

## IL BRODO INDIANO



*Lettera di Giuliano ai ristoratori:*

Se pensiamo inquisitori e cinesi (ugual identica stirpe concernente il fine) dimorare solo entro una grande visibile o invisibile antica muraglia, siamo in grave errore storico quanto geografico non meno che 'dottrinale'. Di come, cioè, distribuito e corrotto nel nuovo assetto societario il globale unanime sapere dispensato, e da taluni - presunti accreditati dotti spacciati per intelligenti - professato.

Dacché ci troviamo più a nostro agio con il più saggio mongoloide, oppure con l'indiano e il suo brodino fra breve enunciato nella segreta ricetta da cui la vita, e con lei ogni evoluzione intestinale dai primordi servita per il bene compresa la salute s'intende!

Che il Faggio illumini la segreta Via non ancora ricetta!

Con il permesso farmacologico della ditta!

Visto l'elevato tasso di idiozia (tralasciando o solo trascurando l'alto indice di mortalità raggiunta) quotidianamente dispensata non men che inalata (con l'aiuto del progresso), e di cui vittime - noi quanto la Natura - compreso il Genio che vi dimora (con il permesso della ditta) che al meglio difendiamo, comandiamo e prescriviamo un umile brodino indiano a tutela dell'intelletto vittima della scure della falsa ragione; compreso - ovviamente - l'immane cacciatore recidere (e mai seminare) ogni ramo terreno congiunto con l'avvenire della Terra cerebro-lesa, e con lui il piccolo (grande) predicatore dell'abbattuto cantico in Lode (fors'anche maledizione, dipende molto dall'accento da ramo a ramo posto, cambiando dimora e nido e procedendo dal Faggio al Pino abbiamo riscontrato accenti e cantici differenti, tanté abbiamo congiuntamente richiesto intervento dell'esperto poliglotta della nota Università posta nell'Abbazia)...del signore...

Per Signore ovviamente intendosi distinto soggetto posto ad un capo o capotavola (sia questa cinese o europea) munito di bastone di comando (detto capobastone dai tempi remoti di Caino) con al centrotavola guarnizioni ramificate di cantici deliziati guarnite con la guardia di cani caldi (detti anche hot-dog) appena sfornati, colti freschi al mercato all'incrocio (fra la quinta e China Street) con il più noto laboratorio...

Là ove il Golem fu creato pensato ed in ultimo perdonato...

*Laudato Sì o mio signore!*

Ciò che disse Chan esalando l'ultimo macellato gemito assieme al cane.

Lo scriba prenda nota!

Peccato che talvolta o troppo spesso ci dobbiamo imbattere nell'altrui indistinguibile idiozia spacciata per 'elevato intendimento' (soprattutto coloro che dimorando nell'eremo - come e all'opposto - nella grande metropolitana non accettano ironia circa la sorte a cui destinata l'umana capacità creativa), quando l'orango o amministratore delegato (dopo il brodino primordiale della vita) si invecchia e diviene saggio apostrofando verso non ben compreso e 'glutterato' (da glottide), retrocesso e non ancor espresso dalla faringe dal senso compiuto dato dalla cervice (hora eternamente connessa o sconnessa dipende molto dai punti di vista e i vari operatori in costante opera) donde si pensa provenire pensiero e non più istinto, abdicandolo al godimento del 'dovuto intestinale intendimento' (tradotto) - sottratto allo Spirito in elevato sentimento, ed offrendo - quindi - pasto terreno reclamato da ogni kaverna e grotta entro e fuori porta delle mura... del materiale asservimento.

Tutti i poli non meno dei popoli hanno il dono dell'appetito (al polo certamente più nutrito così disse Pio al secondino.... Un secondino perfavore!), chi più chi meno, chi si accontenta e chi pretende di averne sempre, e chi di appetito s'intende, e non più la fame che unisce ogni retta e meridiana fino al polo dell'indigesta arroganza, d'esser servito come un re alla propria tavola privata del nutrimento da cui ogni pietanza, rimane solo il gesto incancrenito dell'atto della mandibola unita

all'istinto, privata dell'antica abitudine senza pensiero alcuno.

Tutti hanno fame mentre il virus avanza, anche i nostri nonni che con poco o nulla sopravvivevano ad ogni guerra unita a sua sorella carestia, raccomandando alla gola un Boccaccio mai sia detto comandamento all'altrui ignoranza servita!

Una buona novella raccomando quando la vita si fa dura!

Giacché la lingua protratta istigata e comandata non più nel meditato pensiero contemplativo, bensì nell'antico atto del miglior gusto, con denti e mandibole protese verso il giudizio divino da cui futuro brodino che andremo a servire per onor del gusto della cervice caduta in mistico oblio.

Porfirio - il cuoco - sarà con me sicuramente più che d'accordo!

Intendiamoci signori amministratori (delegati & prestanomi) del proprio ed altrui avvenire ed ogni bene iniquamente distribuito dal sud al nord della Terra, ogni popolo conserva la propria mistica come la propria favella con la lingua, la qual va rinnovata e rimembrata anche nei più oscuri moti del pipistrello, quando la sera s'oscura e si fa cupa, e simmetricamente la notte bianca si svela come una antica dèa, un più oscuro mistero si rileva... sangue compreso!

I celebranti del Rito non ancora orgia si radunano vogliono per-Bacco il sangue di Dionisio, il nettare di Salvatore non ancora servito, la carità della mensa - si dice - non abbia la licenza del miracolo di cui il santo economo in sua vece incaricato.

