

ALBERTO CAPATTI

IL MISTERO DEL GRILLÒ ABBRAGIATO
[Forlimpopoli 2016]

*“E noi salimmo insiem su questo colle
Mentre il grillo stridea laggiù nei prati”*
Olindo Guerrini, *Postuma*, XXVII¹

La ricetta del *grillò abbragiato* è in una lettera di Olindo Guerrini a Pellegrino Artusi del 19 dicembre 1896, figura dalla quarta edizione 1899 ne *La scienza in cucina*, e la rileggeremo attentamente, ma prima di ogni analisi testuale, prima di entrare nel merito delle scelte linguistiche di Giovanni Vialardi, Olindo Guerrini a Pellegrino Artusi, esaminiamo questo verbo della terminologia culinaria, *grillare*, e cerchiamone una ragione. Il sostantivo *grillò* verrà in seguito. Partire dal gergo dei cuochi, italiano e dialetti, è il primo passo, quello dei letterati segue.

Grillare intrans. Propriamente Cominciare a bollire l’olio in un tegame che fa un suono simile al canto del grillo “I tartufi si mettono al fuoco immersi nell’olio e quando cominciano a grillare si levano.”²

Grilè, grillettare vn. Far il rumore dei liquidi posti al fuoco che cominciano a bollire.³

¹ Bologna, Zanichelli, 1878, 4^a edizione, p. 55

² Rigutini Fanfani, *Vocabolario italiano della lingua parlata*, Firenze, Barbera, 1875

³ Mattioli, *Vocabolario romagnolo italiano*, Imola 1879 (Bologna, Forni, 1986)

Grillare: traduzione abusiva del francese griller cuocere su la graticola⁴

I linguisti erano tutt'altro che unanimi sull'origine di questo verbo che imperversava nelle cucine e dava origine al *grillettato* di vitello, di fagiano e di beccaccia⁵.

Veniamo ora alla ricetta di Giovanni Vialardi cui si ispirerà il giocoliere Guerrini destando l'ilarità di Pellegrino Artusi:

43. GRILLÒ FARCITO ALLA PIEMONTESE - Prendete una piccola noce (*noix*) di vitello da latte, netta dai nervi, tagliate delle fette sottili per traverso non affatto tagliate, ma solamente a tre quarti di profondità, schiacciatele leggermente: avrete una farcia a *quenelles* come al N.1 pag. 74 tutta finita, mischiate un po' di tartufi bianchi e del prezzemolo trito, giusta di sale, mettete della farcia sopra le fette, e formate tante polpette, involuppatole grosse il dito pollice, strette le une vicino alle altre senza staccarle a forma di *grillò* (V. N. 29, Tav. VIII), coperto d'una fetta di lardo, mettetelo in tegame con un po' di butirro e legume tagliato, fate rosolare sul fuoco, aggiungete due bicchieri di sugo o brodo, coprite la casserola con fuoco sopra od al forno, fate cuocere adagio, cotto tenero sugoso, ridotto a fondo, d'un buon odore, sgocciolato, posto sul piatto, servitelo con una salsa di tartufi bianchi (Vedi *Salse* N.25)⁶.

L'immagine n° 29 della Tavola VIII (fig. 1) rappresenta un "Grillo" (senza accento) "farcito ai tartufi bianchi preparato crudo".

Giovanni Vialardi, "aiutante capo-cuoco e pasticciere delle LL.MM. Carlo Alberto e Vittorio Emanuele II" pubblica a Torino, da Favale, nel 1854, il *Trattato di cucina pasticceria moderna*. Con il suo nome figurano, nella bibliografia gastronomica, sia la *Cucina borghese semplice ed economica* (Torino, Favale, 1863) sia *Il piccolo Vialardi* (Torino, Roux, 1890). Quest'ultima compilazione si trovava nella biblioteca di Pellegrino Artusi (ma non riporta il *grillò*). Il *grillò farcito alla piemontese* figura solo nel *Trattato* (p.172) e, cambiato nome e farcia - *primo taglio (fesse) farcito alla francese* - nella *Cucina borghese* (p. 146).

