

Il cibo in Verga: ricchi e poveri a tavola nella seconda metà dell'Ottocento

Premessa: cucinare è sottomettere la natura e ridurla a cultura; il cibo è un corpo estraneo introdotto nel nostro corpo: può accrescerne la potenza o distruggerlo. Il cibo è anche strumentale nel sottolineare le differenze, tra gruppi, culture, strati sociali: rafforza l'**identità di gruppo**, separa e distingue il "noi" dagli "altri" [cfr. Pierre Bourdieu, *Il corpo tra natura e cultura*, trad. it. 1988]. Il cibo è anche un'occasione per incontrarsi e per far festa, un simbolo di abbondanza e di benessere: ma non è fruibile nello stesso modo in classi sociali differenti.

La presente relazione si limiterà a esaminare il rapporto con il cibo delle classi basse e delle classi alte nella **Sicilia di fine Ottocento**, in particolare attraverso l'esame di questa tematica nelle opere di **Verga**, soprattutto nei *Malavoglia*: ma il discorso in realtà potrebbe applicarsi a moltissimi altri luoghi, europei e non, e a molte altre epoche storiche (forse a tutte!).

Si veda ad esempio la diversissima disponibilità di cibo illustrata in due **incisioni su rame** di Alexander Wieb **Bruegel**, un artista olandese del XVI secolo.

Verga nella sua produzione verista mette in scena la **Sicilia del secondo Ottocento**, una terra ricca di contraddizioni e contrasti. Lo fa senza una precisa volontà di denuncia politica (era e restò sempre un possidente di idee alquanto reazionarie), ma unicamente per **fotografare la realtà** che egli stesso aveva vissuto (lo fa, si badi bene, quando da questa realtà è lontanissimo, cioè negli anni del suo soggiorno milanese).

L'ideologia verista secondo Verga

“Quando nel romanzo l'affinità e la coesione di ogni sua parte sarà così completa, che il processo della creazione rimarrà un mistero, come lo svolgersi delle passioni umane, e l'armonia delle sue forme sarà così perfetta, la sincerità della sua realtà così evidente, il suo modo e la sua ragione di essere così necessarie, che la mano dell'artista rimarrà assolutamente invisibile, allora avrà l'impronta dell'avvenimento reale, l'opera d'arte sembrerà essersi fatta da sé, aver maturato ed esser sorta spontanea, come un fatto naturale, senza serbare alcun punto di contatto col suo autore, alcuna macchia del peccato d'origine”.

(dall'introduzione a *L'amante di Gramigna*)

Lo stesso realismo egli applica nelle **numerose fotografie** che scatta in giro per la Sicilia, fatte con un valore puramente documentaristico.

Nel 1966 nell'abitazione catanese di Giovanni Verga furono ritrovati ben 448 negativi fotografici impressi dallo scrittore a partire dal 1878.

Inizialmente Verga scattò fotografie con una macchina fotografica a cassetta che lo zio paterno, Salvatore Verga Catalano, aveva acquistato nel 1849, e fu introdotto dal Capuana ai segreti dello sviluppo e della stampa.

Nel narrare le vicende dei pescatori e degli altri abitanti di Aci Trezza, Verga **descrive naturalmente anche i cibi** che si trovano sulle loro tavole.

Il menù dei poveri

Per le **classi più povere** (contadini e pescatori) la base dell'alimentazione è estremamente ridotta, essenzialmente costituita da **pane nero, cipolle e vino**.

PANE

È il pane, quindi, il vero protagonista delle tavole dei “vinti”: quel pane che riempie la pancia e scaccia la fame, l'unica vera ragione della fatica e del duro lavoro che caratterizza la loro esistenza. Si noti che spessissimo il pane entra nelle espressioni che indicano l'essenzialità necessaria a vivere: **“buscarsi il pane”, “cercarsi il pane”, “guadagnarsi il pane”,** oppure **“mangiare il pane del Re”** che significa essere al servizio dello Stato come soldati, funzionari, sbirri.

Di 'Ntoni si dice che “quel ragazzo il cuore ce l'aveva buono come il pane”.