Si sperava nel miracolo della resurrezione così come dell'antico banchetto, quello prima dell'ultima cena,

quando i pani furono moltiplicati e i vini distribuiti ad ognuno. Si dice che il greco, il noto ristoratore di fianco (fra la dodicesima e tredicesima), sia rimasto digiuno dopo il fallimento dell'esclusivo locale. Insomma la resurrezione dopo il miracolo della cottura da cui vera e sana cucina non ancora avvenuta, anzi taluni narrano e dicono - voci raccolte dall'incolto popolo - che il tempo così come il virus procede come ogni diavolo in moto contrario, si scorge neve di primavera neppure manna della terra avvolta nello strofinaccio...

Qualcuno provò a cuocerla chi cucirla, nacque pan in panno cotto! La sera era più che morto che vivo. Una nota prelibatezza servita alla pasticceria del rivoluzionario francese, quando in segreto medita e conta ogni capo servito quale vera rivoluzione privata dell'oblio dello scontrino!

La neve vien rivenduta dalla Cima - giostra dell'intera contesa - sino all'incrocio della popolata stiva nel tentativo di unirla - a furor di popolo - per il piacere e diletto dell'èstasi mistica!

Taluni assuefatti dalla stessa purezza li scorgiamo in 'atto' meditativo mentre contemplano dio ed ogni suo profeta (sino alla più nascosta portineria della residenza non ancora residence dell'Olimpo) dagli infiniti altari e Piloni\*...

(\*pilone: dio nordico derivato da cui il nome Skj, quando l'anima si incarna e diviene - nell'atto contemplativo del corpo - piede e muscolo [in gamba] del dio nel conteso trono di Olimpia, deà dell'amore da madre natura nata data dall'atto asessuato di Skj con Ice, il dio nordico eternamente sospeso nel sottile filo teso da Thor ed unito all'Olimpo, per indiscussa elevata eccellenza, e disceso in stile libero sino in Terra quindi divenuto, dopo la naturale ermetica conversione, futura Madonna della Terra, da tutto ciò possiamo distinguere e dedurre nonché ammirare - una ad una - la successiva

progressione del corrotto mito il quale perde il suo antico vigore, fra il paganesimo nordico e la futura conversione con taluni tratti comuni dell'Eliade della dell'umana conquista all'oro ('alloro' prenda nota dell'errore grammaticale) del gigante e non più divina [da cui le note età dell'oro del ferro battuto successivamente detto bullonato con bulli e deee piantati e inalberati ed equamente distribuiti fra valli e cime], pur conservando gli indistinguibili gradi di elevazione posti ai medesimi gradi della storia in perenne salita e discesa libera...)

Piloni e colonne innalzati negli innumerevoli templi in cui poterlo scorgere ed ammirarlo al riparo da ogni elemento, e ove propiziare fuoco terreno in nome della deà!

Le offerte raggiungono il quorum al Tempio ove la deà provvede, su incarico del sacerdote, di tradurre il responso oracolare della corretta lettura circa il futuro dispensato, per i singoli adepti... (lo Stato o l'Impero se ne prenda - nella fasi alterne degli stagionali imperatori seminati - dovuta cura!)

In quanto molto spesso a non tutti consentito bensì solo agli iniziati delle varie logge posti secondo il grado di..., come direbbe l'architetto indiano non ancora cuoco del nobile palato - gradi di 'non-conoscenza' mistica o conoscenza dei tempi di cottura... perché, scusate la parentesi da cameriere, non tutte le cotture uguali, il conoscere e il sapere di non sapere quando porre il coperchio alla pentola del diavolo, o demone posto al Giudizio divino, comporta severo indigesto procedimento con arresto digestivo nonché cardiaco [se il divino non accuratamente tradotto e servito], quando altresì si rischia la materiale non-conoscenza derivata dalla ricchezza consumata dalla non-conoscenza di conoscere non-conoscendo il proprio Sé matematico accreditato, e quindi ignorando gli anni per la corretta digestio sottratto all'essere nel rifiuto del corpo materiale dato dall'invisibile immateriale Intelletto (dato

dall'amministratore delegato) il quale pur non vedendo e neppure essendo visto da alcuno Nessuno lo giudica nei successivi tempi e gradi di cottura...

Nacque così l'Odisea!

La Filosofia greca fece il suo ingresso nella famosa cucina, dal brodo si passò alla seconda carnivora portata!

*[per la traduzione con le note si veda il più completo manuale nel quale l'intero argomento viene trattato con abbondanza di port... scusate note; a tal proposito l'argomento dell'essere-non-essere-ma-esserci-a-tavola di Snaider noto filosofo tedesco; Papiri Italiani editore]*

...Possono successivamente raggiungere la sibilla sino all'edicola dell'edificio ove il Tempio troneggia, offrire obolo e sperare in miglior futuro.

Come ben ammirato negli usi e antichi costumi mai dismessi bensì continuamente evoluti e rinnovati e per sempre conservati, e se quindi pensiamo che il Sacro, il Rito o il Selvaggio, non appartengano alla nostra cultura volgiamo in grande difetto di Ragione.

Anzi, possiamo altresì affermare senza ombra di dubbio (ombra, in questo caso il soggetto di cui l'ombra il quale ci segue così come nelle lontane terre inesplorate come invisibile ombra, in modo che ogni Tempio non venga mai profanato nel nome di ciò creato e da creare ancora) che la Storia ed ogni piatto offerto dal più difficile Corpo al misero mistico brodino da cui taluni eretici dicono derivato, magnificamente disquisito nella ricetta ben conservata...

