



Dolci pagine: la pasticceria napoletana nell'opera di Matilde Serao

Fabiano Dalla Bona
(UFPR)

ABSTRACT: L'identità di un popolo può essere verificata anche tramite le sue pratiche culinarie e la letteratura serve come un grande documento. Nell'opera di Matilde Serao, scrittrice e giornalista napoletana, Napoli viene descritta in maniera completa e la cucina è un elemento che serve a distinguere la sua popolazione dalle altre collettività italiane, soprattutto per quanto riguarda la pasticceria.

PAROLE CHIAVE: letteratura; pasticceria; gastronomia; Matilde Serao.

La pasticceria napoletana è sostanziosa, di gente che non scherza a tavola. Deriva dalla fantasia di un popolo che, per la sua miseria proverbiale, ha sempre rispettato i cibi che gli dessero sazietà oltre che forza e salute. Nessuna preparazione leggera o delicata c'è fra i dolci napoletani, ma soltanto elaborazioni pesanti che sanno di grasso e molto zucchero.

Naturalmente tali dolci, dai profumi e dai sapori molto intensi, possono non essere graditi a tutti, se mangiati a digiuno, anziché alla fine dei pasti, a meno che chi li mangia non sia una buona forchetta, come lo è spesso il popolo napoletano. Comunque, la pasticceria napoletana è ricca e gustosa, e continua ad esserlo, nonostante l'attuale mania per i cibi meno grassi e meno dolci, o addirittura *light*, e l'evoluzione postmoderna del gusto per le vivande più delicate e di facile digestione.

Molte ricette della pasticceria napoletana affondano le loro radici nell'antica Grecia e la maggioranza di esse ha subito influenze orientali. Non si può a questo punto dimenticare che Napoli è stata fondata da coloni greci e il suo nome era Neapolis e che, oltre agli ellenici, anche arabi e bizantini hanno lasciato tracce significative nella cultura dei napoletani. Tutto ciò è facilmente riscontrabile, ad esempio, nella presenza del miele e della frutta candita e nell'eccesso di zucchero che, secondo Gilberto Freyre, è una caratteristica tipica della pasticceria araba, iberica e soprattutto brasiliana¹, e potremmo aggiungere anche napoletana.

1 Freyre, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

Nella moderna Grecia gli abitanti di alcune isole mangiano ancora, durante la prima colazione, una specie di focaccia farcita di semola avvolta in una pasta sfoglia. Non è nient'altro che una variante della *sfogliatella*, un classico napoletano.

Ma tradizione è la parola che meglio può definire la cucina partenopea, e la cucina è uno degli ingredienti che contribuisce a mantenere un popolo unito e fiero delle sue tradizioni, dei suoi miti e delle sue leggende.

Ai dolci antichi, raffinati attraverso secoli di preparazioni diverse, vanno sommati quelli trasmessi da altre civiltà che hanno dominato il sud d'Italia e hanno contribuito alla trasformazione del gusto locale. Questo spiega la presenza di un *babà*, chiaramente francese, accanto al *bignè* e a un altro classico che è la *zuppa inglese*, che di inglese ha solo il nome. Per non parlare delle vivande salate, il cui elenco sarebbe ugualmente lungo.

Scrittori e letterati, dal XVII secolo in poi, hanno dedicato molte delle loro pagine alle pratiche alimentari e alle vivande napoletane. Il primo di essi è stato Giovambattista Basile, autore de *Lo cuntu de li cunti*, o *Pentamerone*, titolo ispirato al Decameron di Boccaccio. La storia più nota fra tutte è quella della Gatta Cenerentola, bisnonna dell'odierna versione di Disney. Quando Basile descrive il banchetto offerto nel palazzo del Principe, racconta che era enorme la quantità di “*pastiere e casatielli*” tanto che avrebbe saziato un intero esercito.

Ma il trionfo della pasticceria napoletana, nella letteratura, arriva con le pagine di Matilde Serao, giornalista e scrittrice che ha saputo, come in un acquarello di Goya, rappresentare il vero spirito partenopeo del XIX secolo, nelle sue più svariate sfumature.

