

PICCOLA BIBLIOTECA
DI LETTERATURA INUTILE

6

PICCOLA BIBLIOTECA DI LETTERATURA INUTILE
IDEA E CURA DI GIOVANNI NUCCI

Parte dei testi qui raccolti sono apparsi, in una forma riadattata all'uso giornalistico, sul supplemento «Domenica» de «Il Sole 24 ore» tra il dicembre 2012 e marzo 2013.

La traduzione dei brani di Hamlet [in corsivo] riportati in «L'uovo di Amleto» è di Cesare Garboli nell'edizione Einaudi 2009 con la curatela di Carlo Cecchi.

© 2017 GAFFI EDITORE IN ROMA
ITALO SVEVO®

ISBN: 978-88-99028-19-0

GIOVANNI NUCCI

**E DUE UOVA
MOLTO SODE**

ITALOSVEVO
TRIESTE • ROMA

E DUE UOVA MOLTO SODE

Che gusto c'è nel bianco dell'uovo?

Giobbe, 6,6

L'uovo ha una forma perfetta

benché sia fatto col culo.

Bruno Munari

STRACCIATELLA PER PRINCIPIANTI

(Introduzione)

I testi dicono che ci sono solo dodici modi per cuocere delle uova: affogate, al guscio, cioè alla coque, al piatto, fritte, mollette, rapprese o strapazzate, sode nell'acqua, sode nei grassi o nella sabbia, battute per farne una frittata, un'omelette, oppure un soufflé, poi le creme, lo zabaione o i dolci in generale, i condimenti. Crude.

È strano, dodici sembrerebbero pochi – anche se con un che di evangelico – e invece magari sono troppi: come che sia, sicuramente c'è dell'altro, una maglia che ci sfugge, qualcosa di nascosto.

D'altronde l'uovo ha di per sé un che di nascosto: è il contenitore di se stesso, ma non rivela ciò che contiene (o meglio, se contiene veramente ciò che dovrebbe: un pulcino o il suo disavanzo). E questo lo rende inafferrabile. Così per quanto appaia essenziale e molto semplice, in potenza già racchiude tutta la complessità dell'universo, in ogni sua futura possibilità. È

al contempo il creato e la creazione – e la creazione, come è noto, si esprime nelle più svariate forme ed espressioni, ma lo fa solo in potenza, perché nella maggior parte dei casi alla fine un uovo lo scocci (come direbbe l'Artusi) e ciò che ci trovi dentro è solamente del tuorlo e dell'albume: in effetti non s'è mai sentito di uno che, volendo mangiare un uovo, s'è trovato nel piatto un pulcino. Così, per quanto dodici diversi cucinamenti non sono affatto pochi – di qualsiasi altro alimento la si direbbe un'ottima media – è in quelle altre ulteriori possibilità che si nasconde la vera essenza dell'uovo. La sua magia. Questo libro, senza nessuna pretesa, è proprio lì che vuole addentrarsi, in quelle altre possibilità, giacché ci appaiono, tra l'altro, splendidamente letterarie.

Esattamente come potrebbe fare chi mette un uovo a bollire nell'acqua per un numero precisato di minuti senza curarsi di cosa troverà alla fine, nella sua infinita saggezza e sconfinata incoscienza erotica, quando Zeus cercò di possedere Nemese non sapeva a cosa stava andando incontro. Dunque Nemese – giustizia, equidistanza e intelligente vendetta – cercando di sfuggire al re degli dèi si trasformò in un'oca, e volò via. Zeus, che per suo conto l'avrebbe inseguita fino alla fine del mondo, pur di acciuffarla comin-

ciò le sue metamorfosi in ogni possibile animale del creato finché, diventato cigno, riuscì a raggiungerla e la violentò: o meglio, sin dall'inizio divenne cigno e, fingendo di essere lui stesso inseguito da un'aquila, s'andò a rifugiare sul suo grembo, lei lo protesse e lui la violentò. Come che sia, lei partorì un uovo che Hermes – dio dei ladri, poeta e fingitore – si premurò di sottrarle e di deporre fra le gambe di Leda, regina di Sparta. Così che quando Leda partorì, ovvero l'uovo si schiuse, ne vennero fuori due coppie di gemelli e risultò impossibile capire, tra Elena, Castore, Clitemnestra e Polluce, quali fossero i figli di Tindaro, il re, e quali quelli di Zeus. Il tutto per ribadire, sempre ce sia bisogno, che ciò che un uovo può contenere lo trascende appartenendo agli abissi del sacro, lì dove il bene e il male sono confusi all'ingiusto, dove la fede e l'intelligenza si esprimono per vie contorte e misteriose, e la bellezza è il migliore inganno nel suo simulacro.