Dalla lettura di Vialardi, Olindo Guerrini trae spunto per un *pastiche*. Vuole

⁴ Panzini, *Dizionario moderno*, Milano, Hoepli, 1905

⁵ *Grillettato di vitello alla Marengo, Grillettato di vitello co' funghi*, in Cougnet, *L'arte culinaria in Italia*, Milano; Wilmant, 1910, II, p. 132 ; *Grillettato di fagiano alla portoghese, Grillettato di beccaccia alla piemontese*, in Pettini, *Manuale di cucina e di pasticceria*, Casale, 1914, pp. 420, 427

⁶ Vialardi, *Trattato di cucina*, Torino, Favale, 1854

ridicolizzare uso ed abuso del piemontese e del francese, l'italiano approssimativo e didattico, scritto e straparlatto, delle cucine. La sua fonte è il libro stesso. Non si contenta di copiare una ricetta ma spulcia il Vialardi, scelto non a caso, in quanto capo-cuoco di coloro che avevano fatto l'Italia. Pizzica qua e là i termini, senza uscire dal modulo della ricetta, e si diverte a impiastriarne il dettato, sicuro dell'effetto che questo esercizio linguistico avrà sul suo lettore. Ovviamente non pensa ad una pubblicazione, considerando sufficiente il dilettevole epistolare. Ecco la ricetta:

GRILLÒ ABBRAGIATO. - “La volaglia spennata si abbrustia, non si sboglienta, ma la longia di bue piccata di trifola cesellata e di giambone, si ruola a forma di valigia in una bracieria con butirro. Umiditela soventemente con grassa e sgorgate e imbianchite due animelle e fatene una farcia da chenelle grosse un turacciolo, da bordare la longia. Cotta che sia, giusta di sale, verniciatela con salsa di tomatiche ridotta spessa da velare e fate per guarnitura una macedonia di mellonetti e zucchini e servite in terrina ben caldo”.

“Non è nel libro, ma i termini ci sono tutti.”

Il colpo di genio - indovinabile grillo! - sta proprio nel titolo enigmatico, nel *Grillò* che suona in francese *grillon*, ad un tempo il grillo campestre e, nelle parlate del sud-ovest, i residui grassi, *le graillon*, utilizzati per una pasta di grasso suino⁷. Ma Olindo Guerrini non vuole farsi beffa di una parola che nello stesso francese è evoluta, e, in Italia, ha avuto gli onori dei pranzi di corte, quanto riassumere in essa la pochezza linguistica dei cuochi, la loro mania di stupire, con un accento. Poco importa l'origine di questo nome: nei due sensi francesi menzionati, oppure supponendo una derivazione da *grelot* quella palla di metallo con dentro un pezzo di metallo che, in moto, fungeva da sonaglio per animali (ed assomiglia alla figura del *Trattato*). Ma alla scoperta del *grillò* segue un paziente lavoro di collazione linguistica, operata non su una sola ricetta ma su tutto il Vialardi, cui, per scrupolo abbiamo aggiunto qualche riscontro nell'edizione del 1741 del *Vocabolario della Crusca*. Alcuni termini imputati al Vialardi come gallicismi, erano semplicemente obsoleti ma italianissimi. Eccone la lista con le seguenti abbreviazioni:

⁷ “«*grillon* variante de *grailon*, grosses rillettes rustiques du Sud-Ouest» (Höfler-Rézeau, *L'Art culinaire*, Paris, CNRS, 1997, 119) «graton.. *grailon*.. *grézillon*.. *rillon*, *rillette*.. le contenu sémantique du mot a évolué et ne semble plus guères désigner, comme ai 19e siècle, les résidus de la panne de porc» (Rézeau, *Dictionnaire des régionalismes de France*, Bruxelles, De Boeck-Duculot, 2001)

C 1741: *Vocabolario della Crusca*

RF 1875: Rigutini-Fanfani, *Vocabolario italiano della lingua parlata*

V: *Trattato di cucina pasticceria moderna*, 1854

V2: *Cucina borghese semplice ed economica*, 1863 s

V piccolo: *Il piccolo Vialardi*, 1890

Abbraciata: abbracciare “Infocare” (C 1741); “vitello braciato (veau braisé) guernito” (V2, p. 150); anitra braciata (braisée) (V2, p. 192); oca braciata (V2, p. 193);

Volaglia: “della volaglia (volaille) se ne fa grand’uso in cucina” (V, p. 233 ; V2, p. 191);