Nel libro *Il paese di Cuccagna*, Serao descrive la tentazione, la pazzia viscerale del napoletano per il gioco del lotto, capace di portare via gli ultimi centesimi ai più poveri e intere fortune ai più agiati, trascinandoli alla rovina morale ed economica. L'ossessione per la vittoria e la superstizione sono gli ingredienti di questo romanzo ambientato a Napoli negli anni 80 del XIX secolo, e fra una lunga schiera di personaggi si distacca una famiglia di pasticceri comandata dal *pater familias* Cesare Fragalà. Il secondo capitolo del libro è tutto dedicato al ricevimento per il battesimo della piccola Agnesina. In quell'occasione sarà offerta una sfilata delle più squisite preparazioni della bottega Fragalà.

Gli invitati staranno attenti a mangiar le paste, i dolci, a sorbire le granite, a ingoiare gelati. Vedrai che pappatoia, Luisella mia!²

2 Serao, Matilde. *Il Paese di Cuccagna*. Milano: Fratelli Treves Editori, 1920, p. 26.

Così inizia la festa, celebrazione pantagruelica di dolci napoletani, nella casa di un lusso un po' volgare comandata dall'affettato borghese e quasi femminilmente bello Cesare pasticciere. La tradizione dolciaria era stata tramandata in famiglia dal nonno Fragalà, proprietario di una botteguccia in Via Purgatorio ad Arco, nel quartiere popolare di Pendino, che vendeva pasticcini da un soldo, preparati con degli ingredienti di scarsa qualità e freschezza. Cesare col passare degli anni è riuscito ad aprire un negozio elegante "a tre porte" in Via Toledo, la strada più elegante della Napoli ottocentesca. I meridionali amano i dolci: uomini, donne o bambini ne sono affascinati e grandi consumatori come conferma Serao:

Anche le ciambellette di biscotto cosparse di un po' di zucchero anisato: i pasticcini a un soldo comparivano e scomparivano nella botteguccia di nonno Fragalà, insieme alle ciambelline colorate che portano il nome di *ancinetti*. Nonno Fragalà giunse presto, a furia di soldi, a produrre il pasticciotto da tre soldi, la cosiddetta *sfogliatella*, la sfogliatella che si divide in due qualità: sfogliatella *riccia*, larga, piatta sottile, come fatta a scaglie finissime e croccante sotto i denti, mentre la piccola quantità di crema di cui è ripiena, si liquefà sulla lingua; la sfogliatella *frolla*, grassa grossa, due dita alta, con la pasta che si sfarina, mangiandola, mangiandola, e un fitto strato di crema dentro, che copre le labbra e le mascelle.³

La produzione dolciaria è legata, inoltre, anche alle ricorrenze del calendario liturgico e a Napoli ogni festa ha il suo dolce specifico:

Il padre di Cesare Fragalà aveva aggiunto, alle sfogliatelle, anche tutte le altre specialità dolci che si mangiano a Napoli, in tutte le feste dell'anno: la pasta di mandorle o pasta reale a Natale; il sanguinaccio a carnevale; il biscotto *quaresimale* in quaresima; il *mustacciolo* e la *pastiera* a Pasqua; *l'osso di morto*, fatto di mandorle e zucchero candito, il giorno dei Morti; il torrone, per la festa di San Martino; e ancora tante altre, la *croccante*, gli *struffoli*, il *sosamiello*, tutti i dolci partenopei, a base di molte mandorle, di molto zucchero, di molto cioccolato, dolci squisiti al palato e grevi allo stomaco, ma che sono la delizia della folla napoletana e che vanno in provincia, ogni festa, a cassette, a casse, a cassoni, a vagoni.⁴

In un altro momento del libro, Serao descrive la preparazione del sanguinaccio, un tipico dolce di carnevale. È interessante notare qui che la letteratura diventa un'importante fonte storica per documentare una preparazione culinaria. Se si dovesse cercare, su

3 Idem, p. 30.

4 Ibidem, p. 31.

un qualsiasi libro di ricette, il modo di preparare il sanguinaccio, sicuramente tale libro non sarebbe capace di trasmettere valori di natura socio-antropologica come fa la letteratura. Questo perché l'impegno dello scrittore non è quello di riprodurre una ricetta; questo lo fanno i cuochi e gli addetti ai lavori. Si può affermare dunque che le più complesse informazioni sulla cucina del passato, di solito, si trovano nei libri che non sono libri di cucina. E gli scritti di Matilde Serao si trovano in libri di questa categoria.

