del pesce ordinario si ricordano solo due esemplari: aguglia ed anguilla.

Aguglia (*belone belone*)

Pesce di forma allungatissima, può superare il metro anche se la sezione difficilmente ha un diametro maggiore di 6 cm. Noto in tutto il litorale e nelle isole col nome veneto di *angusigola*, a Fiume era detto *pese ago*. Secondo il giudizio corrente era considerato, dal punto di vista gastronomico, equivalente allo sgombro. Il minor prezzo era forse legato alla forte stagionalità ed al color verde che la lisca assume dopo cottura. Questa anomalia a molti non piaceva: secondo un pregiudizio si diceva che, come il verderame, è velenoso o almeno dannoso alla salute.

I pesci molto grossi, peraltro rari, erano cotti anche in umido come il nasello ed il cefalo.

Anguilla (*anguilla vulgaris*)

Detta *bisato* a Fiume non era molto ricercata perché la sua qualità, come pesce di mare è piuttosto bassa. Veniva pescata in prossimità degli scarichi delle fogne e persino sollevando i tombini nel porto poco prima che le acque nere si scaricassero in mare. La diffidenza era quindi ben motivata. Non risulta che si pescassero nell'Eneo o nella Fiumara ove la qualità delle sue carni sarebbe stata migliore.

PESE POPOLAR O MINUDÀIA OVVERO PESCE DI III QUALITÀ

Spinarolo o spinarolo imperiale (*squalus acanthias o acanthias vulgaris*)

Detto in dialetto *asià*, era considerato il migliore di tutti i piccoli squali. Come *asià* veniva a volte offerto in modo fraudolento lo spinarolo comune (*acanthias blainvillii*), di qualità inferiore. Ciò era possibile nonostante la grande competenza dei compratori, perché i piccoli squali erano venduti spellati e decapitati. Era catturato con le reti o con il parangal. Qualche fetta era d'obbligo nel brodetto e cotto in umido col pomodoro era gradevole. In fette sottili, può essere anche impanato e fritto, così come si fa con una cottaletta.

La sua carne ricorda quella del palombo nocciolo, infrequente nei nostri mari, ma comune nel Tirreno.

Scarpèna rossa o scorfano rosso (*scorpaena scrofa*)

Detta *scarpèna* era d'obbligo nel brodetto nelle dimensioni di circa un palmo. La varietà nera era considerata equivalente, ma raramente offerta al mercato.

Si cattura con la fiocina, nasse e parangal, anche con lenze da terra. Nell'ultimo caso solo esemplari piccoli, ottimi però nel brodetto.

Quelle di grosse dimensioni, che potevano arrivare al mezzo metro, erano gustose anche cotte al forno, con carne che ricorda quella dell'aragosta; non dimenticare le guance!

Va ricordato che i primi raggi della dorsale sono provvisti di un canale che può iniettare un veleno; esso provoca ferite dolorosissime se si commette la leggerezza di afferrare il pesce, senza le dovute cautele, anche dopo morto.

Salpa (*boops salpa*)

Si tratta di un pesce erbivoro che vive in grossissimi branchi costituiti da esemplari delle stesse identiche dimensioni. Quelli di pesci piccoli stanno vicino a riva, in acque via via più profonde quelli di pesci più grossi.

Il nome toscano è identico a quello dialettale.

Gli esemplari più piccoli possono esser fritti con successo nella minuettaglia, cioè con piccoli pesci misti.

Erano considerate più pregiate, nel senso e per il motivo che si dirà più avanti, quelle superiori a 1/2 kg. Sono stati pescati esemplari di quasi 2 kg e 50 cm di lunghezza.

Quelle pescate in acque più profonde, quindi le più grosse, sono migliori forse perché si cibano di alghe diverse.

Era voce di popolo che fossero particolarmente gradite agli ebrei. Ciò, se vero, potrebbe avere due diverse spiegazioni.

Gli ebrei di Fiume provenivano nella quasi totalità dal centro Europa: Polonia, Boemia e soprattutto Ungheria, erano cioè Ashkenaziti. Non avevano quindi una consolidata tradizione familiare nella cottura del pesce di mare. Avevano invece molte ricette tipiche per la cottura della carpa che, in qualche limitata misura, ha punti in comune con la salpa. Si può quindi fare l'ipotesi che questo fosse il motivo per la loro preferenza per questo pesce. Si richiama fin d'ora l'attenzione su due ricette "alla giudea" di chiara ispirazione ai modi di cottura della carpa, ricette descritte nella seconda parte di questo capitolo.

Un'altra spiegazione è quella che essi avevano un loro particolare tipo di dignità e gli ortodossi anche quello di vestire, che li accomunava. Perciò non sempre e molto male si distinguevano i benestanti dai poveri e questi dai miseri. Quest'ultimi, dovendo fare strette economie per campare, venivano classificati come avari, etichetta che veniva poi applicata per estensione a tutti. I non ricchi, quando volevano far festa oppure onorare un ospite, facevano bella figura con poca spesa, presentando come portata principale un grosso pesce, una salpa appunto.

Si tenga conto che a fine '800 il prezzo della salpa era al chilo meno della metà di quello del dentice al quale, dopo cotta, assomiglia molto.

Per ogni tipo di cottura è strettamente consigliabile eliminare con la massima cura le viscere, pulire il ventre con sale fino ed uno spazzolino, sciacquare con acqua ed aceto. Per qualche preparazione è necessario serbare il fegato e le uova o latte. Finita la pulitura, si devono introdurre nel ventre ed al posto delle branchie, tutte le erbe aromatiche disponibili; così ad esempio: fettine di cipolla, aglio schiacciato, grani di pepe e ginepro, lauro, ramerino, salvia. Su queste erbe si aggiunge un filo d'olio e si fa marinare per una ora, aggiungendo se serve, di tanto in tanto qualche goccia d'olio. Prima di iniziare la cottura, tutte le erbe vanno tolte ed eventualmente sostituite con altre fresche.

Razza (*raja calvata*)

Quella citata è la migliore delle diverse specie di razza conosciute a Fiume col nome di *rasa*. Di essa si mangiavano solo le ali che venivano preparate dai pescivendoli già pronte per la cottura. Quelle fritte, di esemplari piccoli, erano un boccone stuzzicante. Si mangiavano anche lesse, ma senza particolare entusiasmo, anche se accompagnate da una salsina a base di uovo sodo, capperi ed acciughe.

Un particolare ricordo meritano poi, per concludere la descrizione dei pesci, i pesciolini pescati da riva da ragazzini e vecchietti, di regola di scarso valore se non affettivo. Le mamme si davano da fare in cucina per ottenere qualcosa di appetibile e ciò con il solo scopo di incoraggiare i pescatori in erba. I vecchietti li davano al gatto di casa oppure li usavano in quella che è poi ricordata come la zuppa di pesce del povero pensionato.

Questi pesciolini si vendevano a volte anche al mercato come *minutaia*, cioè pesci di scarso valore trovati nelle reti usate con altri più ambiziosi obiettivi. In tal caso si usavano nel fritto misto o per preparare il brodo di pesce.

Di essi si citano alcuni a titolo d'esempio, nell'ordine: il nome italiano, quello dialettale e quello scientifico.

Ghiozzo, quato, *gobius niger aurata* e jozo.

Bavosa, striga, *blennius gattorugine*.

Crenilabro pavone, pese papagal, *crenilabus tinca*.

Donzella, donzela, *coris julis o giofredi*.

Sacchetto, anima dei ciosoti, *serranus hepatus*.

A questi si devono aggiungere, come catture frequenti per tale tipo di pesca, i piccoli esemplari di sparo e salpa, già citati.

Polpo (*octopus vulgaris*)

Detto in dialetto *folpo*, era considerato poco pregiato, tanto che il suo prezzo era meno della metà di quello dei calamari. Se piccoli, i folpetti erano ben accetti per la cottura in umido. Gli esemplari maggiori dovevano essere ben battuti prima di bollirli in abbondante acqua. Oggi tale operazione può essere sostituita dalla surgelazione. Dopo 24 ore a -20°C esso diventa tenero ed è decisamente superiore a quello acquistato già surgelato. È ottimo come antipasto tiepido accompagnato da patate lesse. Freddo tagliato a pezzetti, assieme con olive, capperi, sott'aceti è un interessante antipasto di mare freddo.

Date le grosse dimensioni che può raggiungere, era segnalato come un pericolo per i bagnanti. Un esemplare di 2 kg può trattenere sotto acqua un ragazzino attaccandosi ad una gamba e restando ben ancorato ad uno scoglio. Lo stesso poteva succedere ad un adulto con un esemplare di 5 kg, peso questo non normale, ma neppure rarissimo. Si suggeriva di non dibattersi cercando di liberarsi, ma di girargli la testa, cioè rovesciare il sacco contenente le interiora. Il polpo contro questo attacco è indifeso ed in tal caso non solo molla la presa, ma a sua volta è preso.

Calamaro (*loligo vulgaris*)

Questo è un buon esempio di come il nome italiano possa creare confusione, infatti nei vari dialetti si fa facilmente confusione tra totano e calamaro. Si consiglia in questi casi di ricercarne la descrizione in un libro di scienze naturali in base al nome scientifico latino. Il mollusco, facilmente distinguibile per la sacca molto allungata e le ali molto grandi, può arrivare anche fino a 50 cm ma esemplari minori con la sacca di 25 cm erano piuttosto comuni. Piccoli, erano ricercatissimi per la frittura. Anche i grossi venivano consumati prevalentemente fritti tagliati ad anelli. Si ricorda fin d'ora la ricetta del calamaro ripieno, autentica prelibatezza.

Oltre che con le reti, venivano catturati, al momento della deposizione delle uova, marzo - aprile, con la traina. Si usava un attrezzo costituito a raggera. All'altra estremità era legato uno straccio che nell'acqua, con il movimento alternato della mano, simulava il nuoto della femmina. I maschi si precipitavano addosso alla falsa femmina e risultavano presi; mai fu più appropriato parlare di pene d'amore.

Questa pesca era praticata ed esempio in tutta la costa tra Laurana ed Abbazia.

Vicino alla costa erano presi anche con la fiocina.

Totano (*loligo sagittaria*)

Esso era detto in dialetto *calamar toto* o anche solo *calimar*. Era raramente offerto al mercato per la sua scarsa reputazione gastronomica. Probabilmente era dirottato verso mercati meno esigenti.

È facilmente distinguibile dal *vulgaris* perché le sue ali sono molto più corte.

Se di piccole dimensioni è eccellente nella frittura e non distinguibile dal precedente.

Seppia (*sepia officinalis*)

Il nome dialettale è *sepa*. Di una ragazza insignificante e dal comportamento sciatto si diceva che era una *sepa lesa*. Infatti così cotta, a differenza del polpo, vale poco o nulla.

Può arrivare a 30 cm, ma sono migliori le più piccole, anche se in ogni modo non ha bisogno della battitura. Come prezzo di mercato era di poco inferiore a quello del calamaro.

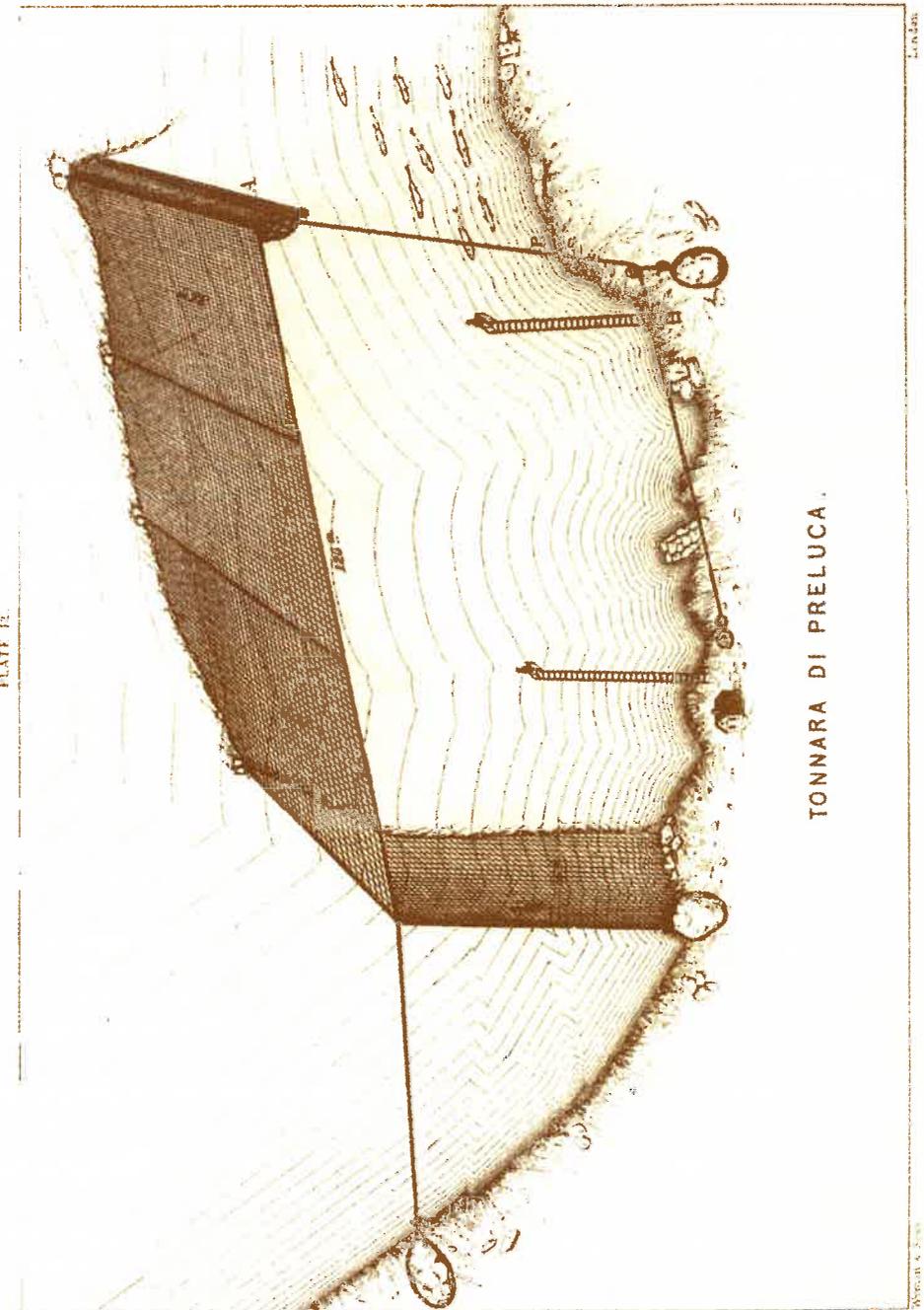
Non risulta che venisse mai cotta ripiena come il calamaro, anche se questa è una gustosa possibilità, molto considerata nella cucina tirrenica.

Sono ottime in umido, tassative nel brodetto.

Seppiola (*sepiola rondeleti*)

Di regola non supera i 3 cm. Si frigge dopo limitata pulizia, togliendo solo il becco e l'osso, infarinata e per breve tempo. La frittura è molto scoppietante, è consigliabile coprire la padella con una reticella. Assieme a calimaretti o totanetti delle stesse dimensioni è uno dei frutti più stuzzicanti.

Il nome dialettale *sepolina*, era usato come soprannome, per un ragazzino cicciutello.



GASTEROPODI

Patella (*pattella coerulea*)

Comunissima in tutte le coste del Mediterraneo, la conchiglia può arrivare fino a 4-5 cm.

Detta *pantalena*, così era chiamata anche per scherzo l'aureola attorno al capezzolo, specie quello dei bambini.

Del suo valore alimentare e del suo utilizzo come cibo se ne dà descrizione nel caso seguente, dato che le regole sono le stesse.

Orecchia di San Pietro o orecchia marina (*holiotis lamellosa*)

Detta *orecia de San Piero*, era ricercata soprattutto dai collezionisti di conchiglie.

Può raggiungere dimensioni doppie rispetto alla precedente e come quella è caratterizzata da un grosso piede che a ventosa la tiene saldamente attaccata alla roccia. Può essere staccata solo inserendo un coltello quando si solleva leggermente per meglio far filtrare l'acqua che le porta il nutrimento. La sola parte edule è il piede che però è molto tenace. Si batte con una mazzetta di legno, allargandolo come una piccola bistecca. Quando è ben sottile si taglia a striscioline e può essere mangiato crudo con qualche goccia di limone o mescolato ad una insalata di mare. Può anche essere rosolato qualche minuto per essere poi aggiunto ad arricchire una zuppa di pesce.

Chiocciola marina (*monodonta turbinata* o *trochocochlera turbinata*)

Chiamati *boboli*, *bovoli* o *bovoleti*, ma anche *puziçi* (dal croato), si trovano e certamente ancor oggi si trovano a volontà lungo le coste rocciose. Val la pena di raccogliere solo quelli di dimensione sopra i 2 cm. Sono ottimi, anche se mangiarli è un gioco di pazienza. Come antipasto si mettono in una pirofila coperta, in forno con un po' d'olio e foglie di lauro. Dopo 20 minuti si possono estrarre con un ago ed essere un gustoso passatempo in attesa di piatti più sostanziosi. Se si ha pazienza, arricchiscono e rendono più varia una zuppa di pesce.

Murice comune (*marex brandaris*)

Anche se di forma diversa, il *garusolo* (dialettale per tutti i veneti), può avere lo stesso uso del precedente anche se necessita di meno pazienza, essendo più grosso e quindi più ricco di carne. Viene pescato "per sbaglio" con le reti e spesso ributtato in mare.

LAMELLIBRANCHI O MOLLUSCHI BIVALVI

È opportuno premettere che in questo caso, a diversità di quanto fatto per i gasteropodi, si citano solo quelli di importanza gastronomica e solo se erano presenti più o meno frequentemente al mercato del pesce.

Non si citano le ostriche che erano pescate a Zara, lungo la costa di San Cassano e nelle isole (dette scogli) di Ostia e Galisniac, ma essendo merce preziosa, finivano nella quasi totalità al mercato di Trieste.

Ventaglio o conchiglia del pellegrino o di San Jacopo (*Pecten jacobaeus*)

Non risulta essere merce presente al mercato del pesce. In suo luogo, sebbene raramente, era disponibile il canestrello – *pecten varius* o *clama varia* – detta *capa santa piccola* o *capeta bodola*. Di qualità superlativa proveniva di regola da Cherso, ma anche da Veglia.

Si cuoceva in forno gratinata.

Muscoli o mitili o cozze (*mytilus galloprovincialis*)

Sono noti anche con il nome veneziano di *peoci* tradotto in fiumano *pidoci* o *pidoci de mar*, ma normalmente detti *mussoli*.

Oltre che quelli d'allevamento, provenienti da Grado, erano spesso disponibili o raccogliibili quelli selvatici, giudicati non a torto migliori, anche se più piccoli. Tra questi si ricorda il *mytilus minimus*.

Ai sopraccitati si devono aggiungere per la loro ricercatezza, la capa lunga – *solen vagina* – ed il dattero – *pholas dactylus* – detto *datolo*, così come in dialetto è il nome del frutto. Entrambi erano a Fiume rarissimi e provenivano dalle acque di Zara. Si trattava di molluschi ignorati dalla cucina di casa a destinati esclusivamente ai ristoranti.

CROSTACEI

I vari mercati del pesce della costa orientale dell'Adriatico, avevano il loro punto di forza in diverse specie di pescato. Essi possono essere ricordati come segue: a Fiume gli scampi, a Zara una grande varietà di crostacei e le ostriche, a Sebenico il dentale della corona, mentre a Spalato la palamida e la liccia. Trieste, essendo il miglior mercato, cioè quello che consentiva i ricavi più alti, riceveva il meglio delle specialità degli altri citati, oltre al tonno dalle tonnare di tutta la Dalmazia.

Lo scampo era dunque ed ancor oggi dovrebbe essere, il simbolo nobile della pescheria di Fiume.

Scampo (*nephrops norvegicus*)

Il nome dialettale è identico a quello italiano e si può azzardare l'ipotesi che esso derivi proprio dal nostro dialetto per essere peculiare del Carnaro. La dimensione massima è 25 cm; al mercato erano offerti suddivisi per dimensione.

Esso è un animale sopravvissuto alla fine dell'ultimo periodo glaciale. Infatti oggi tipico di acque freddissime, come quella dei fiordi della Norvegia, da cui il nome scientifico.

Nel golfo di Fiume è presente perché dal fondo sottomarino numerose polle sgorgano perennemente a bassissima temperatura. Si forma così, assieme alle acque della sorgiva dell'Eneo, un fiume d'acqua fredda che da Fiume volge al Canal di mezzo, tra le isole di Cherso e Veglia, per poi finire col dissolversi di fronte ad Arbe. Proprio seguendo con rilievi della temperatura sul fondale, questo fiume d'acqua fredda, si sono potute ampliare notevolmente le zone di pesca già nell'800.

Questo fatto, cioè la presenza nel Mediterraneo di specie tipiche di climi più freddi, non è per niente eccezionale. Anche la foca monaca è una sopravvissuta di quel periodo. Ancora all'inizio del secolo la sua segnala-

zione non era rarissima, oggi in Dalmazia è quasi certamente estinta, ma ciò è avvenuto per colpa dell'uomo, non per motivi ricollegabili al clima, dato che essa si era perfettamente adattata alla vita in acque più calde.

All'inizio dell' 800 veniva segnalata in Dalmazia anche la presenza della foca vitulina.

Si ricorda tutto ciò proprio a conferma della normalità del fenomeno, anche in mare.

Gli scampi arrivavano al mercato ben suddivisi per dimensione e ciò sia perché così avveniva la cattura, sia perché le modalità di cottura erano diverse nei vari casi.

Quelli delle dimensioni massime 25-30 cm detti scamponi, erano del tutto competitivi come sapore e come figura con l'aragosta e si gustavano anche solo bolliti.

In tutte le dimensioni venivano offerti al pubblico solo se vivi. Dopo morti venivano sgusciati ed erano poste in vendita solo le code. Ciò era un acquisto rarissimo per l'uso di casa, il giudizio trancinante di una saggia massaia era: "xe roba per ristoranti". Il loro prezzo era nell'800 analogo a quello dei calamari, ma salì notevolmente con l'avvio della produzione industriale di ghiaccio, che consentì l' esportazione verso mercati più lontani. Negli anni '30 il prezzo era quasi uguale a quello del branzino.