Senza volersi neanche lontanamente avvicinare alla limacciosa e oscura chiarezza del mito, la verità è che ognuno di noi ha certamente fra i propri ricordi qualche storiella sulle uova. Almeno due su otto dei miei bisnonni ogni mattina si facevano preparare per colazione un uovo sbattuto con il caffè. Che non è propriamente

uno zabaione ma qualcosa che sta un paio di gradini più in basso, a cui però veniva aggiunto il caffè. E già solo nella possibilità di poterselo fisicamente permettere, un uovo sbattuto con il caffè tutte le mattine, c'è un gran raccontare su di noi, le generazioni che ci hanno preceduto e com'è che andrà a finire il mondo. Oppure: mia nonna per pranzo, finita la pasta, o la minestra, che avevamo mangiato, di solito mi chiedeva se avevo ancora fame. Nel caso mi preparava una fettina – vitellone – con sopra un uovo fritto, ricoperto da una fetta di formaggio, o di sottiletta. Che poi sarebbe un uovo alla Bismarck. E già la storia di Bismarck, di che tipo fosse e perché mai mangiasse le uova fritte servite sopra a una bistecca, su un piano letterario meriterebbe tutte le nostre attenzioni; e poi di lì potremo benissimo innescarci sopra grandi riflessioni su come, un uovo fritto servito sopra a una fetta di carne, possa diventare il veicolo tanto esplicito dell'affetto e dell'accudimento al salto di una generazione. È chiaro quindi che le uova nascondano ben più di un tuorlo – a volte due – e del suo albume.

È di questo nascondimento che dovremo parlare.

Ma per quanto questo non sia un libro di cucina, non sta bene lasciare certi discorsi in sospeso: tutto probabilmente nasce dall'idea

che, quando si tratta di uova, ci può essere un certo piacere letterario anche solo nel descrivere come le si potrebbero cuocere. Per dire: affogate sarebbero in camicia; e mollette è una semplificazione, sono delle uova alla coque ma servite sgusciate e con una sottilissima differenza nei tempi di cottura – talmente sottile da renderla impraticabile. Le uova al piatto non le fa mai nessuno (per quanto devono essere buonissime, ma con un problema sull'abbondanza di grassi e colesterolo – e di qui la loro scomparsa): dovrebbero essere cotte al forno su di una teglia, imburrate di sopra e di sotto. Le uova fritte invece, ad avere coraggio bisognerebbe cuocerle in cinque dita d'olio, il resto sono imitazioni permesse dall'antiaderenza (un concetto in fondo estraneo all'azione del cucinare). E poi ci sono le frittate: cioè le frittate, le omelette, le crêpe e le frittatine – e qui ognuno ha una sua idea propria e personale, a dimostrazione che il mondo in tutta la sua complessità potrebbe benissimo essere compreso anche solo in tutti i possibili modi di cuocere una frittata. Le uova sode, in realtà, rimangono sode che le si faccia immergendole nella sabbia bollente, nell'acqua calda, o aggiungendo a questa olio o burro e spezie varie. Ma la cosa migliore per l'uovo sarebbe berselo fresco. Così, d'un fiato: bucadolo di so-

pra (e di sotto) se si vuole essere decisi e non troppo schifilosi. Se invece l'albume un po' di senso lo fa, si metta il tuorlo in un cucchiaino e lo si beva all'ostrica, con sale e limone. Ma neanche su questo concordano i testi, perché l'uovo crudo risulta che non faccia male al fegato, ma allo stesso tempo che sia di più difficile digestione. A riguardo andrebbe citato l'illustre fisiologo Maurizio Schiff (in cattedra a Firenze): sosteneva, al contrario di Giobbe, che la chiara è più nutriente del tuorlo, il che sembra un'idea un po' troppo rivoluzionaria perfino per noi.

