



Cucine del Territorio

Cucine del Territorio
volumi già pubblicati

- La cucina ampezzana*, di Rachele Padovan
La cucina aretina, di Guido Gianni
La cucina bresciana, di Marino Marini
La cucina dei Genovesi, di Paolo Lingua
La cucina dei milanesi, di Marco Guarnaschelli Gotti
La cucina del Montefeltro, di Graziano Pozzetto
La cucina del Parco del Delta, di Graziano Pozzetto
La cucina del Piemonte collinare e vignaiolo, di Giovanni Gorla
La cucina della Carnia, di Pietro Adami
La cucina della Maiella, di Lucio Biancatelli e Gino Primavera
La cucina della Terra di Bari, di Luigi Sada
La cucina della Tuscia, di Italo Arieti
La cucina delle Murge, di Maria Pignatelli Ferrante
La cucina delle Valli d'Aosta, di Salvatore Marchese
La cucina di Lunigiana, di Salvatore Marchese
La cucina ferrarese, di M. Alessandra Iori Galluzzi, N. Iori, M. Jannotta
La cucina fiorentina, di Aldo Santini
La cucina istriana, di Mady Fast
La cucina ligure di Levante, di Salvatore Marchese
La cucina livornese, di Aldo Santini
La cucina maremmana, di Aldo Santini
La cucina modenese, di Sandro Bellei
La cucina padovana, di Giuseppe Maffioli
La cucina piacentina, di Andrea Sinigaglia e Marino Marini
La cucina picena e delle Marche, di Beatrice Muzi e Allan Evans
La cucina reggiana, di M. Alessandra Iori Galluzzi e Narsete Iori
La cucina trapanese e delle isole, di Giacomo Pilati e Alba Allotta
La cucina trevigiana, di Giuseppe Maffioli
La cucina vicentina, di Giovanni Capnist e Anna Capnist Dolcetta
Le cucine di Parma, di Marino Marini
Le cucine di Romagna, di Graziano Pozzetto
Le cucine di Sardegna, di Nuccia Caredda
Mangiare triestino, di Mady Fast

Aldo Santini

La cucina livornese

Presentazione di
Marco Guarnaschelli Gotti

TARKA

Ringraziamo la Biblioteca Labronica di Livorno e la Collezione Pelosini, che ci hanno gentilmente fornito il materiale fotografico e documentario che illustra il volume.

La cucina livornese
di Aldo Santini

Tutti i diritti riservati

Nuova edizione 2019

© 2019 Tarka edizioni srl
Piazza Dante 2 - Mulazzo (MS)
www.tarka.it

ISBN: 978-88-99898-10-6
Impaginazione ed editing: Monica Sala

Finito di stampare nel mese di marzo 2019
presso Mediagraf SpA – Noventa Padovana (PD)

Indice

Presentazione di *Marco Guarnaschelli Gotti* VII

Le date importanti della vecchia Livorno 1

Baccalà e stoccafisso: Livorno al pomodoro 3

Il cacciucco è la bandiera di Livorno, una città cacciucco di genti 25

Livorno deve molto agli ebrei, cominciando dalle triglie 43

Grazie Pisa! E Livorno si appropriò delle “cee” 53

Un dolce: La “stiacciata”. E per chiudere, il ponce 67

La grande cucina ebraica: dalle roschette al cuscussù 83

Livorno è anche Maremma. Ecco le ricette del Carducci 101

Incredibile: è livornese un vino celebre nel mondo 129

I piatti di un passato gloriosamente povero 135

I “primi” 143

“Secondi” e dintorni 155

Qualche ricetta dei vecchi signori 169

Sei ricette del Gabbro 173

Indice analitico delle ricette 177

Indice alfabetico delle ricette 181

Presentazione

Cosa dire di una città che (371 anni fa, sia pure) alza il suo monumento “costituente” con 4 schiavi incatenati, i Quattro Mori, simbolo orgogliosamente ostentato di ciò che tutte le altre Città marinare facevano, ma senza parlarne, cioè il traffico di schiavi? O che chiama “baccalà” non uno sciocco, ma uno privo di credenze religiose? O che già alla fine del Cinquecento ammette ufficialmente nel suo tessuto sociale la “nazione ebraica” insieme con le altre, tante, “nazioni” che formano istituzionalmente la sua cosmopolita colonia mercantile? Come minimo che è una città un po’ diversa dalle altre.

Per capire e narrare una città così si possono usare molte chiavi di ricerca: Aldo Santini, che Livorno ha raccontato in vari libri, questa volta ha scelto, molto modernamente, la chiave della cultura alimentare, cioè cucina, mercato, feste, import-export, ristoranti, personaggi, occasioni storiche.

Non so chi, ha detto: “L’uomo è ciò che mangia”. Con questa espressione un po’ goffa credo volesse dire che la cucina riflette tutti i dati culturali e materiali concorrenti a formare “l’uomo” di un’area determinata: ed ecco la cucina livornese descritta da Santini, una cucina potente e varia la cui bandiera è una zuppa di pesce dal nome turco, le cui famose triglie sono un’invenzione ebraica, nella quale il pomodoro si installa prima che a Napoli, che ha il cuscus col suo vanto di deserto ma anche il bordatino, minestra di farina gialla, verdura e fagioli che si raccorda con le tante risposte simili alla fame tradizionale dell’Appennino Toscano; la cucina di una città dove il tè si serve con rito inglese ma nelle strade scorre, sotto forma di poncino, il rum dei pirati, di una città che apre il primo caffè d’Europa e che stampa in prima edizione *Dei delitti e delle pene* di Cesare Beccaria.

Santini scrive allegramente, nel senso che il suo libro non solo trasforma la vicenda della cucina in un immaginario affascinante, ma, da giornalista che ha steso le gambe sotto tavole d’ogni parte del mondo, la racconta entrando e uscendo dalla cucina e dal personaggio, facendo entrare e uscire i propri modi dal palcoscenico dell’iro-

nia: è un livornese che guarda da livornese, come un livornese racconta Livorno in un gioco di specchi che diverte, fa venir voglia di litigarci, ma anche di correre in cucina, o almeno al ristorante, a dimostrare e ad assaggiare, con triglie e cacciucchi. Come dire, un ulteriore “piacere del testo”.

