

## Mercati e templi del cibo di strada

### Gelato di campagna

**Luoghi deputati per una visita guidata alla storia della Sicilia attraverso il cibo sono i mercati, dove tutti i sensi sono stimolati in una lussuria di colori e odori. Una passeggiata fra le bancarelle può essere anche l'occasione per assaggiare, o almeno imparare a riconoscere, un'interessante serie di cibi di strada.**

Le frattaglie sono la base per alcuni dei cibi di strada più diffusi. Nella città di Palermo che ne è patria, il pane con la milza è detto *pani ca' meusa* o *vastedda*; vi viene utilizzato anche il polmone dell'animale, nelle strutture specializzate (fra cui la famosa Antica Focacceria San Francesco) è possibile osservare il tutto che rosola allegramente in abbondante strutto (*sàimi*, dallo spagnolo *sain*) nei grandi calderoni. La *vastedda* può essere *schietta* ("nubile") o *maritata*, cioè solo con la ricotta o con l'aggiunta del caciocavallo grattugiato; ormai celebre, fa capolino in formato mignon perfino fra gli antipasti dei pranzi ufficiali più raffinati.

Altri cibi di strada sono riservati ai soli iniziati. A Palermo la *frittola* consiste in ciccioli fritti, cioè pezzetti di carne, grasso e nervi, tutti residui dalla preparazione della sugna. Coperta da un panno per tenerla in caldo, è venduta fuori delle osterie nei mercati storici del Capo e di Ballarò: se a qualcuno viene sete a causa dell'abbondante pepe, trova subito qualcosa da bere.

Tradizioni simili esistono anche nel resto della Sicilia. La sera nei chioschi di Via Catania e presso il torrente Giostra, i messinesi amano gustare in piedi il *tagghiuni*, interiora di bue cotte alla brace. Le carni di cavallo e perfino di asino, sono particolarmente apprezzate a Catania, dove il *barbecue* (*arrostuta*) ha da sempre molti cultori. Si vendono in mezzo alla strada nella zona vicino il Castello Ursino, tradizionale luogo deputato per arrostitire carni e cibi di ogni genere su griglie a carbone (*fucùni*).



Rimangono appannaggio esclusivo dei veri *aficionados* molte altre "prelibatezze" di strada: *musso* (muso di manzo), *peri* (piede), *scannaruzzatu* (esofago), *virina* (mammella), *strifizzi*, *testa di quagliata* e *centopelli* (o librettino), tutte parti dell'intestino molle e della parte superiore dello stomaco, che costituiscono la cosiddetta *quarume* (o *caldume*). Sulle stesse bancarelle, oltre che nelle botteghe dei macellai, sono in vendita i piedini di maiale (*carcagnola*), e faceva un tempo capolino il *sanguinaccio*, un dolce ormai quasi scomparso, che si otteneva dal sangue del maiale mischiato a noci, mandorle, uva passa, zucchero e vino cotto. Particolare non trascurabile: una leccornia molto simile a questa, è l'unica pietanza descritta con una certa precisione nell'Odissea.

"Dopo queste pietanze venne passato un piatto di bollito misto comprendente piedini, testina, orecchie, guance, intestini, trippa e lingua, proprio simile al bollito che si trova in quelle speciali botteghe di Alessandria chiamate *ethopoli* o botteghe del bollito", scriveva Ateneo di Naucrati, erudito greco del II-III secolo d.C. Uno dei piatti più semplici della cucina siciliana è tuttora il bollito, un piatto umile che a Palermo vanta grande tradizione e popolarità, e che era alla base del tradizionale *cùnsulo*, il pasto preparato da pa-



Stighiole pronte per la vendita in una strada di Bagheria

renti e vicini di casa per la famiglia che avesse ricevuto un lutto recente. Spesso il bollito (che i più raffinati distinguono dal lessato a secondo se la carne sia stata messa a bollire nell'acqua bollente o fredda), viene accompagnato dalle patate allo zafferano, e condita con olio e aceto; una versione più "borghese" lo vuole condito con la salsa verde a base di aceto e prezzemolo.

A Palermo esistono ben due trattorie intitolate al "Dottore del Brodo", delle quali una è diretta filiazione dell'altra; da tempo sono divenute due trattorie molto frequentate, anche se ancora in certo qual modo legate al bollito originario. Fu un'epidemia nel 1900 a diffondere la credenza nel potere ricostituente del brodo, e non è difficile immaginare che l'esercizio sia in origine appartenuto a un venditore di *quarume* che nel tempo si sia "accasato", abbandonando la strada e dedicandosi a parti più nobili dell'animale.