Per quanto riguarda il **pane**, l'unica differenza tra padroni e sottoposti risiede nel suo colore, **bianco** per gli uni e **nero** per gli altri; per il resto le due classi sociali sono parte di un unico destino: i galantuomini non potrebbero fare nulla senza i loro braccianti e viceversa (cfr. la novella **Libertà**). I due mondi sono dunque profondamente legati: e anche a tavola l'insalata di cipolle dell'arricchito **Mastro - don Gesualdo** non differisce molto dal povero desco che tocca ad **Alfio Mosca**.

“Il nonno [diceva di 'Ntoni] — Un po' di soldato gli farà bene a quel ragazzo; ché il suo paio di braccia gli piaceva meglio di portarsele a spasso la domenica, anziché servirsene a **buscarsi il pane**. Oppure: — Quando avrà provato il **pane salato** che si mangia altrove, non si lagnerà più della minestra di casa sua”.

CAP I.

(Jeli il pastore nei lunghi mesi passati lontano da casa mangia spesso ghiande arrostate, qualche volta accompagnate da fette di pane ammuffito. D'altronde il pane ha una valenza quasi sacra, non viene sprecato nemmeno quando sta per andare a male; spesso viene consumato da solo o con qualche cipolla).

PANE e CIPOLLE

“Maruzza se ne sentiva sempre il cuore nero, ma non apriva bocca, perché non era affar suo, e si affacciava zitta zitta a mettere in ordine la barca e ogni cosa pel viaggio, il **pane fresco**, l'orciolino coll'**olio**, le **cipolle**, il cappotto foderato di pelle, sotto la pedagna e nella scuffetta”.

CAP I.

“Comare Venera, tutta pettinata, e colle mani intrise di farina, che s'era messa apposta ad **impastare il pane**, per far veder che non le importava più d'andare al convito dei Malavoglia”.

“la Longa andava a portare le **ova** e il **pane fresco** di qua e di là per le casine dei forestieri, mentre gli uomini erano in mare, e così si faceva qualche soldo”.

«In tempo di carestia **pane d'orzo**». Rispondeva padron 'Ntoni. «Necessità abbassa nobiltà».

“— In cucina vuol essere rifatto il focolare, disse Nunziata. L'ultima volta che ci cuocevo la **minestra**, quando la povera comare Maruzza non aveva animo di far nulla, la pentola bisognava tenerla su coi sassi.

— Sì, lo so! rispondeva Alessi, col mento sulle mani, e approvando colla testa. Aveva gli occhi incantati, quasi vedesse la Nunziata davanti al focolare, e la mamma che si disperava accanto al letto. — Anche tu potresti andare al buio per la casa del nespolo, tante volte ci sei stata. La mamma diceva sempre che sei una buona ragazza.

— Ora ci hanno messo le **cipolle** nell'orto, e son venute **grosse come arancie**.

— Che ti piacciono a te **le cipolle**?

— Per forza mi piacciono. **Aiutano a mangiare il pane e costano poco**. Quando non abbiamo denari per la minestra ne mangiamo sempre coi miei piccini.

— Per questo se ne vendono tante. Allo zio Crocifisso non gliene importa di aver **cavoli e lattughe**, perché ci ha l'altro orto di casa sua, e l'ha messo tutto a cipolle. Ma noi ci metteremo pure i **broccoli**, e i **cavolfiori**... Buoni, eh?

La ragazzetta, accoccolata sulla soglia, coi ginocchi fra le braccia, guardava lontano anche lei; e poi si mise a cantare, mentre Alessi stava ad ascoltare, tutto intento”

CAP XII

FICHIDINDIA

— In mezzo ai **fichidindia** ci sono le **viti**, e se San Francesco ci manderà una buona pioggia, lo vedrete poi che mosto darà. Il sole oggi si coricò insaccato — acqua o vento.

— «Quando il sole si corica insaccato si aspetta il vento di ponente», aggiunse padron 'Ntoni.