Marco Guarnaschelli Gotti, 1988

Le date importanti della vecchia Livorno

- 1405** Patti di Sarzana: la fortezza di Livorno passa a Genova insieme al Porto Pisano.
- 1421** Genova cede entrambi a Firenze per centomila fiorini d'oro. E Firenze offre incentivi ai propri cittadini che andranno ad abitare nel borgo labronico.
- 1537** Cosimo I de' Medici, vista la decadenza del Porto Pisano provocata dal suo interrimento, decide di costruire un grande scalo marittimo a Livorno.
- 1565** Cosimo I riforma l'ordinamento doganale e fa di Livorno un porto franco permettendo l'esportazione in franchigia, entro un anno dallo scarico, delle merci depositate nei magazzini della dogana.
- 1577** 20 marzo: Francesco I de' Medici fa porre la prima pietra della città di Livorno in quella che sarà la Piazza Grande.
- 1593** Ferdinando I de' Medici emette la Costituzione Livornina che assicura ogni libertà per 25 anni a chiunque venga a respirare l'aria grave della città.
- 1606** Livorno è elevata ufficialmente al rango di città.
- 1609** Livorno supera i 7500 abitanti.
- 1617** 29 maggio: Cosimo II de' Medici presenzia l'inaugurazione del monumento marmoreo in onore del padre Ferdinando I, morto nel 1606. Ferdinando I aveva dato grande sviluppo alle campagne navali contro i corsari saraceni. E dopo che nel 1623 e nel 1626 vennero collocate ai piedi di Ferdinando I le statue in bronzo del Tacca che raffigurano quattro schiavi in catene, il monumento fu detto dei Quattro Mori.
- 1675** Con la nuova riforma doganale il porto franco di Livorno è considerato il più liberale del mondo.
- 1750** Livorno raggiunge i 40.000 abitanti.
- 1764** Si stampa a Livorno la prima edizione *Dei delitti e delle pene* di Cesare Beccaria.

- 1799** marzo: L'esercito della Francia repubblicana occupa Livorno.
- 1849** 6 maggio: Leopoldo II di Lorena detto "Canapone", costretto ad abbandonare la Toscana in seguito ai movimenti popolari del 1848 che ebbero l'epicentro a Livorno, torna al potere con l'aiuto dell'esercito austriaco. Solo Livorno resiste a lungo all'assedio.
- 1865** Decisa l'abolizione del porto franco, che diviene effettiva nel 1868.
- 1881** Inaugurata l'Accademia Navale, che per volontà di Cavour riunisce le scuole marittime di Genova e di Napoli.

Baccalà e stoccafisso: Livorno al pomodoro

Quella livornese è una cucina rissosa e popolare, con lo zenzero della fantasia. Ma attenti. Bisogna distinguere i livornesi veraci dai signori che venivano da lontano e si erano insediati a Livorno negli anni in cui la città era uno degli scali più floridi del Mediterraneo: dai banchieri, dagli armatori, dagli agenti marittimi, dai consoli, dagli ufficiali, dagli avventurieri, dalle prostitute d'alto bordo che nella Livorno medicea del porto franco costituivano la "crema", se non l'aristocrazia, e davano spettacolo con le loro feste, i loro ricevimenti, i loro pranzi, serviti dagli schiavi mori del Bagno delle galere.

Gli schiavi? Certo. Bisogna pur ammetterlo, confessarlo: Livorno è stata l'Algeri del mondo cristiano. Livorno era la base militare dei cavalieri di Santo Stefano che, in nome della civiltà e della croce, combattevano i pirati saraceni con le loro stesse armi, abbordando, depredando, facendo prigionieri, sterminando. Come c'erano schiavi cristiani ad Algeri e a Tunisi, a Costantinopoli, così c'erano schiavi musulmani a Livorno. Il grande Bagno prospiciente la darsena arrivò a ospitare, gentile eufemismo, sino a quattromila fra schiavi e "bonavoglia", cioè coloro che prestavano servizio al remo, pur non essendovi condannati, solo per poter pagare i loro debiti.

Qualche particolare? Nel 1602, allorché vennero accolte nel porto dal granduca Ferdinando I, le galere dell'ammiraglio Inghirami scaricarono 432 prigionieri in catene. E Ferdinando, impressionato dalla straordinaria bellezza atletica di tre giovani fratelli catturati insieme al loro padre, chiamato Ari Salettino, avrebbe suggerito di farli posare per la sua statua, quella dei Quattro Mori scolpiti dal Tacca.

Tre anni dopo, espugnata l'antica Nicopoli, "Rambo" Inghirami fece trecento schiavi. E nel 1607, messa a ferro e fuoco la città di Bona, obbligò di nuovo il Bagno dei forzati a esporre il cartello "tutto esaurito".

A Livorno, nel Seicento, il secolo d'oro del porto franco creato da Cosimo I, c'erano tremila schiavi che di giorno, in temporanea li-

bertà vigilata, lavoravano nelle aziende e nelle case dei signori, come facchini o sguatterri o stallieri o barrocciai. E in queste case, è ovvio, si cucinava e si pranzava in un modo che non aveva nulla in comune con quello dei livornesi e che, di conseguenza, non dovrebbe trovare posto nella geografia labronica del mangiare e del bere.

Tanto per darvi un'idea: a Livorno, nelle acque del Fosso Reale, in prossimità del Ponte Nuovo, c'era una coltivazione di ostriche. All'ambasciatore dello zar di tutte le Russie, nel febbraio 1687, il governatore Del Borro inviò in regalo 5 canestre di pesci e una canestra con 200 ostriche, oltre a una forma di parmigiano, 200 uova, 25 pani di burro, 100 coppiette di pane fino, 100 cantucci, panieri di frutta e di ortaggi e delle casse di Moscadello.

Negli archivi municipali, in data 16 aprile 1784, c'è una domanda, poi bocciata, per porre una lapide sulla facciata della vecchia "Casina delle Ostriche" di via della Maddalena, in ricordo di un pranzo consumato dal granduca "Pietro Leopoldo nostro duce con la regia moglie e figli Ferdinando con la consorte d'Este e Massimiliano fratello germano austriaci...".

