

LA RUOLA E IL TAMESO

RICETTE SENZA TEMPO DI UN'ANTICA FAMIGLIA BOLOGNESE



Presentazione

di Gabriella Minelli

Nel presentare questa raccolta di ricette vorrei spiegare il motivo che mi ha spinto a pubblicare questi antichi menu della mia famiglia, anche sulla scia dell'attuale interesse per la cucina delle nonne.

Il perché mi riporta alla mia infanzia e giovinezza nei primi decenni del Novecento a Bologna, alla casa di Porta Santo Stefano dove vivevano le mie zie, Emma e Pia, uniche parenti che avevo dal lato paterno, ai pranzi che preparavano in occasione del Natale o di altre solennità che per tradizione la mia famiglia trascorreva con loro.

Erano due *signorine*, sempre ben curate e linde come la loro casa, educate e dolcissime, simili, nel mio ricordo, alle fatine della Bella Addormentata.

I pranzi, alla cui preparazione dedicavano tanto del loro tempo, erano sempre abbondanti e particolari, con proposte ogni volta nuove e originali. La tavola era apparecchiata con gusto ed eleganza, con piatti raffiguranti vivaci episodi mitologici. Ricordo in particolare "il giudizio di Paride" che compariva dal fondo della scodella a mano a mano che i tortellini diminuivano, svelando, alla curiosità di noi bambini, le nudità di Venere attraverso la piega della tunica aperta sul fianco.

Qualche volta le zie accennavano a consigli e accorgimenti avuti da amici, più spesso parlavano di un liquore preparato dal nonno Minelli, la cui composizione era stata richiesta da una famosa distilleria. Ma quei quaderni di famiglia trasmessi loro da una generazione all'altra a partire dai primi dell'Ottocento, restavano per tutti un segreto.

Ho conservato gelosamente quelle carte, i fogli segnati e macchiati dal tempo, ritrovati nella casa delle zie dopo la loro scomparsa più di mezzo secolo fa. Ho letto e riletto quanto era stato scritto con cura e con bella grafia, purtroppo da tempo in disuso. Ho rinvenuto così una parte della storia della mia famiglia a me sconosciuta: la cucina vissuta con l'attenzione, la dedizione e la passione di un'arte vera e propria, l'amore per il buon cibo, il piacere di condividere l'amicizia attraverso le colazioni sull'erba delle



colline bolognesi, le solennità scandite e rese ancora più sacre dalle particolarità dei menu, l'orgoglio di inventare nuove ricette personalmente elaborate anche dagli uomini di casa. Non in ultimo, la soddisfazione di fare da sé tutto quanto può essere necessario per la famiglia.

Dopo avere provato le ricette, ho desiderato condividerle con chi volesse attingere a un patrimonio di un'epoca passata, conosciuta, non a torto, come *belle époque*.

L'occasione mi è stata offerta dal generoso interesse di Gloria Borghini che da subito ha dato forma al mio desiderio.

La stesura del volume *La ruola e il tameso*¹, così come viene qui proposta, non sarebbe stata possibile senza l'attento, accurato e prezioso lavoro di trascrizione e redazione di Silvia Lenzini, biologa, appassionata ed esperta consumatrice di libri gastronomici. Pur appartenendo a regioni e generazioni diverse, è stato per me un piacere seguire con lei la selezione e la catalogazione del ricchissimo materiale delle ricette della mia famiglia.