Nelle macellerie di paese sono di agnello, a Catania si fanno anche di pollo, e quelle che a Palermo vengono arrostiti nei banchetti ambulanti e riempiono l'aria con il loro odore pungente, in genere sono di vitello: sono le cosiddette *stighiole*, una pietanza che discende direttamente da quelle anticamente in vendita nel *thermopolion* greco. Vengono confezionate intrecciando (dopo averlo accuratamente ripulito) una parte dell'intestino detto *ziniero* intorno a uno spiedo, che in alcuni casi è costituito da steli di prezzemolo e dalle cime più verdi delle cipolle. Abbastanza simili alle *stighiole* sono i *turciniùna* ragusani

che, come mi ha spiegato il macellaio Santo Guastella di Santa Croce di Camarina, sono involtini di frattaglie e, come le *stighiole* di qualità, sono fasciati dall'omento (la retina o peritoneo che avvolge l'addome), e legati dalle interiora dell'animale.

A Catania viene bollito e servito tuttora nelle taverne, o venduto in mezzo la strada, il *sangéli*, un budello di varia grossezza ripieno di sangue di maiale aromatizzato con pepe e sale. Il venditore di *sangéli* che ho incontrato sotto gli archi della Piscaria continuava a estrarre dai grandi pentoloni organi di tutti i generi tra cui lingua di cavallo, *matruzza* (utero) di maiale e intestino di vitello, dimostrando una perfetta conoscenza anatomica di tutti questi animali. Con piacere gli avventori si sono intrattenuti con noi spiegandoci le più minute differenze nel gusto dei vari segmenti dell'intestino, e dimostrando anch'essi approfondite conoscenze anatomiche e un'assidua frequentazione dei banchetti di vendita.

Molti di questi cibi sono oggi poco conosciuti e apprezzati dalle generazioni più giovani, che non hanno mai conosciuto ristrettezze economiche, e anche gli anziani sono costretti a cercarli per cause dietetiche; un tempo potevano invece costituire vere leccornie. «Veniva macellato un vitello», racconta Maria Grammatico nel suo libro *Mandorle amare* (Flaccovio 2003) scritto a quattro mani con Mary Taylor Simeati, «l'intestino veniva prima bollito e soffritto con aglio, cipolla e sedano, e poi condito in agrodolce con zucchero, aceto e salsa di pomodoro».

Lumache (*babbaluci*)  
al mercato della Pescaria  
a Catania

Turciuna Ragusani  
involtini di frattaglie  
avvolti dall'omento



ro, qualche volta spolverizzato di mandorle tritate. Chi poteva permetterselo aggiungeva anche olive e capperi. Era questo il cosiddetto “antipasto” dei matrimoni di campagna».

Altra importante categoria di cibo di strada è il cosiddetto *scaccio*, principalmente *calia* (ceci abbrustoliti) e *semenza* (semi di zucca che possono essere con o senza sale): malgrado la natura indubbiamente popolare, nessun siciliano, a qualsiasi ceto sociale appartenga, disprezza del tutto questo “passatempo” di origine araba che consiste nello sgranocchiare il tutto e lasciare una lunga scia di piccole bucce dietro di sé. Erano soprattutto i giorni festivi il tempo per lo *scaccio*, da consumarsi per strada, o dietro le persiane di casa propria, guardando gli altri impegnati nel *passio* (dallo spagnolo *paseo*) domenicale. Giuseppe Pitrè nel suo *La vita in Palermo 100 e più anni fa* riferisce che alcuni dei conventi meno ricchi non potevano permettersi di elaborare dolci e si dedicavano alla fattura e alla vendita di un loro particolare scaccio. Le bancarelle di *calia* e *semenza* sono ancora molto comuni in Sicilia, nelle feste più importanti sono spesso decorate con belle pitture di soggetto cavalleresco, simili a quelle che decorano i celebri carretti siciliani, e la *semenza*, mischiata a sabbia, viene abbrustolita per strada in appositi calderoni alimentati a

gas. Nelle stesse bancarelle sono in vendita anche le castagne secche (dette *cruzziteddi* perché hanno proprio l'aspetto di “piccoli teschi”): un tempo, in due varietà più o meno dure, erano fra gli ingredienti di numerose ricette della cucina contadina e costituivano le “caramelle” dei bambini poveri. Nel periodo autunnale le castagne abbrustolite (o caldaroste) sono vendute da venditori specializzati forniti di apposite fornacelle. Sempre per strada, negli atri delle scuole, e persino sulle corriere in partenza per varie località, si vendevano un tempo i *bomboloni*, caramelle ottenute sciogliendo lo zucchero in acqua, facendolo raffreddare e stirando il composto con una lunga e laboriosa procedura.