A Livorno c'erano alberghi a tre e a quattro stelle, teatri, ristoranti di lusso. A Livorno correva molto denaro. E il divario fra la upper class e il popolo era enorme. La piccola borghesia quasi non esisteva.

Federico IV di Danimarca, allorché fu ospite del ricchissimo mercante tedesco Antonio Huygens, nel suo fastoso palazzo di via Borra, giunse al punto di affacciarsi ogni pomeriggio sul balcone, alle cinque esatte, gettando manciate di monete per ridere alle zuffe che esplodevano giù, nella strada, fra uomini, donne e ragazzi.

Che vergogna! Però la cucina livornese nasce e si sviluppa a opera di questi uomini, e di queste donne, trattati come zimbelli dal monarca scandinavo.

D'accordo, anche i livornesi che stanno in fondo al barile della società marittima e commerciale sono tali per modo di dire. Livorno è una città inventata, una città artificiale, uscita da un progetto politico. Per convincere la gente ad abitare in una zona così aspra e malarica ci volle una costituzione emessa nel 1593 da Ferdinando che assicurava ogni libertà e ogni beneficio per venticinque anni "a chiunque venisse a respirare la sua aria grave". Libertà di costumi e di pensiero, di religione, di iniziative e di movimento. Libertà di esercitare tutte le professioni e tutti i traffici. Libertà di avere qualsiasi tipo di passato, anche il più oscuro e il meno raccomandabile.

Quindi nel secolo d'oro, il Seicento, livornesi autentici non esistono, tra i popolani, come non esistono tra la "crema". I popolani sono una mescolanza di razze, ma cercano disperatamente un'identità e una patria, e stabilendosi a Livorno si propongono di mettervi le radici. I livornesi a diciotto carati d'oggiorno traggono origine da questa mescolanza. La "crema", invece, era piovuta a Livorno per arricchirsi, per far carriera. Francesco Domenico Guerrazzi, che la odiava, nelle note autobiografiche di uno dei suoi romanzi ha scritto: "Livorno va composta di strati, il più appariscente è quello dei mercanti, quasi tutti stranieri, più o meno onesti, però nulla della città curanti, ed ai guadagni intesi... si struggono dietro una frazione di moneta come giovani alle sembianze dell'amata".

Infatti, appena il porto franco, nel secondo Ottocento, venne abolito, si registrò un fuggi-fuggi indecoroso, e Livorno rimase agli eredi degli avanzi di galera, dei senza mamma-né-babbo, degli ex morti di fame.

E come mangiavano i signori? Da signori, è garantito. Notizie circostanziate non ci sono pervenute. E poche le liste di vivande, pochi i menù, poche le ricette. Gli storici locali non si sono mai occupati seriamente di cucina. Ai loro occhi, e forse per il loro palato, era un argomento privo d'importanza. Non ci resta che perdonarli. Hanno solo accennato alla coltivazione di ostriche senza segnalarci se le acque del Fosso erano inquinate o no. D'altronde le epidemie di colera erano ricorrenti, le epatiti virali non avevano ancora una propria cittadinanza nel piccolo mondo delle diagnosi mediche, e Livorno, anche nel Settecento, rimaneva una città da "nuova frontiera". La gastronomia non faceva parte del suo patrimonio e dei suoi interessi ufficiali.

Comunque ci sono delle cronache sublimi per misurare la temperatura della fabbrica livornese dell'appetito.

Nel Settecento, quando il palio a remi, tra gli "schifi", le piccole barche che rappresentavano i quartieri, si correva intorno alla Fortezza Nuova il dì 8 di settembre, allorché i fedeli affluivano dai paesi vicini, e dalla campagna, per pregare nel santuario di Montenero, e gli sponsor erano le varie Nazioni, così si chiamavano le comunità straniere di Livorno, la Nazione Inglese, la Nazione Francese, la Nazione Tedesca, la Nazione Ebraica, la Nazione Olandese ecc., la fase più emozionante del pomeriggio da kermesse era lo strappo del collo dell'oca che consisteva in un crudele avanspettacolo.

Le oche vive, offerte sempre dalle Nazioni, cioè dai ricchi, dai “mercanti quasi tutti stranieri” citati dal Guerrazzi, erano legate per le zampe a una corda tesa poco distante dalla spalletta degli Scali del Pontino. I ragazzi più temerari, muniti di sciaboloni di legno, si gettavano nel Fosso, dalla spalletta, e dopo essersi slanciati cercavano, cadendo, di menare un fendente a una delle oche ormai rassegnate. Chi riusciva a decapitarla la otteneva in premio. E la famiglia del ragazzo si assicurava il miglior pranzo dell’annata.

Oche al popolo come a una lotteria. Ce ne voleva per mangiare da signori, una tantum! Nella graduatoria degli oltraggi sociali, lo strappo del collo all’oca supera di molte posizioni la scalata all’albero della cuccagna organizzata per il diletto del principe.

Ed è significativo che a Livorno il principe, nella fattispecie Cosimo I dei Medici, figlio di Giovanni dalle Bande Nere, isolasse la Fortezza Vecchia e si facesse costruire la propria residenza al suo interno per abitarvi perfettamente riparato durante le soste livornesi. Cosimo non mancava mai di elogiare “il popolo diletto e fedele di questa città a me cara” però preferiva tenerlo alla larga e dormire tranquillo, la notte. Cortigiani, dignitari e portaborse li lasciava in terraferma: che restassero a contatto del popolo e in balia dei suoi umori. Non dovevano dimenticare che il principe era una cosa e loro un’altra.

Per contentare il principe ci si faceva in quattro, a Livorno. Cadendo magari nel ridicolo. Ne volete una prova? Il canonico Giuseppe Piombanti, autore, nel tardo Ottocento, di una *Guida storica ed artistica della città e dei dintorni di Livorno*, che rimane utilissima e degna di attente letture, racconta: “Il sedicenne don Carlo di Spagna, destinato a succedere al granduca Giovanni Gastone, giunto a Livorno nel dicembre del 1731, aveva molta passione alla caccia. Per soddisfare il suo gusto i cortigiani s’impadronirono di grande quantità di volatili e quadrupedi nelle macchie di San Rossore, e vivi li trasportarono a Livorno, popolandone il bosco del convento e della chiesa dei Cappuccini...”.