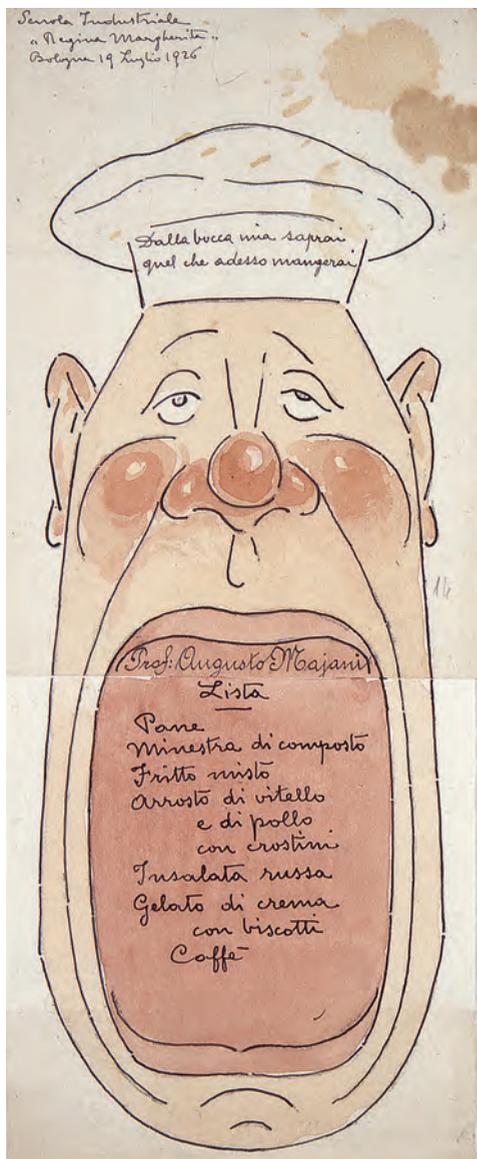
Nel volume sono presenti anche alcune ricette dei menù che venivano preparati, agli albori del secolo scorso, dalle allieve della "Scuola Professionale Regina Margherita" in Via Saragozza a Bologna. L'Istituto, fondato nel 1895 per volontà della Casa Reale allo scopo di fornire una professione alle ragazze dei ceti meno abbienti e in seguito gestito dal Comune, preparava e prepara ancora oggi, sotto il nome di Elisabetta Sirani, la manodopera femminile ad alta specializzazione. La zia Emma è stata dalla sua fondazione la Segretaria di questa Scuola: ricordo con nostalgia le specialità e i dolci che venivano offerti nel pranzo di chiusura dell'anno scolastico, ogni volta presentati da divertenti rivisitazioni parodiche di versi immortali, come quella che segue attribuita a Nasica²:

¹ Ruola: "teglia rotonda o vaso di rame, con sponda bassa, stagnato, fatto come una tegamina" (Ungarelli G., *Vocabolario del dialetto bolognese*, Zamorani e Albertazzi, Bologna, 1901); tameso: termine bolognese per tamiso, antico setaccio (N.d.R.).

² Augusto Majani (Budrio, 1867-1959), in arte Nasica. Illustratore, disegnatore umorista, molto conosciuto nella Bologna popolare della Bella Époque. Fu pittore molto apprezzato, anche da Gabriele D'Annunzio, insegnante all'Accademia delle Belle Arti, maestro di Giorgio Morandi, Licini, Saetti, ma anche indomabile caricaturista, cronista della vita bolognese, organizzatore di incontri gastronomici per la difesa e il sostegno della cucina locale. Dal 1914 al 1943 fu insegnante di storia dell'Arte presso la Scuola Professionale "Regina Margherita" di Bologna (N.d.R.).

La colazione riconquistata

*Componimento un po' etico
Il 18 luglio 1920 alla
Scuola Professionale Femminile di Bologna*



*“Dalla bocca mia saprai quel che adesso mangerai”
Bozzetto per un menù disegnato da Nasica in occasione
del banchetto di fine anno scolastico della
Scuola Industriale “Regina Margherita”, Bologna,
1926. Fondo Majani, Comune di Budrio*

Argomento

*Il mio scopo, o signori che ascoltate,
è di magnificar, non solo mangiare,
la tanta colazione, che per sei fate,
fu anche dato a me di conquistare.
Se le rime di Dante ho assassinate
Altra volta per questo mio laudare,
adesso sentirete che tartasso
“Gerusalemme” di Torquato Tasso.*

Canto l'arte gustosa e quella mano
Che sa far tagliatelle e fritto misto,
e l'arrosto, e il risotto di Milano,
che meglio di così non s'è mai visto;
E canto pure la mensa, non invano
Assalita per quel ghiotto acquisto
Che dié gioia e piacere a tanti e tanti,
che fece satollare tutti quanti.

O cuoca, tu, che di bei verdi allori
Circondi i fegatelli e fai più buona
L'Anguilla, sei pur cara ai nostri cuori,
e di lauro vo' farti una corona.
Tu che à cibi sai dar buoni sapori
dà sapore al mio canto, e poi perdona
se anch'io vo' trattar la tua bell'arte
con un pasticcio qui, su queste carte.