La capra e la dea e l'antica contesa, così come fu anche detto l'uovo o la gallina, a occhio di bue o il bue sbudellato dal persiano con il suo papiro non ancora menu del convento ove incidere e scrivere i patti clientelari da cui ogni sangue tratto del proprio

allevamento; quando rimembrando tutto questo il brodino non fu assaporato in tutte le sue varianti giacché esistevano altri enti locali, quando cioè, l'uomo sbigottito al Giardino della mensa non ancora osteria farfugliava urlò non ancora parola disgiunta, osservando i moti del cielo distribuito dalla parabola divenuta nera maschera senza una stella, si disse e narra ancor oggi allo stesso locale, che finalmente nacque parola o bestemmia, dipende dai punti di vista, insomma l'indiano e il brodo scatenarono le ire degli dei, fu nominata acqua per raffreddarlo, in quanto troppo caldo, si disse 'nulla' per dio non vedo né moto né capra condita solo celeste parabola, tal esclamazione l'uomo farfugliava nell'ardore della conquistata parola, finalmente arrivò Dio il cuoco *in personam* e l'uomo fu servito e riverito, trasse dalle tavole il comportamento da tenersi con le dieci portate comandate dalla cucina, capro o capra furono serviti consumati ed ognuno fu soddisfatto dal più elevato regno sino all'ultimo rifugio del palato, compreso l'ex socio persiano, della terra ben digerito; molti ne furono digeriti ed anche surgelati come vedremo, al che ci sembra opportuno circa codesto intasato avallamento o avvelenamento di servire un più che misero brodino in onore della Storia, di come cioè l'intero Locale nato poi divenuto ristorante riservato e non per ultimo Tempio; ci fu anche chi rimase digiuno: consumò l'ultima cena e subito dopo fu cotto e ben servito nonché consumato, di rimando la grande famiglia contraccambiò lo sgarbo offerto circa la ricetta offrendo ceneri comuni per il torto subito, i pasti alla brace furono offerti al lume di candela giacché chi trasse l'energia e moto dell'intera terra fu consumato anche lui sotto ad un albero... non dopo aver disboscato la selva intera in merito all'energia che da ciò deriva... insomma le varianti tante troppe in questa grande cucina!

...Trovando punti di connessione con altri Imperi e principi in uso e in difetto di ugual Ragione, tutta cinta entro e non oltre un Muro!



Chi al contrario tenta di oltrepassarlo sia con il freddo come il caldo sarà per l'appunto freddato o congelato da una guerra del palato (servita fredda detta anche per anni cena fredda), al che noi asserviti ad ogni Impero e la sua Dèa o Sibilla, offriamo in pasto questo misero brodino indiano.

Il congelamento della Ragione comporta vari stadi di utilizzo e messa in opera, l'industria della Dèa (nota ditta in multiproprietà a responsabilità illimitata non ancor inquisita di cui gradita la fila al tempio) addetta alla corretta distribuzione del pensiero congelato, il quale comporta un isolato delicato procedimento di raffreddamento della Coscienza. Dapprima, infatti, il prodotto viene al meglio lavorato dall'industria addetta e privato delle cerebrali viscere di cui l'appropriata lettura, quindi sbudellato per renderlo delicato all'altrui palato così più deliziato.

In seconda fase si procede al processo di ibernazione deduttiva dell'intero corpus non ancora ermetico dato cioè per frammentati frammenti, quando cioè l'interpretazione viene puntellata e arricchita con altri e più ricchi deliziati sapori, il veleno in questo caso a piccole dosi molto utile al processo di conservazione e successiva ibernazione precedente al definito congelamento della Ragione, da gustarsi ad ogni teletavolata connessa ad un più vasto indice di verità e ascolto di Zeus... Sempre in offerta!

Terza fase, l'intero Corpo Ermetico frammentato al fuoco della Dèa (la nota ditta) perennemente acceso (il sacerdote ombra provvede alla legna) posto ai gradi di ebollizione in cui purgare, i vari processi dei cosiddetti virus del sapere, virus dannosi alla salute d'ognuno compresi futuri putti i quali privati di Apple la nota salutare mela, potrebbero contrarre patologie ereditarie con conseguenti disturbi alla Vista e nella Vista d'ognuno.

Codesto processo di fermentazione equamente distribuito sull'intero futuro Corpus Ermetico, posto al futuro rogo non ancora fornace dell'intero congelamento del Sapere.

In siffatto processo distinto in più fasi in cui riconosciamo l'indiscussa opera dell'uomo non meno di Eva la nota deà del Tempio, la grande ditta distributrice e sfama dall'inizio dei Tempi (attenta cioè ai dovuti tempi di raffreddamento onde evitare l'evoluzione della crosta posta al forno a micro-onde) procedendo all'opera finale, in cui il Corpus Ermetico così disgiunto potrà essere distribuito nei più remoti rifugi dell'Impero per tutti i futuri cristiani assetati di ragione verità e giustizia.

Bisogna essere molto accorti e attenti alle date di scadenza poste nell'involucro offerto, ovvero dai più altolocati sino ai più infimi allievi, comandati nel retto saggio consumo in dispute e convenevoli, affinché il già accennato processo della crosta possa non presentare disturbo all'appetito troppo appesantito, il nettare della Terra viene sconsigliato può apportare alterazioni e sollevamento di peso, riscontrati alcuni casi di trombosi di taluni soggetti alimentati da prodotti non congelati e/o controllati dalla Compagnia della ditta addetta ai brevetti; rendendo la Terra come Dio (la nota ditta) comanda dal piatto in cui mai Oceano non rilevi alterazioni quantificabili nell'indesiderato processo evolutivo digestivo solcato da Aqua, il dio indiscusso dei moti delle acque...