Ed ecco quello che succede: “Preparate le cacce, più volte nel dicembre e nel gennaio vi si portò don Carlo con tutto il suo fastoso corteggio. Le gravi salmodie del coro vennero spesso interrotte dallo squittire dei bracchi, dallo scoppio dei fucili, e poi anco i giornali fiorentini di quel tempo riferirono le spoglie opime del giovanetto cacciatore, il quale una volta, oltre a diversi uccellami, uccise otto daini e un cinghiale”.

Naturalmente, daini, cinghiali e “uccellami” saranno finiti arrosto. Noi ci auguriamo che il popolo, drizzate le orecchie allo “squittio” (!) dei bracchi e allo scoppio dei fucili, sia riuscito con astuti espedienti a trafugare parte della selvaggina e abbia potuto riempirsi la pancia con quelle carni prelibate... Alla salute di don Carlo, è sottinteso.

Uno dei primi menù livornesi che troviamo è datato 16 luglio 1901 e si riferisce a un anniversario gastronomico. Ne abbiamo dovuto far passare di tempo! Lo pubblica il giornale “Il Telegrafo” nella pagina d’apertura sotto il titolo *Il centenario dei maccheroni*. E spiega: “Nessuno immagina che ieri ricorresse il centenario di una delle più gloriose istituzioni livornesi, i maccheroni della Trattoria dei Cavalleggeri: non solo ricorreva il centenario, ma i fratelli Razzauti, attuali proprietari della rinomata Trattoria, vollero festeggiarlo offrendo un banchetto squisito a pochi amici.

“Fu il nonno degli attuali proprietari, Jacopo Razzauti, che il 10 luglio 1801 aprì una modestissima osteria, proprio nel luogo dove sorge la palazzetta attuale. Un secolo fa la cucina era assai più semplice e casalinga di quella di adesso: ma una cosa, durante un secolo, è rimasta immutata: i maccheroni famosi per i quali l’osteria, poco dopo la sua fondazione, fu battezzata così: ‘Trattoria dei Cavalleggeri. Maccheroni’. Era allora gonfaloniere di Livorno Luigi Fabbri al quale si deve l’allargamento della passeggiata a mare”.

E noi credevamo che Livorno avesse diritto solo alla gloria del cacciucco. Quale errore!

“Gli uomini più illustri” continua il pistolotto “hanno visitato la ‘Trattoria dei Cavalleggeri’. Leopoldo II, Granduca di Toscana, subito la famosa operazione del dissanguamento, venne a fare i bagni di mare a Livorno e fu ospite della Trattoria dei Cavalleggeri, di cui fregiava e onorava il principale prodotto: i maccheroni. Mazzini e Garibaldi tutte le volte che venivano a Livorno non omettevano mai di fare una visita al Razzauti. Fino a pochi anni fa era uso fra i grandi signori di chiudere la stagione balneare con un grande banchetto ai ‘Maccheroni’...”.

Passi per Garibaldi: ma non riusciamo proprio a vedere l’affilato e austero Giuseppe Mazzini, califfo del partito dell’edera, impegnato ad arrotolare con la forchetta metri e metri di maccheroni. La “Trattoria dei Cavalleggeri” sarebbe stata il posto giusto per il nostro caro Spadolini.

La prosa celebrativa continua: “Gli attuali proprietari, Alberto, Amerigo e Vittorio Razzauti, hanno ampliato, rimodernato, ridotto il locale, facendone un soggiorno elegante, pulito, tranquillo, una vera trattoria di prim’ordine, con pensione e camere elegantissime ai piani superiori. Com’è noto, quello dei maccheroni di Razzauti è un segreto, rimasto tale anche dopo cento anni. Come li cucinano, come li condiscono è, ed è rimasto, un segreto impenetrabile. C’è chi dice che a un certo stadio della cottura il cuoco caccia un litro d’acqua nel paiolo; c’è chi afferma che al burro viene mescolato un po’ d’olio di Buti. Tutte fantasticherie! Il fatto è questo: che nessuno è riuscito a imitare, nemmeno lontanamente, la gustosa specialità del Razzauti”. E così, da un secolo, questi Razzauti di via dei Cavalleggeri vivono sui maccheroni. È proprio il caso di dirlo: la dieta mediterranea ha la culla a Livorno. Senza toglier niente a Napoli, va da sé.

“Il Telegrafo” spiega: “Adesso, del segreto, è depositario il signor Amerigo, il quale più volte è stato chiamato nelle città di Toscana e di Romagna a preparare i maccheroni. Ma il segreto è rimasto inviolato. I signori Razzauti hanno ottenuto tre medaglie per la loro specialità: una a Pisa, una a Massa Lombarda e una a Massa Marittima. Le tre onorificenze brillano alla catena del signor Amerigo, e ne fanno una specie di deputato... Ma non profaniamo i maccheroni: nessun deputato, anche con tre legislature, è benemerito della patria come lo è il Razzauti”.

Veniamo alla serata della pappatoria. “E iersera, come ho detto, fu festeggiato il centenario dei maccheroni con un banchetto che i signori Razzauti vollero offrire a pochi amici all’ombra amica del giardinetto, sempre frequentato dalla più eletta società. Ecco il menù del pranzo:

Consommé à la royale – Macaroni à la Cavalleggeri – Friture à l’italienne
– Pains de foie gras – Escalopes au vin de Marsale – Epinards à la français
– Longe de veau rotie – Salade à la russe – Bavaroise à l’italienne – Dessert
– Café et liqueurs – Vini: Sammontana, Chianti, Champagne frappée.

