

***Errata-corrige***

Pag. 14

*Per ben colorire il carattere della mascherata.*

Pag. 12

*remi, reti, vele, corde, burchielli ed altri  
attrezzi ecc. ecc.*

**LUIGI BAUCH**

**La polenta nella  
tradizione zaratina  
e nei proverbi**



**Estratto dal LITTORIO DALMATICO**

“Salve o polenta - cibo di Dei !”

cantava Massinelli 45 anni fà al Giardino Pubblico. Purtroppo siamo ancora in pochi a ricordare i fasti dell'antico Caffè Dezorzi, di poi della ditta Battara. Esiste tuttora l'edificio in stile moresco, ma nel vasto spazio esterno non ritroviamo più i tavoli di marmo fissi, nel terreno, nè le panche rustiche, semplici assicelle dipinte in verde ed imperniate su sostegni di pietra, ma che facevano corona agli innumerevoli tavoli e sedie sussidiarie pronte per accogliere e soddisfare le centinaia di clienti della domenica o di quelle serate speciali quando la vecchia Banda Cittadina, allora diretta dal valente Maestro Carlo Vittica, concertava i famosi «Polentoni» delle opere in voga.

E la folla che faceva ala o faceva la spola in due lunghe file

innanzi a quello spazio riservato agli abbienti? E i ragazzi rumorosi che s'arrampicavano affannati per le tortuose salite del Montarone giuocando alla cucchizza dei morti? Tutte visioni lontane che sfumano come attraverso ad un caleidoscopio; tutto gente sparita, o gente che non sa più trovare la strada che conduce a quel giardino.

Eliminati i tavoli, tolte le sedie, nudo lo spazio, quell'edificio servì poi di sede per alcuni anni alla Juventus Jadertina: covo illustre di congiure irredentistiche, palestra delle più ardite imprese e concezioni politiche dei giovani d'allora, puledri sbrigliati, forze ribelli alle direttive dei moderati.

In quel pentolone, lambito dalle cocenti fiamme della passione si cucinava una polenta che nutriva la più dolce speranza, che alimen-

tava la più viva tenacia. Una polenta consistente, troppo dura per i denti di certi cagnotti, e molto pesante per la loro digestione, abituati com'erano a leccare il piatto dell'Imp. e Reg. polenta tenera della quotidiana panatica governativa — la famosa:

“polenta e sepe,, dal colore giallo e nero.

Se guardiamo oggi i nostri più fieri assertori d'italianità, ritroviamo fra questi gran parte dei mestatori dell'antica polenta derivati dal focolaio della Juventus Jaderina. Avviene perciò che quando nei calmi convegni attuali sorge talvolta il ricordo fra qualche anziano delle congiure d'allora che avrebbero dovuto essere da carbonari ma che erano invece di arditi — perchè nel carattere zaratino non alligna la finzione base della diplomazia,

ma il trasporto sincero che ha più del fuoco sacro che non dell'audacia imprudente — qualche cosa di grande irradia dagli occhi di questi anziani.

Ma non era del polentone politico, nè del polentone musicale che volevo parlare, bensì della polenta nella sua essenza; quindi per ritornare alla gialla farina di Masinelli ed alla sua giocosa canzone, in barba alle generose ed impellenti tentazioni di divagare, riprendo precisamente al punto quando quel simpaticone, ben piantata la grossa figura su di un palcoscenico improvvisato a servire da Teatrino di Varietà, continuava ad affermare: musicalmente ed a piena voce che:

“un bel di fra l'Olio e il Brenta  
ebbe vita la polenta.,”

Gli spettatori sorbendo un gelato da dieci soldi, o un caffè da

quattro quando non era un poncetto al mastice ancora più economico, si mostravano più che convinti, tanto che largheggiavano poi generosamente sino a corrispondere due di soldini per tutta la famiglia raccolta intorno al tavolo, e ciò ad ogni giro del piattello, mentre il resto della folla ferma innanzi al largo spazio godeva a macca il bel canto allegro, e rideva, rideva soddisfatta di apprendere ancora che

„nella patria d' Arlecchino  
nacque poscia il polentino“.

Ma non era fiato completamente sprecato. Qualche vecchione assistendo a quella esaltazione si sarà pur rammentato con quella certa soddisfazione che si prova a tutte le età risolvendo ricordi di altri tempi, di aver altre volte assistito a consimili giocose audizioni e preci-

samente quando 60 anni prima di Massinelli o giù di lì, innanzi ad una ribalta con lucerne ad olio, sul proscenio del Teatro Nobile di Zara - in quell'epoca quando gran parte delle commedie erano ancora a soggetto e gli attori dovevano escogitare sempre nuove trovate per far ridere, - un Arlecchino in gamba esaltando ancor meglio le virtù della polenta, insegnava all'entusiastica aristocrazia zaratina il modo di prepararla con la miglior arte culinaria.

Sia effetto di questa lezione o effetto di lezioni precedenti, il fatto si è che la polenta qui a Zara non è sempre il piatto frugale per sattollare il contadino affaticato dal lavoro dei campi che la inghiotte secca, a pezzi, come fosse pane, o tutto al più condita con succhi a base d'olio e vegetali, ma anche cibo ghiotto, succolento, con i con-

torni i più appetitosi, come sarebbero: lo stufatino, gli uccelletti e le quaglie, il salamino o, almeno la nostrana salsiccia. Polenta, dunque, onorata dalla più alta cura delle massaie, piatto atteso ed invocato dai componenti la famiglia ad appagamento non solo del gusto, ma del ricordo tradizionale della cucina patriarcale; polenta proprio come la esaltava Massinelli «Cibo di Dei». Ma tutto ciò, secondo me, passa in seconda linea innanzi al fatto che la ricetta originale esiste ancora. L'ho trovata fra delle vecchie carte e non resisto al desiderio di presentarla. Anzi, sarà meglio non nascondervi che tutto questo lungo mio preambolo, esso stesso polentone - politico, storico, gastronomico, - non ha altro scopo che quello di presentarvi la ricetta; eccola:

Ghe xe una caldiera - tacada su un fogo  
che par una vampa - de incendio e de rogo.  
Visin gh'è una polvare che par d'oro fin,  
e quà gh'è la spatola del gran Trufaldin,  
Principia el miracolo - se vede de drento  
levarse una brombola, d'ariento, d'ariento,  
po subito un'altra la vien a trovar  
e l'acqua nel fondo scominia a cantar,  
La canta, la ronfa, la subia, la fuma,  
dè quà la se sgionfa, de la la se ingruma.  
El fogo consuma col vivo calor  
le brombole in s-ciuma, la s-ciuma in vapor.  
La bogie de boto, atenti: ghe semo.  
Più fiama de soto - supiamo, supiamo;  
che gusti, che zogie, là bogie, la bogie.  
La va, la galopa, la zira, la s-ciopa,  
la fa la monfrina, - farina, farina!  
La salta per sora, la sbrodola fora.  
Porteme in cusina, - farina, farina!  
Ocio, ocio, oe! Batocio,  
Ciapa in man tecia e caena.  
Missia, volta, zira, mena,  
Deme el tocio - ocio, ocio.  
Mola, tira, tira, mola,  
e destira e struca e fola,  
la xe frola, - dai de quà!  
Dai, dai, dai, la broa, la scota.  
La xe cota, la xe cota,  
Sior Florindo la se senta  
che xe fata la polenta.