Abbrustia: abbrustiare “mettere alquanto alla fiamma” (C 1741, RF 1875); “spennatele, sventratele, abbrustiatele” (anitre – canards – alla braise colle rape, V, p. 233); “abbrustiare, passare qualcosa sopra la fiamma per tor via i peli” (V2, p. 428 ; V piccolo, p. 311);

Sboglienta: “sboglientare” (C 1741); “un ettogramma di mandorle dolci sboglientate e pelate” (*Raumstrudeln alla viennese*, V, p. 529);

Longia: “longia di bue alla moda” (V, p. 145); “longia alla francese guernita di patate” (V,174); “lombata o longia di bue” (V2, p. 444) “lonza, pezzo di carne confezionata a forma di galantina col lombo privato delle costole e rinvoltolato e legato” (V piccolo, p. 312);

Trifola: “tartufi” (V, p. 369);

Cesellata: “Civet di lepore con i filetti cesellati e piccati” (V, p. 212);

Giambone: “giambone salato di Bayonne alla purée di lenticchie” (V, p. 200); “giambone di Bayonne alla gelatina” (V, p. 386); “uno di lardo, l’altro di giambone” (V2, p. 134); “cottura d’un giambone o presciutto” (V2, p. 276);

Ruola: “ruolatela a forma di valigia” (V, p. 145); “ruolata in forma di valigia” (*Lonza di vitello grosso alla tedesca con choucroute*, V, p. 175);

Braciera: “mettetela in una braciara con 2 carote” (V, p. 145); “braciara, vaso di rame, lungo, ed alto, con manichi ad ambi i lati, col coperchio un po’ concavo, e si usa per braciare le carni ponendo de fuoco sotto e sopra” (V2, p. 428 ; V piccolo, p. 311);

Umiditela: Umidire (C 1741); “un po’ di mollica di pane umidita con un po’ di fiore di latte” (*Zuccotti farciti alla casalinga*, V, p. 362);

Grassa: “della grassa trita o butirro” (*Longia di bue alla moda*, V, p. 145);

Butirro: “butirro, burro” (C 1741, R-F 1875); “della grassa trita o butirro” (V, p. 145);

Sgorgate: “Sgorgiate nell’acqua, imbianchite e nettate dai nervi ... 3 animelle” (V2, p. 77); “sgorgate, imbianchite, nettate dai nervi 4 animelle” (*animelle alla borghese con salsa*

rémolade o tomatiche, V, p. 160);

Imbianchite: “imbiancare, imbianchire” (RF 1875);

Chenelle: “chenelli (*quenelles*) alla reale (*gnoc*)” (V, p. 300); “chenelli” (V2, p. 83); “chenelle o *quenelles* decorati per guernitura” (V2, p. 190);

Verniciatela: “costolette di coscie di pollastro agli asparagi .. servitele caldissime inverniciate con sugo ridotto” (V, p. 248); “verniciato colla sua bella cottura” (*filetto di bue guernito alla Godard*, V., p. 148);

Tomatica: “le tomatiche o pomi d’oro o d’amore” (V, p. 359);

Guernitura: guernitura “guarnitura” (C 1741); “Guernitura di lattughe” (V,98) “guernitura” (V2, p. 134);

Velare: “con un po’ di salsa spagnola, un po’ di sale, pepe, noce moscata, ridotta spessa da velare” (*Sauté di filetto di bue al vino di Marsalla al minuto*, V, p. 149);

Macedonia: “miscea di frutti alla gelatina trasparente (*macédoine*)” (V, p. 13); “Macédoine di legumi o miscea” (V, p. 97); “gelatina, mischia (*macédoine*) alla francese ... una mischia d’uva spina, rossa e bianca, fragole lamponi” (V, p. 473);

Mellonetti: “mellone... frutta di forma simile alla zucca lunga” (C 1741); “verdure e frutti crudi per hors-d’oeuvre .. – Cipolline verdi - Melloni . Cardi” (V, p. 106); “meloni” (minuta V2, p. 17);

Zuccotti: “zuccotti farciti alla giardiniera” (V, p. 362); “zuccotti in crostata (gratin) al cacio” (V2, p. 266);

Da un punto di vista professionale, in cucina, il *grillò* non aveva niente di strambo. Una ricetta di identica fattura è nella *Gastronomia moderna* di Sorbiatti⁸ col titolo *Noce di vitello farsita alla Molfié (noix de veau farsie à la Molfié)*. La forma? “rotolatela ... sicché vi darà una specie di rotella” “legatela con ispagò”; “Se poi vorrete allestirla semplicemente, allora battete un po’ la noce e con la punta di un coltello immergetelo in maniera di tagliare la carne, formandone una specie di borsa. Postavi la farsa, cucitela e terminate come sopra”. Nella seconda edizione⁹ la ricetta cambia nome, con varianti minime: *Noce di vitello farsita alla mosaica (Noix de veau farsie à la mosaïque)*. Vedasi anche la *Noce di vitello in fricandò, Noce di vitello farsita*, ne’ *Il memoriale della cuoca* del Sorbiatti¹⁰.