Pur frequentata da Garibaldi e da una eletta società, quella dei Razzauti era una trattoria, ma non rinunciava a presentare i suoi menù in francese, almeno per i pranzi di gala. L’estensore della nota gastronomica, che si firma “Stoppino”, conquista l’eterna riconoscenza dei proprietari del locale, e un posto a tavola vita natural durante,

Hôtel de France Barsanti

LIVOURNE

N. 68 - Via Vittorio Emanuele - N. 68

GRAND RESTAURANT

Service à la carte et table d'hôte

DÉJEUNER francs 2,50 - DINER francs 3,50

70 CHAMBRES toutes neuves à partir de 2 francs

Eclairage et Ventilateurs Electriques

Pensions à prix très modérés

Position la plus centrale de la Ville

Omnibus et barque à l'arrivée des bateaux

Omnibus à la gare

Garage pour Automobiles

Médecin de l'Hôtel :

Prof. Doct. G. LUMBROSO

*Vice-recteur de l'établissement delle ACQUE DELLA SALUTE
et Médecin de l'Hôpital*

sottolineando il suo apprezzamento: “Un pranzo, come si vede, principesco, e a renderlo tale contribuì il cuoco, l'ottimo Adolfo Bacagli, che è davvero un cuoco degno di onori, degno di riconoscenza e di gratitudine”.

Siamo agli abbracci e alle medaglie. “Il banchetto terminò con molti brindisi augurali agli ottimi signori Razzauti, ai maccheroni, alla ‘Trattoria dei Cavalleggeri’. Possano i lontani nipoti del fondatore della dinastia del Razzauti festeggiare il millenario dei maccheroni, di questi veri e sinceri amici dell’uomo. Io non posso dire se fra mille anni l’onorevole Sonnino sarà al potere, ma posso affermare che i maccheroni dei Cavalleggeri ci saranno ancora e continueranno a formare la gioia degli uomini e la ricchezza dei lontani Razzauti”.

E bravo Stoppino! Come sviolinatore è formidabile. Ma ci ha fornito anche delle notizie interessanti. È scontato che i maccheroni di via dei Cavalleggeri sono ormai un lontano ricordo, e speriamo che Sidney Sonnino, primo ministro, ministro degli Esteri, ministro delle Finanze e ministro del Tesoro nella sua lunga carriera politica, non sia mai sceso dal castello del Romito, lui così accigliato e parco nel mangiare, sempre vestito di nero, in bombetta e baffi imperiali, per affacciarsi alla trattoria dei Razzauti e chiedere: “Ci sarebbero dei maccheroni dell’ottimo cuoco Becagli? Mi manda Stoppino”. E apro una parentesi: durante la Grande Guerra, da ministro degli Esteri, Sonnino cancellò la spesa della trippa per i gatti dal bilancio della Consulta. E sul fascicolo scrisse la seguente nota: “Se mangiano i topi non hanno bisogno di trippa. Se non mangiano i topi non c’è bisogno di gatti”.

Scherzi a parte. La mancanza di una tradizione, di una classe dirigente con radici labroniche, la mancanza di una cultura gastronomica fiorita nell’agiatezza economica, sublimata da una civiltà di modi, di espressioni, di pensieri, che nelle case dei livornesi veraci ha sempre lasciato a desiderare, porta inevitabilmente al trionfo di piatti come questo del Razzauti elaborato su modelli forestieri.

Prima del cacciucco, che rimane il simbolo e la bandiera della cucina di questa città da “nuova frontiera”, la pietanza, di per sé umile, che a Livorno ha riunito il popolo e i mercanti, gli scaricatori e i consoli, i barchettaioi e gli agenti di cambio, schiavi del Bagno in catene, “bonavoglia” e spedizionieri, madri di famiglia e sgualdrine di lusso, è il baccalà. Un alimento comune a ceti diversi.

E qui sorge subito una domanda. Baccalà? Siamo proprio sicuri? O è lo stoccafisso?

Allora precisiamo. È facile che il baccalà sia arrivato in un secondo tempo rispetto allo stoccafisso, ma a Livorno si è parlato e si parla abitualmente di baccalà anche quando si trattava e si tratta di stoc-

cafisso. Nel Veneto succede di meglio: vi propongono il baccalà alla vicentina, il baccalà alla veneziana, il baccalà alla trevisana, il baccalà in turbante, il baccalà ai funghi spolverati di parmigiano, il baccalà alla cappuccina, il baccalà alla certosina eccetera eccetera e invece è sempre stoccafisso.

Non tutti sanno che differenza passa tra lo stoccafisso e il baccalà. Cercherò di esporvela molto alla buona.

Stoccafisso e baccalà sono pesci conservati. Ed entrambi sono merluzzi, all'origine. Ma lo stoccafisso è un merluzzo decapitato, squartato, pulito e seccato all'aria, al vento, al freddo, e dunque duro, rigido, dalla forma triangolare. Il baccalà è un merluzzo decapitato, squartato, pulito, aperto a libro e salato, messo in barile.

Andate alle Lofoten, le isole dei pescatori norvegesi oltre il Circolo Polare Artico, e troverete decine di migliaia di merluzzi che seccano appesi a lunghi filari di tralici, in un "profumo" da ricordarsene per tutto il resto della vita.

Lo stoccafisso, da *stokfis*, è l'alimento primordiale degli scandinavi, e uno dei motori della loro economia, fin dall'epoca vichinga. Il baccalà arriva dopo. E per cause logiche. Quando i navigatori si spingono fino a Terranova e alle coste del Labrador, e scoprono che il mare brulica di pesci, in massima parte merluzzi, li pescano a tonnellate e non potendo appenderli tutti quanti alle sartie, o infilarli nei paletti, li salano pressandoli nei barili. Poi, stabilite delle basi nella zona, continueranno a salarli.

Il baccalà ha immediatamente fortuna. Anche sui mercati dove lo stoccafisso e l'aringa tengono banco. Una fortuna che induce presto i norvegesi ad adottare la nuova preparazione, non so se più economica, di certo più rapida. Ma lo *stokfis* rimane la loro specialità sopraffina, più amata e più curata. Più pregiata.

Lo so: ora vi chiedete l'etnia del nome baccalà. Taluni la trovano nelle secche di Bacalaos, nei mari boreali. È qui che i portoghesi giunsero a pescare i merluzzi. Per altri nel fiammingo *bakkaliaum*, che è la traduzione dell'olandese *kabeljauw*, dove *kabe* inverte la rotta e si trasforma in *beka*.

Infine è evidente che per noi italiani baccalà suona meglio di stoccafisso, soprattutto per i veneti che lo rimano con magnà, cusinà, brusolà, bontà e altre parole con l'a finale accentata del loro repertorio dialettale.