Sappi che vi son cuochi assai perversi
che ardiscon cucinare sul Parnaso
povere idee condite in brutti versi
per piatti poco aulenti ad un buon naso.
Oh, i piatti che fai tu, tanto diversi
E sì buoni, mi fanno persuaso
Che è assai meglio una salsa dell'Enrica
degli intrugli in versi di Nasica.

Magnanimo Assessore, o tu che invogli
 a poetar chi è sì poco accorto
 e, poverin, sbattuto tra gli scogli
 e fra l'onde del verso è mezzo morto,
 queste mie carte in lieta fronte accogli
 che quasi in voto a te sacrate io porto;
 ben utili di certo a te saranno,
 ché a involger del salame serviranno.

Anche per te, o eletta Direttrice,
 la mia fo' vibrar povera Lira;
 se però ti par cosa che non lice
 al quasi analfabeta, non t'adira
 e lascia ch'ei s'illuda e sia felice
 nel bel sogno di gloria che desira.
 Or tu, con gli altri, sta in ascolto intanto
 perché il vate novel comincia il canto.

Già il sesto anno volgea che, come niente,
 in Felsina si rinnovò l'impresa
 in cui anche Nasica diè potente
 assalto ad una mensa, da lui presa
 cinque volte in passato, e nuovamente
 con rinnovato ardor sempre ripresa.
 Preparativi intanto altri facea
 Da tempo, e il ventre vuoto il dì attendea.

Ma l'aura di cucina era sì desta
 a nunziar ch'era vicina l'ora:
 quell'aura che girar facea la testa
 a chi vuoto era stato fino allora.
 Già il campo della mensa che s'appresta,
 in voce mormorava alta e sonora;
 pria i bicchier, le posate e i piatti poi
 dier più lieti e canori i segni suoi.

Ali ha ciascuno al cor, non anco al piede
 Ché d'essere imprudente al fin s'accorge:
 ma poi ch'odor più acuto i nasi prende
 ed alto il grido in tavola già sorge,
 ecco ch'ognuno corre e poi si siede,
 ecco l'alunna il primo piatto porge;
 ecco da tante bocche avidamente
 ogni boccone trangugiar si sente.

Al gran piacere che la prima portata
 dolcemente spirò nell'altrui petto,
 grande aspettazion successe, nata
 dal primo gustosissimo diletto.
 Ognuno dà la sua furtiva occhiata
 verso il luogo magnifico ed eletto
 dove si cuocion le pietanze rare,
 dove talor piluccan le scolare.

Sommessi accenti di soddisfazione,
 rotti singulti e flebili sospiri,
 che son d'avidità, d'ammirazione,
 fan che per l'aria un mormorio s'aggiri.
 Ogni volta che intorno alle persone
 nuova pietanza fa de' nuovi giri,
 ed ogni volta che per la gola scende
 un bicchier di quel vin che il naso accende.

La colazione

riconquistata il 18 Luglio 1920

compromimento un
po' etico

alla Scuola
Professionale
Femminile
di Bologna

Argomento

Il mio scopo, o Signori che ascoltate,
È di magnificar, non sol mangiare,
La tanta colazione, che per sei fiata,
Fu anche dato a me di conquistare.
Se le rime di Dante ho assassinate
Altra volta per questo mio laudare,
Adesso sentirete che Tartasso
- Gerusalemme - di Corquato Tasso.

Canto l'arte gustosa e quella mano
Che sa far tagliatelle e il fritto misto,
E l'arrosto, e il risotto di Milano,
Che meglio di così non s'è mai visto;
E canto pur la mensa, non invano
Assalita per quel ghiotto acquisto
Che diè gioia e piacere a tanti e tanti,
Che fece satollare tutti quanti.

Dose per Giambelle

Della Grimaldi
 per due Giambelle di circa 83 - l'una
 Fiore 84, Burro 56 - Ova 4 entro,
 e un rosso sopra, raspatum di un Limone
 Pignoli e mandorle pestate 5, Zinzifre,
 suo mezza Foglietta Biji 5 e Zuccaro 12.
 La pasta deve essere piuttosto tenera, ed il
 lievito va rifatto due volte.