⁸ Milano, Boniardi Pogliani, 1855, p. 153

⁹ Milano, Boniardi Pogliani, 1866, p. 135

¹⁰ Milano, Boniardi Pogliani, 1879, 101

Diamo qui una tavola di raffronto dei termini usati dal Vialardi con piemontesismi, gallicismi e italianismi culinari e non. Guerrini, nel suo *pastiche* si fa gioco della moda di storpiare il francese, mischiando il dialetto piemontese (trifola) e la parlata toscana (abbrustia). Il lessico piemontese è tratto da: Vittorio di Sant'Albino, *Gran dizionario piemontese-italiano*, Torino, 1859.

Vialardi	Piemontese	Francese	Italiano
Grillò	grì, grij, gria, grià	Grillon, Grelot	
Abbragiato	Brasà	Braisé	Brasato
Volaglia	Volaja	Volaille	Pollame
Sboglienta	Sbujentè	Ébouillante	Sbollenta
Longia	Lonsa	Longe	Lonza
Piccata	Piché	Piquée	Steccata
Trifola	Trifola	Truffe	Tartufo
Cesellata	Sislè	Ciselée	Modellata
Giambone	Gianbon	Jambon	Prosciutto
Ruola	Rolè, rolà	Roule	Arrotola
Braciera	Brasiera	Braisière	Pentola per brasare
Umiditela	Umidi	humectez-la	Inumititela
Soventemente	Soenss	Souvent	Spesso
Grassa	Grassa	graisse (f)	Grasso
Sgorgate	Sgorghè	Dégorgez	Spurgate
Imbianchite	Bianchi	Blanchissez	Imbiancate
Chenelle	Gnoc	Quenelles	
Bordare	Bordè	Border	Fasciare
giusta di sale	Sal	juste de sel	Sale quanto basta
Verniciatela	Vernisè	vernissez-la	Ricopritela
Tomatiche	Tomatica	Tomates	Pomodori
Velare	Velè	Voiler	Coprire a velo
garnitura		Garniture	Contorno
Mellonetti	Mlon, mlonin	(petits) melons	Poponcini
Zuccotti	Cossa, cossot v. suca	Courgettes	Zucchine, zucchini

La lingua ottocentesca dei cuochi era un gergo orale, eventualmente scritto e stampato. Ognuno ha la sua terminologia personale, influenzata dal dialetto d'uso quotidiano, che evolve nel corso della carriera, e ricorre sia al francese orecchiato che al francese maccheronico. Quando scrive una ricetta, trasferisce suoni e vocaboli percepiti senza badare alle varianti linguistiche del proprio testo. Il ricettario crescerà a pezzi e bocconi, con ricette raccolte nel corso della propria vita professionale e collazionate vegliando solo alla loro ripartizione nei settori di servizio e di cucina. L'assenza di editori qualificati, in grado di leggere e correggere i manoscritti e la mancanza di un modello letterario e linguistico fanno il resto dello scempio. Il Vialardi non è il caso, ma uno dei tanti.

