

A COMPAGNA OdV

Per leggere le “newsletter” precedenti
seguire il link

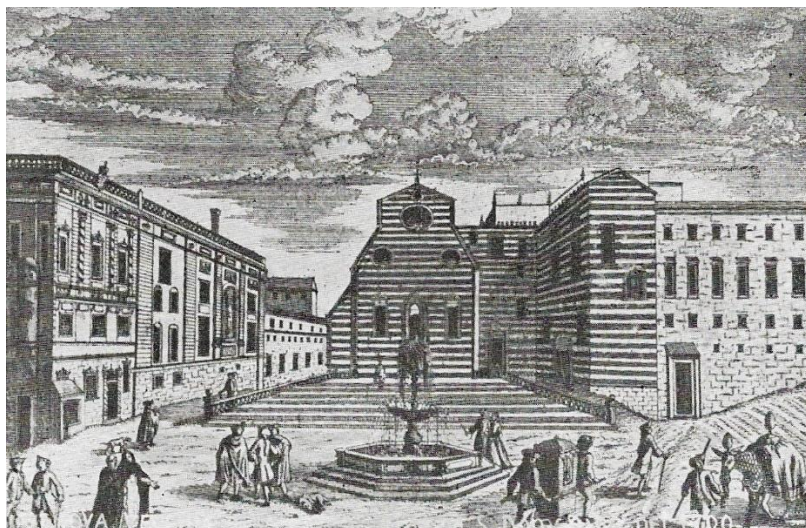
<http://www.acompagna.org/covid/index.htm>



GENOVA NELLE MEMORIE DI UN... ULTRA SETTUAGENARIO

Uno sguardo a Piazza De Ferrari... d'una volta (Un'eûggià a-o nostro antigo “San Domenego”...)

Articolo a firma E. L. D., pubblicato sul bollettino n° 8 – agosto 1930



PIAZZA SAN DOMENICO NEL 1700

Sei tu giovane?... Questi cari ricordi non son per te. Soltanto voi, miei coetanei, voi, che come me avete parecchi annetti sul groppone (oh la malinconiosa frase!) venite meco, rifacciamoci un'ora della nostra giovinezza. Venite, cerchiamo un posticino fra le viventi cariatidi della pasticceria Klainguti, addossiamoci al muro noi pure, meniamo gli occhi attorno ed osserviamo.

È l'ora del crepuscolo, di uno di quelli splendidi crepuscoli non infrequenti a Genova nella stagione iemale [*invernale, n.d.r.*].

Gli ultimi raggi del sole che s'asconde lassù dietro il Castellaccio fanno scintillare i vetri del colle di S. Andrea, le vecchie case assumono in quell'ora una tinta d'arancio, direi, d'oro antico.

Di fronte a noi è il teatro Carlo Felice dalle classiche linee, dorato esso pure dall'occiduo sole, così che il diresti un tempio dell'ateniese Acropoli, mentre il

severo porticato del Barabino ci ricorda lo storico Pecile, dai peripatetici, frequentato portico d'Atene.

A mano manca s'apre la via che mette alle Fontane Marose; la quale, baciata com'è dal sole morente, ha tutto l'aspetto di una via aurea, di una via trionfale. Lungo i suoi marciapiedi gli è un ininterrotto corteggio di dame belle, vaporose, che coi lunghi strascichi di seta e di velluto si direbbero deambulanti in ricca sala anziché sulla pubblica via; mentre tutt'attorno nell'aria si spande un profumo delizioso di "Acqua di Genova", non contaminato dal puzzo di benzina di quelle terribili auto a scappamento libero, di cui è ancora ignoto il lacerante suono del corno. Soltanto si ode lo scalpiti cadenzato dei superbi cavalli appajati a cocchi sontuosi, indici di vera signorilità, ora scomparsa.

A ricordare i giorni dell'ellenica bellezza neppur mancano, frammiste alle dame nobili e severe, quelle altre... le etère, che dalle prime si distinguono per i colori insolentemente chiassosi delle vesti e delle acconciature.

Non son più, è vero, le Neere, le Aspasiae, le Frini cantate da Pindaro e immortalate da Fidia, no; ma seducenti sono ancor esse, così che vennero assai piacevolmente e saporosamente ricordate da un nostro caro poeta dialettale, l'inarrivabile traduttore dell'Eneide.

Il tramway elettrico non era allora uscito per anco dal mitologico vaso di Pandora. Le vie della Superba erano in quei dì percorse da alti, mastodontici, innocui, carrozzoni, trainati da vigorosi e pesanti cavalli, cui si affidavano fiduciosi i buoni genoani, punto desiderosi di andar lontano pur d'andar sani. Ma gli è ormai tempo che volgiamo lo sguardo ai nostri vicini; essi son lì da Klainguti a ciondolarsi ed ammazzare il tempo. Quali liete, compagnevoli e geniali conoscenze!... Ecco il Cav. Degola l'*arbiter elegantiarum*, l'irresistibile, col suo monocolo costantemente infisso sull'occhio destro, monocolo che egli va ficcando negli occhi di ogni donnina che s'avviene a passargli dappresso.