E qui la questione diventa intrigante: volendo verificare se un uovo è veramente fresco, possiamo imbatteci in tutta una serie di tecniche e procedimenti. Per cominciare, guardandolo attraverso la luce di una lampadina elettrica o, volendo essere romantici, di una candela. Oppure facendo una bizzarra operazione rotatoria con la mano per verificare se l'interno è compatto o con il tempo ha acquisito dell'aria: da cui la rotazione indotta all'interno sarà sensibilmente maggiore a quella della mano che la sta provocando (ma questa è scienza fisica, dei fluidi e meccanica). O mettendolo in una bacinella d'acqua e vedendo se affonda o meno. Se nell'acqua poi ci si mette una certa soluzione di sale (circa il 12,5 per cento – e

questa è scienza chimica) l'esperimento riuscirà ancora meglio: e le uova si metteranno a galleggiare o ad affondare gradualmente e in una scala proporzionale alla loro freschezza. Infine vedendolo rotto: è semplicemente più bello: il guscio bianco e roseo, l'albume trasparente e nient'affatto intorbidito dai giorni, e il tuorlo che rimane lì, come sospeso e circondato dall'albume. Ma possiamo immaginare che, una volta rotto, il tutto non si reggerà più del suo equilibrio, e l'uovo non lo si potrà più bere con altrettanta facilità.

Ecco: questo è ciò di cui noi *non* parleremo, di qui in avanti. Delle uova, ci interessa tutto quanto il resto, quello che avanza al loro utilizzo più comune.

Per inciso: la definizione migliore che siamo riusciti a trovare su cosa sia un uovo è (*bien sûre*) quella di Aldo Buzzi: «L'uovo è oggi il nutrimento più a buon mercato. Ha la proprietà di essere maschile al singolare e femminile al plurale. Al venditore di uova potrei chiedere: "mi dia il primo di quelle due uova". Se poi volessi sapere il grado di freschezza delle uova, lo stesso venditore mi indicherebbe tre cartelli: "fresche", "freschissime", "da bere"; da cui risulta che le uova fresche sono le meno fresche».

Oltre a essere un'esplicita dedica e un riconoscimento, è in sintesi più o meno quello che abbiamo da dire a riguardo: dentro un uovo c'è tutto, il poco e l'assai, sia l'uno che l'altra, l'universo e il vuoto contenuti insieme da un buco chiuso in se stesso: e da quello che dice di sé, di solito, non lo si capisce.

FRITTATE

Guido Alberti, andando in treno da Roma a Santa Margherita Ligure, faceva una sosta a Campiglia per farsi preparare una frittata alle cipolle da mangiare durante il viaggio.

Ora, Campiglia in Toscana è cittadina nota per il suo snodo ferroviario, per il monumento al cane Lampo nei giardini della stazione e, a questo punto, anche per le frittate alle cipolle, perché di Guido Alberti si può dire molto, ma non che fosse poco esigente in questo genere di cose. Quello che rimane non troppo chiaro, in tutto ciò, è se la sosta la imponesse personalmente al capotreno, se semplicemente ne dilatasse una già prevista dall'orario ufficiale, o approfittasse dei tempi di per sé già lenti e frammentari delle ferrovie italiane. Sta di fatto che si faceva preparare questa frittata, probabilmente nel piccolo bar della stazione, e doveva essere anche di una certa consistenza: sei, o sette, uova, almeno. E soprattutto bavosa, su questo non ci sono dubbi.

La domanda è questa: per quanto la frittata potesse rendere tollerabili le successive ore di viaggio, il rischio non era di inzaccherarsi irrimediabilmente l'abito?

La verità è che ci vuole una certa saldezza morale per mangiare una frittata bavosa in treno senza sporcarsi: non più di quella necessaria ad abitare l'ambiente letterario o cinematografico o editoriale del tempo senza insudiciarsi l'anima, è chiaro. E veniamo al punto: è possibile teorizzare un legame tra la solidità morale e la bavosità delle frittate? Tenere insieme una spina dorsale salda e dritta con la mollezza d'un pasticcio d'uova battute e cotte tanto da non farle risultare troppo crude?