Il *pastiche* di Olindo Guerrini è lusinghiero nei riguardi di Artusi e insieme fuorviante. Sceglie il *grillò* proprio perché è un titolo umoristico a partire dal quale confeziona un pasticcio con una forma cui dà la propria interpretazione (non di grillo o altro ma di valigia). L'intento è satirico e destinato ad un interlocutore di inequivocabile autorevolezza. È elaborato con vocaboli dell'intero *Trattato* di Vialardi: francesismi, neologismi, dialettismi piemontesi, arcaismi. Guerrini riscrive una ricetta attingendo al gergo dei cuochi piemontesi. Tale operazione implica l'esistenza dei quattro lemmari che abbiamo messo a confronto: quello di Vialardi, il francese, il piemontese, l'italiano. Il locutore italiano è confrontato con gli altri tre (Vialardi, Francese, Piemontese) e ne è l'interprete occasionale. Dietro ogni vocabolo, ricopiato attentamente, interagiscono tre registri, conferendo al pasticcio un ruolo esemplare: c'è un francese da imitare, un italiano che detta la norma con la grammatica e la sintassi, e il piemontese, lingua madre e lingua delle cucine. È questo il lessico mutevole e incerto cui attinge Guerrini. Non si tratta di un puro esercizio di stile, perché la sua ricetta poteva essere messa in pratica, evidenziandone egli la fattibilità che va insieme al pasticcio linguistico.

Il ritorno ad Artusi, ad una lingua ripulita da francesismi, dialettismi e da un gergo orale-scritto, significa il ripristino di un codice normato, di un autodidatta che parla e scrive un italiano toscano, ripete qualche termine francese, con una corretta ortografia, tranne il famoso *soufflet*.

Conclusione: una ricetta riscritta in gergo, purché questo sia referenziato, è opera letteraria e al pari di quella scribacchiata da un cuoco, è degna di essere accolta dal cultore di cucina. Guerrini è dunque emulo di Vialardi ed è l'anti Vialardi, è stimatore d'Artusi e, letterato sagace, è l'anti Artusi.

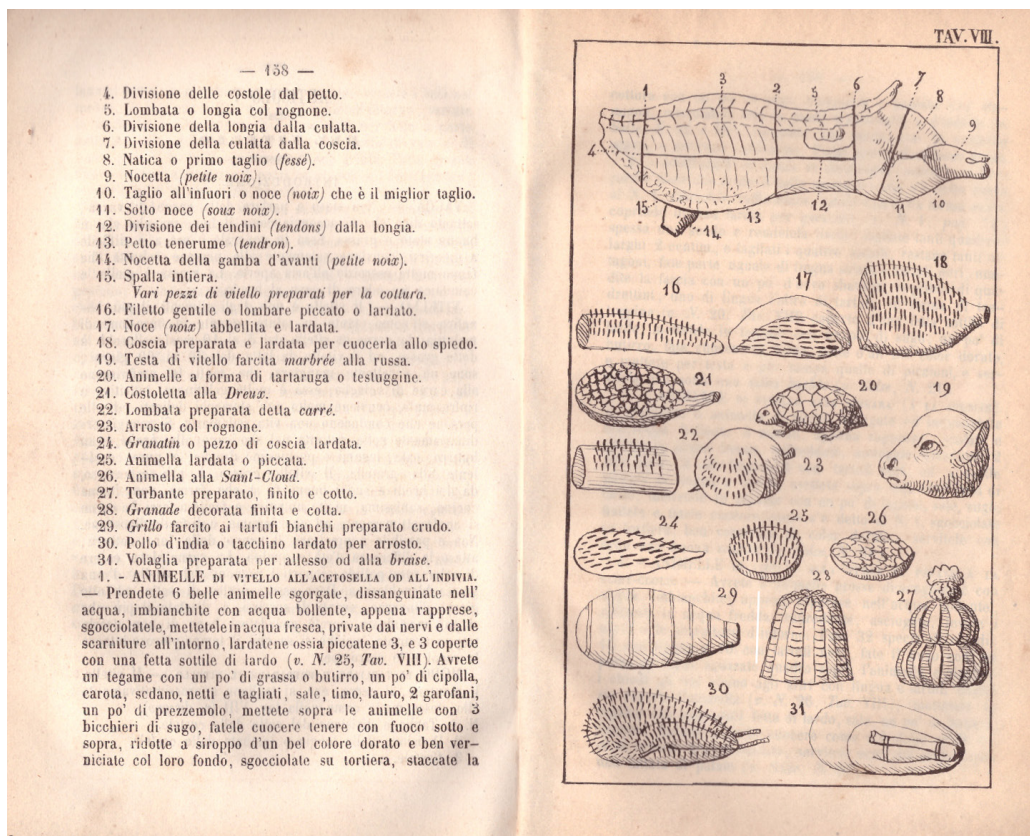


Fig. 1: La tavola VIII del *Trattato di cucina* di Giovanni Vialardi (Torino, Favale, 1854). Al n. 29 il “misterioso” Grillo