“Il nonno, colla Maruzza, si consolavano a far castelli in aria per l'estate, quando ci sarebbero state le **acciughe da salare**, e i **fichidindia a dieci un grano**, e facevano dei grandi progetti d'andare alla tonnara, e per la pesca del **pesce spada**, dove si buscava una buona giornata, e intanto mastro Turi avrebbe messo in ordine la *Provvidenza*”

CAP VI

“la piccola Lia, che non sapeva tutte quelle chiacchiere, continuava a venire a giocare nel cortile di comare Venera, come l'avevano avvezzata, quando la Barbara le dava i **fichidindia** e le **castagne**, perché voleva bene a suo fratello 'Ntoni, ed ora non le davano più nulla”

CAP IX

“Mena, dall'altra parte, diceva di no anch'essa, e lo [il nonno] conduceva al sole, nelle belle giornate, e si metteva accanto a lui colla conocchia, a raccontargli delle fiabe, come ai bambini, e a filare, quando non aveva da andare al lavatoio. Gli parlava pure di quel che avrebbero fatto quando arrivava un po' di provvidenza, per fargli allargare il cuore; gli diceva che avrebbero comprato un **vitelino** a San Sebastiano, ed ella bastava a procurargli l'erba e il mangime per l'inverno. A maggio **si sarebbe venduto** con guadagno; e gli faceva vedere pure la nidiata di **pulcini** che aveva messo, e venivano a pigolare davanti ai loro piedi, al sole, starnazzando nella polvere della strada. **Coi denari dei pulcini avrebbe anche comperato un maiale, per non perdere le bucce dei fichidindia, e l'acqua che serviva a cuocere la minestra, e a fin d'anno sarebbe stato come aver messo dei soldi nel salvadanaio**”.

CAP XV

FAVE

In *Nedda* Verga ci presenta un'altro piatto tipico degli umili: la **zuppa di fave**, messa a cuocere in un pentolone e distribuita con mestolate parsimoniose dalla castalda.

Nei *Malavoglia* si legge:

“Nello stesso tempo avevano fatte tutte le provviste per l'inverno, **il grano, le fave, l'olio**; e avevano data la caparra a massaro Filippo per **quel po' di vino della domenica**.

Ora erano tranquilli; suocero e nuora tornavano a contare i danari nella calza, i barilotti schierati nel cortile, e facevano i loro calcoli onde vedere quello che ci mancasse ancora per la casa. La Maruzza conosceva quei denari soldo per soldo, quelli delle arancie e delle uova, quelli che aveva portati Alessi dalla ferrovia, quelli che Mena s'era guadagnati col telaio

E noi, se arriviamo a ricomprare la casa del nespolo, quando ci avremo il **grano** nel graticcio, e **le fave per l'inverno**, e avremo maritata Mena, che cosa ci mancherà?”

CAP X

“**qualche pugno di fave** che aveva raccolto nella chiusa”

“la Nunziata venne a prendere **un pugno di fave per i suoi bambini**”

“Compar Alfio aveva caricato buona parte delle sue cosucchie sul carro, e insaccava quel po' di paglia che rimaneva nella mangiatoia, intanto che cuocevano quelle **quattro fave della minestra**”

“la gnà Venera voleva buttargli [a 'Ntoni] sulla testa **la broda delle fave**, qualche volta”

Interessante nei *Malavoglia* l'uso di soprannomi tratti dal lessico "culinario": la Mangiacarube, padron Fortunato Cipolla, Brasi Cipolla, i Pappafave

Le **zuppe di grano**, le **fave** e le **cipolle** irrompono con il loro profumo in tutte le scenografie verghiane; accanto ad esse le **arance** con il loro significato benaugurante, senza dimenticare le **sardelle**, la cui pesca rappresentava l'attività principale della famiglia Malavoglia.

ARANCE

"La Longa aveva pure messo sulla porta un panchettino, e **vendeva arancie, noci, ova sode ed ulive nere**. — State a vedere che a poco a poco arrivano a vendere anche il vino! diceva la Santuzza"

TRIGLIE

"si suol dire «donna di telaio, gallina di pollaio, e **triglia di gennaio**»"

ACCIUGHE

"Poi veniva la Longa, una piccina che badava a tessere, **salare le acciughe**, e far figliuoli, da buona massaia"