Sei Giambelle fatte al Natale 1860 riesci-
 te di 13-8 e buonissime.

86 - Stenza, o Lievito, 84. Fiore, 8 $\frac{1}{2}$ Zuccar-
 ro entro e 3. fuori, Dodici ova entro, e
 due fuori, una libbra burro, e la raspa-
 tum di due Limoni.

La pasta deve esser tenera, e procurare
 prima che vadino al forno siano ben lievi-
 gate.

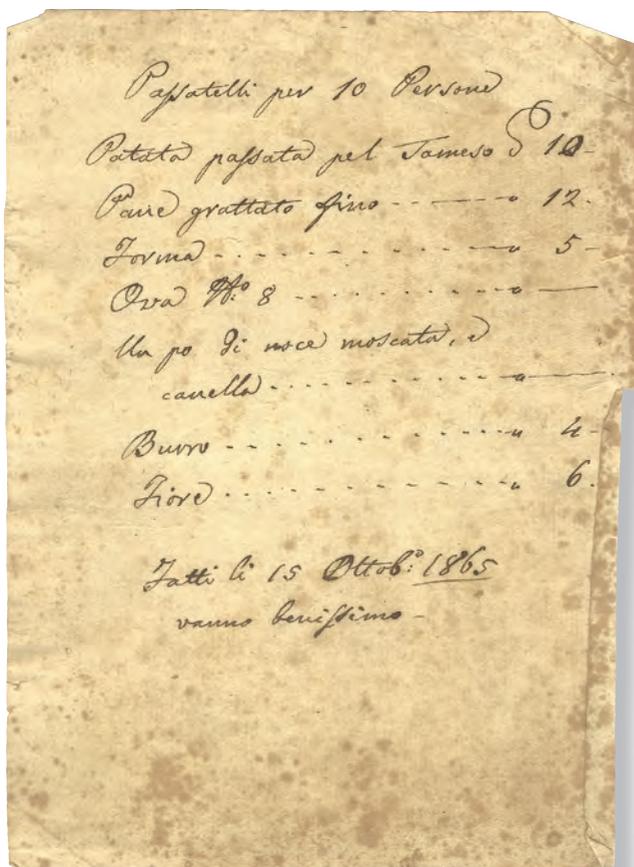
Alcune Osservazioni

di Silvia Lenzini

L'emozione di sfogliare vecchi manoscritti fa brillare gli occhi, anche se si tratta solo di ricettari. Decido di iniziare da quello che mi sembra il più antico, così, tanto per darmi un criterio di lavoro. Credo che seguire l'ordine cronologico abbia un senso, poi vedremo.

Sfoglio pagine vecchie di secoli. Sono fogli grandi, formato protocollo, tenuti insieme da una rilegatura artigianale, senza copertina. La consi-

stenza della carta, che si intuisce più spesso di quella usata al giorno d'oggi, è ruvida e disuguale, in alcuni punti assottigliata, lisa nelle linee di piegatura, bucherellata qua e là da insetti golosi, in altri punti addirittura ispessita, come se vapori, polveri e unto di dita si fossero stratificati e cementati tra loro e con la cellulosa. Il colore delle pagine è giallino, costellato di piccole macchie color ruggine che lungo i bordi si riuniscono in una striscia grande e quasi continua. Anche i fogli all'interno sono molto macchiati: sarà un problema per la decifrazione della scrittura. La grafia è bellissima, precisa, senza sbavature né macchie d'inchiostro. Pensando ai pennini e ai calamai, mi chiedo come facessero ad essere così precisi. Le



Passatelli per 10 persone
(dal manoscritto)

pagina a fronte:
Dose per ciambelle
(dal manoscritto)

lettere sono tutte della stessa altezza, piegate verso destra con orientamento costante, e le parole terminano con piccoli svolazzamenti verso l'alto.