Possiamo immaginare che fosse questo il suo modo di reggere il passo, e senza perdere la misura, in quel mondo di sfavillante superficialità. Continuare a tenere ben presente il problema della bavosità delle frittate. Così come quello delle canottiere.

Lui, che per girare la parte del produttore in *8 e 1/2* s'era fatto fare un vestito bianco da Caraceni e lo aveva pagato di tasca sua, al Ninfeo, per il secondo giovedì di luglio, in genere si faceva trovare in blu. Naturalmente portava un fazzoletto bianco al taschino, e teneva la canottiera anche in piena estate (quasi fosse una questione di principio). Così quando nel 1948

Vincenzo Cardarelli entrò nella cinquina con *Villa Tarantola*, è da Guido Alberti che andò per esporre il suo problema.

«Quale problema?» gli chiese.

«Un problema di mutande», rispose Cardarelli.

«Bene».

Aveva capito senza bisogno di altre spiegazioni, ed è questo il punto: non è facile spiegarlo, ma solo uno che porta la canottiera anche d'estate poteva comprendere quale fosse il problema del Cardarelli. Difatti il giorno dopo Alberti lo portò da Schostal, in via del Corso – subito dopo San Lorenzo in Lucina (l'unico negozio a Roma che continua a presentarsi con un aplomb inglese e l'austerità degna di un notaio nella vendita di quello che ci siamo ridotti a definire «intimo»). Le signorine – si diceva così, all'epoca, delle commesse dei negozi di un certo livello – gli mostrarono il campionario, e Cardarelli fece la sua scelta. Ovviamente pagò Alberti, ma con una certa discrezione.

Certo bisognerà dire che erano altri tempi: in cinquina oltre a Cardarelli c'erano Anna Banti con *Artemisia*, Palazzeschi con *I fratelli Cuccoli* e Pavese con *Il compagno*: vale a dire che i candidati allo Strega, per quanto magari facessero la fame, praticavano la letteratura e si facevano comprare le mutande da Schostal. È la stessa

cosa: nello stesso modo per cui per comprendere senza ulteriori spiegazioni un problema di mutande si deve portare la canottiera anche d'estate, siamo convinti che la rettitudine morale si accompagni a una effettiva preferenza per le frittate bavose.

Ora, però, se in natura la bavosità risulta parecchio utile a chiocce e lumache, o ai molluschi in generale, è solo in cucina che diventa un elemento così chiaramente positivo. Per dire: un ciambellone o un soufflé daranno il loro meglio nell'essere abbastanza asciutti, ma per il resto sono parecchie e sensibilmente importanti le questioni dove la bavosità è un valore: lentezza, acquosità e abbondanza del brodo o condimento. Gli spaghetti alle vongole, per dire, i tonnarelli cacio e pepe, la carbonara, aglio olio e peperoncino, l'insalata all'acqua e le puntarelle con aglio, olio, aceto e acciughetta. Insomma ciò che è asciutto è tendenzialmente troppo cotto e l'eccesso di cottura è di solito più deprecabile del suo contrario: tranne che per il pollo e per il maiale, in fatto di cottura meglio troppo poco, che troppo. Per tutto ciò che non riguarda la cucina, piuttosto, non sono stati ancora fatti grandi studi, una esplicita ricerca, o una qualche inchiesta sulla bavosità, ma se dovessimo dividere il mon-

do in due metà, tra quelli a cui piacciono le frittate asciutte e quelli a cui bavose, viene da sé che le metà sarebbero decisamente squilibrate, molti meno i secondi. Ma ugualmente luminosi, ed esemplari, nella loro rettitudine. Non saprei, basterebbe citare Federico Fellini, Giorgio Manganelli, Carlo Emilio Gadda, don Sturzo e Giacomo Matteotti. E anche dove non si hanno notizie certe, né storiografiche, né per testimonianza diretta: si potrebbe tranquillamente scommettere su Pietro Germi o Carlo Azelio Ciampi o Emilio Gualdi.