Si diceva che fossero buoni solo nei mesi con la erre cioè da settembre ad aprile.

Due perle della cucina fiumana erano il risotto di scampi e la busara di scampi, essi figuravano poi quasi d'obbligo nel brodetto. Le code sgusciate e quelli piccolissimi interi erano una componente indispensabile di un fritto di qualità.

Aragosta (*palinurus elephas o palinurus vulgaris*)

È certamente il crostaceo più ricercato e che gode la più alta considerazione dei gastronomi. Può arrivare a 50 cm cioè fino a 5 kg ed oltre. Gli esemplari migliori sono però quelli da 250 gr fino ad 1 kg. Si pescava in tutta la Dalmazia, ma non più a nord di Lussino.

Il fatto singolare riguarda il nome che presenta la possibile inversione con fraintendimento già descritta per il calamaro ed il totano.

In tutta la Dalmazia e fino a Fiume essa era detta *astise* o *astice*. La stessa parola era usata, almeno nello stesso secolo, in Marche ed Abruzzo. Forse oggi la parola non dialettale prevale anche in quelle regioni. Al contrario l'astaco o lupicante era detto *ragosta*. Così la frase detta dai pescivendoli, per giustificare la differenza di prezzo: "ragosta xe bona ma astise xe meio" è comprensibile e non contrasta con l'odierna valutazione.

Sebbene esistano innumerevoli ricette per la preparazione dell'aragosta, ricette che si applicano bene anche all'astaco, la sua fine più raffinata e l'unica praticata a Fiume, era la bollitura. Si deve partire dall'animale vivo in liquido freddo. La morte crudele, ma nobilitante avviene per lo sbalzo di temperatura. Il fuoco parte a tutta forza per poi ridursi ad un sommesso e breve sobbollire. Il tempo di cottura è ad esempio, per un esemplare di 1 kg di 20 minuti. Superando questo limite la carne diventa sempre più tigliosa. Il solo condimento che non mortifica le superbe qualità della sua carne è l'olio con un po' di limone.

Si devono ricordare alcune preziosità della cucina di allora nella accurata ricerca della perfezione per la materie prime d'acquisto.

L'animale che non fosse vivo non era preso in considerazione. Doveva essere anche integro. Se una zampa o l'antenna fosse stata rotta, era già considerata difettosa e pagata a un prezzo più basso. Prima della cottura la parte rotta andava ben strettamente fasciata in modo che il liquido di bollitura non penetrasse se non dopo che le carni si fossero assodate.

Astice o estaco o elefante di mare lupicante (*homarus gammarus o homarus vulgaris*)

Può essere anche maggiore del precedente, ma gli esemplari migliori sono nell'intervallo di peso già dato per l'aragosta. Le sue chele sono pericolosissime, un esemplare di 1 kg può staccare il dito di un uomo.

Per quanto può esser valido un ricordo ormai lontano, le sue carni erano squisite e di gran lunga migliori di quelle degli esemplari atlantici che oggi provengono da allevamenti canadesi o del New England e che sono serviti in molti ristoranti alla moda in Italia e Francia.

Si pesca più a nord del precedente a cioè anche nelle coste dell'Istria.

Maia o grancevola comune (*maja squinado*)

Per il suo uso prevalente nella gastronomia veneta, essa è nota in tutta Italia anche con il nome di *granseola*, a Fiume detta *grancevola*. Nella stagione di pesca (ottimale in gennaio - febbraio) si trovava con una certa regolarità al mercato. Oltreché vive, dovevano avere tutte le zampe integre. Se una o più mancavano e si giudicava che si trattasse di una mutilazione recente, il suo valore era molto inferiore ed un intenditore non l'avrebbe acquistata. Se la mutilazione non era recente e cioè se al posto della zampa mancante si era formato un tappo, il difetto non era considerato pregiudizievole.

Raramente erano mangiate solo bollite, di regola erano cotte nel proprio capotorace con una ricetta successivamente descritta. Era considerata una ricercatezza anche se il molto lavoro che dava in cucina, non incoraggiava le massaie ad acquistarla. Era tuttavia tradizione mangiarla almeno una volta all'anno. Era tipico vedere un uomo che dalla pescheria si dirigeva a casa, tendendo in una mano le due zampe più lunghe, come fossero un manico.

Gamberetto grigio o della sabbia (*crangon crangon o crangon vulgaris*)

Detto *schila* è un gamberetto comune in tutte le coste del Mediterraneo. Schila era anche un aggettivo per indicare un ragazzino molto magro: "el xe magro come una schila". Era, e forse tutt'oggi è, prestito linguistico nel croato come parlato a Sušak: *skilavac* per magrissimo. Si possono catturare facilmente con un retino o con speciali nasse a maglie piccolissime usando come esca carne putrefatta o granchiolini schiacciati.

Vengono conservati in acqua di mare fino al momento della frittura. Estratti dall'acqua ed appena asciugati con uno straccio, si buttano in abbondante farina, liberando l'eccesso ponendoli in un setaccio (*tamiso*) e scuotendolo ben bene. Le *schile* saltano anche durante questi operazioni. Si friggono pochi istanti in olio a 150°C. Sono una rara e squisita ghiottoneria che allora si gustava quasi solo come stuzzichino di mezza mattinata (*rebechin*).

Ancor oggi vengono servite in qualche ristorante di Venezia e di Chioggia anche nella ricetta aglio-olio.

Erano anche usate come esca per la pesca da fermo.

Val la pena di ricordare che nella cucina fiumana erano quasi del tutto ignorati i gamberi e la cannocchia – *squilla mantis* – probabilmente perché ritenuti a torto o a ragione, del tutto inferiori agli scampi.

ECHINODERMI

In questi ultimi due gruppi vengono citati esempi delle mille curiosità gastronomiche che l'acqua salata offre anche a chi si interessa dei soli aspetti alimentari.

Riccio di mare

Detti *rizi* o *rizi de mar*, venivano usati ed erano tanto più considerati con interesse, quanto più ci si spostava a sud. Così erano graditi a Spalato e l'interesse per essi cresceva, fino ad essere massimo, lungo le coste della Grecia.

L'uso a Fiume arrivò con i profughi da Spalato alla fine della Prima Guerra Mondiale, senza però raggiungere mai livelli di popolarità.

La specie più apprezzata era *l'echinus brevispinus* e *l'echinus lividus* detto anche *paracentrotus lividus*, che poteva raggiungere fino a 12 cm.

Era credenza popolare che curassero la diarrea.

CELEENTERATI

Tutte le attinie presenti nel Carnaro, nelle isole e nelle coste dell'Istria fino a Trieste, sono commestibili. Se ne cita solo un nome scientifico – *anemonia sulcata*.

Erano un tempo presenti di tanto in tanto al mercato del pesce di Trieste e Fiume. Per chi volesse raccoglierle personalmente è bene ricordare che sono ustionanti e pertanto l'operazione va fatta con i guanti e con l'ausilio di un coltellino. Una volta staccate dalla roccia vanno conservate in un secchio con acqua di mare. A casa si gratta il piede in modo da togliere residui terrosi e si estroflettono in modo da far uscire le budella dall'orifizio che hanno al centro dei tentacoli.

Sono ottime fritte dopo leggera infarinatura.

Allo stesso gruppo appartiene il pomodoro di mare. Esso si presenta di regola richiuso ed ha l'aspetto di una palla rossa, da cui il nome. Il nome scientifico – *actinia equina* – deriva dal fatto che ricorda l'ano di un cavallo estroflesso a fine defecazione.

Si può usare nella zuppa di pesce.



GENERALITÀ SUI METODI DI COTTURA



Il pesce lesso ed il suo brodo

Quasi tutti i pesci sono ottimi solo bolliti, anche se tale pratica non è molto frequente. Questo tipo di cottura si presta a mettere in evidenza la qualità intrinseca del pesce. È sconsigliabile solo per pesci molto grassi come l'anguilla.

Si devono descrivere tre diverse alternative: bollitura, cottura a vapore e preparazione del brodo o fumetto di pesce.

Per la bollitura o cottura del pesce lesso, si deve preparare un brodo vegetale a base di cipolla, carota, sedano, poco aglio e qualche foglia di alloro. Fatto ben raffreddare si aggiunge un po' di vino bianco od aceto. Nel brodo si immerge il pesce che dovrà risultare ben coperto e si porta ad ebollizione, tanto più lentamente quanto più grosso è il pesce. Salvo il caso di pesi elevati, arrivati all'ebollizione si spegne il fuoco e si fa raffreddare il più lentamente possibile fino a temperatura di servizio. Solo in caso di pesci di dimensioni molto grosse o di carne tenace si dovrà protrarre la bollitura che comunque dovrà essere appena accennata.

Il pesce sarà così tenero senza sangue e si eviterà di farlo diventare filaccioso.

Che la cottura sia adeguata si può verificare seguendo alcune regole empiriche: l'occhio dev'essere bianco e la pupilla deve fuoriuscire con facilità, uno stuzzicadente deve penetrare nelle carni senza difficoltà, le pinne devono potersi estrarre con facilità e senza che ne resti attaccata della polpa. Si suggerisce questa pratica per tutti i pesci "nobili" esclusa la triglia. È consigliabile anche per quelli del II gruppo se simili per forma ad orata e branzino.

Per dare un orientamento sui tempi si può dire come regola che per un dentice di 2 kg si arriverà fino a 30' di cottura da inizio bollire, sempreché siano seguite le indicazioni per il graduale aumento della temperatura ed il raffreddamento.

Usare una salsa per un pesce lesso nobile sarebbe stata a Fiume una eresia. Olio d'oliva e succo di limone sono il meglio che si possa consigliare. Salse elaborate servono oggi solo per mascherare la non adeguata freschezza del pesce.

La cottura al vapore è consigliata per il pesce blu: sgombri grossi, ma anche sardine, per simulare la cottura di quelle in scatola. È consigliabile per lessare pesci al di sotto del chilo, se di carne tenera come il nasello.

Per la preparazione dello sgombro sott'olio, dopo cottura si ricavano i filetti e si pongono in un recipiente alternati ad erbe aromatiche, pepe in grani e spicchi d'aglio. Il tutto si ricopre con olio d'oliva. Dopo 24 ore è ottimo antipasto ed al fresco può durare una settimana ed oltre in frigorifero. Le sardine si mettono semplicemente sott'olio.

La preparazione del brodo di pesce può partire dall'acqua di cottura di un grosso pesce. In tal caso si eviterà l'aggiunta di vino od aceto. In questo liquido si faranno brevemente bollire pesci economici come quelli della *minutaia*. Da questi si ricaveranno tutte le polpine e poi tutti i cascami, anche quelli del pesce grosso bollito inizialmente, che vanno ben frantumati e posti nuovamente a bollire. Dopo 1/2 ora si filtrerà il liquido ottenendo un ottimo brodo di pesce. Ad esso si aggiungono le polpine ed è così pronto per ogni uso. Questi sono molti, si ricorda: brodo di pesce con riso, aggiunta al brodetto o al risotto di mare. Secondo i casi l'aggiunta delle polpine potrà essere fatta alla fine della cottura.

Nel caso non fosse disponibile la *minutaia* si potranno usare nasellini o merlani.

Pesce arrosto

Era considerato il modo più nobile di preparazione per pesci di alta qualità e di giuste dimensioni. Dare regole precise è quasi impossibile dato che esse variano caso per caso sia in funzione del tipo di carne, molle o soda, e delle dimensioni.

Si cerca, in quanto segue, di dare le regole generali della cucina di allora con la convinzione che esse siano valide ancor oggi e sufficienti per ogni cuoca anche se di modesta esperienza.

Il pesce va squamato accuratamente; qualche cucina regionale italiana consiglia di non squamare con la convinzione che ciò faccia meglio preservare i profumi ed i sapori propri della carne. Ciò a Fiume sarebbe stato considerato un errore perché la pelle se croccante è una vera squisitezza.

Anche la pulizia del ventre deve essere fatta con accuratezza meticolosa. Quando la pulizia è stata ben eseguita è consigliabile un risciacquo con un po' di aceto diluito. Se il pesce supera i due chili sarebbe bene farlo macerare qualche ora in luogo fresco con olio ed aromi.

Prima della cottura, si riempie il ventre di erbe aromatiche, soprattutto ramerino, salvia ed aglio. Sempre nel ventre si aggiunge sale grosso, per la superficie si usa sale fino.

Dato che anche i pesci piccoli possono essere cotti arrosto, si danno le seguenti indicazioni orientative sulle temperature di inizio cottura:

pesce nobile di grosse dimensioni (1 kg o magg.)	115°
pesce nobile di medie dim. (1/2 + 1 kg.)	150°
pesce blu grosso (lanzarda di 40 cm.)	180°
pesce blu di medie dim. (sgombro di 25 cm)	210°

Nel corso della cottura il pesce va costantemente controllato e via via si fanno piccole aggiunte d'olio e se l'acqua ceduta dal pesce non fosse sufficiente, si compenserà con poco vino bianco ed alla fine con fumetto di pesce.

Le prove che consentono di valutare la fine cottura sono le stesse già descritte nel caso della bollitura.

Per chi volesse avere maggior prudenza, non avendo esperienza, si consiglia di iniziare la cottura a forno freddo e di usare le temperature indicate. A fine cottura sarà opportuno grigliare il pesce per pochi minuti. Questo accessorio è oggi disponibile in tutti i forni da cucina.

Grigliatura e cottura sulla piastra

In questo caso è ancor più difficile dare regole quantitative dato che il successo dipende esclusivamente dall'abilità di chi esegue l'operazione. Il raggiungimento di ottimi risultati non è però difficile dato che quasi sempre si tratta di pesci piccoli e pertanto, dopo qualche tentativo iniziale sarà facile individuare i tempi ed il posizionamento della griglia ottimali.

Le poche regole descrivibili sono sufficienti per i primi tentativi e per assicurarsi il successo con un po' di pazienza.

In primo luogo il carbone di legna deve essere ben incandescente e non fare più né fumo né fiamme. La posizione delle griglia va regolata come distanza dalla brace e ciò nel senso che più il pesce è piccolo, più vicino deve stare e più breve è il tempo di cottura.

Durante la cottura, specie dei pesci più grossi, come sgombri ed aguglie, essi vanno moderatamente pennellati con olio. Se gocciola sulla brace, fa fumo e dà cattivo odore al pesce.

I pesci grossi vanno rigirati quattro volte, quelli piccoli solo due.

Nel caso della piastra, di regola usata solo per le sardine, si deve trovare la posizione giusta dato che essa è di regola più calda al centro e più fredda ai bordi.

A Fiume la grigliatura non era mai usata per i molluschi di nessun tipo, anche se tale pratica è seguita in molte cucine regionali italiane.

Frittura

Anche la frittura era una volta un'arte che si insegnava e si imparava con la costanza del "provando e riprovando".

Oggi le moderne friggatrici elettriche hanno reso il tutto facilmente codificabile e quindi alla portata di chi vuole cimentarsi di tanto in tanto senza maestro e senza rischi di insuccessi. Purtroppo però i dietologi guardano a questo sistema di cottura con molta contrarietà. Dato che, semel in anno licet insanire, non ci si dovrebbe privare di un cibo così unico e che mette tanta allegria. Pertanto in quanto segue si abbonda di particolari, necessari per tutti, data la poca frequenza della preparazione.

Come regola generale il pesce va pulito accuratamente e posto ad asciugare su una tavoletta ben inclinata, poi leggermente infarinato, pochi minuti prima d'essere fritto.

Per la pulitura è necessario dare qualche maggior dettaglio, come segue:

– le triglie piccole fino ad 8 cm, se freschissime, possono esser fritte non decapitate e non eviscerate;

– il pesce blu piccolo, cioè acciughe, latterini, piccoli sgombri, vanno solo eviscerati e non decapitati. Di essi un intenditore mangia tutto, cioè anche lisca e testa;

– pesce blu di maggiori dimensioni fino a 25 cm va decapitato, eviscerato e tagliato a pezzi;

– dal pesce blu di dimensioni ancora maggiori si ricavano i filetti che si friggono. Si diceva però: "Xe pecà" Ciò perché in queste dimensioni la fine più nobile era la cottura arrosto;

– le anguille si friggono con la pelle fino allo spessore di un mignolo.

Per dimensioni maggiori è opportuno spellarle, togliere la lisca, lasciando però i due filetti uniti dalla parte superiore e tagliarli della lunghezza di 2 cm. Con la frittura si arricciano prendendo la forma da cui il nome: anguilla fritta uso scampo;

– nasello, merluzzetto e merlano comune se piccoli vanno fritti eviscerati ma non decapitati; nelle dimensioni maggiori anche decapitati;

– seppioline, piccoli calamari e totani vanno sommariamente puliti, cioè vanno eliminati solo becco ed osso;

– tutta la minutaglia di pesci di III categoria può esser frita dopo abbondante taglio che da dietro la parte superiore della testa arrivi fino al foro anale;

– dei calamari di grosse dimensioni va usato solo il sacco tagliato ad anelli e le ali a striscioline. I ciuffi andrebbero usati per altre preparazioni. Volendoli friggere per essere guarnizione nel piatto di servizio, si consiglia di separare i tentacoli a gruppetti e di friggerli a parte, cioè non con gli anelli.

– le code di scampi e gamberi vanno fritte sgusciate; se piccolissimi si friggono interi e si mangiano con la croccante corazza;

– i gamberetti della sabbia vanno fritti, come già detto, interi e senza alcuna pulizia. Tolti dall'acqua di mare ove attendono la propria sorte, vanno posti in un colapasta e subito in un asciugamano che posto in rotazione elimina parte dell'acqua per centrifugazione. Buttati in abbondante farina si scuotono in un setaccio in modo da eliminare la farina in eccesso e si friggono.

Qualche breve cenno va fatto sulla qualità dell'olio; esso non era di qualità superlativa, "olio per friser" era un po' dispregiativo. Per economia si accettava anche l'olio misto, cioè con il 50% di olio di semi. L'olio veniva poi fritto e rifritto fino a che nero e pieno di fondi veniva regalato alle mlearize. La miseria del contado attorno a Fiume, in territorio dopo il '19 già jugoslavo, era così estrema che anche, quell'oliaccio era ben accetto per condire la minestra. Sarebbe colpevole, per rispettare la tradizione, non consigliare oggi invece di usare per la frittura gli oli di semi preparati specificatamente per la bisogna e di rifrigerli il meno possibile.

La temperatura base per la frittura del pesce è di 150°C che dev'essere leggermente aumentata se si tratta di pesce molto piccolo e si desidera croccante. Per queste categoria si ricordano: acciughe, papaline, latterini, aguglie ed anguille entrambe se di spessore di un dito mignolo.

La temperatura dev'essere leggermente ridotta per pesce di grosse dimensioni come sgombri e lanzarde, grosse aguglie, anelli di calamaro, fette di spinaroli (asià) ecc.

Per quanto riguarda i tempi si preferisce non dare indicazioni se non generiche e cioè che per pesci e molluschi piccoli ci vogliono tempi brevis-

simi, dell'ordine dei 5 minuti o meno. I pesci grossi, fritti a temperatura più bassa, anche 10 minuti.

Nel caso della scelta dei tempi, come per la cottura degli spaghetti è determinante il gusto personale chi li vuole al dente, chi ben cotti. Nel corso della cottura si assaggia quando l'occhio dice che è il momento e ci si regola di conseguenza. Di regola i non esperti gradiscono la frittura molto croccante.

Non ci si può esimere di fare un breve cenno ai fritti misti. Essi sono una miscela dosata con sapienza che attinge ad antiche tradizioni. Proprio come l'ikebana insegna per le composizioni floreali.

Un classico è composto da seppioline, eventualmente miste con calamaretti e totanetti, code di scampi ed anelli di calamaro; se i calamari fossero di media grandezza, qualche ciuffo è consigliabile anche per accontentare l'occhio.

Una composizione di soli pesciolini può essere ugualmente entusiasmante: trigliette in compagnia di nasellini, merlani, qualche acciughina e pesciolini della minutaglia come ghiozzetti e piccolissime sogliole.

Queste sono le due composizioni classiche ma altre possono essere inventate soprattutto basandosi sulla minutaglia arricchita da nasellini o altro pesce delicato.

Tutto ciò non deve far scordare che anche la frittura di pesci singoli come acciughe e merlani era tradizionale ed accolta in tavola con entusiasmo.

Per concludere sulle generalità dei metodi di cottura di deve solo ricordare che a Fiume e forse ovunque allora, non era nota la cottura al cartoccio.



Fiume from the West.

RICETTE

Dalle ricette che seguono sono escluse le preparazioni previste come condimento per pasta e risotti. Esse sono descritte nel capitolo apposito.

Marinada

Sotto questa voce dialettale erano intesi tutti i tipi di pesci in carpione noti nel Nord-Est d'Italia col nome di *in savor*.

A questa preparazione era di regola destinato pesce blu e lo scopo era soprattutto quello di conservare il pesce nel momento in cui costava meno; cioè quando arrivava al mercato in grosse quantità. Certamente ogni altro pesce adatto alla frittura può essere utilizzato, ma ciò era rarissimo.

La base di partenza è in ogni modo la frittura, già descritta in precedenza.

Terminata la frittura, lo stesso olio veniva utilizzato per la preparazione del liquido da versare sul pesce.

Con i criteri dietetici di oggi sarebbe opportuno usare un olio di semi adatto per il fritto e poi olio d'oliva vergine crudo per la fase successiva.

Stabilita la quantità di liquido necessaria, per ricoprire il pesce, si usano le seguenti proporzioni tra i vari componenti:

- da 1/3 a 1/4 di olio d'oliva,

- il rimanente aceto; se l'aceto fosse molto forte si può diluire con acqua o vino.