"Per tutto il paese non si vedeva altro che della gente colle reti in collo, e donne sedute sulla soglia a pestare i mattoni; e davanti a ogni porta c'era una fila di barilotti, che un cristiano si ricreava il naso a passare per la strada, e un miglio prima di arrivare in paese si sentiva che san Francesco ci aveva mandata la provvidenza; non si parlava d'altro che **di sardelle e di salamoia**, perfino nella spezieria dove aggiustavano il mondo a modo loro; e don Franco voleva insegnare **una maniera nuova di salare le acciughe**, che l'aveva letta nei libri. Come gli ridevano in faccia, si metteva a gridare: — Bestie che siete! e volete il progresso! e volete la repubblica! — La gente gli voltava le spalle, e lo piantava lì a strepitare come un pazzo. **Da che il mondo è mondo le acciughe si son fatte col sale e coi mattoni pesti.**"

CAP X

Le amate **acciughe**, cibo agognato dai Malavoglia nelle lunghe annate di carestia. Tutti questi alimenti sembrano i grani di un rosario profano che ripete sempre una triste litania alimentare. Siamo lontanissimi dalle prelibatezze barocche delle corti palermitane, dalle opulente ed estrose creazioni culinarie dei "monsù" francesi, al soldo dei Borboni.

Nei menù "verghiani" non compaiono timballi, sartù, cassate o cannoli tipici della cucina siciliana "ricca", ma antichissime ricette del territorio estratte da veri e propri "giacimenti del gusto".

Il menù dei ricchi

MELE e MANDORLE

"Era divenuta curiosa anche lei [Santuzza], e stava tutta orecchi quando ne parlavano, e al fratellino della Nunziata, o ad Alessi, allorché **venivano pel vino, regalava delle mele e delle mandorle verdi**, per sapere chi s'era visto nella strada del Nero"

MACCHERONI

Don Gianmaria, il prete dei *Malavoglia*, e lo sciocco Brasi Cipolla, figlio del ricchissimo padron Fortunato, si ingozzano di maccheroni:

"sinché fu a tavola [don Giammaria] rimase col naso sul piatto, e **ingozzava i maccheroni** come se non avesse visto grazia di Dio da due giorni, tanto che gli andarono in veleno, e borbottava fra di sé perché non lo lasciavano mai quieto"

“Stanotte [Brasi Cipolla] ha dormito nella sagrestia; e ieri mia sorella dovette mandargli **un piatto di maccheroni**, nel pollaio dov'era nascosto, perché quel bietolone non mangiava da ventiquattr'ore, ed era tutto pieno di pollini!”

CAP X

PASTA e CARNE

Pasta e carne è invece il menu dei ricchi:

“Ntoni si grattò il capo, e si mise a cercare anche lui cosa avrebbero fatto. — Faremo quel che fanno gli altri... Non faremo nulla, non faremo!... Andremo a stare in città, a non far nulla, e a **mangiare pasta e carne tutti i giorni**”

“A Catania c'era il colèra, sicché ognuno che potesse scappava di qua e di là, pei villaggi e le campagne vicine. Allora a Trezza e ad Ognina, era venuta la provvidenza, con tutti quei forestieri che spendevano. Ma i rigattieri torcevano il muso, se si parlava di vendere una dozzina di barilotti d'**acciuغه**, e dicevano che i denari erano scomparsi, per la paura del colèra. — Che non ne mangia più acciuغه la gente? — diceva loro Piedipapera. Ma a padron 'Ntoni, e a chi ne aveva da vendere, per concludere il negozio, diceva invece che col colèra la gente non voleva guastarsi lo stomaco con le acciuغه, e simili porcherie; piuttosto **mangiava pasta e carne**; perciò bisognava chiudere gli occhi, ed essere correnti pel prezzo”

CAP XI

“la metteranno [la Locca] all'albergo dei poveri, e **mangerà pasta e carne tutti i giorni**”

POMIDORO

“donna Rosolina ... stava sempre al terrazzino colla **conserva dei pomodoro**, e colle **bocce dei peperoni**, per far vedere di che era capace ...”

“Adesso non faceva che andare a caccia di messe e di confessori, di qua e di là, sino all'Ognina e ad Aci Castello, e trascurava la **conserva dei pomodoro** e il **tonno sottolio**, per darsi a Dio...”