Perché lo stoccafisso è molto pregiato?

Perché ha un sapore più delicato del baccalà. Perché non è finito sotto sale e quindi è *soft*, gli sono rimasti certi aromi naturali. Le sue polpe hanno una consistenza diversa da quella del baccalà. E perché, se la pesca dello stoccafisso è rischiosa e pesante, tra gennaio e aprile, allorché i merluzzi scendono dall'Artico per cercare acque meno fredde dove riprodursi, e i pescherecci sfidano le selvagge tempeste nordiche, l'essiccatura, che si protrae fino a giugno, deve affrontare molti trabocchetti.

Limitiamoci a elencarne due. L'aria purissima dell'Artico, resa meno dura dalla corrente del Golfo, che impedisce alla temperatura di scendere in verticale, riduce il merluzzo a poco meno del venti per cento del suo peso iniziale. Ma se il freddo è molto intenso e la corrente del Golfo non ce la fa a mitigarlo, la carne si sfilaccia, lo stoccafisso diventa squamoso e risulta invendibile. Se poi, al contrario, il termometro sale qualche grado di troppo, lo stoccafisso marcisce. Con il baccalà, invece, i pericoli dell'essiccatura non esistono. La differenza tra una partita e l'altra sta tutta nella qualità del merluzzo pescato. Appena è sotto sale nei barili la sua buona conservazione è pressoché garantita.

Dall'Accademia Italiana della Cucina arriva un "distinguo". Il suo rappresentante di Pordenone, Jacopo Marinoni, dice che l'uso del merluzzo salato è stato impossibile fino a un'epoca relativamente recente data la rarità e il costo proibitivo del sale del Nord.

Aggiunge che baccalà o baccolare deriva da antichi nomi nordici come il fiammingo *bakkaliau* che significa "pesce seccato all'aria infilato in un bastone" donde "pesce-da-bastone" o "pescestocco" o "stoccafisso".

Spiega che "baccalara" era un tipo di nave adibita al trasporto da Terranova del pesce essiccato al vento e che i "baccalari" erano particolari legni sporgenti dalle navi così chiamati per la somiglianza con i paletti su cui alle Lofoten venivano infilati i merluzzi posti a seccare. E conclude sostenendo che nei mari del nord Europa si pesca il baccalà o gado asello, l'*asello salitus* o *gadus aeglifinus*, che poi verrà seccato all'aria oppure salato, mentre nei mari americani si pesca il merluzzo vero e proprio, il *gadus merluccius*, la specie da salare, che alcuni definiscono baccalà.

Allora non sbaglierebbero, i veneti, a chiamare baccalà lo stoccafisso. Comunque sia, stoccafisso e baccalà sono stati divulgati in Italia dai marinai delle navi genovesi e veneziane che approdavano nei porti

olandesi, tedeschi, scandinavi. Si erano abituati presto al loro sapore e lo trovavano un alimento ideale per la sua facilità di essere conservato. A Livorno si parla di stoccafisso dal Settecento, quando ha inizio un traffico abbastanza regolare con Bergen, la capitale norvegese del pesce secco. Il baccalà entra in commercio molto più tardi, dopo il 1850.

Oscar Trumpy, uno studioso di curiosità livornesi discendente da una famiglia titolare del consolato di Svezia (Vivi Gioi, l'attrice, era una Trumpy), racconta che i carichi di pesce partivano da Bergen “quando i giorni erano ancora corti, per giungere al principio dell'estate, salutati in porto dal popolo, che conosceva per tradizione i cicli annuali delle diverse merci, come si salutano con gioia le rondini che vengono da lontano a inaugurare una stagione nuova. E in città si spargeva la novella che era arrivato ‘il norvegino col pesce’...”.

Trumpy pubblica le lettere del capitano Christopher Heiberg che ci permettono di ricostruire le traversie del suo viaggio cominciato a Bergen il 13 aprile 1800 e concluso a Livorno il 21 agosto. Scelse la via che passa al nord della Scozia e a occidente dell'Irlanda, “ciò che gli costò una lotta di tre settimane e tre giorni contro una terribile tempesta che lo spostò centinaia di miglia fuori rotta, nientemeno che tra le isole Farøer e l'Islanda”.

Entrato nel Mediterraneo, ebbe altri guai. Non più tempeste ma corsari. Dice Trumpy: “Alle navi danesi non era consentito di navigare se non in convoglio scortato da una nave da guerra. La Norvegia era allora unita alla Danimarca, ed erano le autorità danesi, e i consoli danesi, che proteggevano gli interessi norvegesi. Era sorta una controversia fra la Danimarca e il Bey di Tunisi, uno di quegli stati compresi nella generica denominazione di ‘turchi’, che tenevano in mare numeroso naviglio da corsa, per far delle prede. Erano state sequestrate otto navi sotto bandiera danese e i relativi carichi, e correvano rischio di seguire egual sorte tutti coloro che si azzardassero a navigar soli...”.

Ecco allora Copenaghen inviare nel Mediterraneo occidentale due unità da guerra per scortare i convogli dei bastimenti con bandiera danese. Ed ecco arrivare a Livorno un alto funzionario, il ciambellano Bille, che cerca di comporre la vertenza. Prende contatto con il Bey, si reca addirittura a Tunisi e ritorna con le pive nel sacco.

Quando infine il capitano Christopher Heiberg con il suo brigantino *Steengard* giunge a Livorno insieme ad altri sette legni sotto la pro-

tezione della fregata *Najaden* con 40 cannoni e del brigantino *Nidelven* con 20 cannoni, trova che tutti i magazzini portuali sono pieni di pesce secco. Preoccupato, scrive al suo datore di lavoro, l'Agente Krohn, uno dei più grossi commercianti di Bergen:

"... Mi sono recato da diversi commercianti a presentare il mio carico, sì, anche da Jaume che, come sarà da tempo noto al sig. Padrone, è andato in fallimento, ma ha promesso denaro contante per tutto il capitale prima dell'inizio della discarica, oppure una soddisfacente cauzione, ma però sotto altro nome. Sono peraltro stati tutti uniformi nel prezzo. L'offerta più alta che ho avuta è di 114 pezze e perciò non mi affretto a vendere, voglio provare a mantenermi duro quanto più a lungo possibile... Non si deve dimenticare però che il pesce è da lungo tempo a bordo, e inoltre temo che la coperta possa averlo danneggiato, cosa che si potrà vedere a discarica ultimata..."