Come che sia, i fatti restano questi: anche se la bavosità non può invero contare su grandi testi di riferimento. Ada Boni, per dire, non mostra dubbi: «nella pratica corrente si chiama frittata quella rotonda piatta, che è il tipo più comunemente usato nella nostra cucina nazionale. È necessario che la frittata sia bene asciutta e cotta al punto giusto, sì che nell'interno possa rimanere morbidissima e saporita». Il che equivarrebbe a dire che per far bene una frittata occorre farla bene. Anche se poi qualche indicazione ulteriore, in realtà, la dà: la principale nel fatto che vada, quella nazionale, cotta sui due lati. Ed è qui che si svelano tutte le intenzioni: è praticamente impossibile, cuocendo una frittata su due lati, lasciarla in un qualche modo bavosa. Più avanti, difatti, la regina dei

ricettari italiani pone una distinzione molto più netta, e oseremo dire, esplicita: «si riserva il nome di omelette alla frittata ripiegata in forma ovale, secondo il tipo più in uso nella cucina francese, che si cuoce preferibilmente col burro (grammi 12 per uovo)». L'omelette, è chiaro, è cotta su un lato solo, ripiena o semplice che essa sia. Dunque il mondo resta ancora diviso in due metà: e non è una questione, ne siamo certi, di nazionalismi. È solo una scusa, al pari delle religioni per le guerre, o del caffè per la sigaretta.

Ma, tornando ai testi, è ancora una volta Pellegrino Artusi a centrare perfettamente il problema, e lo fa con gli strumenti della poesia più che della scienza: «le uova per le frittate non è bene frullarle troppo: disfatele in una scodella colla forchetta e quando vedrete le chiare sciolte e immedesimate col torlo, smettete». Del disfacimento delle uova e dell'immedesimazione delle chiare col torlo, ne viene tutto un piano psicologico, del delicato equilibrio esistenziale che è costretto a subire un uovo, che è già di suo abbastanza indicativo. Ma la poesia diventa subito narrazione: «Le frittate si fanno semplici e composte: semplice, per esempio, è quella *in foglio* alla fiorentina che quando un tale l'ebbe attorcigliata tutta sulla forchetta e fattone un boccone, si dice ne chiese una risma. Però rie-

sce molto buona nell'eccellente olio toscano, anche perché non si cuoce che da una sola parte, il qual uso è sempre da preferirsi in quasi tutte. Quando è assodata la parte disotto, si rovescia la padella sopra un piatto sostenuto colla mano e si manda in tavola».

E verrebbe voglia di aggiungere un'ulteriore distinzione, nel caso letteraria: se Ada Boni continua a sembrarci un romanzo sulla borghesia degli anni Sessanta a cui è difficile, ad oggi, trovare un senso dato che non ci sono più né i romanzi né la borghesia, Artusi appare come uno di quei testi inizio del secolo scorso scritti senza un'idea troppo chiara sul dove andranno mai a parare. E anche qui non ci vuole molto a capire, soprattutto oggi, chi preferire tra Moravia e Dossi.

Insomma non c'è dubbio, il disfacimento del torlo è un'indicazione abbastanza chiara, una volta voluto dividere l'universo, sulla parte dove stare. Certo, è facile rifarsi a quel mondo negli anni Cinquanta, dove Roma era bellissima, tutto quanto luminoso, le mutande si compravano da Schostal e i vestiti si facevano fare da Caraceni (che si fosse dei grandi artisti, degli industriali illuminati o degli avvocati con il vizio della letteratura): era tutto quanto molto più facile.

La verità è che nelle frittate si concentra molto più snobismo elitario di quanto non lo si

voglia credere: esattamente come vestirsi normalmente di blu, portare la canottiera anche d'estate o voler disfare il torlo, più che battere le uova: bisogna essere dei veri signori per affrontare un lungo viaggio in treno facendosi servire una cospicua frittata bavosa alle cipolle. Così per quanto non ci sia limite all'improbabile, non riusciamo granché a immaginare il caso in cui una frittata possa piacere, ma non bavosa. Certamente ci sono quelli a cui piace così come verrebbe seguendo le istruzioni del *Talismano*, e probabilmente fanno anche la maggioranza della popolazione, ma restano comunque irrilevanti: non hanno diritto a essere detti, affiancati nelle memorie collettive alle vicende di Guido Alberti, di Pietro Germi o di Federico Fellini. Di nessuno, insomma, si va in giro a dire che ama le frittate stracotte: nel caso si tende, piuttosto, a tacerlo.