“le grosse faccende che ci aveva per le mani: dieci canne di ordito sul telaio, **i legumi da seccare** per l'inverno, **la conserva dei pomodoro da fare**, che lei ci aveva un segreto tutto suo per avere la conserva dei pomodoro fresca tutto l'inverno...”

“donna Rosolina di botto cambiò registro, e si mise a predicare col mestolo in aria, **rossa come la conserva dei pomodoro**” (e poi “**verde come l'aglio**”)

“metteva al sole sul terrazzino la **conserva dei pomidori**...”

Novelle rusticane, Gli Orfani

“Comare Sidora gli mise dinanzi, su di uno scanno, il **pane caldo**, colle **olive nere**, un pezzo di **formaggio di pecora**, e il **fiasco del vino**. E il poveraccio cominciò a mangiucchiare adagio adagio, seguitando a borbottare col viso lungo.

— **Il pane**, — **osservò intenerito**, — **come lo faceva la buon'anima, nessuno lo sa fare. Pareva di semola addirittura! E con una manata di finocchi selvatici vi preparava una minestra da leccarvene le dita**. Ora mi toccherà comprare il pane a bottega, da quel ladro di mastro Puddo; e di minestre calde non ne troverò più, ogni volta che torno a casa bagnato come un pulcino. E bisognerà andarmene a letto collo stomaco freddo”

Mastro Don Gesualdo

Una minestra preparata dalla fedele Diodata: «Una minestra di fave novelle, con una cipolla in mezzo, quattro uova fresche e due pomodori ch'era andata a cogliere dietro la casa»

Il Gattopardo (G. Tomasi di Lampedusa)

Nel *Gattopardo* il principe di Salina fa portare in tavola un timballo di maccheroni così descritto: "l'aspetto di quei babelici pasticci era ben degno di evocare fremiti di ammirazione. L'oro brunito dell'involucro, la fragranza di zucchero e di cannella che ne emanava non erano che il preludio della sensazione di delizia che si sprigionava dall'interno quando il coltello squarciava la crosta: ne erompeva dapprima un vapore carico di aromi, si scorgevano poi i fegatini di pollo, gli ovetti duri, le sfilettature di prosciutto, di pollo e di tartufi impigliate nella massa untuosa, caldissima dei maccheroncini corti cui l'estratto di carne conferiva un prezioso color camoscio".

Ingredienti

500 gr. di maccheroni tipo cavateddi, 150 gr. di pomodori pelati, 100 gr. di acciughe salate, 1 aglio, 2 bicchieri di olio d'oliva, prezzemolo, 100 gr. di pane raffermo, sale, pepe.

Preparazione

In una padella soffriggere l'aglio e le acciughe in olio bollente. Aggiungere i pomodori spellati e cuocere a fiamma media. In un'altra padella soffriggere la mollica di pane raffermo con l'aglio tritato finemente, in ultimo, aggiungere il prezzemolo e il pepe. Lessare la pasta in acqua salata. Condirli in una zuppiera con la salsa di acciughe e la mollica di pane frita.

Tanga, Ivana, *A pranzo con i Malavoglia. Le ricette di Giovanni Verga*, Il Leone Verde, Torino 2007

Fosca Maurizzi, *I Malavoglia a tavola. Giovanni Verga e la cucina dei contadini siciliani. Piatti e sapori veraci* 2008

Un menù per riccastri

Un menù che venne servito alla Casa Imperiale d'Austria sempre circa nel 1868. Entrate Minestra d'orzo alla Scozzese Dentice alla Bordolese Noce di vitello alla gastronomica Antipasti Prosciutto di York in gelatina Punck al Kirch Primi Piatti Galline alle punte di asparagi Quaglie alla Richelieu Aspic alla Dominicana Legumi Fagiolini farciti Carciofi alla Bariguole Dolci Bavarese alla Fiorentina Svedese di albicocche all'orientale Cussy alla portoghese Gelati e frutta Questo menù un tempo considerato "normale" seguiva la regola che prevedeva di stare a tavola 5 ore, periodo durante il quale non si doveva pensare ad altro fuorché a mangiare.»

Tratto da: *La cucina storica. Percorsi alimentari dal Medioevo al XX secolo* di Cantamessa Bruno; Mamino Rudy; Macciò Massimo.