*(Giuliano)*

Aranciate e limonate (oltre naturalmente il caffè che, insieme al cioccolato, diventa il liquido emblema della nuova società a due volti, nervosa e pigra, alacre e molle, solerte e voluttuosa, adagiata in tardi risvegli o desta in albe precoci) campeggiano sulla tavola illuminista. Accompagnate da una scelta *botanica del palato che, accanto a tutte le erbe e i frutti più saporiti dell'Asia, dell'Africa e dell'America, e gli asparagi, i poponi, e le lattuche più squisite d'Olanda, faceva contorno alle uve di Buona Speranza e all'illustre lignaggio degli ananassi.*

Fra il Sei e il Settecento l'Olanda importa dalle terre d'Oriente e del Mar dei Caraibi un inedito campionario di merci sconosciute al vecchio sistema economico ed alimentare. E se il tulipano diventa un po' il fiore simbolico dell'industriosità mercantile batava (in concorrenza con la Compagnia delle Indie inglese), le nuove verdure ibridate, i nuovi frutti, le nuove uve e le nuove erbe con cui preparare sconosciute infusioni penetrano nel mondo aristocratico e borghese d'Europa e d'Italia.

Oggi sono stato a visitare – scriveva Lorenzo Magalotti nel 1705 a Leone Strozzi –

*una dama, venuta pochi giorni sono d'Olanda. Per non parlare di un mondo di porcellane sceltissime, che ho veduto, vi dirò solamente d'una rarità, con la quale mi ha favorito di regalarmi, e credo che arriverà nuova a voi, come è arrivata a noi. In poche parole, mi ha fatto pigliare il the Bu.*

Bu deve essere una parola indiana.

Il suo vero significato non si sa.

*Si sa però essere il distintivo di una spezie particolare di the, cominciata a venire da tre anni in qua dall'istesse parti di dove viene l'altro the. La sua foglia dà nel nero, avvolicchiata come il*

*the verde; bagnata e distesa, è notabilmente maggiore della verde, e si prepara e si serve nell'istesso modo. La differenza è questa, che dove la verde, versata nella chicchera, mostra un color che dà nel giallo, quest'altra piglia il color di rose, e l'odore e il sapore tirano parimente alla rosa, come la verde alla viola mammola, e si ha per più provocativa dell'orina che la verde. Per la verde in oggi la moda è di non mettere più il zucchero nella chicchera, ma in quello scambio mettere in bocca un pezzetto di zucchero candito, e sorbendogli sopra il the bollente, struggerlo in quel passaggio, e giulebbare il the di mano in mano che lo va lambendo; ma nel the Bu, come più austero, si mette a fondere nella chicchera.*

I pani di zucchero olandesi non avevano concorrenti, neppure fra quelli veneziani. E dall'Olanda arrivavano sconosciute essenze che il voluttuoso italiano adoratore dei geli misteriosi dei fiori e de' frutti potabili dalle sue sorbettiere dorate analizzava con scientifica precisione e delicatissima sapienza:

*iersera l'altra, il Serenissimo Principe di Toscana – confidava Magalotti in una lettera a Leone Strozzi nell'ottobre del 1705 –*

*mi fece grazia di mostrarmi due liquori, che io sappia, non più venuti in queste parti, i quali S.A. ha avuti ora di fresco d'Olanda, portativi con le ultime navi di Batavia. Sono due caraffine d'essenze, e si riconoscono tutte e due per d'agrumi; l'una assolutamente di pomi, l'altra di fiori, o anche più verisimilmente di foglie, anzi di vette, o di cime, per dirlo alla romana. In quella di pomi si sente tutta la fierazza dello zolfo della scorza verde della mela rosa, ma a un segno così tremendo, che alla prima zaffata parrebbe di raffigurarvi il Carabe, ma poi, studiata con flemma, scopre incontrovertibilmente l'agrume, e tra gli agrumi l'acutezza, come dicevo, della mela rosa, e di colore che dà nell'albicchio. L'altra, che è più gialla e più chiara, e anche molto soave, ha per appunto quell'istesso stessissimo odore, che rimane su' polpastrelli delle dita confricate con delle cime di cedro o di lumia.*

Questa straordinaria petizia nel muoversi all'interno dei labirinti vegetali, questa sensitiva sottigliezza nel

riconoscere al tatto e all'odorato i molteplici messaggi della botanica classica ed esotica; l'arte sapiente di progettare e realizzare con estrosa inventiva ibridazioni e innesti, di produrre nuove varietà, nascevano dalla lunga frequentazione di orti, giardini, serre, gabinetti di studio all'aperto frequentati dai più raffinati aristocratici.

Nel giardino del marchese verriano, diviso in due sezioni, *una tutto sul gusto francese a parterre*, l'altra all'inglese dove al di fuori d'ogni geometria programmata domina incontrollata la natura ferace, e nelle serre riscaldate attentamente si coltivano non solo i frutti più esotici e pellegrini ma anche «l finire dell'autunno si possono raccogliere le pesche, le cerase, e tali altri simili doni di primavera e d'estate.