La "pezza", coniata dal granduca Ferdinando II nel 1665, è una moneta d'argento detta "la Rosa" perché nel rovescio reca due piante di rose, ed è datata "Liburni" malgrado che Livorno non abbia mai avuto una zecca. La "pezza" è assai ricercata nel Levante e preferita a ogni altra moneta toscana. Come la Lira fiorentina, si suddivide in 20 soldi e il soldo in 12 denari, e corrisponde a 84 centesimi della Lira nuova d'Italia ordinata dai francesi nel 1806. La "pezza" cesserà di avere corso alla fine del 1836 allorché sarà imposto l'uso esclusivo della Lira fiorentina.

E questo Jaume chi è? È un francese, che si chiama Filippo Jaume, il suo nome appare sovente nelle Filze degli Atti Civili del Governatore di Livorno dal 1780 in poi. Trumpy commenta: "A giudicare dalle cause da lui instaurate o subite, doveva essere spregiudicato e litigioso". E il suo fallimento desta molti sospetti.

Quattro giorni dopo il capitano scrive: "...Ho l'onore di informare che ho venduto il carico. Visitai molti mercanti, e la più alta offerta fu quella di Jaume, e cioè a 6 1/2 pezze, ma poi venne il sig. Johan Hendr. Wulfen", e Wulfen, tedesco, molto noto tra i commercianti di Livorno, compra lo stoccafisso per 6-7/8 pezze, tanto è vero che il 5 settembre il nostro capitano rimette al padrone 6000 marchi in due tratte, una a Copenaghen e l'altra ad Amburgo. Ma avverte: "Sono a metà circa della discarica. I timori che avevo per la condizione della coperta erano purtroppo giustificati. Al punto in cui siamo, giudico a occhio che il pesce andato a male sia da 20 a 24 quintali... Inoltre

v'è il pesce soltanto muffito che hanno messo da parte a un prezzo ridotto... Il pesce molto deteriorato vedrò di venderlo al meglio...". Insomma, non è facile vendere bene lo stoccafisso. E tanto meno trasportarlo. La scarica, poi, è lentissima, perché la carovana dei "baccalarai" del porto deve confezionare i colli e pesarli, dopo aver separato il buono dal difettoso, agli ordini di un rappresentante del compratore. Inoltre un ufficiale di bordo vigila perché del pesce sano non finisca tra quello avariato.

Trumpy dice di aver seguito le operazioni dell'ultimo veliero approdato a Livorno con un carico completo di pesce secco, alla vecchia maniera, nell'anno 1924. Era un legno finlandese con 250 tonnellate di merce alla rinfusa. "Con quel piccolo scafo, e un equipaggio di dieci uomini compreso il capitano, non esitavano a intraprendere la traversata oceanica. Ricordo con commozione la semplicità con cui il capitano mi narrava dei suoi viaggi, delle tempeste e delle bonacce, nel minuscolo lindo quadrato che era tutto, salotto da pranzo, ufficio, unico locale di riposo attiguo alla cabina con la cuccetta. E ciò alla luce del lume a petrolio, pendulo sopra la tavola ancorata al pavimento (come le seggiole) e davanti a due tazze di caffè preparate dalla stewardess, robusta donna di una certa età, cui non riuscii a far dire più di due parole. Aveva perso l'uso di dire le cose inutili".

E ora che sappiamo tutto (o quasi) dello stoccafisso e del baccalà, come si pescano, come si conservano, come si trasportano, passiamo a cucinarli.

Se Trumpy ricorda l'ultimo veliero del baccalà giunto a Livorno, io rammento come fosse ieri i cartelli che, negli anni Trenta, venivano affissi ogni giovedì alla porta dei negozi di commestibili: "Domani baccalà e ceci". Oppure: "Domani stoccafisso". Il negozio vicino a casa mia, in corso Umberto dirimpetto a via Carlo Bini, tenuto da una bottegaia segaligna e sbrigativa, aveva due vasche di marmo. In una metteva a mollo il baccalà e nell'altra i ceci.

Il baccalà, che non è rigido ma parecchio salato, va tenuto nell'acqua per dodici ore almeno. Acqua corrente. In seguito si strappa la pelle, con decisione, e si taglia a pezzi, pronto per essere cucinato.

Lo stoccafisso, che ha poco sale, è invece molto duro, molto secco, e per ammorbidirsi ha bisogno di restare in acqua quarantotto ore come minimo. Nel Veneto, prima dell'ammollo, lo battono con un martello di legno. Un sistema che non trova d'accordo i genovesi,

grandi amatori dello stoccafisso, e soprattutto i siciliani di Messina che predicano di tenerlo immerso la bellezza di sette giorni.

Tra le battiture venete è celebre quella vicentina che le cronache letterarie localizzano sugli scalini della Basilica palladiana. E dobbiamo a un aristocratico scrittore di Vicenza, Guido Piovene, l'elogio meritissimo dello stoccafisso preparato nella sua città: "A coloro che accusano la cucina italiana d'essere elementare rispetto alla francese, dirò che il baccalà alla vicentina, di qualità sceltissima, battuto a lungo con un martello di legno, messo a bagno trentasei ore, tagliato a pezzetti, cosperso di formaggio e soffritto di burro, olio, acciuga e cipolle, cotto poi a fuoco lento, condito ancora di prezzemolo, pepe e latte, è un vero piatto alla francese. Vi bolle a fuoco lento una civiltà raffinata".

A Livorno niente raffinatezze. Niente piatti alla francese. Il baccalà è sempre stato un piatto plebeo per i giorni di magro di un popolo ateo e blasfemo pronto a inginocchiarsi davanti alla Madonna di Montenero. Baccalà e minestra di ceci. Un'accoppiata classica che fu subito adottata anche dai signori, dalla "crema" dei banchieri e dei mercanti, dalle "Nazioni" straniere.