La quantità e varietà di torroni in Sicilia è prova tangibile della forte influenza che gli arabi hanno lasciato nell'isola: le mercanzie sistemate a volte in modo abbastanza artistico sulle bancarelle dei *turrunara*, è assai simile a quelle dei loro colleghi nordafricani e mediorientali. Ogni festa siciliana vede una massiccia presenza di *turrunara*, una parola che non a caso in dialetto descrive non solo persone che vendono torroni e che spesso li fanno direttamente sul posto, ma più in generale tutti coloro che si spostano in continuazione da una festa all'altra. Nelle loro bancarelle è praticamente scomparsa la *pietrafennula*, un torrone molto duro a for-



Calia e semenza in vendita a Terrasini

Pane con la milza in vendita alla focacceria San Francesco di Palermo

ma di bastoncino aromatizzato con scorzette di limone e arancia e cotto con miele, cannella e vaniglia. Un tempo era tipico del Carnevale, ora si trova molto di rado e solo nel periodo natalizio. Meno raro è il *gelato di campagna*, che non è affatto un gelato, ma un altro tipo di torrione con tre strati di colori diversi (verde, rosa e bianco), che si scioglie in bocca come un gelato, e che un tempo era molto comune a Palermo per i festeggiamenti in onore della patrona Santa Rosalia.

La *cubbaita* è un tipo di torrione molto particolare: grandi quantità di *cimino* o *giuggiolena* (semi di sesamo, *giulgiulin* in arabo) sono mischiati sul fuoco con miele e zucchero, messi su una lastra di marmo a raffreddare e poi tagliati in forme romboidali o losanghe. A Caltagirone e a Licata esiste ancora la *cubbaita di ceci* o *cicirata*: uno dei numerosi esempi di cibi in cui con inventiva e fantasia un ingrediente più povero (in questo caso i ceci) o più comune, può sostituire un altro più caro o meno disponibile. In arabo *qubbayta* è una sorta di confettura secca preparata con succo d'uva mischiato a diversi ingredienti, a sua volta diminutivo di *qubba* (cupola, edificio a cupola), ma anche (nel lessico gastronomico popolare, specialmente mediorientale)... polpetta!

A Palermo lo *sfincione* ha i suoi venditori specializzati, detti appunto *sfincionari*, che si approvvigionano tutti da un laboratorio vicino piazza Montevergini che può quindi essere considerato la "madre di tutti gli *sfincioni*". Alcuni di essi spingono a mano il loro banchetto, altri si sono motorizzati con una lapa fornita di piastra collegata alla batteria del veicolo, pronta a riscaldare il cibo. Lo *sfincione* sta allo *sfincionario* come le *panelle* stanno al *panellaro*. Anche quest'ultimo si è motorizzato: presso la Stazione Centrale fino a una quindici di anni fa c'era un *panellaro* straordinario, che arrivava con un carretto tirato da un magnifico cavallo.

Il carretto era perfettamente attrezzato di padellone e di tutto il necessario per la frittura, ma è scomparso negli ultimi anni.

Le *panelle* si inseriscono perfettamente in tutta una serie di cibi di strada che hanno la farina di ceci come ingrediente principale: una "moda" che è stata introdotta e propagata dagli arabi nel medioevo durante la loro fulminea espansione e che caratterizza tuttora senza soluzione di continuità una lunga striscia di territorio che si estende dal *felafel* e dall'*hummus* mediorientali ai *bhajiya* dell'India settentrionale, e di cui le *panelle* costituiscono l'estrema propaggine occidentale. Più in generale si può concludere che con gli arabi arrivò l'abitudine di friggere e vendere per strada, un costume poi trasferito in piccoli negozi detti friggitorie: le *crocchè* di patate, le verdure in pastella e le melanzane a *quaglia* ne completano l'assortimento. Se le bancarelle sono gli altari, la friggitoria è il tempio della cucina di strada.

Come è stato da molti osservato, un tempo il siciliano, attenendosi inconsciamente al dettame latino *unus homo nullus homo*, non era mai solo, e il mercato siciliano si conferma tuttora "fatto sociale totale" per antonomasia. Dall'antropologia alla storia, dalla linguistica alla zoologia e alla botanica, ogni aspetto del mercato ha ricevuto qualche anno fa efficace ed esaustiva analisi nel volume *Mercati storici siciliani*, curato da Orietta Sorgi e edito dal Centro Catalogo della Regione Siciliana. Il cuoco siciliano era uno dei personaggi della commedia nell'antica Roma: quando i Galli si nutrivano di carne cruda ed erbe selvatiche, cucina e cuochi siciliani (*siculus coquus et sicula mensa*) venivano considerati sinonimi di grande raffinatezza nell'intero Mediterraneo, e i cibi di strada, ieri come oggi, hanno contribuito non poco al consolidarsi di tale fama. [•]