Due generazioni dopo quella magalottiana l'esotismo e il cosmopolitismo erano diventati così straripanti da relegare in posizione marginale la meditata simmetria del giardino all'italiana, frutto simbolico dell'armonia del mondo e riflesso paradisiaco del claustro celeste. In queste serre e in questi riformati giardini si coltivava anche l'ananas, di cui l'Apicio italo-pietroburghese, il cosmopolita cuoco Francesco Leonardi, suggeriva una *gelatina che potrà servire per far sorbetti gelati e gelatine d'antremè, in mancanza del frutto fresco.*

*Di tutte le piante esotiche* scriveva Giuseppe Baretta ai suoi fratelli nel 1760, mentre nelle desolazioni lusitaniche si aggirava fra campi di *ramerino di delicatissimo odore, non conosco e non amo altro che l'ananasso, frutto del Tropico, che ho sentito dire si vada introducendo in molte parti d'Italia.*

Frutto dal grato odore, dal sapore delizioso e del tutto particolare imperocché ne racchiude diversi uniti insieme, divenne per la sua esquisitezza una presenza indispensabile sulle mense le più sontuose di cui ne formano l'ornamento e la delizia. La sua esquisitezza fece sì che questo piacevolissimo frutto entrasse irresistibilmente nel tempio del gusto settecentesco,

importato dai Tropici ma poi anche coltivato in stufe o serre lombarde, toscane, romane e di altre regioni. La nuova coltura si diffuse un po' dappertutto. In Italia ricordava Francesco Leonardi specialmente ve ne sono delle piantaggioni eccellenti entro le stufe. In Roma le abbiamo nel Giardino al Quirinale, nell'Orto Vaticano Indico, e nella deliziosa Villa Pinciana; onde si può dire, che questo piacevolissimo frutto non sia più tanto raro. Da Parigi a Berlino *le jaune ananas*, parto *d'un faux été*, distribuiva generosamente *de son fruit le trésor usurpé*. Nei giardini di Sans-Souci creati, per così dire, da questo Re con l'arte di Armida a Potsdam, maturavano per il piacere di Federico e dei suoi straordinari ospiti.

Questo clima non è tanto lungi dal cammino del sole – scriveva in una lettera Francesco Algarotti nel 1751 – che non gareggi quasi in ogni cosa co' climi migliori: e dove la natura non è stata così benigna, l'arte vi supplisce e lo studio. Non si dia già a credere che di questo paese si possa dir quello che fu detto di Varsavia da un nostro bell'umore:

*Un limoncel di Napoli sarebbe*

*In pregio tal, che se l'avesse il re,*

*Nel diadema real l'incasterebbe.*

Ella mangerebbe qui di ottime pesche, di buon poponi e de' fichi, che talvolta non la cedono a quei nostri dal collo torto e dalla veste sdrucita: e qui l'ananasso, quella manna, quel re de' frutti, è fatto quasi comune.

Alle vene del Re, in quegli stessi giorni il nostro Algarotti godeva anche del raro spirito di monsieur de Voltaire, uno spirito che, al dire dell'abate Bettinelli, *prende molto caffè dopo gustate le bottiglie*.

Tagliati a fette trasversali i frutti regali, si condiscono con vino di Spagna e zucchero, ovvero con acquavite e molto zucchero, oppure con rosolio e zucchero. Manna principesca, si mangiano ancora cotti con vino bianco, e poscia canditi con zucchero a guisa di cotogni... Con gli ananassi – è sempre l'Apicio moderno a ricordarcelo – si preparano due composte, una conserva, delle mezze paste, delle clarette, una gelatina e un sorbetto gelato. E, in ogni caso, gelatina d'antremè, di cui servirsi in mancanza del frutto fresco.

I nuovi esotismi si orientano sul quadrante orientale, verso le terre del Sol Levante ma soprattutto verso l'enigmatica Cina. A Parma nel 1769 si allestì una fiera cinese, con abiti alla Chinese. Le sue porcellane invadono le case d'Occidente, sete, boiseries, papiers peints tappezzano i salotti eleganti. Ma non senza le riserve dei più fini intenditori come Algarotti.

La mediocrità de' Cinesi, come in molte altre cose, così ancora manifestamente si scorge nella pittura. Chi parlasse di diversità di scuole o di maniere cinesi avrebbe il torto. Tutte le loro figurine o pagode sono di una famiglia: e si direbbe che quella innumerabile nazione non ha avuto mai che un occhio solo per vedere gli oggetti e una sola mano per rappresentargli.

Riesce difficile immaginare che il raffinato sodale di Federico II fosse abituato ad indossare come veste da camera la serica zimarra, ove disegno diramasi cinese dentro la quale il giovin signore pariniano faceva scivolare le sue oziose carni.

Anche la Persia, dopo l'incredibile successo europeo delle Lettres del barone di Montesquieu, s'insinuò nei sogni (anche culinari) di certi nobili italiani e il conte della Somaglia a Milano «faceva fare de' piatti alla persiana, sulle ricette del Chardin [il grande esploratore della Persia, Parigi 1643-1713] e riuscivano buoni.

L'internazionalismo dei cibi e il cosmopolitismo del gusto è particolarmente vivace nella festosa battaglia dei vini combattuta fra i licor lieti di francesi colli / o d'ispani o di toscani, o l'ongarese / bottiglia a cui di verde edera Bacco / concedette corona, e disse: "Siedi / de le mense reina...". In questo policromo conflitto fra odorosi liquidi, sullo sfondo d'un panorama enologico mosso e sfaccettato, sono proprio i vini italiani ad uscirne malconci. L'ongarese bottiglia, il Tokaj, trionfa ovunque.