Ceci schiacciati e passati. Con le trenette. E baccalà al pomodoro. I pisani, che hanno in uggia i livornesi e, fieri della loro storia, dei loro monumenti, e della loro università, ci guardano dall'alto in basso come fossimo dei primitivi, ci portano per bocca sostenendo che noi mettiamo il pomodoro anche nel caffelatte. Poi, proprio loro, cadono nell'errore madornale di mettere il pomodoro nelle "cee", lo vedremo in seguito.

D'accordo, il pomodoro è una costante della cucina labronica. E per sgombrare il campo dagli equivoci riconosciamo che se i lombardi, i piemontesi, gli emiliani e i veneti hanno ragione solo in parte a sentenziare "in Toscana non sanno cucinare ma soltanto cuocere", questa definizione calza a pennello per Livorno. Ma se cuocendo invece di cucinare noi otteniamo dei risultati entusiasmanti, questo non è più un difetto, è un merito. Segno che, pur limitandosi a cuocere, i livornesi hanno una fantasia e un gusto, una cultura primitiva di buon spessore. Una cultura tratta non dai libri ma respirata all'ombra delle opere pubbliche e dei palazzi medicei, delle vele internazionali, ricevuta per osmosi dal rapporto ormai secolare, un giorno dietro l'altro, con la civiltà toscana.

È possibile, allora, entusiasinarsi per il baccalà o per lo stoccafisso alla livornese? Bisogna intenderci. I classici della cucina li ignorano.

L'Artusi, ad esempio, non li cita nemmeno. Parla del baccalà alla fiorentina e alla bolognese, avvertendo “che non è confacente agli stomachi deboli, perciò io non l'ho potuto mai digerire”. Parla di uno stoccafisso in umido senza patria che “un amico mio, certo di fare cosa gradita, non si perita d'invitare dei gran signori a mangiare questo piatto da colazione”.

L'Artusi non ha mai avuto simpatia per Livorno. Vi mise piede una volta sola, nel 1853, “a praticare commerci”, e ne fuggì spaventato qualche giorno dopo. Era andato a pensione in un alberguccio nei pressi della Fortezza Nuova e aveva avuto degli strizzoni di pancia. Tornò a Firenze per curarsi. In seguito lesse che era scoppiata un'epidemia di colera e il proprietario del suo albergo aveva tirato le cuoia. Be', non è un segreto: l'Artusi soffriva di stomacucci, come diciamo in Toscana, ed era un teorico della cucina. Livorno non poteva essere la “sua” città.

A noi livornesi preme assai di più l'opinione di Giuseppe Garibaldi, questo soldataccio dalle voglie ferine e il cuore generoso. Il baccalà alla livornese gli piaceva, eccome! Tanto che, dopo aver regalato mezza Italia a Vittorio Emanuele, se ne andò a Caprera con un sacco di sementi e con una provvista di stoccafisso, omaggio dei suoi amici livornesi, gli Sgarallino in testa. “Tra le sementi” disse loro “ci sono anche quelle del pomodoro”. Ci piace immaginare che facesse un gesto d'intesa, magari strizzando l'occhio.

Baccalà alla livornese

per 4 persone

- 800 g di baccalà
- 400 g di pomodori o pelati
- Olio quanto basta
- Aglio, cipolla, basilico e prezzemolo

Intanto una precisazione che non riguarda la cucina. Mentre in ogni parte d'Italia dare del “baccalà” a un persona significa attribuirle la patente di stupido, a Livorno, scrive Paolo Zalum, ricercatore di storie cittadine, “l'identico vocabolo vale per ‘ateo’, che persona stupida non è davvero, ma è, al contrario, un essere malinconico, dannato a portar sulle spalle il peso morto dell'incredulità”.

Passiamo tra i fornelli. Vi abbiamo spiegato, molto alla buona, che il baccalà deve essere pulito il più possibile, deliscato intendo, che gli

deve essere tolta la pelle e poi va tenuto a mollo in acqua corrente. Ma questo, in genere, è il compito dei bottegai. Ora tagliamo a tocchetti quadrati. Strizziamo i tocchetti per liberarli dell'acqua residua e infariniamoli. Poi caliamoli nell'olio bollente di un tegame di coccio, o di una pirofila, dove abbiamo preparato un soffritto con dell'aglio tritato. Fuoco moderato. Il baccalà, per dare il meglio di sé, ha bisogno di insaporire piano piano. Giriamolo delicatamente con una paletta. Poco pepe. Niente sale: il baccalà ne ha già troppo per conto suo, di sale.

A parte ci attende la salsa. Come l'abbiamo fatta? Come se dovesse servire per gli spaghetti. Soffritto con olio, cipolla, aglio, basilico e prezzemolo tritati fini. Pomodori spennellati e senza semi, senza il duro del bulbo. L'avremo cotta a fuoco lento con poco sale, rimestando. È una salsa omogenea e vellutata. Il suo profumo è di sicuro un inno all'artigianato culinario.

Bene. È il momento di versare la salsa vellutata sui tocchetti di baccalà. Fuoco al minimo per venti minuti.

Il baccalà ha il tempo necessario per "stufarsi".

Servito con un contorno di ceci, o di cos'altro volete, o addirittura solo, che è meglio per gustarlo appieno, va accompagnato di rigore al vino rosso.

La ricetta mi è stata dettata da Emma Giusti, una signora livornese purosangue, che ha avuto la modestia di confessare: "All'epoca dei miei genitori, quando si mangiava in tutte le famiglie una volta la settimana, di venerdì, questo baccalà che ora si chiama alla livornese, era detto alla fiorentina".

Baccalà fritto

per 4 persone

- 800 g di baccalà
- Farina bianca, olio per la pastella
- Vino bianco a sufficienza
- Olio abbondante per friggere

Tagliare il baccalà in grosse trance e farlo bollire in acqua abbondante. Al primo bollore è pronto. Si toglie, si asciuga, si taglia a pezzi più piccoli, si spruzza di pepe e si mette in un tegame coprendolo con il vino bianco. Lasciatelo marinare per un'ora. Toglietelo e asciugatelo di nuovo. Infarinate i pezzi, passateli in una pastella di farina, acqua