Il tutto viene posto a bollire con foglie di lauro, ramerino, pepe in grani e spicchi d'aglio schiacciati. Nel liquido in ebollizione vengono introdotte cipolle tagliate finissime fino a che si riescono a mantenere immerse. Quando la cipolla è translucida si spegne il fuoco e si lascia raffreddare. In un recipiente adatto a contenere liquido acetoso si dispongono ben stipati i pesci fritti, interponendo tra strato e strato cipolla ed odori. Alla fine si versano il liquido ed il resto della cipolla, che deve coprire tutta la parte superiore. I pesci sono ottimi dopo 3-5 giorni a seconda della dimensione, della temperatura e della forza dell'aceto. Tanto più a lungo si vogliono conservare, tanto più al fresco si devono riporre. Posti in frigorifero possono esser consumati per un mese.

Può esser ricordata anche una preparazione più povera, riesumata in tempo di guerra ed oggi forse da riportare in auge per motivi dietetici. Essa è applicabile e forse consigliabile per la preparazione di pesci grassi come sgombri, sardine, agoni, anguille. Il pesce può essere grigliato invece che fritto. Il liquido si prepara senza olio, ma solo con acqua ed aceto oppure vino ed aceto. Avendone la disponibilità si consiglia vino leggermente acetoso con l'aggiunta di poco aceto forte. Completata la preparazione e lo stivaggio del pesce in un recipiente, si ricopre il tutto con un po' d'olio per preservare la preparazione dal contatto con l'aria.

Busara

Molte inesattezze sono state dette e scritte su questo piatto e sull'origine del suo nome. Tra queste si ricordano quelle che esso derivi dal nome di un recipiente concepito per questo utilizzo e che la ricetta sia tipicamente croata.

Il nome potrebbe derivare invece dalla cottura in *busa*, tipica di tutta la Dalmazia di tempi lontani. Si tratta di un metodo in uso da tempi preistorici

e mutuato dalle popolazioni illiriche preromane. Ciò è quasi certo, dato che si trova in molti luoghi ove le tradizioni antiche sono state preservate da lunghi isolamenti o da colonizzazioni senza immigrazioni massicce, così ad esempio in Sardegna.

In una buca, appunto una *busa*, si faceva un gran fuoco e quando tutta la legna era ridotta in brace vi si ponevano dei grossi pezzi di carne. Essi dovevano essere ben isolati dai tizzoni ardenti che altrimenti l'avrebbero bruciata. Finita la cottura della carne, la *busa* era ancora abbastanza calda da poterci introdurre un tegame per la cottura della *busara*. Come si vedrà in seguito, il segreto della cottura è proprio la bassa temperatura, che non necessariamente deve arrivare ai 100°C.

In tutti i dialettivi veneti dell'Istria e della Dalmazia, *busara* stava e sta per ricetta economica per la cottura di pesci e crostacei. In Istria *busara* sta anche per sciocchezza, stupidaggine, errore. Chi offriva acciughe in *busara* anziché fritte o marinate si scusava dicendo che aveva preparato una sciocchezza, una cosa da poco. Se poi da sciocchezza derivi *busara* o viceversa non è dato sapere.

Busara de scampi

È la preparazione più ricercata che, allora utilizzata solo nella cucina di famiglia, oggi viene offerta in quasi tutti i ristoranti della costa istriana.

Per la cottura si scelgono scampi piuttosto grossi e si mettono a stufare con poco aglio ed olio. Non devono assolutamente soffriggere, ma solo cedere i propri liquidi interni. Per chi non avesse pazienza di controllare il fuoco si potrebbe consigliare la cottura a bagno maria in modo che l'olio non superi i 100°C. A fine cottura, facile da individuare per il mutare del colore della corazza, si aggiunge prezzemolo tritato ed un po' di pan grattato, quel tanto che serve per addensare leggermente il liquido. Volendo disporre di una maggior quantità di liquido, si aggiunge dopo pochi minuti un po' di vino e poi brodo di pesce. Tale variazione è consigliabile se si servono gli scampi su crostoni di pane tostato che appunto ha la funzione di assorbire il sughetto. In tal caso naturalmente non si aggiunge il pan grattato.

Busara de sardine

La preparazione si fa con le sardine che sono più grasse delle acciughe. La sardine dovrebbero essere piuttosto grosse; vengono decapitate ed eviscerate. Volendo fare una preparazione per bambini schizzinosi o vecchietti sdentati, si toglie la lisca e si richiudono.

Si pongono a strati in un tegame alternandole con aglio e prezzemolo ed a volte con fettine di patate parzialmente precotte. Si aggiunge poco olio, quel tanto che serve per coprire il fondo del tegame e si chiude nel modo più ermetico possibile. Se il caso, si inserisca tra il coperchio ed il bordo del tegame della carta oleata. Oggi sarebbe disponibile e più adatta la carta da forno.

Si pone in forno tiepido, cioè a non più di 100°C, per circa 20 minuti e poi si mette a fuoco basso. Quando si sente il rumore dell'olio che comincia a friggere, la *busara* è pronta.

Le sardine hanno sapori diversi a seconda dello strato: quelle del fondo ricordano quelle cotte sulla piastra, quelle dello strato superiore le sardine in scatola. Su tutte si aggiunge un filo d'olio nel piatto.

Brodetto

Si tratta di una ricetta di antichissima origine veneziana. Essa è presente con nomi chiaramente derivati dal veneziano in tutte le coste e le isole un tempo domini della serenissima repubblica. Nel croato di Dalmazia assume il nome di *brudet*, a Corfù *bortheto*.

Anche nella costa orientale d'Italia si tramandano ricette con lo stesso nome, ma che tuttavia hanno subito modifiche ed adattamenti a volte anche sostanziali, come l'uso di aceto ad inizio cottura ed aggiunta di peperoncino, alla fine.

Esso si discosta invece decisamente dalla zuppa di pesce del Tirreno, detta *cacciucco*, e dalla *bouillabaisse* provenzale.

In primo luogo va precisato che nell'uso fiumano, non si trattava di una zuppa, ma di pesce in umido, che si associava - ad esempio - benissimo alla polenta.

Per la scelta dei pesci ed in generale dei componenti, si possono dare solo vaghe indicazioni e ciò nel senso che essa variava con la stagione più in generale con la disponibilità in pescheria. Anche le massaie più esperte accettavano suggerimenti dai pescivendoli, detti a Fiume *pescadori*. Inoltre variazioni c'erano sia nella tradizione familiare che quelle inevitabili e benedette, dell'estro della cuoca.

I componenti si possono così suddividere:

- Tassativi: scarpena rossa, scampi, seppie, spinarolo imperiale.
- Graditi: canocchia, ghiozzo, muscoli. I seguenti in trance: tonno, tombarello, leccia.
- Accettati: minutaglia in genere, anche per il fumetto, un nasellino, in caso di indisponibilità di tonno tombarello, un grosso sgombro o una grossa aguglia in pezzi, altri bivalvi, se non disponibili i muscoli.

La sequenza delle operazioni, qui di seguito tratteggiata, non è l'unica possibile, ma è la più facile da eseguire con istruzioni date solo per iscritto. Il punto chiave è quello di iniziare la cottura dei componenti in modo che alla fine tutti abbiano raggiunto il giusto punto di cottura contemporaneamente.

In un ampio tegame, possibilmente di coccio, si versa una generosa dose di olio d'oliva, in essa si dà una prima sommaria rosolatura a tutti i pesci che poi, ben sgocciolati si ripongono. Alla fine dell'operazione si versa nell'olio un bel battuto di cipolla e facoltativi carota e sedano. A fine rosolatura si aggiunge un battuto d'aglio.

Subito dopo si aggiungono le seppie che, in un recipiente a parte, si sono messe a fare acqua. Questa operazione, fatta allo scopo di ammorbidirle, consiste nel tagliarle a striscioline e riscaldarle senza nessuna aggiunta, in un tegame coperto a fuoco bassissimo. Quando le seppie sono immerse nel liquido che esse stesse hanno emesso al riscaldamento, si scopre il tegame e si alza leggermente il fuoco per far evaporare l'acqua. Quando sono quasi asciutte sono pronte per iniziare la rosolatura nel battuto. Solo quando sono quasi cotte si aggiunge un po' di pomodoro e brodo di pesce; subito dopo il pesce, iniziando da quello di carne soda: per primo lo spinarolo; poco dopo la scarpena, il tonno o tombarello o la leccia. Dopo circa 10 minuti è il momento degli scampi e del ghiozzo o del nasello. Nel corso della cottura si controlla la densità con ulteriore aggiunta di fumetto o dell'acqua dei muscoli se previsti. All'ultimo si aggiungono, se ciò nel programma, i muscoli dei quali qualcuno con una valva.

A fine cottura si aggiusta il sale, si addensa con un po' di farina e si fanno le aggiunte di paprica. La regola antica era senza spezie, esse furono introdotte in qualche famiglia per influenza ungherese.

Oltre alla polenta, come già detto, il brodetto si accompagna con verdura, per esempio con le verze stufate con patate, vedasi ricetta. A volte secondo l'uso austriaco, si usavano come contorno spaghetti o tagliatelle.

Zuppa di pesce del povero pensionato

Forse pochi giovani oggi sanno che la pensione è una conquista recente. All'inizio del secolo, marinai e pescatori, dopo 50 anni di duro e pericoloso lavoro in tutti i mari del mondo, avevano una vecchiaia difficile ed angustata da condizioni di estrema indigenza. Pochi erano così saggi ed avevano avuto la possibilità di accantonare qualche risparmio. La caduta dell'impero asburgico e la totale svalutazione della corona aveva ridotto in miseria anche i risparmiatori più avveduti. Per questi motivi la sussistenza veniva da un povero orto, quattro galline, a volte una capra da latte e quel poco che si poteva pescare.

La ricetta che segue rappresenta una procedura che consente di ottenere un ottimo risultato, utilizzando animali raccolti sul bagnasciuga e pescetti pescati da riva.

Essa può essere qui ricordata grazie ad un racconto fatto da un vecchietto paziente ad un ragazzino curioso che a Lussino non capiva il motivo della cattura di tante *masinete* da parte del vecchio pescatore.

Provata dopo molti anni risultò un'esperienza piacevole e costituì la prova che ingredienti poveri, ma genuini e freschissimi possono fare miracoli se trattati con amore e pazienza.

I componenti sono: minutaglia di pesce pescato da riva, patelle, chiocciole marine, granchiolini ripari, due tipi di anemoni di mare. Per la preparazione delle patelle vedere quanto detto per le orecchie di San Pietro. Le chiocciole vanno cotte con olio ed aglio ed estratte dai gusci. Con i pesciolini si opera come per la preparazione del fumetto di pesce.

Nel sughetto rimasto dalla cottura delle chiocciole si mettono a stufare i granchiolini trituriati. Dopo mezz'ora si filtra il liquido e si rimette al fuoco per cucinare le attinie ben pulite e senza tentacoli. Si aggiungono subito anche le patelle e le chiocciole così come preparate in precedenza. Quasi subito si aggiunge un po' di pomodoro ed a fine cottura si aggiungono le polpine della minutaglia. Seppure non nominata negli ingredienti, se fosse disponibile una manciata di gamberetti della sabbia (schile) non guasterebbe.

Versare il tutto su crostoni di pane tostato.

Può essere un modo piacevole di passare un pomeriggio al mare istruendo nella raccolta un gruppo di amici e stupirli con un piatto insolito di risultato superiore ad ogni aspettativa.

Calamari ripieni

Si devono usare calamari piuttosto grandi, tanto che il sacco sia di circa 20 cm. Dopo avere ben svuotato e pulito il sacco, si tritano tutte le altre parti carnose: tentacoli ed alette. Al trito si aggiunge un uovo ogni 3 o 4 sacchi, un po' di pan grattato, abbondante aglio e pepe macinato grosso, sale quanto basta. Con questa miscela si riempiono i sacchi e si richiudono cucendoli con ago e filo. Devono risultare poco ripieni perché nella cottura il sacco si restringe e se troppo pieno si romperebbe.

Si cuociono in forno a bassa temperatura con un po' d'olio e con aggiunta di tanto in tanto di vino bianco.

Sono cotti quando il sacco si fora con facilità con uno stuzzicadenti. Si riprende il fondo di cottura con fumetto di pesce e se ne ricava un sughetto gustoso.

Si servono tagliati a fettine, calde con contorno di riso in bianco, cosparsi con il sughetto.

Freddi possono essere una eccellente sorpresa in un antipasto di mare.

La cosa può essere ancor più raffinata mettendo nell'impasto delle code di piccoli scampi o gamberi; al taglio diventa "salame di mare" con le code dei crostacei che ricordano i cosiddetti occhi di grasso di un salame toscano.

Queste ricette si sono trovate nei quaderni delle mamme e pertanto si può supporre che fossero di introduzione recente nell'uso di cucina: come già detto, le ricette normali in quei quaderni non comparivano.

Salpa ripiena alla giudea

Un esemplare di circa 1 kg va preparato come detto nella descrizione del pesce. Aperta ventralmente vanno tolte la lisca e più spine possibile. Il latte o le uova ed il fegato vanno serbati.

Si prepara un ripieno con cipolla ed aglio soffritti, a fine doratura si aggiungono le interiora. A freddo si aggiunge pane ammollato nel latte, noce moscata, prezzemolo, due uova intere. Si pone il ripieno nella salpa e si cuce l'apertura ventrale in modo da non farlo fuoriuscire. Si cuoce con burro o, diponendone, con grasso d'oca.

Secondo le ricette più antiche si prevedeva anche l'aggiunta di uvetta al ripieno. Per successiva influenza della cucina locale si eliminò l'uvetta e si aggiunsero code di scampi, l'olio sostituì i grassi, a Fiume considerati assurdi esotismi.

Se necessario, durante la cottura, si umetta con vino rosso.

Salpa alla giudea

La ricetta deriva pedissequamente da quella della carpa alla giudea e, per quanto giudicato da ebrei fiumani, la versione adriatica è migliore di quella danubiana.

Tagliare a fette di 2-3 cm la salpa accuratamente preparata, come già descritto. Il taglio non dev'essere perfettamente perpendicolare alla lisca, ma leggermente inclinato, così le fette risultano un po' più larghe. Si esegue una prima breve bollitura, seguendo le regole generali già date, ma con l'aggiunta al liquido di cottura di grani di pepe, radici di prezzemolo e sedano, un piccolo peperoncino, buccia di limone, noce moscata ed un sacchetto di stoffa contenente 50 gr di uva sultanina. Dopo circa 10 minuti, togliere le fette dall'acqua dove hanno solo raggiunto il punto di ebollizione e poi sono rimaste in attesa, sgocciolate accuratamente, rigirarle in un piatto bagnato con l'aceto e ben sgocciolate porle in un tegame con del burro, dare una breve rosolatura e poi stufare con poca aggiunta di vino bianco e poi del liquido di bollitura ben filtrato. Dopo circa 10 minuti aggiungere parte dell'uvetta e mandorle sbucciate e macinate. La salsa dev'essere lasciata leggermente liquida, addensata con rosso d'uovo.

Nel piatto di portata si ricomponi il pesce e vi si versa sopra la salsa.

Si sono volute ricordare queste due ricette "alla giudea" a memoria dei

tanti amici ebrei non ritornati dai campi di sterminio nazisti. Nella ricca tavolozza di culture diverse e complementari della città, gli ebrei erano molto più che una pennellata di colore; erano una componente determinante del quadro complessivo. Nessun vecchio fiumano può dimenticare il piccolo ed il grande Weiss, la gastronomia dei Morawetz in Corso, il negozio Moskowitz ove San Nicolò parlava ai bambini la sera del 5 dicembre e la *bela ebraica*, negozio di giocattoli ed altro all'ingresso della *città vecchia* dalla parte della Via del Fosso. Le ricette citate sono un esempio del loro contributo culturale, nell'ambito della gastronomia.

Polpettine di bianchetti

Il nome *bianchetti* sembra una derivazione dal genovese *gianchetti* ove sono molto ricercati assieme ai *röscetti*. Si tratta di avannotti di alici e triglie. A Fiume erano usuali solo i primi col nome di *pese nudo*. L'uso più frequente era per farne delle polpettine fritte. Si aggiunge solo il rosso d'uovo a circa 250 gr di avannotti. Si mettono a friggere a cucchiariate, sistemandole poi con il dorso del cucchiaino in modo da dar loro la forma di una polpetta.

Allo stato crudo il colore dell'uovo non si nota. Dopo la frittura diventa visibile anche se i pesciolini sono ben evidenti.

Conservazione del tombarello sott'olio

All'inizio del secolo si facevano ancora, di tanto in tanto, catture importanti nelle tonnare della costa croata. In tal caso il prezzo scendeva tanto da rendere interessante la conservazione casalinga.

Si ricavano dal tombarello crudo e spellato i pezzi più belli ed i cascami si cuociono in umido o si usano per il brodetto.

Si riempiono d'olio i vasi di vetro che poi si pongono in cottura a bagnomaria per circa 1/2 ora. Il tempo di cottura varia naturalmente a seconda della dimensione del pesce e del barattolo. Per la verifica della cottura valgono le solite regole già descritte. Si lascia raffreddare nell'acqua del bagnomaria. Quando sono freddi si sostituiscono l'olio usato per la cottura e l'acqua rilasciata dal pesce, con olio fresco.

Si consuma dopo pochi giorni ed è certamente superiore a quello comperato in scatola.

La stessa preparazione si può applicare alla palamita e al tonno.

Piccole cape sante gratinate

Si tratta delle *capete bodole* già descritte.

Si aprono rapidamente riscaldando la conchiglia dalla parte concava ed inserendo appena possibile un coltellino. Si elimina la parte nera che rappresenta l'intestino e si usa solo la parte concava come recipiente. Si fa una miscela di pan grattato, aglio, prezzemolo, olio e con essa si ricopre di uno strato sottile, il contenuto della valva.

Si pongono a gratinare e dopo qualche minuto si umidificano con un cucchiaino di caffè di vino bianco. Quanto il pan grattato inizia a rosticciare si toglie dal fuoco.

Muscoli gratinati

Si aprono i *musoli* come già descritto nella ricetta della pasta ai muscoli. Si pongono due animali in una valva e si coprono leggermente con la miscela

del caso precedente resa un po' più fluida con l'aggiunta del liquido rilasciato all'apertura.

Anche durante la gratinatura si umette con il suddetto liquido anziché con il vino.

Grancevola stufata nel suo guscio

Questa ricetta era conosciuta a Fiume e fuori Trieste, ed è detta *alla triestina*. Senza sottovalutare la bontà del granchio solo lessato e condito con olio e limone, questa preparazione vale la pena d'esser ricordata e raccomandata.

La grancevola va innanzitutto bollita seguendo le regole illustrate nella parte dedicata alle descrizioni del crostaceo. Si ricorda che deve morire per lo sbalzo di temperatura dell'acqua posta al fuoco così come l'aragosta. A cottura terminata si estrae tutta la polpa sia dal corpo che dalle zampe rompendole con uno schiaccianoci. Si unisce alla polpa pan grattato, olio, aglio e prezzemolo e uovo sbattuto. Con questo impasto si riempiono due carapaci usandone uno serbato da consumazione precedente.

Il carapace usato come recipiente si pone sulla cenere calda e vi si lascia fino a che la polpa è ben stufata. Inizialmente la polpa, specie quella delle zampe è bianchissima, il corallo è rosso ed i contenuti intestinali giallini. Man mano che procede la cottura, il colore diventa uniforme e ciò è il segnale che la grancevola è pronta per essere servita.

Durante la cottura è opportuno fare di tanto in tanto un leggero rimescolamento e se il tutto è troppo asciutto, piccole aggiunte di vino bianco non guastano.

Nel caso non sia disponibile la cenere con la brace calda, si sistema il carapace in un tegame ove si è posta un po' di sabbia e così il fuoco del gas dà una cottura uniforme e del tutto adeguata.

Stoccafisso al forno

Dopo aver proposto l'uso esclusivo di pesci pescati da poco in acque vicine, sembra opportuno concludere con una ricetta per un pesce che viene da mari lontani.

Fino a pochi anni fa non si mangiava carne il venerdì, per convincimento religioso, ma anche per consuetudine.

Nel periodo nei quali il pesce era scarso o caro, di venerdì in venerdì si preparava lo stoccafisso. Esso veniva tagliato a pezzi con una sega da legno. Veniva posto a mollo per una settimana in acqua corrente o frequentemente rinnovata.

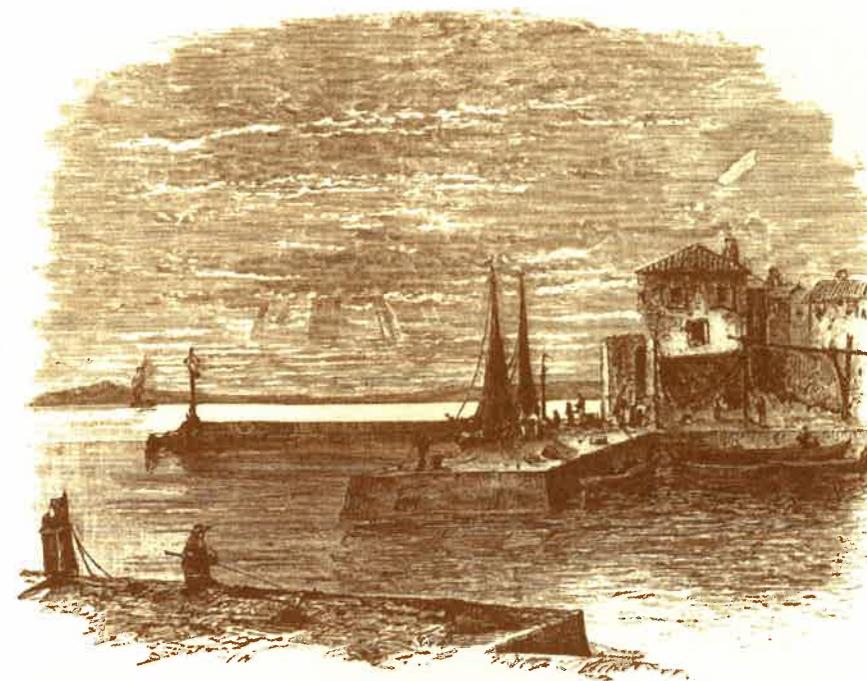
La preparazione che segue era la più gradita e si ritiene tipica della zona. Dallo stoccafisso ben ammollato si ricavano fette sottili o piccoli pezzi. Per 1 kg di stoccafisso si affettano altrettante patate.