Ottima cosa è l'acqua, e sì ne bevo assai copiosamente; non sì però, ch'io non la taglia con la divina bevanda di Omero, che qui [alla corte di Federico il Grande] ha molto più voga, come ben sapete, che non ha Pindaro... *Il primo bicchiere per me, diceva il cavalier Temple, il secondo per gli amici, il terzo per l'allegria, e il quarto per li miei nemici... Ma quando io bevo il quarto o il quinto bicchiere per i miei nemici, fo loro il piacere di berlo col Tokai. Oh che vino, il mio caro messer Francesco!* [F. Maria Zanotti al quale Algarotti indirizza questa lettera da Potsdam nel 1750]. Non si può già dire di chi 'l loda che beve a' paesi. E se il nostro Redi ne avesse assaggiato, della qualità massimamente di quelli del quindici o del ventisei, avrebbe mutato verso, e non avrebbe detto, son certo,

Montepulciano d'ogni vino è il re.

Arrivano da tutti i punti cardinali sulle tavole dell'Italia elegante vini di Germania, d'Austria, del Tirolo, le malvasie delle Canarie, il moscato di Madera, i bianchi del Libano, di Cipro, di Smirne, i rossi di Samos, i rossi e i bianchi di Scopoli (un'isola del Ponto Eusino), i bianchi d'Ungheria (il San Giorgio, lo Sciumelao, il Razestoff) e i rossi (l'Erlau, il Vaxen): oltre naturalmente i francesi, gli iberici, i lusitani. Può destare stupore che sulle tavole italiane approdassero i bianchi e i rossi provenienti dal Capo di Buona Speranza. Le bottiglie dell'Africa australe guerreggiavano con quelle danubiane fra lo scetticismo e l'indignazione dei letterati della



vecchia Italia, dell'antica, mitica Enotria. Girolamo Baruffaldi, dalla sua appartata e gloriosa Ferrara, faceva inveire il Bacco in Giovecca contro il polpacciuto barbaro Tocai, / che tinge 'l labbro e non disseta mai.

Da Bassano G.B. Roberti ricordava con una punta di amarezza (come era nel suo stile di vecchio signore) l'antico primato della terra del vino.

È una decorazione solita dei pranzi, se sono alquanto solenni, voler bere dei vini che abbiano passato i mari o le alpi. Il vino del Capo di Buona Speranza ed il Tokai, che si reputano i migliori vini del globo, non sono sconosciuti a noi privati. Li fiaschetti italiani non hanno dignità che basti; eppure questa è quella Italia che colle sue vendemmie porse il vino opimiano, a non dire degli altri.

I vini d'Ungheria, del Sudafrica, tutti quelli che avessero attraversato i mari e le alpi, le bottiglie pellegrine e strane arrivate da remote contrade, impreziosivano col loro esotico blasone il prestigio delle mense cosmopolite. Anche sul campo dei liquidi la tradizione italiana stava perdendo terreno, come era in difficoltà nella scelta dei solidi. La bottiglia straniera, l'opaca bottiglia entrata nel mondo dorato de La moda robertiana aveva allontanato dalla tavola elegante il fiasco italiano. Il conte-abate bassanese, sensibilissimo alle oscillazioni e alle nuove tendenze del gusto, mentre prendeva atto delle preferenze e delle mutazioni in corso, valutava anche le resistenze che la provincia e la tradizione nazionale opponevano all'avanzata apparentemente irresistibile di costumi alimentari e di vezzi snobistici importati da ogni parte, spesso alla rinfusa.

Il vino di Lombardia è vino sano e pieno da pasteggiare – scriveva nel 1780 da un angolo della provincia veneta, nel giorno di San Martino, a Gian Lodovico Bianconi –; il nostro paesano è del pari sano,

ma più piccante da festeggiare e più fumoso da pazzeggiare... Quasi ogni famiglia di signori ha le sue bottiglie domestiche, che vuota per gli amici non senza emulazione. La serie di tali fiaschetti diviene una ricchezza delle cantinette più riposte, e come un mobile prezioso che si lascia in eredità col suo Console Mario pendente in pergamena dal collo.

Io bevetti l'ultimo de' fiaschetti che aveva ereditati una gentildonna da un suo antenato dilettantissimo di botticelli; certo il fiasco contava gli anni almeno della padrona, che passava gli ottanta; eppure si era conservato pertinacemente dolcissimo. La dolcezza è un mal vezzo, anzi secondo me un vizio vero de' nostri vini; e però a me piace la per altro condiscendente serietà del Montepulciano, anzi la stessa austerità del Chianti. Il conte Francesco Algarotti scrisse a S.E. il signor procuratore Zen, perché si promovesse il reciproco commercio de' vini veneziani coll'Oriente.

Alcuni, qualora ciò si propone, asseriscono frettolosamente che non reggono alla navigazione. A buon conto io posso citar due esempi in contrario di due barili andati a Pera e bevuti con plauso. Sarebbe bene una disgrazia particolare de' nostri vini; quando il navigare suol esser propizio agli altri, e li corrobora e gl'ingentilisce. Se si beve il Carmignano e l'Artemino a Pietroburgo, perché non si potria bere il nostro Grassaro o dalla Gatta (come qui gli appellano) a Costantinopoli?

L'indole de' nostri vini non è molto differente da quella de' vini greci. Ricordomi d'aver a Bologna dato a bere del vino delle vendemmie di questa villa d'Angarano, in cui scrivo, a tredici persone, che tutte lo giudicarono oltremarino. La decimaquarta, la quale si vantava d'aver la scienza del palato, saggiatolo più volte a lenti e gravi centellini, pronunziò che non poteva decidere se fosse Samo, ovver Tenedo o Cipri, ma ch'era senza controversia vin greco. Allora credetti che fosse il

tempo da sciorre il nodo, e dissi ch'era vino fatto in casa mia.