L'altro grosso lavoro (durante il Carnevale) era la gran preparazione, per la enorme quantità di sanguinaccio rustico e sanguinaccio dolce, sanguinaccio nel budello bigio e sanguinaccio nel piatto, tutto cosparso di pezzettini gialli di pan di spagna; il sangue di maiale, cioè unito al cioccolato, al pistacchio, alla vaniglia, al cedro, alla cannella e presentato in forma umile e leggiadra, dove la sua grossa brutalità era scomparsa. Nelle retrobotteghe si pesava la cannella, si affettavano cedri, si sbucciavano pistacchi, si cuocevano confetti e confettoni, bianchi e colorati, i forni ardevano, le fornacelle erano roventi, le caldaie bollivano e gorgogliavano.⁵

Se l'identità di un popolo può essere costruita tramite la sua lingua, sicuramente può esserlo anche tramite le sue pratiche alimentari. La letteratura "colta" quella dei grandi scrittori è una fonte di grande importanza per lo studio dei fenomeni alimentari, e l'esempio della Serao è solo uno fra i tanti della letteratura italiana i cui scrittori hanno dedicato molte righe alle delizie della gola. Senza alcun dubbio, gli scrittori meridionali, come Matilde Serao, sono i più numerosi. Forse perché il Meridione, lontano dal triangolo industriale del Nord, è stato una terra di carestie e di penurie, e la fame era un personaggio presente nella realtà dei suoi abitanti. Inoltre, le manifestazioni di potere e distinzione sociale erano più evidenti in quella regione, e questa affermazione di potere può essere studiata anche attraverso l'analisi delle abitudini alimentari di quella gente. Il cibo può essere trattato come un elemento che non soddisfa soltanto la fame e l'appetito, ma presuppone e mette in moto altri atteggiamenti e risposte. Individui e gruppi sociali sono influenzati da meccanismi alimentari, gusti, imposizioni e rinunce, benessere e stati patologici.

Ritornando al discorso di Serao, all'arrivo degli invitati d'onore in casa Fragalà, il divano è immediatamente occupato dalla Signora Fragalà, dalla Marchesa di Castelforte, protettrice di Luisella, e dalla Signora Parascandalo, la madrina della bambina catecumena. Solo allora vengono serviti i rinfreschi. I notabili sono tutti presenti: il loro potere sovrasta tutti quanti. Comincia quindi una seconda sfilata di specialità partenopee:

5 Ibidem, p. 100.

Ma ne arrivarono [di rinfreschi] da tutte le parti, continuamente, diffondendo nel salone la letizia di tutti quegli affamati di dolci, di quei golosi di roba dolce, uomini, donne, fanciulli, fanciulle, vecchi.

Ai gelati grossi e rotondi come la luna piena, duri da dovervi conficcare profondamente il cucchiaino, di crema alla portoghese, di frutta, di fragola, di caffè bianco, di caffè di Levante, di cioccolatte, si alternavano le *formette*, gelati più piccoli, più leggeri, formati a sfera, a romboide, a noce di cocco e contenuti graziosamente in certe conchiglie rosee e azzurre di cristallo, dai filetti d'oro; agli spumoni, metà crema e metà gelato, di tutte le mescolanze, crema e cioccolatte, mandarino e poncio, crema e pistacchio, crema e fragola, lattemiele e fragola, agli spumoni, adorazione delle donne e dei ragazzi, succedevano le gremolate di pesche, le gremolate di amarena, le granite di limone e di caffè, contenute in certi bicchieri di porcellana lattea, trasparente, che stavano fra la tazza e il bicchiere.⁶