In una teglia si pone a strati alterni, iniziando e finendo con le patate, il pesce. Dopo ogni suo strato si aggiungono: acciughe dissalate, capperi, un trito di aglio e prezzemolo. Via via nel corso della cottura si aggiungono 100 gr d'olio. Si cuoce in forno a bassa temperatura per 1 1/2 - 2 ore. Facoltativo è l'uso del pepe.

Come detto in premessa, l'argomento è ben lungi dall'essere esaurito. Si spera che quanto descritto sia sufficiente per dare un quadro complessivo di antiche consuetudini.

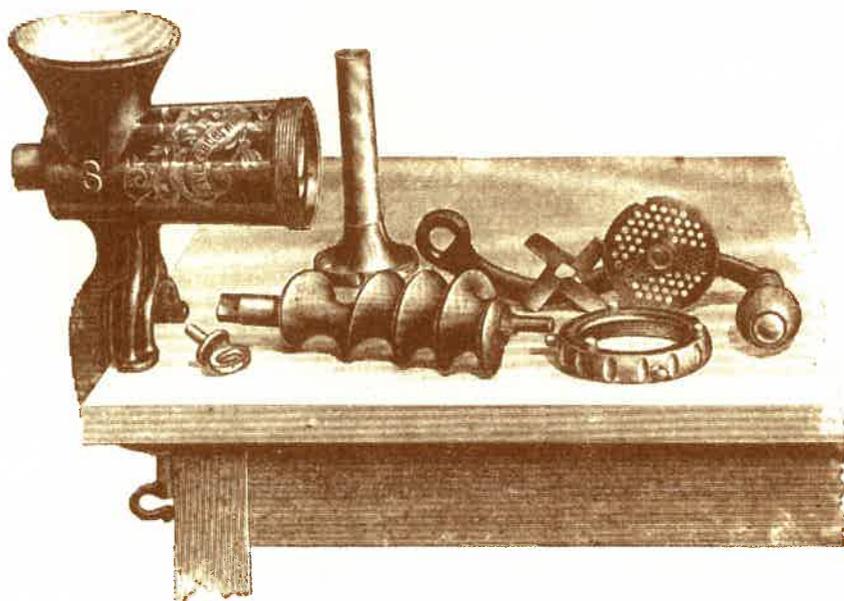
Per la descrizione dei pesci e degli altri prodotti del mare si consiglia di fare riferimento al nome scientifico latino, ricercandolo in un libro tra i molti disponibili.

Alcuni di essi sono citati nella bibliografia.



VOLOSCA HARBOUR

LE CARNI



Da sempre la carne è il cibo più importante sia dal punto di vista alimentare e della salute, che di quello del prestigio sociale.

Inizialmente i pranzi di corte, più tardi quelli dell'alta borghesia ed infine quelli di chiunque dovesse con essi dimostrare potenza o esibire ricchezza, prevedevano numerose portate di carne.

Quando il Re Sole mangiava da solo, i piatti di servizio transitavano dalla cucina al suo tavolo passando tra ali di cortigiani; questi si inchinavano all'annuncio: "Le carni del Re!".

Anche la medicina antica prevedeva contro l'anemia: carne di cavallo al sangue e fegato.

Nella cucina rinascimentale erano presenti ricette molto complesse e strane per i gusti odierni. Si possono ricordare così frittelle dolci di cervella e molte preparazioni in agrodolce.

L'evoluzione dei gusti ha portato, in tutta Europa e quindi anche in Italia, ad una grande semplicità oltre che uniformità. Così lo attestano i trattati di cucina contemporanei. Di conseguenza, per carni in gelatina, lesse, arrosto, allo spiedo ed in salmì, risulta essere molto più importante la qualità della materia prima che non le modalità di cottura. Ciò naturalmente salvo grossolani errori di esecuzione.

Pertanto in questo capitolo si seguirà, con ancor maggior rigore, la regola autoimposta e cioè di non descrivere niente che sia normalmente reperibile in un buon libro di cucina contemporanea.

Non vengono descritte preparazioni tipiche e comunissime a Fiume, come la costoletta alla viennese (*Wienerschnitzel*), pollo impanato e fritto (*pilići*

pohani), spezzatino di vitello, uccelletti scappati, interiora di vari animali preparate in svariate maniere.

Per il gulyas invece si è trattato l'argomento in un capitolo ad esso esclusivamente dedicato.

Tutto ciò dev'esser tenuto ben presente perché altrimenti l'elenco delle ricette può sembrare troppo limitato e potrebbe attirarsi critiche per importanti omissioni.

Faschiertes schnitzel

Un nome tedesco che può sembrare altisonante per le fettine di carne macinata. Questa ricetta non si trova in libri austriaci né antichi né moderni. Può essere pertanto stata ideata da una cuoca fiumana che, oltre alla ricetta, ha inventato anche un nome un po' speciale.

Si prendano 400 gr di carne, macinata, a cui si aggiungono due rossi d'uovo e dopo accurata rimescolatura si ripassa alla macchina tritacarne. Sale e pepe a seconda dei gusti. Si ricavano 8 polpette che poi devono essere schiacciate dando loro una forma approssimativamente ovale. Schiacciandole tra una tavoletta ed una mano, entrambe ben infarinate, si deve ottenere lo spessore di un mignolo di donna o meno se si riesce. Durante l'operazione, è necessario comprimere lateralmente i bordi in modo che non si aprano. Finita l'operazione se ne pongono, poche alla volta in un tegame ove rosola del burro molto caldo. Si rosolano 4 minuti per parte; finita l'operazione si mettono in un piatto e si continua con le successive. Quando tutte le fettine sono rosolate, si riprenda il fondo di cottura in vari modi, fino a che tutti i residui attaccati alla padella sono ben sciolti. Se si fa con il latte esso assume un color nocciola chiaro. Si addensa leggermente con un pizzico di farina e si rimettono le fettine nel liquido a stufare, per qualche minuto, a fuoco molto basso. Il tempo dev'essere breve per carne di manzo, un po' più lungo per vitello o maiale.

La stessa operazione può esser eseguita con vino e senape, con un po' di brodo e marsala, con acqua e succo misto di limone ad arancia.

Il risultato è superiore all'attesa ed è un ottimo metodo per utilizzare carni non tenerissime.

Peperoni ripieni

Si prendono 8 bei peperoni verdi piuttosto piccoli, quelli detti in Liguria "nostrani". Si taglia un coperchietto dalla parte alta, ottenendo così un piccolo contenitore. Si puliscono accuratamente all'interno per togliere tutti i semi ed i filamenti.

Per il ripieno si mescolano accuratamente 400 gr di carne macinata, metà maiale e metà manzo, cipolla rosolata nella pancetta, 4 cucchiari di riso crudo, le altre aggiunte, secondo i gusti: sale, pepe o paprica, aglio, prezzemolo, ecc.

I peperoni non devono essere riempiti eccessivamente, dato che il riso in cottura aumentando di volume potrebbe farli scoppiare.

In un tegame si prepara un po' di sugo di pomodoro e poi vi si collocano i peperoni in modo che essi stiano ben dritti e piuttosto stretti. Si allunga con brodo economico fino a 3/4 di altezza dei peperoni e si pone a bollire lentamente, con un coperchio, per circa un'ora. Alla fine tutto il tegame è occupato dai peperoni che sono aumentati di volume ed in fondo deve restare sugo di pomodoro piuttosto fluido. Si servono tagliati a metà e versando su di essi il sugo.

Può essere un piatto unico, con contorno di purè di patate, oppure un interessante intermezzo.

Questa è la ricetta ufficiale, di regola per fare economia e per farne razionalmente un piatto unico, senza contorno, la carne veniva ridotta ed aumentata la quantità di riso.

Sarme

Sono necessarie per la preparazione foglie intere di *capuzi garbi* (crauti). Ciò a Fiume non era un problema. Oggi a Vienna si trovano solo durante le feste di fine anno. In Italia si possono avere a volte su ordinazione in negozi gestiti da persone di origine fiumana.

In mancanza è possibile ricorrere ad un artificio. Si fanno bollire in acqua ed aceto delle foglie di cavolo che, una volta ammorbidite, possono servire alla bisogna. Il risultato è però solo simile, non uguale a quello della preparazione originale.

Per l'esecuzione si possono dare le seguenti istruzioni: si pone la foglia di cavolo nella mano sinistra e con la destra si pone al centro una bella cucchiata della stessa miscela prevista per la paprica ripiena. Si arrotola poi la foglia, come si farebbe con una sigaretta, ottenendo degli involtini di 4-5 cm di diametro. Tenendoli fermamente con la sinistra, con il medio della destra si spingono le estremità verso l'interno. Si evitano così lo srotolamento e la fuoriuscita del ripieno.

Si collocano gli involtini orizzontalmente in un tegame, riempiendo gli interstizi con crauti. Se ne possono fare anche 3 o 4 strati. Il tutto si ricopre con brodo e si fa bollire a lungo, a fuoco bassissimo. Venivano utilizzati per diversi giorni e quindi per diversi pasti. Si diceva che erano perfetti quando riscaldati sette volte.

A Zara si collocavano tra gli involtini del primo strato, ossa della coscia del manzo, ricche di midollo.

Conservazione dell'oca

Oltre a quanto detto per il fegato dell'oca, nel capitolo degli antipasti, si può dire che essa era considerata una specie di piccolo maiale. Ciò nel senso che il suo grasso era considerato equivalente, se non superiore a quello del miglior strutto.

Si prendeva in considerazione una giovane oca da ingrasso di 4 kg o poco più, di regola *incoconada* in casa, cioè nutrita a forza.

Dopo qualche giorno di frollatura in locale areato fresco, si procedeva come per un normale arrosto.

L'oca va spennata, sfiammeggiata e pulita alla perfezione. Si pone in forno a calore moderato con pochissima acqua in attesa che ne esca il grasso e cominci a soffriggere. Dopo mezz'ora si può bucherellarne la pelle per facilitare la fuoriuscita del grasso. Va rigirata ripetutamente e continuamente cosparsa del suo sugo durante tutta la cottura. Si prevedono 45' per kg di peso, cioè circa 3 ore.

A fine cottura l'oca è ottima da mangiare. Per la sua conservazione si taglia a pezzi, cercando di eliminare più ossa possibile. I pezzi di carne si pongono in un vaso di vetro o porcellana. Il tutto si ricopre con il grasso, accuratamente filtrato e raffreddato, ma ancora ben fluido. Se non fosse sufficiente, si aggiunge burro cotto.

Sotto grasso, l'oca si conserva al fresco anche tutto l'inverno.

I piccoli pezzi di carne recuperati dalla carcassa, servono per la preparazione che segue.

Collo d'oca ripieno

Si toglie la pelle del collo di quattro uccelli prima della cottura e se ne cuce una estremità. Si macina la carne recuperata dall'oca in particolare quella del collo assieme a 400 gr di carne di maiale (vitello se si desidera una preparazione *casher*). Prima di macinare si aggiungono anche 4 panini ammolati nel latte e ben strizzati, due uova, cipolla rosolata e circa 100 gr di grasso d'oca. Se è necessario per ammorbidire l'impasto, prima di riempire i colli, si aggiunge un po' di panna. Sono facoltativi pezzetti di fegato che non devono essere macinati. Se si vuol serbare quello d'oca per la preparazione del pasticcio, si usano 4 fegatini di pollo, meglio d'anatra.

Cucita l'altra estremità si fa rosolare in poco burro e poi si inforna a calore moderato.

Si suggeriscono due accorgimenti. In primo luogo il collo non va riempito troppo, dato che altrimenti c'è il rischio che la pelle si rompa. Si consiglia poi, una volta che la pelle appare cotta, ma non croccante, di bucherellarla con una forchetta in modo da far uscire il liquido e il grasso in eccesso.

Può esser servito come piatto forte con contorno di piselli o risotto risibisi. Tiepido, tagliato a fettine è un ottimo antipasto.

Piccione o tortura uso caccia

Vanno previsti uccelli così giovani che non abbiano ancora il piumaggio; se ne calcoli uno a persona o mezzo, se è previsto anche un altro secondo.

Come prima cosa la carne va ben lardellata (in dialetto *spicar* dal tedesco *spicken*). Vanno poi unti con burro nel quale devono venir ben amalgamate bacche di ginepro schiacciate. Vanno infine riempiti con le loro interiora e pancetta affumicata, il tutto ben tritato. Posti in casseruola con poco brodo, vanno rosolati dolcemente. Se necessario si aggiunge via via del brodo.

Quando manca poco a fine cottura, si aggiunge vino rosso con un po' di aceto. Questa era un'ottima occasione per utilizzare vino che sapeva leggermente di aceto e quindi non era più bevibile. Finita la cottura si tolgono gli uccelli e si riprende il fondo di rosolatura con succo di limone, si aggiunge un po' di zucchero e si addensa con poca farina e pan grattato. Si rimettono nel liquido i piccioni o tortore che siano, tagliate a metà e si fanno stufare brevemente.

Anticamente si servivano circondati dai crostini di milza citati negli antipasti. Sono consigliabili, ed allora molto usati, gli gnocchetti fritti (vedasi chifferli fritti di patate).

Cervella

Sembra che le cervella avessero a Fiume una più importante o almeno una più varia utilizzazione di quanto avviene oggi nelle classiche cucine italiana e francese.

Tanto per fare un esempio, nessun libro, dall'Artusi ai più noti e consultati attualmente, riporta una ricetta di frittate o preparazioni a base di uova e cervella. Nel seguito se ne riportano tre.

Le cervella vanno poste in acqua corrente per due ore e poi leggermente scottate in acqua calda.

Ciò consente di eliminare la pelle e qualunque altra parte che rappresenti una disomogeneità, come grossi vasi sanguigni, nervetti, ecc. Dopo questa operazione devono esser poste per 1/2 ora in acqua ed aceto al 5%, poi ancora in acqua corrente per mezz'ora. A questo punto le cervella sono pronte per la cottura.

Cervella fritte

Questa preparazione è descritta in tutti i libri di cucina europei; si è voluto tuttavia descriverla sia per la frequenza nell'uso di allora, sia per ricordare l'operare della cuoca.

Cinquanta e più anni fa era normale per una cuoca, sia professionista che casalinga, dedicare tutta la mattina alla preparazione dei cibi. Ciò era tassativo se nell'obbiettivo del pranzo c'erano le cervella.

Solo per la preparazione preliminare, anche se certamente non era un'operazione a tempo pieno, erano necessarie circa tre ore. Ciò spiega perché queste preparazioni vadano in disuso, certamente anche con il pretesto dell'alto contenuto di colesterolo e di lipidi.

Per quanto riguarda l'operazione del friggere, va ricordato che essa è stata semplificata dalle moderne friggitrici, ove la temperatura ed il tempo possono essere facilmente codificati.

Tanti anni fa si richiedeva una altissima abilità artigianale, non osando parlare d'arte.

Di regola, quando si friggeva, non lo si faceva per le sole cervella, ma erano previsti un po' tutti gli ingredienti del fritto all'italiana, esclusi quelli dolci o semidolci. Ciò complicava ulteriormente le cose perché le cervella e solo esse, si friggevano nel burro. Dato però che il tutto doveva arrivare contemporaneamente in tavola, si presupponeva una non semplice organizzazione e programmazione del lavoro.

Erano perciò molto disturbanti l'ingresso in cucina di bimbi e non solo, che cercavano di piluccare qualcosa, dato che la frittura stuzzicava curiosità ed appetito.

La cuoca tollerava malissimo queste intrusioni e spesso si serviva di un mestolo di legno per scoraggiare gli invadenti.

Era tuttavia anche lusingata dall'attenzione e dalla ansiosa attesa per il risultato del suo lavoro e perciò a volte e per brevi momenti era un po' più tollerante.

Passando a descrivere l'esecuzione – avendo le cervella preparate secondo le istruzioni date in precedenza – si può riassumere l'operazione molto semplicemente.

Tagliare le cervella a pezzettoni della dimensione di una grossa noce e passarle nell'ordine nella farina, uovo e pan grattato. Friggerli nel burro a forte calore per 4–5 minuti facendoli rigirare da tutte le parti.

Cervella al forno con uova

Dopo aver soffritto la cipolla, aggiungere 1/2 kg di cervella preparate e tritate grossolanamente. A cottura quasi ultimata aggiungere 4 chiare e rimestare a fuoco basso per qualche minuto.

Quando il tutto ha un minimo di consistenza, formare con un cucchiaino 4 fossette e collocarvi in ognuna un uovo, senza tutto il suo albume. Il recipiente va posto in forno a basso calore fino a che le uova non sono cotte, facendo attenzione che il tuorlo non assodi troppo.

Questa preparazione è intesa per quattro persone, ma se qualcuno accetta una fetta senza uovo e se non è il piatto forte, può servire per 8 commensali.

Crocchette di cervella

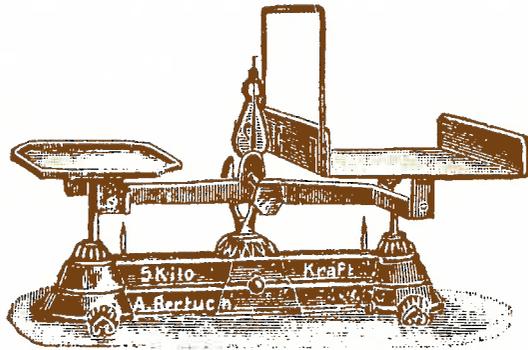
Dopo rosolatura della cipolla, aggiungere 1/2 kg di cervella preparate e tritate, quasi a fine rosolatura aggiungere prezzemolo tritato e poi a freddo, 4 cucchiainate di besciamella densa e due uova. Se non avesse la consistenza dovuta, aggiungere un po' di pan grattato. Stendere il composto freddo su una lamiera o sul marmo con lo spessore di 2 cm. Tagliare in tronchetti della dimensione di una piccola carota, infarinare, indorare, impanare e poi friggere con gli stessi accorgimenti descritti per le cervella fritte.

Frittata di cervella

Rosolare una bella cipolla e poi brevemente 400 gr di cervella tritate e passate. Aggiungere 4 uova e cuocere a fuoco molto basso, rimestando continuamente in modo da realizzare quella consistenza un po' molliccia che in Toscana è caratteristica del *Tortino* e nella cucina inglese è propria degli *sgrambled eggs*.

La preparazione va intesa per 4 persone con il commento dato per la cervella al forno con uova.

I DOLCI



Tutte le buone padrone di casa compilavano e tenevano aggiornato, arricchendolo sistematicamente, un quaderno di ricette. Ciò veniva fatto anche da parte delle poche che potevano permettersi una cuoca referenziata.

Di regola venivano annotate solo le cose un po' particolari, quelle cioè che si mettevano in pratica solo saltuariamente come i dolci natalizi e pasquali o quelli che si facevano poche volte nella vita per provare la propria abilità a sé stessi o agli altri.

Nessuna notizia veniva annotata sul mangiare di tutti i giorni. I quaderni contenevano quindi quasi esclusivamente ricette di dolci. Tra questi, quelli di uso sistematico, come strudel, palacincche e schmarn, non erano mai descritti. Quando un dolce aveva più di una versione o era una rarità, accanto alla ricetta compariva il nome dell'amica o della parente che l'aveva confidata.

Quanto contenuto in questo capitolo è in larga misura desunto da questi quaderni, sempre con verifiche per confronto con testi austriaci e boemi della fine dell'Ottocento e con esecuzioni che consentissero di verificare se il sapore e l'aspetto corrispondeva ai lontani ricordi dell'infanzia.

Per dare un minimo di sistematicità si propongono i seguenti gruppi: dolci di uso frequente, torte e dolci di uso raro, dolci stagionali, biscotti. Per ogni gruppo si ricordano solo alcuni esempi tipici.

DOLCI DI USO FREQUENTE

Strudel, palacincche, schmarm e gnocchi di susine sono tipici per questo gruppo. Essi sono stati trattati però in capitoli e parte, ad essi dedicati, dove sono descritte le ricette sia salate che dolci.

Questo gruppo di preparazioni può esser a sua volta suddiviso in varie categorie. La prima è quella dei dolci fritti che sono comuni a quelli di molte altre cucine regionali italiane e straniere.

Si ricordano, senza descriverne, le ricette di varie frittelle, di gnocchetti fritti, descritti nel capitolo degli gnocchi, delle frittelle di mele, dei crostoli detti in Toscana cenci.

Si descrivono solo due preparazioni: i krapfen per essere tipici di tutta l'area geografica un tempo impero asburgico ed i fiori fritti di sambuco per essere una preziosità.

Krapfen

Si prepara una miscela da lievitatura con 20 gr di lievito di birra, un cucchiaio di farina, un cucchiaino di zucchero e si impasta con un po' di latte. Quando il composto è ben lievitato si pone in una ciotola ove è già pronta una miscela omogenea preparata con 200 gr di farina, 50 gr di burro, 100 gr di latte o panna, 3 tuorli ed un cucchiaio raso di zucchero. Si mescola fino a che l'impasto non si stacca dal mestolo e dalla scodella. Si pone a lievitare. Quando è ben lievitato, si reimpasta vigorosamente e si fa lievitare ancora una volta. Dopo la seconda lievitatura, si stende col matterello uno strato dello spessore di 1/2 cm o poco più e se ne ricavano dei dischi di 12 cm di diametro. Al centro di ognuno si fa un piccolo incavo con il dorso di un cucchiaio. Nell'incavo si pone un ripieno e si ricopre con un altro disco, rovesciandolo, in modo che tra i due dischi si formi una piccola cavità. I bordi devono venir leggermente umidificati in modo che si incollino perfettamente. Il ripieno era di regola marmellata di albicocche ma potevano esser usate anche altre marmellate o un pezzetto di cotognata. Anche una crema pasticciera ben soda era a volte usata come ripieno.

Devono esser posti a lievitare e poi si friggono, pochi per volta in abbondante grasso a 180°C fino a che assumono un colore tra l'arancio ed il marrone.

Appena fritti si usa cospargerli di abbondante zucchero al velo, solo da un lato.

Il grasso per la frittura era anticamente strutto o sugna, in tempi più recenti olio d'oliva; oggi si consiglia olio di semi speciale per frittura.