Altre ricette sono raccolte in quaderni con le copertine rigide. Lo stato di conservazione è generalmente migliore. Molte sono datate: sono meno antiche del primo blocco, si va dal 1850 circa ai primi decenni del 1900. Sono quaderni ricchi di annotazioni, alcune fatte in periodi successivi, a commentare la riuscita delle ricette. Immagino quante mani abbiano toccato queste pagine, quelle di chi ha scritto, chissà se sotto dettatura, o ricordando e seguendo una tradizione orale, quelle di chi le ha tirate giù

da scaffali impolverati, col batticuore, solo per sfiorarle e rileggerle qua e là, sulla scia di una memoria affettiva ed olfattiva, quelle di chi, trasloco dopo trasloco, le ha ritrovate in qualche scatola e ha provato a utilizzarle con l'idea di stupire familiari e ospiti. Penso alle ampie cucine di una volta, ai tavoli enormi e pesantissimi, con i grandi piani di legno massiccio o di marmo, a come con il passare del tempo si siano rimpicciolite le cucine, i fornelli e i tavoli. E le ore dedicate alla cucina. Nemmeno ci muoveremmo, nelle nostre cucine, con i vestiti di allora.

Una notazione particolare meritano le unità di misura. Come si vedrà i pesi degli ingredienti sono espressi in libbre e once. Tale sistema ponderale era utilizzato in tutta la penisola fino all'unità d'Italia, quando venne introdotto il Sistema Internazionale (S.I.) per unificare le unità di misura che fino a quel momento variavano da regione a regione, addirittura da città a città. Questo dato fornisce naturalmente una caratterizzazione spazio-temporale dei nostri manoscritti, al di là delle date presenti su molte pagine, collocando l'origine delle indicazioni gastronomiche in un periodo anteriore al 1850. È importante ricordare che le date riportate sugli originali sono state apposte non da chi ha scritto la ricetta, ma da chi la provò, dopo un periodo che può essere stato lungo mesi, anni, o decenni. Poiché per diretta testimonianza e per le indicazioni riportate sui quaderni si ha la certezza che l'origine delle ricette sia bolognese, si è preso in considerazione il sistema ponderale emiliano degli inizi del XVIII secolo (Aletti A.):

1 libbra = 12 once

1 oncia = 576 grani

La corrispondenza con le attuali misure di peso e di volume, con buona approssimazione può essere stabilita come segue.

1 libbra = 361,9 grammi, che approssimeremo a 360 g

1 oncia = 30 grammi

1 scrupolo = 24 grani = 1 grammo

1 dramma (dracma) = 3,5 grammi

1 grano = 0,05 grammi

Foglietta = ½ litro

Boccale = 4 fogliette

Pesi e Misure

L'approssimazione proposta è utile per la realizzazione delle ricette. Come si è detto, queste corrispondenze non coincidono esattamente con altre di regioni o località italiane differenti, o con quelle inglesi o francesi, anche se non differiscono moltissimo.

È interessante notare come in passato ci fosse una identificazione tra la moneta e il peso dell'oggetto da comperare, o da vendere. La libra romana era contemporaneamente moneta e unità ponderale, cosicché era facile e diventava "tangibile" il concetto di una libbra di grano.

Successivamente sarebbe avvenuta un'astrazione, per cui a un determinato peso sarebbe corrisposto un *costo*, non più percepibile come oggetto, ma pensato.

È giusto infine mettere in evidenza un altro aspetto legato ai pesi. Per chi si stupisca di quanto strani siano i nomi dati alle varie pesature, e i valori delle loro corrispondenze nel S.I., voglio ricordare che per le pesature ancora nel 1700, 1800 e sicuramente per buona parte del 1900 si usava la bilancia a due piatti, su uno dei quali si metteva il peso (o i pesi), e sull'altro il materiale da pesare, fino al raggiungimento dell'equilibrio tra i due piatti. I pesi da utilizzare erano oggetti cilindrici in ottone alloggiati in opportune sedi della bilancia, posti in scala dal maggiore al minore, ciascuno recante il valore del proprio peso, espresso in libbre, onces. Si capisce quindi come fosse semplice ottenere, per esempio, $\frac{1}{2}$ oncia di cannella: bastava porre su uno dei piatti il pesino corrispondente a $\frac{1}{2}$ oncia e sull'altro una quantità di cannella appropriata a porre in equilibrio l'altro piatto. Niente di più semplice. Successivamente le bilance a due piatti furono dotate di analoghe serie di pesi, con i valori del peso espressi in grammi.