Il potere del pasticciare Fragalà, ancora una volta è messo in evidenza quando vengono serviti i dolci "fini" della sua bottega. Molti di essi erano un sogno proibito per quella gente che, ovviamente, non aveva i soldi per comprarli, ma che lì, in quella occasione, avrebbe potuto mangiarne a dozzine. È una tipica dimostrazione di chi può disporre dei cibi al punto di poterli offrire ai *pauper*. Mangiare come i ricchi era il sogno del popolino, e l'abbondanza dello zucchero è un segno di ricchezza, tutto questo contribuisce ad aumentare il desiderio di trovare la Cuccagna, il paese dell'abbondanza di cibi, di bevande e del dolce far niente.

Tutti facevano baldoria, nuovamente, intorno ai vassoi dei dolci, dei dolci sopraffini che erano il fior della cucina e della bottega Fragalà, a Toledo: alla naturale tendenza golosa si univa adesso la curiosità di certe forme, di certi colori, di certi sapori che molti degli invitati avevano sempre ammirati nelle vetrine brillanti, nelle bomboniere di raso, nelle coppe di porcellana. Il dattero unito alla crema di pistacchio su cui il bicchiere di Malaga ha un sapore così profondamente aromatico; lo squisito confetto alla rosa, dove qualche pezzettino di cortecchia di limone, candito, mette una nota acuta, acre, eccitante il palato che il vino di Marsala condisce così meravigliosamente; tutto quel molle, attraente, seducente, incantevole odore di vaniglia, che esce dal cioccolato, dalla crema, dai biscotti di mandorle: tutta quella punta sopraacuta di menta forte, che è nel medesimo tempo refrigerante ed eccitante, che infiamma la bocca, riscalda lo stomaco e dà sete: tutta questa unione di cose belle all'occhio, buone al palato, deliziose all'olfatto, avevano dato un novello esaltamento alla riunione, a cui il vino largamente versato veniva ad aggiungere un principio di vera ebbrezza.⁷

6 Ibidem, p. 39.

7 Ibidem, p. 45.

Sia nobile o popolare, il dolce è un'arte tramandata da generazioni a Napoli (e non solo lì), risultato di anni di evoluzione. Dalle segrete ricette conventuali alle preparazioni povere dei "bassi" la pasticceria è senz'altro un'arte in cui le invenzioni aristocratiche o erudite e le tradizioni popolari si incontrano, e da questi incontri risultano combinazioni che non sono né espressioni erudite, né espressioni dell'ingenua arte popolare. Sono un *metissage*, un'interpenetrazione, una combinazione di ingredienti familiari con quelli esotici, ma, soprattutto, un segno di identità, come dice Teti:

Nelle società tradizionali l'identità ha molto a che fare con il "fatto alimentare" e l'etnocentrismo e il campanilismo si traducono in una sorta di "gastrocentrismo". Se in alcune circostanze il cibo è l'elemento che più avvicina, in altre tende a creare separazioni e distanze. [...] L'identificazione con un cibo, un piatto, una pianta aromatica, una maniera di cucinare, un modo di consumare gli alimenti si afferma nel corso di un lungo periodo, segnato da penurie e successi alimentari, da privazioni e disponibilità, da scelte e necessità.⁸

RESUMO: A identidade de um povo pode ser verificada também por meio de suas práticas culinárias e a literatura serve como um grande documento. Na obra de Matilde Serao, escritora e jornalista napolitana, a cidade de Nápoles é descrita de maneira completa e a cozinha é um elemento que serve para distinguir sua população das outras coletividades italianas, especialmente no tocante à confeitaria.

PALAVRAS-CHAVE: literatura; confeitaria; gastronomia; Matilde Serao.

Bibliografia

SERAO, Matilde. *Il Paese di Cuccagna*. Milano: Fratelli Treves Editori, 1920.

TETI, Vito. *Il colore del cibo: geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*. Roma: Meltemi, 1999.

8 Teti, Vito. *Il colore del cibo: geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*. Roma: Meltemi, 1999, p. 85.