Esistono varianti con ripieni salati, ad esempio ragù con un po' di besciamella densa e pezzetti di formaggio. Essi erano noti, ma molto poco praticati.

Fiori di sambuco fritti

Si devono cogliere i fiori quando sono ancora parzialmente in boccio. Si lascia un breve pezzetto di gambo che viene tenuto in mano durante tutte le manipolazioni che precedono la frittura, nonché per mangiarli. Si immergono i fiori in un po' d'acqua, si scuotono e poi si immergono nella farina. Da questa si passa all'uovo sbattuto e poi nel pan grattato. Si friggono subito pochi per volta. Ben sgocciolati e posti su carta per eliminare l'olio in eccesso, si spolverano con zucchero al velo.

Si possono anche friggere dopo averli immersi in una pastella piuttosto fluida.

Questi fiori fritti erano un ottimo pretesto per tener occupati i ragazzini in giardino o nell'orto, ove a volte, non piantato e forse non desiderato, era nato un sambuco.

Un secondo gruppo è costituito dai budini. Queste preparazioni, dette in tedesco *Auflauf* sono chiamate nei libri di cucina austriaci anche *Dunstmehlspeise* e *Koch*. Accurate e puntigliose disquisizioni si sono accese per definire le differenze sia tra le preparazioni chiamate con i vari nomi sopra citati, sia con il *Pudding*.

Si ritiene, seguendo l'Artusi, che le due ricette che seguono, si possano definire senz'altro come budini.

Budino di semolino

Era detto in dialetto *coch de gris* traduzione piuttosto letterale da *Grißkoch*.

Una possibile ricetta è qui di seguito riportata.

Far bollire 200 gr di semolino in un litro di latte; quando è cotto ed ancora caldo aggiungere 125 gr di zucchero, altrettanti di uva sultanina, 50 gr di burro, un po' di sale e, se piace, qualche cucchiaino di rum; a freddo si aggiungono 4 tuorli ed alla fine le 4 chiare montate.

Lo stampo da budino può esser ben imburrito e cosparso di farina o pangrattato oppure invece caramellato. La cottura è fatta in forno a media temperatura. Si serve caldo o tiepido e, se piace, accompagnato da uno sciroppo fatto con marmellata calda o miele diluiti con un po' d'acqua.

Budino di riso

Il suo nome dialettale era *coch de risi*, derivazione da *Raiskoch*.

La preparazione è la stessa che nel caso precedente, solo che il semolino va sostituito da 160 gr di riso. Per prudenza è opportuno iniziare la cottura con un po' meno latte ed aggiungerlo poi, se addensa troppo. A fine cottura deve avere la consistenza di un risotto molto fluido.

In questo caso oltre l'uvetta sarebbe consigliabile aggiungere un po' di canditi, ad esempio 50 gr di ciliegie ed altrettanto di cedro. Si consiglia l'aggiunta di maraschino al posto del rum.



Il terzo gruppo è quello dei dolci lievitati, tra i quali si ricorda, senza dare la ricetta, il pan di Spagna.

Si descrive invece la preparazione del pane al latte e della polentina.

Pane al latte

Era chiamato correntemente con il nome dialettale viennese: *millichprot* o *millichbrot*.

Certamente non può esser considerato un vero dolce, ma così era considerato in tempi di carestia e cioè durante e subito dopo le guerre.

Si prepari la normale lievitatura con 35 gr di lievito di birra, un po' di latte e due cucchiaini di farina. Quando il composto è ben lievitato, aggiungere a

1.20 kg di farina, 15 gr di sale, 60 gr di burro, 1/2 litro di latte e 100 gr di zucchero. Impastare bene e far lievitare. Reimpastare, porre in un contenitore da forno ben imburrito della forma di un normale pan carrè. Tener conto che aumenterà di volume di circa il 50%, far lievitare e cuocere a calore moderato, spennellandolo di latte.

Polentina

Era considerata, come dolce da tè, un'alternativa al pan di Spagna.

Mescolare vigorosamente ed a lungo 100 gr di burro, 3 tuorli e 250 gr di zucchero, possibilmente al velo; quando ben omogeneo, aggiungere 350 gr di farina, lievito in polvere, 200 gr di latte, buccia di limone ed all'ultimo tre chiare montate ben sode. Cuocere in forno a calore moderato, così come si farebbe con un pan di Spagna.

In questo quarto gruppo si presentano dolci al cucchiaino: due preparazioni a freddo ed una che necessita di cottura. Tutte e tre vanno servite in coppa o in tazza e si prestano ottimamente per un dessert un po' informale.

Coppa alla crema

Questa ricetta come la successiva non aveva nome dialettale, il che fa pensare che fosse, di uso non antico anche se erano certamente ben note già negli anni '20.

La preparazione viene fatta in una coppa di spumante o altro analogo contenitore. Esso dovrebbe essere di vetro in modo che si possa anche ammirarne l'accoppiamento dei colori.

Sul fondo del bicchiere si pongono 4 ciliegie o amarene sciroppate, con un po' del loro sugo. Facoltativo un cucchiaino di rum o maraschino.

Si riempie poi con una crema preparata come qui di seguito descritto e considerata per 6 persone. Si mescolino 6 tuorli con 6 cucchiaini colmi di zucchero al velo e quando il tutto è ben schiumoso si aggiunga 1/8 di panna montata. Per economia allora ed oggi come consiglio dietetico, si può sostituire parte della panna con le chiare montate a neve.

Si completa con panna montata ed una ciliegina candita.



Coppa al mascarpone

Questa preparazione è probabilmente ancor più tarda della precedente e forse in uso solo negli anni '30.

La presentazione è la stessa che nel caso precedente.

Sempre per 6 persone si mescolino 3 tuorli con 3 cucchiaini di zucchero al velo ed altrettanti di rum. Quando il composto è ben omogeneo e cremoso si aggiungono 300 gr di mascarpone ed alla fine 3 chiare montate a neve.

Si assoda al fresco, meglio in frigorifero, e si serve con qualche guarnizione di panna e canditi di vari colori.

Palle di neve

Il nome di questa ricetta è bello e ben scelto. In dialetto era chiamato *schnèbal* di chiara derivazione del tedesco *Schneeballen*, cioè letteralmente palle di neve. La cosa strana è che con questo nome gli austriaci indicavano e tutt'ora indicano, un dolce ben diverso e cioè i crostoli (cenci o chiacchiere); lo *schnèbal* fiumano corrisponde invece al loro *Schneenockerln*.

Come tutto ciò sia potuto accadere è un mistero irrisolto. Si tratta comunque di una ricetta antica e già ben codificata nella prima metà del secolo precedente.

Per 6 persone si proceda come qui di seguito descritto.

Si montano a neve ben ferma 6 chiare con 200 gr di zucchero al velo. Si porta all'ebollizione 1 l di latte aromatizzato con vaniglia. Con l'ausilio di due cucchiari si formino dei grossi gnocchi e si pongano a poco a poco nel latte. Dopo 2 minuti si rigirino. Dopo altri due minuti si tolgano dal fuoco e si pongano a sgocciolare su di un setaccio di crine. Finita la cottura delle palle, il latte si sarà ridotto a circa la metà e con esso si preparerà la crema, come segue.

Mescolare a lungo 3 tuorli con 100 gr di zucchero. Quando il composto è ben cremoso, si aggiunge qualche cucchiaino di panna liquida e poi gradualmente, sempre mescolando, 50 gr di farina ed il latte. Quando il tutto è ben omogeneo portare all'ebollizione, sempre mescolando. Al primo bollore abbassare il fuoco al minimo e continuare a mescolare. Si noterà dopo un po' che la crema si addensa; a questo punto togliere dal fuoco e far raffreddare mescolando ancora di tanto in tanto.

Se si volesse una preparazione esteticamente più bella, si può dividere la crema a metà e colorarne una parte con l'aggiunta di un po' di cioccolata da far sciogliere a caldo (senza bollire!).

Si servono le palle versandovi sopra la crema.

Se si usano le creme di due colori, due palle vengono servite ricoperte ognuna con una diversa crema.

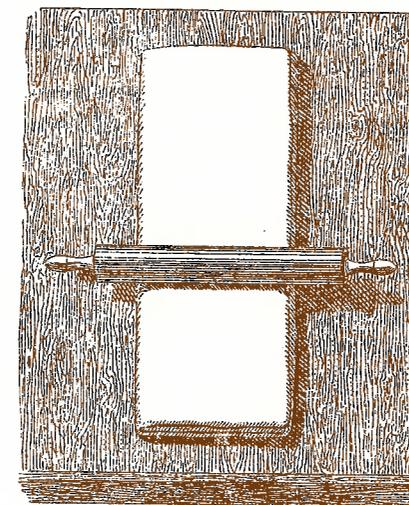
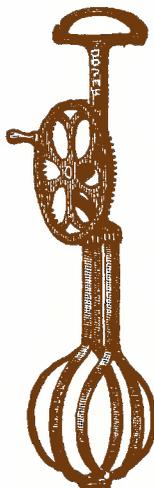
Per ultima, tra i dolci di frequente uso casalingo si descrive la pitta, una specie di crostata.

Pitta

Nonostante volenterose ricerche sia bibliografiche sia frugando nella memoria di signore fiumane, che erano state cuoche operative negli anni '20 in poi, nulla si è potuto appurare sull'origine del nome. Per esclusione si arriva all'ipotesi che sia di origine tedesca o ungherese o yiddish. Nei quaderni delle nonne si trova pitta, pita e pittah. Bettiza in "Esilio" afferma che si tratta di un dolce bosniaco.

La ricetta che segue non è l'unica reperita, ma è quella che meglio si presta all'uso d'oggi.

Si impastano accuratamente 180 gr di farina e 150 di burro, un tuorlo, 4 cucchiari di succo di limone, e due cucchiari di zucchero. La pasta ottenuta si divide in due parti quasi uguali. La prima, un po' più grossa si spiana allo spessore di 1/2 cm e si distende su una lamiera da forno ben imburrata. Si



ricopre con la seguente miscela: 4 tuorli, 140 gr di zucchero ed altrettanti di noci macinate o semi di papavero. Alla fine si aggiungono gli albumi montati e neve, ben sodi.

Si copre il tutto con l'altra metà e si cuoce a forno caldo (ca. 150°C) per mezz'ora. Si bagna con latte prima e durante la cottura. Poco prima della fine cottura si spolvera con zucchero al velo. Si taglia a pezzi quando è fredda.

In una versione più economica, usuale in tempo di guerra, si riduceva il burro e si aggiungeva lievito chimico.

Il ripieno poteva esser fatto anche con mele parzialmente cotte, con aggiunta di un liquore dolce, uvetta e pinoli.

Si ritiene citabile una versione leggermente diversa consigliabile con le ciliegie.

Pitta di ciliegie

Impastare 130 gr di burro ed altrettanti di zucchero con 200 gr di farina, 1/2 bustina di lievito chimico, 3 tuorli, latte q.b. per avere una pasta morbida, 3/4 kg di ciliegie nere parzialmente precotte ed alla fine le tre chiare montate a neve. Si spiana uno strato dello spessore di 2 cm circa e si cuoce come nel caso precedente.

Volendo le ciliegie possono essere poste tra due strati come nel caso precedente.



LE PALACINCHE



Si deve riconoscere che, sotto la costante ricerca di diete finalizzate al mantenimento ed al raggiungimento della salute fisica, stanno scomparendo i ghiottoni, ma non cala il numero dei gastronomi e certamente crescono i gastrosofi. Si indaga molto di più di quanto Anthelme Brillat-Saavarin avesse mai ipotizzato o sperato, sul come e perché mangiamo, qual è la storia del piatto che abbiamo davanti. È difficile che qualcosa arrivi in tavola solo per essere mangiato, esso viene sempre commentato e poi a volte commemorato. Tuttavia in tutto questo discutere, molte cose vengono ancor oggi date per scontate. Sono tabù non espressi. Uno di questi è che le crepés siano, al di fuori di ogni dubbio, tipica espressione della cucina francese.

Se a Vienna, in uno dei templi della gastronomia mitteleuropea, chiedeste cosa sono le Palatschinken, il vostro compito interlocutore, nascondendo a mala pena ogni minimo accenno di sufficienza, vi risponderebbe che trattasi di qualcosa di simile alle crepés. In tal caso potreste restare dell'idea che trattasi di qualcosa di simile ma diverso, ben difficilmente pensereste che si tratti della stessa preparazione e che a Vienna essa ha ben più antica e radicata tradizione. È ipotesi mai enunciata ma che qui si vuol avanzare, che le crepés siano un adattamento delle palacincche, una volta arrivate in Francia, e per avere qui una loro autonoma, raffinata ma molto limitata evoluzione. Sarebbe molto romantico credere che ciò sia avvenuto quando, in breve lasso di tempo, due principesse Asburgo salirono sul trono di Francia e cioè Maria Antonietta e Maria Luisa, ripetendo così quello che con prova storica certa e con molto maggior peso fece Caterina de' Medici portando la cucina rinascimentale italiana alla corte del suo sposo Enrico II.

Data così qualche indicazione sulla storia e sull'origine del nome, si passa a descrivere alcune ricette, seguendo l'ordine storico. Per primo quindi lo Schmarn, seguito dalle ricette di ugual composizione ma fritte a minor spessore e poi confezionate a strati sovrapposti come torte sia dolci che salate per arrivare infine alle palacincche vere e proprie, anch'esse sia dolci che salate e negli innumerevoli modi di presentazione.

Pasta sminuzzata

Con questo nome viene indicato lo *Schmarn* o *Schmarren* nelle dizioni in lingua italiana del testo di fine '800 della già citata Caterina Prato. È curioso rilevare che in tutti i dialetti veneti parlati da Trieste fino a Zara, il nome conosciuto era *schmarm*, cioè con la emme finale, anziché la enne. Ciò forse perché il suono "rm" è più congeniale nel dialetto che non quello "rn". È il caso di ricordare che lo Schmarn non era tenuto in grande considerazione, anzi spesso era un ripiego. Infatti nel fare le palacincche esse a volte si rompono, ciò è dovuto a varie cause tra le quali la più frequente è l'uso ridotto di uova, per economia. In questa evenienza, tanti anni fa per nulla rara, si passava a preparare lo schmarm come ripiego. Forse perciò, pur trattandosi di una ricetta interessante e di antica tradizione, era tenuto di regola in minor considerazione. Ciò ancor oggi è rimasto nell'uso verbale a Vienna ove la parola viene usata anche per indicare una cosa di poco conto o una sciocchezza.

Per una preparazione direttamente finalizzata, si mescolino accuratamente, fino alla consistenza della panna liquida, 150 gr di farina, tre tuorli e 1/2 litro di latte. Dopo che la pastella ha riposato mezz'ora o poco più, si aggiungano le chiare montate a neve e si friga a grosso spessore da entrambe le parti. Quando la preparazione ha preso la forma e la consistenza di una focaccetta, si spezzetta con una forchetta o con una spatola di legno, fino a ridurla a dimensioni di noccioline. Durante lo spezzettamento si continua la rosolatura e si spolvera di zucchero al velo in modo che dolcemente caramelli. La preparazione diventa più raffinata con l'aggiunta di un tuorlo in più e sostituendo parte del latte con panna. L'aggiunta finale di uvetta e facoltativi noci tritate, canditi, pinoli, trasforma la preparazione, che assume il nome composito di *Kaiserschmarn*, pasta sminuzzata imperiale.

Si serve anche da solo ma molto meglio se accompagnato da frutta cotta o zabaione. Sulla preparazione di questi importanti e classici complementi dello Schmarren, sarà bene entrare in dettaglio subito.

Mele cotte per accompagnare lo Schmarn

È opportuno premettere che questa preparazione può vivere molto bene di vita propria e può essere servita da sola tiepida o accompagnata da gelato o panna montata.

Si prendano delle belle mele renette, allo stadio di maturazione nel quale la buccia tende a raggrinzarsi. Ben sbucciate, pulite e tagliate a pezzettini, vengono messe in una pentola dal fondo spesso e cotte con pochissima acqua a fuoco molto basso. Quando sono quasi sfatte, si frullano in modo da ridurle a consistenza cremosa. Si lasciano sul fuoco, sempre bassissimo rimestando regolarmente. La cottura è ultimata quando la consistenza è quella di una marmellata non troppo soda. Sono aggiunte normali, ma da fare secondo i gusti di ognuno: zucchero, zucchero caramellato, uvetta, pinoli, mandorle o noci tritate, liquore all'arancio, grappa di albicocche d'Ungheria.

Lo stesso procedimento può essere seguito nella preparazione con prugne secche o fresche oppure con piccole aggiunte di queste alle mele.

Zabaione

La parola zabaione era del tutto sconosciuta a Fiume ed al suo posto si usava e non solo in dialetto, un suono del tutto equivalente alla parola castello in francese (*château*).

Di fatto la parola derivava da *chaudeau*; essa è usata ancor oggi a Vienna, a volte anche con ovvia germanizzazione *Schodoh*. Dal punto di vista della pronuncia c'è solo la sostituzione di una di con una ti. Tale mutazione è quasi normale dato che le due lettere dentali hanno nelle due lingue suoni leggermente diversi e per un orecchio italiano a volte confondibili. La preparazione a Vienna non è poi la stessa, anzi è piuttosto diversa essendo salata.

Per ogni persona si calcoli un rosso d'uovo, un cucchiaino colmo di zucchero al velo e due gusci d'uovo di marsala o altro vino dolce. Non si può omettere di citare con nostalgia il Tokaji delle colline di Zemplén.

Se la preparazione era intesa per bambini, la metà del vino veniva sostituita con acqua. Si fa frullare a bagno maria finché ha raggiunto la consistenza dovuta, cioè quand'è ben sodo, si toglie dal fuoco e si continua a frullare finché è tiepido.

Ora sarà opportuno parlare di altri schmarm anche se ciò ci allontana un po' dall'evoluzione quasi darwiniana che ci porta verso le palacincine. Passiamo a considerare le ricette che seguono e che rappresentano un ramo secco dell'evoluzione, perché anche questo ramo ha dato frutti molto interessanti.

Schmarn di pane

Si toglie la crosta a quattro panini e si affettano molto sottili; si versano su di essi 3. 5 decilitri di latte e tre uova ben frullate. Si rimescola bene di tanto in tanto lasciando riposare per mezz'ora. Quando la miscela è ben omogenea, si aggiunge un pugno di uva passa e si frigge in una ampia padella, rimuovendo la crosta man mano che si forma. Si serve spolverato con zucchero vanigliato o come nel caso precedente.

Una interessante alternativa prevede l'aggiunta, prima di cominciare a friggere, di alcune mele a fette molto fini.

Queste due versioni riescono ancor meglio se al posto dei panini si usa una equivalente quantità di pane al latte o avanzi raffermi di panettone o pinza (vedasi nei dolci).

Esiste poi una versione salata che si prepara eliminando l'uva passa ed aggiungendo, prima di friggere, qualunque avanzo di carne cotta, finemente tritata. In tal caso può essere servito come piatto forte con contorno di insalata.

Schmarn di semolino

Il semolino era detto in dialetto *gris* dal tedesco *Grieß*.

Si frullano fino ad avere una consistenza ben omogenea: 1/2 l. di latte, due uova, 1/4 kg di semolino ed un pizzico di sale. Dopo che ha riposato al solito, si frigge come detto nel caso precedente, staccando con un cucchiaino di legno la crosta che si forma man mano, sul fondo della padella. Si serve come nel caso precedente.

Schmarn di riso

Si cuociano 150 gr di riso in un litro di latte lasciandolo un po' al dente; quando è ben raffreddato si aggiungono due tuorli, uva passa ed eventualmente fettine sottili di mele e se così piace, mandorle tritate. Si frigge e si serve come gli altri schmarm dolci.

Si può concludere questa breve digressione dal tema principale, ricordando un vecchio adagio: l'ospite può aspettare lo schmarm, mai lo schmarm l'ospite. Questa è l'unica limitazione di queste preparazioni; sono buone, semplici, digeribili e poco costose ma esigono la presenza di una cuoca che lavori in cucina in fase con il servizio ai convitati.

La fase successiva dello sviluppo delle ricette ci porta a considerare le palacincine spesso.

Le indicazioni delle dosi sono, come sempre, piuttosto arbitrarie, ed ogni famiglia, oltre ad avere i propri piccoli segreti, a seconda del momento, dell'ospite e della disponibilità della dispensa, variava la composizione della ricetta. Un buon punto di partenza è descritto qui di seguito.

Si mescolino alla perfezione 150 gr di farina con due tuorli d'uovo, 5 decilitri di latte un po' di zucchero ed un cucchiaino di burro. Dopo aver fatto riposare al solito, si aggiungano le chiare ben montate a neve e si cominci a friggere. Le dimensioni della padella ove si frigge, devono essere le stesse di quelle della pirofila o della tortiera ove si collocano le palacincine appena fritte. Si deve ottenere uno spessore di circa 2 cm o poco più e si friggono solo da una parte, solo l'ultima si cuocerà da entrambe le parti.

Man mano che sono pronte si collocano nella tortiera appena un po' imburrata, una sopra l'altra, cospargendole tutte le volte di abbondante zucchero al velo. Si finisce la cottura in forno a calore moderato per 15 minuti circa.

La preparazione può avere infinite variazioni se tra uno strato e l'altro si interpone un ripieno che può essere: mele cotte come già descritto, varia frutta secca macinata (noci, mandorle, semi di papavero) ed inumidita con panna. Anche la marmellata, specie di albicocche era frequentemente usata. Nel caso di queste farciture può essere interessante aggiungere alla pastella, fettine di mela.

Una versione salata, sviluppatasi con ogni probabilità nella diaspora in Italia, si ispira chiaramente alla pizza e dimostra la grandissima flessibilità di questa preparazione.

Si usa per la farcitura una salsa di pomodoro densa ed a freddo si arricchisce con mozzarella ben tritata. Questa miscela si interpone tra le palacincine spesso che si sovrappongono al solito. Una spruzzatina di origano è consigliabile come pure tutte le altre eventuali aggiunte previste in una pizza, ad esempio pasta d'acciughe. L'ultimo strato dev'esser coperto, a metà cottura, come una pizza normale. Il tempo di cottura è sui 20 minuti a calore moderato (ca. 175°C). I primi 10 minuti è bene applicare un coperchio.