Ieri, come oggi, c'era sempre qualcuno che si ergeva a infallibile connaisseur. Ieri, come oggi, il problema dell'esportazione e del raggiungimento di mercati lontani era d'attualità. Dopo la fine del puritano, aborrito Cromwell, si presentò per il granducato di Toscana l'opportunità di aprire un nuovo mercato ai suoi vini nell'Inghilterra di Carlo ii. E puntualmente il conte Magalotti, ottimo conoscitore delle cose d'Anglia, preparò per il suo Signore una serie di Riflessioni sulla navigazione dei nostri vini per l'Inghilterra. Fiaschi e botti di quella Toscana «maestra di fabbricar buoni vini»,<sup>28</sup> dalle cui mescite, bettole, frasche popolane passava la varietà e la ricchezza dei suoi vigneti:

*Portami qua, Menghino, un bariloꝝo*

*Di Faraone ed un di Lamporecchio,*

*E del Cassero ancor n'arrecca un poꝝo,*

*Ch'egli è perdio da l'uno e l'altro orecchio;*

*Non portar Chianti, che mi serra il goꝝo,*

*Ma di Palaia arrecane un gran secchio,*

*E di Groppoli poi e Vinacciano*

*Nice abbia sempre un gran fiascon per mano.*

*O buona cosa! ma ne voglio un sorso*

*Di Roccabruna, ed uno dell'Acciaio,*

*Se in cantina ce n'hai: deb davvi un corso,*

*Oste garbato...*

Nonostante tutte le novità esotiche d'Oriente e del Nuovo Mondo, la frutta tradizionale aveva ancora una colorata ribalta sulle tavole, anche sulle più doviziose e raffinate. Troneggiava la pera, il solo frutto che faccia una più lunga decorazione sopra un deser e che appaghi più il nostro gusto, la nostra vista e il nostro odorato, mediante le sue differenti specie o varietà. La pera, dolce fiamma delle mense, mostrava le sue calde tonalità sugose accendendo le composizioni pittoriche di genere, le nature morte, le tele dei fioranti, le panoplie ortive, i canestri stracolmi di Bartolomeo Bimbi e dei fruttanti.

Per secoli la pera fu lo smagliante gioiello delle credenze. Sulla soglia del xix secolo, ai tempi di Filippo Re, il pero contava ancora più varietà di qualunque albero, e le pere erano infinitamente più numerose e ricercate di ogni altro frutto. Gemma di Pomona, quest'arbore tutto l'anno è utile all'agricoltore soddisfacendo all'universal gusto o con dolci o con bruschette, o con l'uno e l'altro congiunti o cotte o crude o in l'uno e l'altro modo sono buone. Trascurata oggi dall'edonismo dei nuovi italiani per più costosi e meno meditativi frutti, questo piccolo scrigno di umide, pacate voluttà sembra avere imboccata irrimediabilmente la strada del tramonto.

Se anche può non essere attendibile (tanto la cifra appare enorme) che i giardinieri francesi che hanno scritto sulla fine del xvii secolo fanno menzione di più di settecento sorta di pere buone a mangiarsi, nel Giardiniere francese di René Dahavron (Dahuron), soprintendente agli orti del duca di Brunswick, e ancor più nell'aggiunta scritta da Monsù Della Quintinyé, soprintendente generale dei giardini di Sua Maestà Cristianissima tradotto anche in italiano e stampato da Girolamo Albrizzi a Venezia nel 1704, le varietà ricordate sono soltanto settantadue.

Quelle presenti nei pomari del principe Giuseppe del Bosco a Misilmeri in Sicilia ammontavano, secondo la stima del Cupani convalidata dalla testimonianza del Nicosia, a settantotto. Ben poca cosa se messa a confronto con la cornucopia pomologica toscana a cavallo fra Seicento e Settecento, descritta da Pietro Antonio Micheli nella Lista di tutte le frutta, che giorno per giorno dentro all'Anno sono poste alla mensa dell'Ar. e del Ser.mo Gran Duca di Toscana: duecentotrenta, tutte elencate esattamente con i loro nomi.

La Toscana medicea batteva largamente la Francia del Re Sole, come ci teneva a sottolineare con compiacimento Iacopo Niccolò Guiducci in una lettera indirizzata a Cosimo iii: trovo che riguardo alle pere V.A. Reale sta assai meglio senza paragone sì per la quantità delle buone specie, che per la loro qualità. Il nostro cuoco cosmopolita, dunque, mentiva, anche se in buona fede, abbagliato probabilmente dal fulgore della meteora napoleonica. E, in ogni modo, come cuoco, poteva anche ignorare i dettagli della verità pomologica.

Se dalla celebre fonderia medicea nella quale mediante l'unione della chimica alla botanica si distillavano nuovi odori in una gara mirabile per estrarre nuove sostanze balsamiche, mediche ed aromatiche in una continua, sottile ricerca della perfezion più sublime dell'odorato, si passa alle sperimentazioni agronomiche degli ultimi Medici si assisterà alla nascita e alla scoperta, in Italia come in Europa (ma specialmente in Olanda) di un ricco panorama di nuovi fiori, e germi e innesti ed erbaggi.

Così ancor oggi vediam gli olandesi aver fatto un ramo di commercio dell'arte di Flora creando a centinaia bellissimi e ignoti fiori, siccome i francesi affermano che in cencinquant'anni ne hanno acquistati tanti, e tanto più ricchi, più coloriti, più belli non men che le piante, i legumi, e gli erbaggi essersi tra loro perfezionati a segno, che in vece d'una sola specie di cicoria e due di lattuche

meschine, che allor conoscevansi, oggi ne contan dell'une e dell'altre più di cinquanta tutte eccellenti e care al gusto.