Esaurito così il preambolo, si può passare a trattare l'argomento principale: le palacincine vere e proprie.

In primo luogo qualche parola sulle dimensioni, secondo l'uso che se ne farà le misure andranno da 12 a 25 cm. di diametro. Oggi si usano esclusivamente padelle rivestite di teflon o di altro materiale antiaderente, il che rende l'operazione molto più facile che non con i tegami di ferro usati un tempo. Così però non si ottiene più l'aspetto che le fa assomigliare ad una placenta

di pecora. Esistono in commercio apparecchi elettrici che rendono l'operazione ancor più semplice e di sicuro successo, anche se producono una sola dimensione, di regola 15-18 cm.

Per dare un minimo di sistematicità alla presentazione, si inizierà con le preparazioni salate passando dalle più semplici alle più complesse, per fare poi lo stesso con quelle dolci.

Si è già detto che le pastelle per la preparazione dello schmarm e per le palacinche spesse e normali, sono quasi le stesse. Oltre alla versione normale c'è però tutta una serie di variazioni che qui sotto vengono ricordate, non dimenticando che, come sempre in caso di piatti che hanno una solida base di cucina casalinga, ogni famiglia aveva la sua piccola regola pratica che assicurava, almeno così si credeva, il successo.

Si ritiene opportuno ricordare che di regola veniva sempre aggiunto alla pastella un pizzico di sale ma mai zucchero. Ciò per l'errata credenza che ciò rendesse più facile la rottura, durante l'operazione del rigirarle dopo che erano state fritte da una parte.

Qui di seguito si riportano alcune delle possibili pastelle che per l'uso verranno richiamate nelle ricette che seguiranno.

Si può presumere che, raggiunto un normale grado di abilità, da 50 grammi di farina si ottengano 6 crepés medie.

Pastelle per palacinche

A - Un uovo, 150 gr di farina, 450 gr di latte.

Questa miscela è la più "economica" ed è quella usata tradizionalmente dalle nonne di inizio secolo. Necessita di abbondante grasso per essere fritta.

B - Un uovo, 75 gr di farina, 150 gr di latte.

Questa miscela è tipica dell'odierna preparazione con pentole rivestite di materiale antiaderente, necessità di poco grasso ed è di facile esecuzione anche per principianti.

C - Due uova, 50 gr di farina, 50 gr di latte, un cucchiaino di burro.

Questa miscela è raccomandata per l'uso con macchinette elettriche.

D - Un uovo, 20 gr di farina, 50 gr di farina di granturco macinata fine, 130 gr di latte.

Questa miscela come la seguente è raccomandata per le farciture al formaggio.

E - Un uovo, 20 gr di farina e 50 di farina di grano saraceno, 130 gr di latte.

F - Un uovo, 20 gr di farina, 55 gr di farina di castagne, 150 gr di latte.

Questa miscela è raccomandata per le *Topfenpalatschinken* e per la farcia con ricotta uso castagnaccini.

G - Un uovo ed un tuorlo, 75 gr di farina, 150 di latte, un cucchiaino ben colmo di spinaci ripassati nel burro e finemente tritati, meglio se frullati.

Consigliabile una bella cucchiainata di parmigiano.

H - Un uovo ed un tuorlo, 75 gr di farina, 150 gr di latte, due cucchiaini di passato di pomodoro ben concentrato, un cucchiaino di paprica dolce e se piace un pizzico di quella forte.

I - Un chiaro d'uovo, 40 gr di farina, 100 gr di latte.

Le tre preparazioni G,H ed I si usano quando per qualche motivo si voglia richiamare i colori delle bandiere italiana od ungherese. L'estro e la fantasia di chi cucina possono suggerire molte applicazioni. Si rammenta che la farina avrebbe dovuto essere di grano duro e non macinata di recente. Questa esi-

genza non sembra dettata da una reale necessità ed alcune prove fatte con farina di grano tenero sembrano dare gli stessi risultati.

Si prepara la pastella mescolando la o le farine con l'uovo, diluendo poco a poco con il latte in modo da avere un impasto semidenso e ben omogeneo, solo a questo punto si aggiunge il resto del latte. Volendo ottenere uno spessore molto sottile, si può sostituire il latte o parte di esso con acqua minerale gassata o birra per preparazioni salate. Volendo invece una preparazione più ricca, parte del latte può esser sostituito da panna.

Dopo la preparazione la pastella deve riposare un' ora ed essere di tanto in tanto rimescolata. Dovrebbe avere la consistenza della panna liquida. È quasi sempre il caso, prima dell'uso, di fare piccole correzioni con aggiunta di latte.

Tanto più fluida è la pastella e tanto più sottili sono le palacinche e di conseguenza tanto più è facile che nel rigirarle si rompano.

Nel corso dell'uso la pastella tende ad addensare per sedimentazione della farina, ciò anche se si ha l'accortezza di rimescolarla ad ogni prelievo. Per tale motivo verso la fine si aggiunge sempre un po' di latte.

La pastella veniva fritta in padelle di ferro che ancor oggi sono in commercio. Queste padelle dopo l'uso non vanno mai lavate ma solo strofinate molto bene con carta di giornale o gialla. Se fosse necessaria una pulitura più a fondo, si strofina assieme alla carta del sale grosso, che fa da blando abrasivo.

Per la frittura si scalda a parte il grasso prescelto in un tegamino. All'inizio del secolo, si usava grasso di maiale della parte ventrale, detta sugna (in dialetto sonza), perchè più economica dello strutto che era ricavato dal lardo. Volendo essere più raffinati si usava una miscela di strutto o grasso d'oca e burro cotto. Tra le due guerre invalse l'uso dell'olio per preparazioni salate e del burro per quelle dolci. Oggi si consiglia la margarina.

Qualunque sia il grasso prescelto esso si versa ben caldo nel tegame anch'esso riscaldato. Si fa ruotare la padella e si riversa l'eccesso di grasso nel tegamino. Si prende un mestolino di pastella e si versa nella padella che si solleva per un istante dal fuoco e si fa ruotare in modo che la pastella scorra rapidamente sul fondo ed assuma uno spessore costante. Se rimane qualche piccolo buco o porosità non ci si preoccupa e si rimedierà dopo. Si solleva un lembo con una paletta o con le dita e se ben iniziata la rosolatura si rigira. A questo punto si immerge un dito nella pastella e se lo fa gocciolare sopra eventuali buchi o si strofina sopra le zone porose o troppo sottili. Questa operazione è tanto meno frequentemente necessaria quanto maggiore è l'abilità di chi esegue l'operazione.

Oggi l'operazione è resa molto più facile grazie all'uso di padelle rivestite di materiale antiaderente, con le quali non è necessario scaldare il grasso a parte. Prima di ogni operazione si mette direttamente una nocciolina di burro o gradina nella padella e si fa rigirare ben bene sul fondo, che essendo ben caldo la fa struggere. Quando il grasso soffrigge si versa la pastella operando come nel caso precedente. Ancor più facile e quindi meno ritualizzabile è la preparazione con macchinette elettriche per crepés, oggi facilmente reperibili in commercio, esse hanno precise istruzioni per l'uso. In questo caso è consigliabile aggiungere un po' di burro direttamente nella pastella, ciò può esser fatto facilmente prima di aggiungere il latte, vedasi pastella C.

Sarebbe consigliabile avere padelle di diverse dimensioni, ad esempio: 12, 16, 20 e 25 cm di diametro, dato che a seconda delle ricette, queste saranno

le dimensioni richieste per le palacincine, che verranno indicate come piccole, medie, grandi e molto grandi.

Le palacincine possono essere usate tal quale in diversi modi, di regola si usano le pastelle A e B. Lo spessore non dev'essere sottilissimo e pertanto si deve ridurre leggermente il latte.

Capelli d'angelo di palacincine

Si preparano delle palacincine molto grandi e si arrotolano quattro per volta, tagliandole poi con un coltello molto tagliente in fili sottili. Questi vengono messi nel brodo un istante prima di essere serviti.

Quadrucini di palacincine

Le stesse palacincine di cui sopra possono essere tagliate a quadretti o piccoli rombi di circa 2 cm. Si servono in brodo come sopra.

Usando le pastelle G, H ed I si ha un miglior effetto di colore. Per quanto riguarda il significato che a tali colori si dava, vedasi quanto detto per il risotto tricolore.

Tagliatelle di palacincine

Si tagliano le palacincine così come detto per i capelli d'angelo ma larghe come tagliatelle. Si possono usare ancora in brodo, ma è molto meglio condirle con un buon ragù, formaggio parmigiano, fettine di formaggio fondente, listelle di prosciutto cotto e lingua salmistrata, passare tutto in una pirofila ben imburata, coprire con delle palacincine grandi, sulle quali si porrà qualche fiocchetto di burro.

Si lascerà in forno il tempo per far fondere il formaggio, cioè circa 15 minuti a calore moderato o poco più a seconda dello spessore della preparazione.

Nella maggior parte delle ricette però le palacincine vengono riempite con una farcia; qui di seguito alcuni esempi tipici di farce.

Ripieni per palacincine salate

I - 250 gr di ricotta, 50 gr di parmigiano grattato, 50 gr di burro, 75 gr di formaggio fondente ben tritato, un uovo pepe e sale secondo i gusti personali.

II - 250 gr di ricotta, due etti di prosciutto cotto di cui metà tritato fine e metà grossolanamente, 50 gr di burro, 5 cucchiaini colmi di spinaci ripassati nel burro e frullati, un uovo, sale e pepe a piacere.

IV - 100 gr di ricotta, 100 gr di parmigiano, 50 gr di burro, 1 kg di spinaci lessati, ripassati nel burro e ben frullati, un uovo, sale e pepe a piacere.

V - Un ragù preparato con 500 gr di carne macinata mista, manzo e maiale. La cottura va eseguita in modo che rimanga poco liquido ed alla fine si addensa con un po' di farina o maizena. A freddo aggiungere un uovo, qualche cucchiainata di besciamella molto soda ed a piacere pezzetti di formaggio fondente o mozzarella, prosciutto cotto o lingua salmistrata, petti di pollo rosolati nel burro e tritati, ecc.

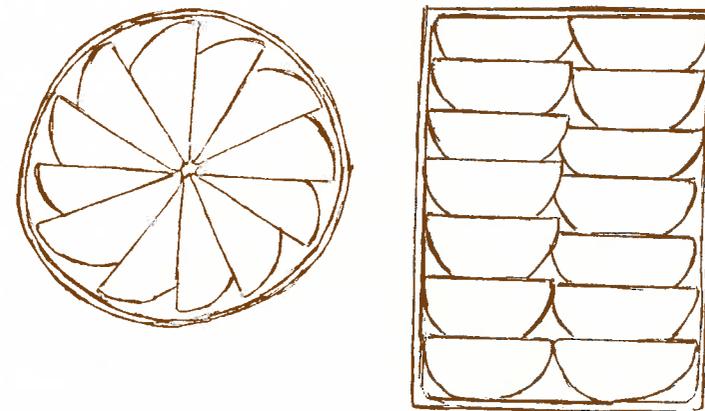
VI - Funghi misti al funghetto cotti in modo che rimanga poco liquido, addensati se il caso con farina o maizena, aggiungere un cucchiainata di besciamella ben soda, un uovo. Nel caso si usino funghi poco saporiti, come i prataioli coltivati, sarà opportuno aggiungere un po' di funghi secchi, rinvenuti in acqua tiepida e soffritti a parte.

VII - Preparare un gulyas di scampi o gamberi d'acqua dolce, concentrare il sugo, addensarlo. Sono facoltative aggiunte di piselli al burro, punte di asparagi selvatici. A freddo aggiungere un uovo.

VIII - La preparazione è la stessa che al punto precedente solo che è fatta con il letscio.

Non sono previste aggiunte se non un po' di prosciutto cotto e per ingentilire, zucchini trifolati. Al solito aggiungere a freddo un uovo.

Una prima modalità di presentazione è quella di porre una cucchiainata colma di ripieno al centro di una palacincia piccola e di piegarla come un grosso raviolo, per porla poi in una pirofila secondo gli schemi sottostanti.



Potranno essere usate tutte le farce dalla V alla VIII e le pastelle A, B, C, G, H ed I. Nel caso di farcitura con solo formaggio anche D ed E. Infornare a calore moderato con qualche fiocchetto di burro ed alla fine ornare i singoli involtini con un po' della farcia. In qualche caso una spruzzata di parmigiano e pepe può essere consigliabile. Come già accennato la stessa presentazione potrà essere usata ponendo dentro la palacincia piegata solo del formaggio fondente, tagliato molto finemente. Il tutto ben imburato verrà posto in forno a 200° e dopo 10 minuti si darà un'abbondante spruzzata di parmigiano. Dopo pochi minuti il tutto è pronto per essere servito. Una bella grattata di pepe è consigliabile specie se il formaggio non era piccante. Tutte le farce possono poi essere usate per fare dei rotolini che saranno posti, ben allineati, in una pirofila per la solita permanenza in forno. Sarà opportuno tener presente che la farcia deve esser spalmata a forma di C, in modo che in ogni punto del rotolino ce ne sia la stessa quantità.

Nel caso dei rotolini con ricotta (farce I-IV) questi, se incollati nella parte terminale con rosso d'uovo e ben raffreddati, potranno essere tagliati in pezzetti di 3-4 cm e posti in pirofila verticalmente. Ciò può essere interessante se, usando opportunamente i diversi colori, si ottengono dei disegni come in un mosaico. Si ricordano i colori: giallo pastella C, verde pastella G, rosso pastella H, bianco pastella I.

Una preparazione diversa e di bell' effetto si ha invece usando le palacincine molto grandi e facendo con esse dei rotoli da tagliare in modo che appaia una spirale di colori alternati, quello della farcia e quello della palacincia.

È consigliabile che lo spessore sia leggermente superiore al normale, ciò si ottiene riducendo la fluidità della pastella. Ciò può esser fatto sia riducendo leggermente la quantità di latte sia addensando con l'aggiunta di 25 gr, di parmigiano grattato per ogni uovo.

Si prendano due palacincine si sovrappongano per circa 2-3 cm incollandole con un po' di tuorlo. Si spalmano di un sottile strato di farcia che sia ben colorata, ad esempio il tipo IV.

Dopo arrotolate avranno un diametro di circa 5 cm. Si incolla l'estremità con un po' di tuorlo e si fermano con un gommino o con uno spaghetti e si pongono al fresco.

Quando sono abbastanza consistenti, si tagliano a tronchetti di 3-4 cm, si dispongono verticalmente in una pirofila ben imburata e si cospargono di fiocchetti di burro. Vanno lasciati in forno fino che sono ben caldi.

Per la farcia si può usare anche quella al prosciutto aggiungendo sia la paprica che un po' di salsa di pomodoro, per ravvivare il colore.

Sia i rotolini che le palacincine farcite, uso raviolo, possono esser presentati fritti anziché riscaldati in forno. In tal caso i bordi vengono spalmati con un po' di rosso d'uovo che così fa da colla ed assicura una miglior chiusura. Poi si ripassa tutto nell'uovo sbattuto e nel pane grattato, per friggere nel burro. La preparazione con forma a raviolo assume così l'aspetto che hanno le preparazioni che una casa di prodotti surgelati presenta come sofficini. La cosa strana è che questa ricetta era ben nota e di frequente utilizzo, a Fiume ed a Trieste, già alla fine dell'Ottocento. Se vengono fritti i rotolini di solito tagliati in pezzetti di 5 cm di lunghezza, si ottiene quello che nel testo della Caterina Prato era chiamato: *Salsicce di frittate* e che si consigliava di servire in brodo. Nell'uso normale di casa, oltre ad essere mangiati mentre venivano fritti, con gran dispetto della cuoca, venivano usati come antipasto caldo o secondo economico. Spesso le salsicce di frittate erano un elegante modo per recuperare degli avanzi di carne, facendo con essi un sommario ragù, che veniva usato come farcia.

Le palacincine possono essere usate infine, sovrapposte una all'altra in una pirofila, così come le grosse, interponendo una farcia adatta.

Si possono usare soprattutto quelle dal V al VIII. È opportuno aggiungere alle farce un po' di besciamella soda.

L'ultima palacincia che fa da coperchio, si lascia senza farcia e si cosparge di fiocchetti di burro. Verso fine cottura, cioè dopo circa 15 min a 175° C, si può aggiungere anche sopra un po' di farcia e dove l'accostamento è possibile, una abbondante spruzzata di parmigiano o formaggio fondente affettato finissimo.

Farce dolci

La preparazione più frequente è sempre stata quella con marmellata, soprattutto quella di albicocche (dette armellini).

Eccellente è anche quella con marmellata di castagne o pezzetti di marrone glacées. Entrambi vanno ammorbiditi con un po' di panna ed un liquore dolce.

Ripieni di mandorle, noci o semi di papavero macinati, miele ed aggiunte di uvetta sono consigliabili e corrispondono alla tradizione.

Queste farce vengono di regola spalmate su palacincine piccole o medie, arrotolate e servite intiepidite e ben spolverate di zucchero al velo.

Altre preparazioni dolci più elaborate e di pretesa, sono descritte qui di seguito in dettaglio.

Palacincine dolci con puina

Puina è il nome dialettale per ricotta.

Questa ricetta è nota ancor oggi ed è spesso presente nella lista dei dessert dei migliori ristoranti viennesi.

Viene presentata anche in Germania in ristoranti che presentano alla clientela una settimana gastronomica austriaca. Questa ricetta non sembra nota o almeno usuale né in Ungheria né nella ex Jugoslavia del Nord. Si deve pertanto supporre che il suo uso in Venezia Giulia abbia una diretta origine dalle Topfenpalatschinken.

Si usino 12 palacincine piccole o medie, preparate con le pastelle A, B o ancor meglio E.

Si prepara il ripieno mescolando vigorosamente 250 gr di ricotta, 80 gr di burro, 100 gr di zucchero vanigliato, 3 uova, buccia di limone grattata, uvetta rinvenuta in un liquore dolce a piacere.

Si spalma il ripieno, si fa il solito rotolino e si intiepidisce in forno.

Una preparazione più raffinata vuole questa prosecuzione: Dopo che sono passati 15 minuti di permanenza in forno a calore moderato, si versa nella pirofila 1/2 litro di latte nel quale sono stati ben mescolati 4 rossi d'uovo e 50 gr di zucchero. Si deve addensare come in una *creme caramel*. Va servita calda o tiepida.

Torta di palacincine

Si sovrappongono le palacincine in una tortiera della stessa loro dimensione. Si spalmano sulla prima noci o semi di papavero macinati con miele ed uvetta, sulla seconda marmellata di albicocche, sulla terza una farcia dolce di ricotta come descritta nella ricetta precedente. Si procede così alternando le tre farce fino alle ultime due che si sovrappongono senza farcia ma solo con un po' di burro. Si mette in forno a calore moderato cioè circa 175°C e vi si lascia per 20 min. Prima di servire si toglie la palacincia superiore, si spolvera abbondantemente di zucchero al velo e si serve ben calda.

Palacincine uso castagnaccini

Alla fine della Prima Guerra Mondiale, le maestre d'italiano, pur bravissime ma affette da pronuncia di forte influenza dialettale, vennero inviate a Firenze a sciacquare i panni in Arno. Ritornarono a casa con la stessa, deliziosa pronuncia di prima, con in più qualche vezzoso toscanismo e qualche idea di cucina fiorentina. Sono così nate le pastelle del tipo E; venivano servite con la stessa farcia delle già citate palacincine di puina. Di regola in mezzo ad una palacincia piccola, veniva posta una cucchiata abbondante di farcia, si piegava a metà e si poneva in forno per un breve riscaldamento a calore moderato. Per evitare l'eccessivo essiccamento, si bagnavano di tanto in tanto con latte o panna liquida. Si servivano calde con una leggera glassa di marmellata di albicocche.

Per rigore di documentazione è opportuno ricordare che l'uso di gran lunga più frequente era quello sottoforma di rotolini ripieni di marmellata messi in un piatto di portata e conservati, prima del servizio, nel tepore di un forno spento.

L'arrivo del piatto in tavola faceva luccicare di gioia gli occhi dei bambini e di chi sotto la magica influenza del piatto, bambino ritornava. Uno di questi ritorni all'infanzia è raccontato nella storiella che segue.

I canottieri dell'Eneo a Fiume non trascuravano occasione per riunirsi in qualche osteria o trattoria ove cenare con poca spesa e tanta allegria. Le vittorie ai campionati italiani dell'armo: Ferghina, Justin, timoniere Rustia, erano una di queste. In mezzo a dei ragazzoni tutto muscoli e spesso di stazza superiore alla norma, Piero Rustia spiccava per le dimensioni minute che largamente compensava con lo spirito arguto e vivacissimo. Proprio perciò poteva cadere vittima di qualche scherzo.

La padrona dei "Due gelsi" pensò bene di non far proseguire il servizio alla figliuola, una "mula" belloccia e prosperosa; l'ambiente si era fatto turbolento. Entrò così personalmente reggendo con due mani e con le braccia tese, leggermente alzate, un bellissimo piatto di palacincine. Su queste, posta trasversalmente, faceva mostra di sé la più grande palacinca mai vista. Rustia saltò su con un balzo felino, agguantò con due mani la palacinca gigante e le dette un morso ostentatamente esagerato.

Era quello che tutti si aspettavano che facesse.

La sua faccia passò come un lampo dalle diverse espressioni: furbesca, sbigottita e poi atterrita: "morirò?" Era stata farcita con lucido da scarpe. La risata liberatoria che uscì dal coro dei presenti, fece cessare l'espressione di terrore dal suo volto, ma non sorrise più per tutta la serata.

Mai più in vita sua, che fu molto lunga, si servì per primo da un piatto di palacincine.

Dopo le palacincine dolci, ripiene di marmellata, l'uso più frequente era quello in brodo. Di norma era un primo ricercato per un pranzo di festa o comunque importante. Di preparazione non rara erano i rotolini ripieni di ricotta e di verdure varie.

Le altre ricette erano ben più raramente preparate e spesso erano note solo ad alcune famiglie, di regola quelle che avevano qualche ascendente ungherese, austriaco o di qualche etnia slava dell'impero. Inoltre erano note nelle poche famiglie dell'alta borghesia che si potevano permettere il lusso di una cuoca referenziata.

È infine il caso di ricordare come la preparazione si presti ad ammodernamenti dietetici. In primo luogo si possono ridurre le uova che, come noto contengono colesterolo, usando al posto di due uova due chiare ed un tuorlo. La riduzione è ancor più drastica nel caso della pastella I. Come già detto parte del latte può essere sostituito da acqua minerale e se la preparazione è finalizzata ad uso salato, anche brodo o birra. Con le padelle rivestite di materiale antiaderente si può usare pochissimo grasso. Anche per legare i ripieni si possono usare solo gli albumi.

Salvo pochissime eccezioni, le ricette citate sono quelle ancor oggi in uso in ogni parte dell'ex impero e pertanto non possono essere considerate specialità fiumane. Non risulta però che nessun testo conosciuto presenti una raccolta così onnicomprensiva come in questo capitolo. Tuttavia quanto in esso elencato fa parte di esperienze e tradizioni di cucina casalinga.

Le palacincine possono essere usate infine, sovrapposte una all'altra in una pirofila, così come le grosse, interponendo una farcia adatta.

Si possono usare soprattutto quelle dal V al VIII. È opportuno aggiungere alle farce un po' di besciamella soda.

L'ultima palacinca che fa da coperchio, si lascia senza farcia e si cosparge di fiocchetti di burro. Verso fine cottura, cioè dopo circa 15 min a 175° C, si può aggiungere anche sopra un po' di farcia e dove l'accostamento è possibile, una abbondante spruzzata di parmigiano o formaggio fondente affettato finissimo.

STRUDEL



Forse nessuna parola evoca nel turista e nel visitatore occasionale della Mitteleuropa, ricordi di viaggio quanto la parola *strudel*. Dolce semplice nella sua composizione e non bello di aspetto, esso ha un suo fascino ed è una delizia gastronomica, non solo per palati sofisticati.

La sua semplicità non deve però trarre in inganno; esso è un punto di arrivo di una storia lunga, come complessa è la sua preparazione. Lo sa bene chi ha cercato di prepararlo senza una guida ed un ammaestramento personale.

È dato per certo che esso sia di lontana origine orientale, ma è invece controverso di come dall'oriente sia approdato in Austria, centro d'irradiazione di cultura gastronomica in tutta la Mitteleuropa. Vienna è stata da sempre punto di sintesi tra oriente ed occidente e questa preparazione di origine orientale può esser arrivata dalla Spagna ove potrebbe essere stata portata dai Mori. Sono note le influenze esercitate da quel paese sull'Austria. Tutta l'etichetta della corte di Vienna ricalcava quella della corte spagnola. La Spagna è poi ricordata anche nella famosa scuola di equitazione detta appunto spagnola.

Ma le origini dello strudel potrebbero anche essere ricercate in Ungheria che, rimasta sotto la dominazione turca per centinaia d'anni, ne ha subito molta influenza, e a ricordo della quale si possono citare paprica e gulyas. Anche Vienna li ricorda con i suoi panini a forma di mezzaluna detti Kipferli ed il caffè.

Questa via sembrerebbe la più convincente perché essendo la più breve, dovrebbe essere la più facile e quindi la più probabile. L'incertezza aumenta se si ricorda che la prima citazione dello strudel è della fine del 600. Si può ragionevolmente supporre che una preparazione venga citata in un libro di cucina, solo dopo 100 anni di consolidata esperienza. D'altra parte i turchi arrivarono alle porte di Vienna agli inizi del '700. Si tratta quindi di una differenza di 200 anni che è difficile da spiegare se non con la trasmissione dell'esperienza dall'Ungheria, sotto dominazione turca, all'Austria. Fatto questo poco probabile dato che i contatti tra un popolo in continua espansione aggressiva ed i suoi probabili prossimi aggrediti dovevano essere molto limitati. (Questa versione è la più accreditata.)

Da qualunque parte sia arrivato, Spagna o Ungheria, esso è ipotizzato come orientale per motivi che sembrano oltremodo validi. Le preparazioni che basano la loro particolarità su pasta sottilissima e secca, cioè senza grassi, presenti invece nella pasta sfoglia, sono tutte orientali o mediterranee. Si possono ricordare dolci turchi e greci, la carta musica sarda e la copertura della torta pasqualina di Genova.

Il nome ungherese, *retes*, richiama la sottigliezza della sfoglia della pasta, dato che sta anche per millefoglie. Il tedesco, *strudel*, in lingua corrente significa anche vortice o gorgo. Ciò è probabilmente da collegarsi al fatto che è arrotolato. Potrebbe anche derivare dall'uso antico di disporlo arrotolato a forma di spirale prima della cottura in forno.

Per tornare al dolce ed alla sua preparazione, sarà il caso di ricordare come esso sia noto soprattutto con il ripieno di mele; quello di ciliegie è anch'esso conosciuto in tutte le regioni di confine ex austriache. Ben difficilmente si sentono citati altri ripieni gustosissimi ed una volta noti e golosamente ricercati. Sarà solo il caso di ricordare che una pasticceria di Klagenfurt presenta ancor oggi strudel dolci in venti alternative diverse. Esistono poi, ed a Fiume erano ben noti, molti strudel salati, usati come raffinato contorno ed a volte come golosa entrata (francesismo da *entrée*).

È il caso di notare come tutte queste preparazioni avevano un comune denominatore: molta manodopera ed ingredienti economici.

Il punto critico è la preparazione della pasta.

Essa è facilissima da apprendere imitando un esperto. È difficile da descrivere e da apprendere da uno scritto. Nei libri di cucina la descrizione è di regola molto breve ed inadeguata. Si cerca, in quanto segue, di dare una descrizione accurata e dettagliata pur dovendo ricordare ciò che allora si credeva, e forse ancor oggi si crede in Ungheria, e cioè che senza una predisposizione naturale non si può preparare uno strudel perfetto.

REGOLE PER LA PREPARAZIONE DELLA PASTA

L'ingrediente critico che condizionerebbe la buona riuscita è il tipo di farina. A Fiume si davano le seguenti prescrizioni che purtroppo oggi sono di scarsa utilità: farina ungherese di raccolto e macinazione non recente.

Nella letteratura recente, ove si tenta una precisazione d'aiuto immediato si danno le seguenti indicazioni:

- farina tipo 0
- farina con 13% glutine e 65% amido,
- farina tipo 700 (in Austria).

Con farina tipo 0 di grano duro si ottengono di regola buoni risultati e l'aggiunta di un uovo alla ricetta classica che segue consente di rimediare, nel caso la farina non sia quella perfettamente adatta. Per quanto riguarda i grassi essi erano nelle ricette del secolo scorso: strutto e burro. Già all'inizio del secolo a Fiume si usava olio nella pasta e burro per il ripieno. Lo strutto era quasi scomparso nell'uso di casa ed usato come emergenza, soprattutto in tempo di guerra.

Per la manipolazione si raccomandano le dosi e modalità di seguito descritte.

Setacciare e porre al centro del tavolo 600 gr di farina, ricavare al centro un cratere ed in esso versare a poco a poco, rimestando con un dito: 250 gr di acqua tiepida, non bollita, nella quale si mette un mezzo cucchiaino di sale, aggiungere inoltre due cucchiaini d'olio e per sicurezza un uovo intero.

Allargare via via il cratere con un dito fino a che tutta la farina è incorpo-

rata. A questo punto la pasta dev'essere violentemente sbattuta tra la mano ed il tavolo per un'altezza di 30 cm. Ad ogni battuta la pasta attaccata alla mano ed al tavolo si allunga e tende ad aumentare la zona di presa sul tavolo. Con un coltello ed un po' di farina si fa in modo che la zona di presa sia più o meno equivalente alla dimensione del palmo della mano. Col tempo e cioè dopo circa 15-20 minuti la pasta diventa setosa e lucida e tende a staccarsi dal tavolo. Si deve insistere cercando di farla restare attaccata il più a lungo possibile. Quando l'operazione è finita, cioè quando la pasta si stacca sistematicamente dal tavolo, questa fase è finita. Si formano due palle e si impastano vigorosamente fino a che la superficie non sia perfettamente liscia. Vanno unte con un po' d'olio e poste sotto due contenitori di porcellana intiepiditi, che non le devono toccare. Dopo circa 30 minuti sono pronte; ciò si può verificare premendo la pasta leggermente con un dito, l'impronta deve permanere, cioè la pasta dev'essere poco elastica.

Ci si renda conto che per le manipolazioni successive alla prima miscelazione della farina ne saranno necessari ancora circa 100 gr per le operazioni da eseguire dopo la fine della battitura.

Si ricopre con una tovaglia un tavolo di circa 120x80 cm e si infarina leggermente.

Si allarga con le mani e si appiattisce la palla di pasta fino che essa non abbia un diametro di 20 cm. A questo punto si unge la parte superiore con un po' d'olio o burro tiepido e si continua l'allargamento usando solo il dorso delle mani chiuse a pugno. L'allargamento avviene per gravità sostenendo la pasta con i due pugni da una parte e lasciando pendere leggermente il rimanente; un piccolo allargamento avviene anche tra i due pugni. Arrivando a 30 cm o poco più a seconda dell'abilità, si depone la pasta sulla tovaglia. A questo punto l'allargamento può ancora proseguire con i pugni, ma per poco, poi si pizzica dall'esterno e lentamente si tira ed allarga girando attorno al tavolo. Di tanto in tanto si solleva il disco che si sta formando e con la mano aperta verso l'alto si accarezza la pasta verso l'esterno. L'operazione si compie meglio in due persone che girano attorno al tavolo in posizione contrapposta. La pasta si assottiglia fino ad essere quasi trasparente. Se in qualche punto rimane un po' più spessa, con una mano si solleva e con l'altra si insiste nella carezza sopra descritta. Se in qualche punto la pasta si lacerasse leggermente non ci si deve preoccupare dato che quando verrà arrotolato è molto improbabile che due buchi vadano a sovrapporsi. Essi sono comunque l'indice che qualche errore è stato commesso.

Dopo aver completata la stesura, cioè quando il tavolo è coperto dalla pasta, se ne toglie l'eccesso dai bordi. Si reimpasta leggermente e si ripone in luogo tiepido. Si unge il velo di pasta con burro tiepido, salvo quella che sarà la parte terminale del rotolo per circa 15 cm. Si ricopre per 2/3 di un leggero strato di pane grattugiato. Si tratta di circa 3 cucchiaini colmi soffritti in abbondante burro, da usarsi per un solo rotolo. A questo punto va steso il ripieno (vedere di seguito) nella zona già ricoperta col pan grattato. Si arrotola lo strudel senza toccarlo ma solo sollevando la tovaglia, operazione che sarebbe bene eseguire a quattro mani. Fino a questo punto l'operazione deve essere fatta con celerità perché altrimenti la pasta si secca. Ora lo strudel dev'esser riposto in una forma da forno e può esser disposto secondo l'uso antico a spirale o più semplicemente a forma di una U stretta. Ciò può esser fatto se il forno è abbastanza grande. In tal caso con una forma metallica ben imburata di 40x30 ad esempio, si riesce a disporre le due U ricavate dalle due palle di pasta. Va cotto in forno preriscaldato, per 30 minuti a 200-220°. Durante la

cottura deve esser pennellato con uovo o latte o con il liquido che fuoriesce durante la cottura.

Con la pasta in eccesso, ricavata dai bordi, si formano dei bastoncini simili ai grissini e ben unti di burro si collocano negli spazi lasciati liberi dallo strudel nella forma da forno. Essi erano i soli che i bambini, in trepida attesa, potevano mangiare appena sfornati.

RIPIENI PER STRUDEL DOLCI

In quanto segue si dà priorità e maggior dettaglio alle preparazioni più frequenti. Per i ripieni più raramente adottati e conosciuti, quando è possibile, si presenta una ricetta comune, così ad esempio si fa per ciliegie, amarene e visciole.

Si ricorda che, come già detto, prima del ripieno la pasta va ben imburrata e ricoperta con il pan grattato rosolato nel burro.

Strudel di mele

Per due rotoli si useranno 1 1/2-2 kg di mele. Esse devono essere non troppo mature e di pasta non farinosa, devono esser grattate con un utensile a fori piuttosto grossi. Se fossero molto acquose andrebbero fatte asciugare, dopo grattate, in forno a bassa temperatura. Si aggiungano 150-200 gr di zucchero. Questa quantità va regolata in funzione sia dei gusti sia del grado di maturazione delle mele. Si aggiungano inoltre 100 gr di uvetta ammollata, se piace, nel liquore ed altrettanti di pinoli. Vanno altrettanto bene in sostituzione dei pinoli, noci o semi di papavero macinati, mandorle tritate; infine facoltativi buccia di limone grattata e cannella.

Prima di arrotolare si sparge sul ripieno un uovo ben sbattuto. Ricordarsi di pennellare durante la cottura come più sopra già detto! Circa 1/4 delle mele può essere sostituito con pere non acquose si diceva che tale aggiunta lo ingentiliva.

Con le stesse indicazioni si prepara lo strudel di prugne, tagliate a 1/2 e di albicocche tagliate in quattro.

Strudel di ciliegie

Di regola venivano usate ciliegie nere ma possono esser usati anche i duronì, aumentando leggermente la quantità di zucchero. Più frequentemente vengono snocciolate, ma esiste anche una versione non snocciolata che avrebbe il pregio di meglio trattenere il sugo. Ciò costringe naturalmente ad una masticazione più prudente.

Dosi consigliate: 2 kg di ciliegie, 60 gr di burro, 100 gr di pan grattato, 150 gr di zucchero. Sul ripieno, una volta steso, spargere un uovo sbattuto, così come consigliato per le mele.

La stessa preparazione può essere adottata per visciole ed amarene regolando lo zucchero. Se nella snocciolata si liberasse molto liquido è bene separarlo e prima dell'uso condensarlo in un tegamino posto su viva fiamma.



Strudel d'uva

Preparazione molto rara ed eseguita a Fiume con uva fragola detta anche americana; che possibilmente si faceva passare leggermente al sole. Può esser fatta con altre uve ed il consiglio in questo caso è che si tratti di qualità a buccia sottile e con pochi semi.

Si prepara il seguente ripieno: mescolare accuratamente 2 rossi d'uovo, 50 gr di zucchero, 60 gr di noccioline macinate (in mancanza noci o semi di papavero), 50 gr di farina, buccia di limone grattata. Alla fine aggiungere 4 chiare ben montate a neve. Usare all'inizio solo 2/3 della preparazione, su questo strato distribuire i chicchi d'uva ed infine ricoprire con il rimanente. A seconda del grado di maturazione o in caso di uva non passita, la quantità di zucchero va aumentata.

Per il resto si proceda come già descritto.

Su questa preparazione si favoleggiava più che eseguirla. Veniva però eseguita dopo la vendemmia nella casa di campagna di una prozia dell'autore a Cavle.

La stessa ricetta può esser preparata con l'uva di S. Giovanni detta anche uva spina o uva turca. In questo caso si dovrà ridurre la quantità di frutta da 2 kg ad 1 1/2 kg ed aumentare il pane grattugiato fino a 100gr, cioè oltre che stenderlo sopra alla pasta come primo strato se ne lascerà un po' per stenderlo sopra al ripieno.

Ripieno di noci o semi di papavero

In questo caso si tratta di tre ricette alternative e cioè: solo il primo componente, solo il secondo oppure una miscela dei due.

Far bollire 1/2 kg di noci macinate con 250 gr di latte ed altrettanti di zucchero per circa 10 minuti, aggiungere 100 gr di uvetta e la buccia di un limone.

La ricetta può esser, utilizzata tale quale anche per una miscela al 50% di noci e semi di papavero macinati.

Se il ripieno fosse di soli semi si aggiunge anche un po' di mela o pera oppure si aumenta leggermente la quantità di pan grattato soffritto nel burro.

Strudel di ricotta

Lavorare 50 gr di burro con 300 gr di zucchero e 4 tuorli, quando il tutto è ben omogeneo aggiungere a poco a poco la ricotta precedentemente resa morbida da una vigorosa rimescolatura con eventuale aggiunta di panna liquida, meglio se acida. Poi si aggiungono 100 gr di uvetta, qualche candito ed infine le 4 chiare montate a neve ben ferma. Come al solito si inizia a stendere il ripieno con pan grattato soffritto nel burro.



TORTE E DOLCI DI USO RARO



Senza offendere la santa memoria delle nonne, questo titolo potrebbe esser sostituito da: "dolci da esibizione". Ciò in quanto si tratta di ricette che non mancavano mai in ogni buon quaderno compilato per memoria propria e dei posteri, ma che venivano eseguite solo raramente e di regola a dimostrazione della propria bravura e versatilità.

Di alcune non si descrive la ricetta perché la loro reputazione è ormai internazionale e si trova in ogni buon libro di dolci. È poi facile trovarli in tutte le pasticcerie di tutte le zone dell' ex impero asburgico. Esse sono: la torta dell'Hotel Sacher, la torta Dobos (H), a quella di Linz (A).

Buchtel

Il dolce era notissimo; non esiste quaderno di ricette nel quale non siano citate due o più varianti. Le nonne sono state ripetutamente irritate da nipoti dispettosi che ipotizzavano una possibile traduzione in italiano con "tettine". Anche se da un punto di vista puramente lessicale l'affermazione ha qualche fondamento, probabilmente non lo è da un punto di vista etimologico. La parola tedesca deriva dal ceco *buchticky* (bocconcino) ed oggi è spesso scritta e pronunciata *Wuchtel*.

Si tratta di involtini ripieni di marmellata o muss di prugne detta *Powidl*. Altri ripieni a base di ricotta, noci, semi di papavero sono raccomandabili, ma a Fiume erano assai poco noti ed ancor meno adottati.

Tra le possibili preparazioni si suggerisce quella che segue.

Preparare e far lievitare la seguente miscela: 65 gr di latte, 20 gr di lievito di birra, un cucchiaino colmo di farina ed un cucchiaino di zucchero.

Nel frattempo far intiepidire 130 gr di latte 80 gr di burro, altrettanti di zucchero vanigliato, una presina di sale.

Mescolare i due precedenti composti ed aggiungerli a 500 gr di farina, aggiungere buccia di limone grattata, 4 tuorli. Dopo aver ben impastato, far lievitare e poi reimpastare. Spianare la pasta in modo da ottenere con il mattarello la dimensione di 30x30 cm. Tagliare la pasta in 25 pezzi di 6x6 cm. Al

centro porre il ripieno e chiudere facendo combaciare i quattro angoli del quadrato. Dare forma un po' allungata nel senso della chiusura, rigirando ogni involtino in abbondante burro semifuso.

Disporre in un tegame ove stiano ben stretti con la parte della chiusura volta verso l'alto. Si fanno ben lievitare e, dopo ulteriore aspersione con burro, si cuoce in forno per circa 30 minuti a 180°C.

Si ritiene utile sottolineare il fatto che l'abbondante aspersione di burro fa in modo che i singoli pezzi non si attacchino troppo l'un l'altro. Quando tiepidi, si devono poter separare e si servono singolarmente ben spolverati di zucchero al velo.



Torta di Karlsbad

Questa torta si fa a freddo usando delle cialde che ancor oggi sono acquistabili a Vienna a forse anche a Trieste ed in Alto Adige.

Andava preparata qualche giorno prima dell'uso in modo che la crema, sottodescritta, avesse tempo di impregnarli.

Preparazione della crema da porre tra strato e strato: in una ciotola tenuta in un recipiente con acqua calda, mescolare 120 gr di zucchero vanigliato, 120 gr di cioccolato amara grattata, 150 gr di burro e tre uova intere. Mescolare a lungo mentre l'acqua che è all'esterno si raffredda.

Spalmare abbondantemente la crema tra strato e strato, l'ultima cialda ed i lati si ricoprono di una glassa.

Preparazione della glassa: 150 gr di cioccolato amaro grattato, 150 gr di zucchero al velo, 2-3 cucchiaini di acqua. Si pone al fuoco, senza cioccolato fino a che una goccia posta tra pollice ed indice non forma un filo all'aprirsi delle dita. A questo punto si aggiunge il cioccolato e si mescola a fuoco basso fino a che la glassa non sia ben omogenea.

La torta deve "maturare" due o tre giorni in luogo fresco ma non freddissimo. Prima di servire si consiglia di fare qualche guarnizione con la panna montata.

Torta al caffè

Si avrebbe una indicazione più chiara della natura della torta se fosse indicata come: torta di madorle con crema al caffè.

Per la preparazione si mescolano 180 gr di zucchero con 6 tuorli. Quando la miscela è ben omogenea, si aggiungono 2 cucchiaini di farina, 180 gr di madorle non sbucciate e grattate; alla fine si aggiungono delicatamente le sei chiare ben montate a neve.

Si cuoce in forno come un normale pan di Spagna, cioè 45 minuti a 180°C.

La torta, quando fredda, va tagliata in tre strati per essere farcita e ricoperta con la crema sotto descritta.

Si mescolano lungamente 120 gr di burro con 120 gr di zucchero ed un uovo intero. Quando il composto è ben cremoso si aggiungono a poco a poco, sempre mescolando, 3 cucchiari di caffè molto forte e ben freddo. Si continua a mescolare e se la crema non lo rifiuta, si aggiunge ancora un po' di caffè.

La torta va posta al fresco anche in frigorifero e prima di servire si può ornare con panna montata usando una siringa.



Moro in camicia

Il nome della ricetta è una traduzione letterale di una notissima preparazione viennese: *Mohr im Hemd*.

Si mescolano fino a consistenza cremosa, 90 gr di burro, 40 gr di zucchero al velo, tre tuorli. Aggiungere poi 1 1/2 panino ammollato nel latte e ben strizzato e passato, 60 gr di cioccolato amara disciolta e raffreddata, 60 gr di noci macinate o semi di papavero macinati, 50 gr di pan grattato. Montare a parte tre chiare assieme a 50 gr di zucchero semolato ed aggiungerle alla miscela precedente. Porre in una forma da pudding ben imburata e spolverata di zucchero al velo. Deve essere riempita per 2/3. Cuocere a bagno maria per 30-40 min. Si verifica la fine cottura punzecchiando la pasta con uno stecchino che al momento giusto deve uscire ben asciutto.