Lo stesso s'intenda de' frutti sapendo ognuno come le pesche, le mele, gli arbicocchi e le pere inselvaticiscono abbandonati a loro stessi, e come rinnovansi e s'ingentiliscono per mille nuove bellezze e sapori tentando innestarli più artificiosamente e coltivarli. E così pure quasi per nuovi innesti perfezionansi gli animali intrecciando le razze, siccome il veggiam di continuo ne' cavalli, e può vedersi in altre spezie eziandio. Io vidi infatti, ma sol tra privati per lor diletto, nuovi polli e nuovi colombi vaghissimi insieme ed utilissimi, e multiplicantisi in gran varietà, e ognun potrebbe renderli propri e comuni procurandosi del pari de' bei galli e galline del padovano, de' bei piccioni d'altri climi, e mescolandoli insieme avvedutamente co' nostri.

Il risorgimento d'Italia, dopo che il Paese era stato travolto nella universale decadenza dell'Europa barbara e incolta, riprendeva il suo rinnovato corso nel rendere la natura feconda pei nostri bisogni.

Non aspetta dell'altro che la nostra applicazione a trarne le inesauste ricchezze coltivandone mille segrete miniere in ogni genere d'animali e di vegetabili, giacché in poco tempo siam giunti a gran vantaggi ignorati da' nostri padri non che dagli antichi.

Nuovi piselli, nuovi legumi e cavoli, nuovi polli e nuovi colombi vaghissimi insieme ed utilissimi arricchiscono, variandola, la mensa settecentesca.

I comodi e la vera felicità sembravano, nella seconda metà del Settecento, passato il secol di ferro, far rivivere il secol d'oro, quantunque alle antiche malattie si fossero aggiunti nuovi morbi, nuove flussioni o reumatismi, nuovi scorbuti, nuove coliche e soprattutto i nuovi mali convulsivi di nervi, d'ipocondrie, di vapori, che non

avean nome. Il rinnovamento della vita e della società, i nuovi ritrovati e le inedite invenzioni della tecnica e del lavoro guidati dalla rinnovata capacità d'intervenire scientificamente sopra una natura ormai uscita dall'atmosfera magica e cabalistica della cultura pregalileiana, avevano, insieme ai costumi, rinnovato non solo il paesaggio, ma incrementato il benessere e la qualità della pubblica felicità. Molte regioni d'Italia presentavano un'immagine diversa, un volto rifiorito, rinvigorite da una nuova corrente di operoso, febbrile rinnovamento presente in tutti gli aspetti del vivere civile.

Le campagne tutte a coltura, i fiumi negli alvei, le foreste tagliate, le castella demolite, le case più comode ed ampie, come le strade, la tavola di condimenti e di cibi saporosi e di vini abbondanti e scelti imbandita, la nettezza de' corpi e della pelle per pannilini spesso variati e per abiti più opportuni aiutata, oltre a' bagni più frequentati, e alla pace, alla concordia, al buon gusto regnanti per tutto, i lumi nuovi venuti all'arti, alle scienze, alle stesse manifatture, ma soprattutto a' doveri di società e di religione sembrano aver portata la vera e piena felicità colla salute del corpo e co' pregi dell'animo umano.

A partire dall'aureo Cinquecento a dileguarsi incominciò la folta / profonda notte e

*Co' bei lavor della ingegnosa moda,*

*Dell'europeo commercio animatrice,*

*Coi sculti marmi e le spiranti tele*

*Gareggiar l'opre de' felici ingegni,*

*Gli arditi saggi penetraro i foschi*

*Fisici labirinti...*

Il gusto, la grazia e la riscoperta della vera natural bellezza, del «elicato sentimento e vivo, dell'armonia avevano debellato il pregiudizio e l'indocile ignoranza. Il senso della vista aveva riscoperto la simmetria armonica e la riflessiva grazia della vaga forma che l'occhio alletta e l'animo riempie. Specialmente

*Quando a goder la placid'aura estiva*

*Nell'odoroso tuo culto giardino,*

*O leggiadretta Eufrosine, discendi,*

*E il lento piè per quei sentier ridenti*

*Movendo, l'occhio lusinghiero arresti*

*Su l'angolo, o 'l franco o il bavaro parterre,*

*La certa e regolar legge e misura*

*Che li divide e gli ordina e comparte,*

*Non senti a un tratto penetrarti i sensi,*

*E d'occulto piacer pascerti l'alma?*

Era una voluttà tutta intellettuale quella che la misura e gli spazi matematicizzati inoculavano ai sensi pascendo d'occulto piacer l'anima inebriata dalla sublime geometria dello spazio ortense. Questa estrema stilizzazione neoclassica aveva imbalsamato in forme, rese marmoree e immobili da una estenuata grazia, il leggiadro disordine del giardino settecentesco degli anni settanta ispirato all'arte del voluttuoso giardiniere d'Aristippo, dal cammino variato, dalle prospettive mutevoli, dalle scene imprevedibili nel quale la ricreazione dello spirito nasceva dall'inatteso svariare del paesaggio: ora ti ricreano i soavissimi odori de' fiori e



delle piante più rare; in séguito un prospetto impensato di antica architettura rovinata dal tempo; qui un tempietto, là un parco di fiere, poi un piccolo canale navigabile...

*(P. Camporesi, il Brodo indiano)*