Si ricopre a freddo con la crema che segue.

Mescolare in un tegamino 250 gr di cioccolato amara grattata, 200 gr di zucchero e 250 gr d'acqua. Scaldare dolcemente mescolando e lasciar fremere (bollire appena accennato) per 5 minuti.

Si versa sul moro quando è tiepido ed è la sua camicia. A freddo si possono eseguire ornati a piacere.

Guglhupf

A volte in tedesco il nome è scritto anche *Kugelhupf* o *Kuglhupf*, da quest'ultimo deriva il dialettale fiumano *cugluf*.

Si può preparare in due versioni, una più complessa con lievito di birra, la seconda resa soffice dalle sole chiare montate. Questa seconda era abbastanza frequentemente preparata a Fiume ed è la sola descritta.

Mescolare 220 gr di burro con 120 di zucchero al velo, 4 rossi d'uovo e 60 gr di farina d'amido, rum, sale e buccia di limone grattata. L'operazione va protratta fino a che l'impasto assume una consistenza cremosa. A questo punto si aggiungono all'impasto, a piccole dosi alternate 200 gr di farina ed 1/8 di latte. La farina d'amido è una ricercatezza o una superstizione; chi la volesse eliminare deve portare la farina a 260 gr.



A parte si montano i 4 albumi con 100 gr di zucchero e si aggiungono alla miscela precedente. Anche una manciata di uvetta è consigliabile. Si prepara una forma ben imburata e cosparsa di farina o pan grattato o noci macinate e sul fondo si spargono per maggior raffinatezza mandorle sbucciate ed affettate finissime o pinoli tagliati a metà.

La forma va riempita per 2/3. Si cuoce a calore moderato per una ora o poco più. Si ritiene degno di menzione il fatto che la forma del *cugluf* è molto particolare e si pensa risalga a tradizioni romane dei primi secoli d. C. Essa dovrebbe simboleggiare il sole rotante.

Il dolce era il simbolo tipico di una prima colazione di famiglia benestante, se non facoltosa. Era anche usato come dolce da tè.



A fiumei kávébehozatali társaság.
Csomagolási osztály 5 kgr.-os postaszállítmányok részére.

Fiume.

3707. Budapest, Akadémia.

DOLCI PASQUALI

Si tratta di dolci lievitati che quasi in ogni famiglia si preparavano tutti gli anni per Pasqua: pinze e putize. Sempre per Pasqua era d'uso regalare ai bambini i siseri, che però di regola si comperavano in pasticceria.

Pinza

È una specie di panettone ma di pasta lievitata molto più soda. Essa è del tutto simile a quella citata dall'Artusi come "Stiacciata alla livornese", anch'essa considerata dolce pasquale. Piacerebbe pensare ad una origine toscana del nome dato che di una bimba cicciutella e soda si dice che è "bella pinza". Questa ipotesi è contraddetta dal fatto che in Austria essa è considerata di origine ungherese ed è citata in libri di cucina dell'inizio XIX secolo. Sia nella ricetta toscana che in quella austriaca, la preparazione durava due o più giorni, quella fiumana era appena un po' più sbrigativa. Si cominciava nel primo pomeriggio per essere inviata nella tarda mattinata del giorno dopo dal panettiere. Venivano cotte quando si era finito di sfornare il pane, dato che la temperatura richiesta era un po' più bassa.

La preparazione, intesa per un totale di 5 kg di farina, veniva eseguita con il rituale di seguito tratteggiato.

I lievito: 250 gr d'acqua, 80 gr di lievito di birra, qualche cucchiata di farina, tanto da avere una pastella di scarsa consistenza. Si fa lievitare.

Il lievito: alla precedente pastella si aggiungono 4 tuorli, 50 gr di burro (non freddo!), 50 gr di zucchero, 1/8 di latte e farina per dare consistenza come sopra detto. Si fa lievitare. Queste prime due lievitature si fanno in ambiente tiepido.

III lievito: al precedente si uniscono 2 albumi, 4 tuorli, 4 uova intere, 100 gr di burro intiepidito, 100 gr di zucchero, 1/8 di latte e farina come sopra detto. Si fa lievitare a freddo.

Per l'impasto finale si usa il rimanente della farina, 2 tuorli, 10 uova intere, 250 gr di burro, 450 gr di zucchero, 50 gr di sale, buccia d'arancio, vaniglia. Di regola si univa a questa pasta 1/16 di liquori misti alla frutta. Una miscela molto reputata veniva acquistata in un bar di fronte alla chiesa degli ortodossi. Anche l'aggiunta di vino dolce, Picolit o di Cipro, era indicata come possibile alternativa al liquore. Dopo avere impastato il tutto si lasciava lievitare ben al freddo per tutta la notte.

Una alternativa molto citata e poco praticata era quella di mettere la sveglia alle 2 di notte e rimpastare ancora una volta il tutto.

Alla mattina presto si rimpasta, si fanno i panetti e si pone a lievitare sempre al freddo. Nella tarda mattinata venivano portati, come già detto, dal panettiere, dopo aver praticato un taglio in croce sulla sommità. Era d'obbligo unire un uovo che il panettiere usava per spennellare i panetti prima di infornarli.



Le dimensioni dei panetti erano varie e seconda della loro destinazione. Le pinze più grosse si usavano nella prima colazione della domenica di Pasqua, assieme a prosciutto cotto. I più piccoli venivano usati via via nelle settimane successive anche come dolce da tè.

Putiza

Detta anche *potiza*, con suono più vicino all'originale boemo: *potica* da *potivi* (avvolgere). Era dolce pasquale, ma a volte preparato anche per le festività natalizie.

La preparazione descritta è intesa per 1/2 kg di farina e come regola di orientamento generale si diceva che il peso della pasta e del ripieno doveva essere circa lo stesso.

Si prepara una pasta lievitata che potrebbe essere anche quella dei buchtel; una alternativa è di seguito descritta.

Si prepara il I lievito con un po' di farina, 20 gr di burro e 1/16 di latte. Mentre si lievita, impastare il rimanente della farina con 250 gr di burro tiepido, due cucchiaini colmi di zucchero, un pizzico di sale, due tuorli d'uovo. Dopo aver bene impastato, aggiungere la pasta di lievitatura, manipolare in fretta e dividere in tre parti uguali che si fanno lievitare in luogo tiepido per circa 20 minuti. I tre panetti si spianano con il matterello, cercando di dar loro una forma quadrata dello spessore di 1/2 cm. Posti su un tovagliolo, si cospargono per 3/4 di ripieno e si arrotolano, sollevando il tovagliolo. Si pongono in un contenitore da forno, ben imburato ed infarinato nel quale siano ben contenuti. Vanno ben imburati anche i fianchi dei rotoli che saranno tra di loro in contatto. Si fanno lievitare per circa 45 minuti. Prima di infornare si pennellano con uovo sbattuto. Cuocere a media temperatura per un ora o poco meno.

Si utilizza fredda, meglio se il giorno dopo.

Per il ripieno si consiglia la seguente composizione: 400 gr di noci macinate, 150 gr di zucchero ed altrettanti di miele, 50 gr di uvetta, buccia di limone. Questa miscela si pone al fuoco con un po' di latte e si riscalda fino ad inizio di bollire. Si spalma quando è ben fredda. Come variante erano spesso usati i semi di papavero in luogo delle noci.

Dolci molto simili e certamente della stessa origine sono *gubana* e *presniz*, la prima friulana e il secondo sloveno, ma noto con lo stesso nome anche a Trieste. Si tratta di preparazioni già descritte in ricettari italiani del rinascimento. Si può ritenere pertanto che in quei paesi la tradizione italiana antica si sia conservata più a lungo ed abbia assunto un nome locale.



Biscotti

Una gran varietà di biscotti veniva preparata durante tutto l'anno e con maggior frequenza sotto le feste di Natale. Quasi tutti sono offerti in vendita tutt'oggi dalle pasticcerie dell'Alto Adige. Se ne citano qui solo alcuni a titolo d'esempio.

Biscotti economici da tè

Questa preparazione veniva fatta sistematicamente "per aver qualcosa in casa", cioè pronti per ogni evenienza.

Si mettono in un tegame 100 gr di latte e vi si disciolgono a fuoco basso 100 gr di burro, 250 gr di zucchero ed un po' di vaniglia.

A freddo si aggiungano 450 gr di farina, un uovo e lievito in polvere. L'impasto si spiana col matterello a 3 mm di spessore e si taglia con le formine a ciò destinate. È opportuno prevedere circa 50 gr di farina per la lavorazione col matterello, perché la pasta è molto appiccicosa. Si cuociono a 130° per circa 30 minuti. Se piacessero più morbidi si aumenti la quantità di burro.

Biscotti al miele e alla cannella

Questi biscotti venivano preparati in due versioni. La prima, più tradizionale, era tagliata con uno stampino a forma di stella, al centro si ricavava con un bicchierino da rosolio, un piccolo buco. Servivano, assieme ad aranci e mandarini, come primo ornamento dell'albero di Natale. Solo successivamente l'albero veniva addobbato con le palle colorate ed altri ornamenti. La seconda versione era invece senza foro centrale e ricoperta di una glassa di zucchero ed albume e si usavano come biscotti da tè.

Per la preparazione si procede come segue: intiepidire sul fuoco 500 gr di miele fino a che diventa fluido. Nel frattempo mescolare fino a consistenza schiumosa 4 uova e 400 gr di zucchero, aggiungere 200 gr di canditi misti di cedro e limone il tutto ben tritato, mandorle non sbucciate e tritate, un pizzico di chiodi di garofano macinati. A questo punto aggiungere il miele.

Porre al centro del tavolo 1 kg di farina setacciata assieme al lievito chimico e, formato un cratere, versare la miscela sopra descritta e impastare vigorosamente. Si spiana un disco dello spessore di 1/2 cm e se ne ricavano le forme desiderate. Si pongono i biscotti su una piastra leggermente imburata e si fanno riposare tutta la notte in luogo fresco. Il giorno dopo si pennellano leggermente con rosso d'uovo e si mettono in forno per circa 20 minuti a 180°. Devono assumere un color bruno chiaro. Sono più buoni se si aspettano 2 o più settimane prima di mangiarli affinché ammorbidiscano leggermente. Come detto in luogo del rosso d'uovo si può usare la glassa.

Biscotti di noci

Questi biscotti come i precedenti, venivano preparati di regola per Natale.

Mescolare a lungo (circa 30 min.) 3 albumi con 250 gr di zucchero al velo ed un cucchiaino di aceto. Si divide la preparazione in due parti. Alla prima si aggiungono 250 gr di noci macinate e poi si stende l'impasto molto sottile (circa 1/2 cm.) sul tavolo di lavoro. Si usa pan grattato per evitare che s'attacchi. Sopra si distende l'altra metà del preparato iniziale.

Si taglia la pasta a rettangoli di 2x8 cm con un coltello bagnato. Dopo ogni taglio si pulisce il coltello con uno straccio bagnato. Si pongono in forno poco caldo tanto da asciugarli. È la stessa procedura adottata per la preparazione delle meringhe.

Husarenkrapferl

Ricetta regolarmente descritta nei faldoni delle nonne, ma di regola mai o poco eseguita in quanto questi pasticcini si acquistavano.

Nelle citazioni più antiche si trova *Krapfeln* e nei quaderni di appunti delle nonne si trova spesso *Krapfen*, certamente per mancata conoscenza della grafia corretta. Dato che Krapferl è equivalente di *Plätzchen* oggi più usato, una traduzione italiana potrebbe essere "pasticcino degli ussari".

La preparazione si esegue come segue: si mescolano fino a consistenza cremosa 4 tuorli con 150 gr di zucchero, una punta di vaniglia, 250 gr di burro; a questo punto si aggiungono 375 gr di farina, si mescola accuratamente e si pone al fresco. Quando è ben raffreddato si ricavano dei grossi rotoli, simili per dimensione a quelli che si fanno nel preparare gli gnocchi di patate. Si tagliano a pezzetti di 2 cm e da questi si ricavano delle palline. Si pongono su di una piastra imburata, ben separati, si premono al centro ed esempio con il manico della paletta della polenta, leggermente bagnato, in modo da ottenere una piccola fossetta. Si cuociono in forno per 10 minuti a 190° ed appena sforati si pone nella fossetta un po' di marmellata. Si privilegia quella di ciliegie o amarene, in modo da mettere un frutto su ogni biscottino.

Datteri canditi

Questa ricetta è impropriamente collocata tra i biscotti ma, non ne ho trovata una migliore.

Alla fine degli anni '20 ed inizio anni '30 sul molo S. Marco a Fiume ed in altri luoghi vicini compariva di tanto in tanto un venditore ambulante che offriva varie preparazioni caramellate. Nelle sue grida risuonava anche "carameli mandorli!".

A suo ricordo si cita qui la ricetta dei datteri canditi che erano per i ragazzini la specialità più gradita.

Si prepara un caramello chiaro aggiungendo allo zucchero un po' d'acqua ed aceto. In esso si tuffano i datteri snocciolati e ripieni di mandorle tritate, zucchero e chiare d'uovo montate ben sode. Si richiudono e si infilzano in uno stecchino col quale si rigirano nel caramello. Quando caramellati a dovere, si dispongono su un piattino unto, estraendo lo stecchino. Freddi si pongono in piattini di carta e si servono come cioccolatini.

Il venditore ambulante li offriva invece infilzati nel senso della lunghezza su uno stecchino: probabilmente erano caramellati tutti assieme.



BIBLIOGRAFIA

- Giorgio Bini: Peces, moluscos, crustáceos, mediterráneos* – Vito Bianco Editore – Copyright FAO 1965
- A. Escoffier: Le guide culinaire*, Quarta edizione, Flammarion editeur, Paris 1921
- Karoly Gundel: La vera cucina ungherese*, Traduzione dal francese pubblicata in originale da Corvina Budapest 1965, Edizione italiana a cura di Mursia Milano 1979
- Franz Maier - Bruck: Das grosse Sacher Kochbuch Schuler Verlagsgesellschaft Herrsching am Ammersee* 1975
- Georg J. Morava: Altböhmische Kochkunst* – Il meglio dai testi di Magdalèna Dobromila Rettigova, (1785–1845), Franc Deuticke, Vienna 1987
- Susanna e Peter Orban: Come cucinare ungherese*, Sonzogno Milano 1976
- Arturo Palombi e Mario Santarelli: Gli animali commestibili dei mari d'Italia* – Hoepli 1969
- Katharina Prato: Di Süddetsche Küche*, Sesta edizione, Aug. Hesse's Buchhandlung, Graz 1867
- Caterina Prato: Manuale di cucina*, Seconda edizione italiana dalla 25ª edizione tedesca, Libreria "Styria" editrice, Graz 1896
- Renco Štefić: Animali del mare Adriatico* – Guida per turisti – Morus alba d.o.o. – Lussingrande 1987
- Von Zeidler - Temm: St. Martiner Kochbuch 28º ed Leopold Stocker Verlagsgesellschaft Graz, Stuttgart* 1986

INDICE

PREMESSA	3
INTRODUZIONE	7
ANTIPASTI	9
Stuzzichini multicolori	10
Biscotti ai ciccioli	11
Liptauer	11
Insalata russa	12
Crostini di cacca di beccaccia	13
Crostini di milza, uso interiora di beccaccia	14
Preparazione delle landize	14
Gelatina di maiale	14
Pasticcio di fegato d'oca	15
BRODI, MINESTRE, MINESTRONI	17
Brodo di carne economico	17
Brodo brustolà chiaro	17
Brodo brustolà scuro	18
Minestra di piselli secchi	18
Minestra di granturco	19
Minestrone di riso e patate	19
Minestrone di fagioli secchi	20
Iota	20
Minestrone di verdura	21
Primi asciutti: PASTA, RISO, POLENTA E RAVIOLI	22
Pasta coi muscoli	22
Pasta coi ricci di mare	23
Pasta col prosciutto cotto	24
Pasta col pane grattato	24
Pasta col semolino	24
Pasta coi semi di papavero o noci	25
Pasta col pan grattato, versione salata	25
Risi e bisi	25
Risotto alla paprica	26
Risotto tricolore	26
Risotto di scampi	26
Risotto al nero di seppia	27

Risotto di seppie alle verdure	27
POLENTA	27
Polenta coi fagioli	28
Polenta con patate	28
Gnocchi di polenta	29
Polenta al latte	29
RAVIOLI	29
Raviolini in brodo	30
Raviolini di magro in brodo	30
Favioli alla giudea	30
Ravioli dolci detti Tatschkerli	30
GNOCCHI	32
Strangolapreti	32
Gnocchi di patate crude	33
Gnocchetti di semolino	34
Gnocchi di ricotta	34
Gnocchi di pane	35
Gnocchi di susine o di albicocche	35
Gnocchi di riso	36
Gnocchi di pesce	36
Gnocchi di dentice arrosto	36
Gnocchi di nasello lesso	37
Gnocchi di carne	37
RIPIENI PER STRUDEL SALATI	38
Ripieno di polmone	38
Ripieno di carne	38
Ripieno di milza	38
Ripieno di ricotta	39
GULYAS	40
Szekelygulyas	42
Gulyas di pollo	42
Gulyas della zia Desy	42
Gulyas di vitello	42
Gulyas di gamberi d'acqua dolce	43
Gulyas di funghi	44
Gulyas di patate	45
Lesco	45

Le delizie del mare: PESCI, MOLLUSCHI, CROSTACEI, ECHINODERMI, CELENTERATI	47
PESCI	47
PESE NOBILE O FINO OVVERO PESCE DI I QUALITÀ	47
Branzino o spigola	48
Orata	48
Dentice	48
Triglia di scoglio	48
Rombo chiodato	48
Pagello fragolino	49
PESCE BLU	49
Acciughe o alici	49
Sardina	50
Sarda papalina	50
Latterino sardaro	51
Sgombro	51
Lanzardo	51
Palamita	52
Tombarello	52
Tonno	52
Leccia	54
PESCE ORDINARIO O SELVATICO OVVERO PESCE DI II QUALITÀ	54
Sparo	54
Mormora	54
Occhiata	55
Cefalo	55
Sarago maggiore	55
Nasello	57
Merlano comune	57
Merluzzetto	57
Aguglia	58
Anguilla	58
PESE POPOLAR O MINUDAIA OVVERO PESCE DI III QUALITÀ	59
Spinarolo o spinarolo imperiale	59
Scarpena rossa o scorfano rosso	59
Salpa	59
Razza	60
Polpo	61

Calamaro	61
Totano	62
Seppia	62
Seppiola	62
GASTEROPODI	64
Patella	64
Orecchia di San Pietro o orecchia marina	64
Chiocciola marina	64
Murice comune	64
LAMELLIBRANCHI O MOLLUSCHI BIVALVI	65
Ventaglio o conchiglia del pellegrino o San Jacopo	65
Muscoli o mitili o cozze	65
CROSTACEI	65
Scampo	65
Aragosta	66
Gamberetto grigio o della sabbia	67
ECHINODERMI	68
CELEENTERATI	68
GENERALITÀ SUI METODI DI COTTURA	69
Il pesce lesso ed il suo brodo	69
Pesce arrosto	70
Grigliatura e cottura sulla piastra	72
Frittura	72
RICETTE	74
Marinada	74
Busara	74
Busara de scampi	75
Busara de sardine	75
Brodetto	76
Zuppa di pesce del povero pensionato	77
Calamari ripieni	77
Salpa alla giudea	78
Polpettine di bianchetti	79
Conservazione del tombarello sott'olio	79
Piccole cape sante gratinate	79
Muscoli gratinati	80
Grancevola stufata nel suo guscio	80
Stoccafisso al forno	80

LE CARNI	82
Faschiertes schnitzel	83
Peperoni ripieni	83
Sarme	84
Conservazione dell'oca	84
Collo d'oca ripieno	85
Piccione o tortora uso caccia	85
Cervella	85
Cervella fritte	85
Cervella al forno con uova	86
Crocchette di cervella	87
Frittata di cervella	87
I DOLCI	88
Dolci di uso frequente	88
Kraphen	89
Fiori di sambuco fritti	89
Budino di semolino	90
Budino di riso	90
Pane al latte	90
Polentina	91
Coppa alla crema	91
Coppa al mascarpone	91
Palle di neve	92
Pitta	92
Pitta di ciliegie	93
LE PALACINCHE	94
Pasta sminuzzata	95
Mele cotte per accompagnare lo Schmarn	95
Zabaione	96
Schmarn di pane	96
Schmarn di semolino	96
Pastello per palacinche	98
Capelli d'angelo di palacinche	100
Quadrucci di palacinche	100
Tagliatelle di palacinche	100
Ripieni per palacinche salate	100
Farce dolci	102
Palacinche dolci con puina	103
Torta di palacinche	103
Palacinche uso castagnaccini	103

STRUDEL	105
REGOLE PER LA PREPERAZIONE DELLA PASTA	
RIPIENI PER STRUDEL DOLCI	107
Strudel di mele	108
Strudel di ciliegie	108
Strudel d'uva	109
Ripieno di noci o semi di papavero	109
Strudel di ricotta	109
TORTE E DOLCI D'USO RARO	110
Buchtel	110
Torta di Karlsbad	111
Torta di caffè	111
Moro in camicia	112
Guglhupf	112
DOLCI PASQUALI	114
Pinza	114
Putiza	115
Biscotti	115
Biscotti economici da tè	115
Biscotti al miele e alla cannella	116
Biscotti di noci	116
Husarenkrapferl	116
Datteri canditi	117

editore – izdavač: EDIT RIJEKA, novinsko-izdavačka ustanova; EDIT FIUME, ente giornalistico-editoriale, Zvonimirova 20a; direttore – ravnatelj: Marinella Matić; responsabile del settore editoriale – voditelj izdavačke djelatnosti: Melita Sciucca; preparazione – priprema: Digital point Rijeka; stampa – tisak: Kratis; data di consegna del manoscritto in tipografia – datum predaje rukopisa u tisak: 2.11.1998.; finito di stampare nel gennaio 1999 – tiskanje dovršeno u siječnju 1999.; tiratura – naklada: 800.