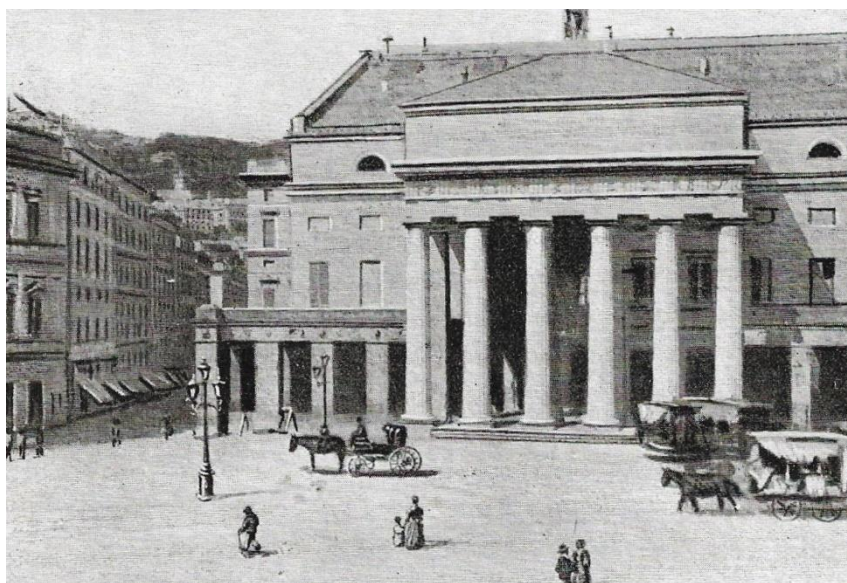
Ecco il Conte Danovaro, il Cresco d'allora, lindo, inguantato, sempre argutamente sorridente, il quale, con Byron, aveva comune l'eleganza del vestire e il zoppicante incasso.



PIAZZA DE FERRARI E IL MERCATO

Vediamo il signor Canessa lungo, allampanato e giallo come un cero da funerale, ma per contro solazzevole ed accetto nella buona società. A Milano gli avevano affibbiato il nomignolo di “Spatola” a causa dei piedi straordinariamente lunghi e divergenti. Ed ecco l’Ing. Gamba, il fortunato e sapiente trasformatore edilizio di Genova (la quale ancor ne piange la morte), lui pure elegantemente eretto della persona, colto, genialissimo ed i cui motti di spirito vanno tuttora sulla bocca di tutti.

È a lui vicino – così da formare la più fedele copia di due noti personaggi del Cervantes – l’Avvocato Priario, piccolo, tondo, dal frizzo pronto e mordace, non insolente, e dal ventre esuberantemente petulante. Si distingue fra tutti il signor Baggetto, lo sportman per eccellenza, nelle cui scuderie sono i migliori cavalli. Ha baffi e favoriti candidissimi, in flagrante contrasto col viso roseo, florido e giovanile. Elegantissimo, col bianco cappello a tuba, colle scarpe lucenti, col chiaro soprabito alla vita, fu l’ammirazione degli stessi “boulevardiers” parigini. Sovrasta poi tutti dell’alta, fastosa persona, e per l’impeccabile eleganza s’impone, il bello (così il chiamavano) Nino, un noto perfetto “boulevardier” lui pure.



CALMA E TRANQUILLITÀ DI UN TEMPO

Frammezzo all’elegante crocchio s’aggira – appena tollerato, anzi un po’ scansato – “Ö sciò Riccardo”. Piccolo, nero, brutto, butterato, coi capelli alla Mr. Alphonse; veste con una tal quale ricercatezza... gli spogli altrui, ed i malefici inferiscono esser egli dai signori accettato solo quale paraninfo a loro estemporanee nozze. In fondo gli è un buon diavolo, innocuo e assai servizievole, e siccome è impenitente nottambulo, suole accompagnare fin sull’uscio di casa, a qualsiasi ora della notte, gli amici suoi (così li chiama lui) i quali egli pazientemente aspetta o da Pescia o alla porta del Club, oppure va a cercare da Klainguti, negli stanzini appartati.



IL COLLE DI S. ANDREA MENTRE VA SCOMPARENDO

Pressoché cinquant'anni or sono passati da allora. Sulla porta dei Klainguti ora altri ammiccano alle belle donnine e più non vi si parla di cavalli, ma di tennis e di foot-ball. I cocchi signorili sono scomparsi. Le nostre dame severe e gentili smisero le ampie seriche vesti e, per uscire a passeggio, or si... spogliano. Le Aspasia e le Frini non disserton più co' filosofi, ma mercanteggiano lor vezzi sugli angoli delle vie. Le veloci auto appestano l'aria e gettano polvere e fango sui passanti. Le piazze non son più salotti come una volta, ma campi di corse; mentre i trams non si ristanno dall'urtar gente, dal far gare di skating giù per via Assarotti e dallo arrestarsi, per manco di corrente, proprio all'ora del pranzo e della cena.

Tutto cambia quaggiù... triste ma fatale legge della vita! Però se gli uomini passano, se i tempi mutano, il ricordo non muore e il vigilante pensiero, ispirandosi alla religione dei ricordi, sente vivo più che mai "l'amor del natio loco", per cui rivede cose e persone, rivede fondi e figure della vita genovese d'una volta, rivede il suo "beo San Domenego", e ne serba dolce, desideratissima ricordanza.



I LAVORI PER LA NUOVA VIA XX SETTEMBRE

Le Osterie di Caricamento

Articolo a firma Costanzo Carbone, pubblicato sul bollettino n° 1 – aprile 1928

Piccole osterie di Piazza Caricamento, allineate come un plotoncino di soldati, fumose e rumorose nell'ora di mezzogiorno, io voglio oggi ricordare le vostre sapienti caratteristiche gastronomiche, o uniche ed irriducibili rappresentanti della cucina genovese.

Perché la cucina genovese - cheché ne dicano i ristoratori - è soltanto qui. Qui solo si confezionano i piatti genovesi, esclusivamente genovesi.

Qualche osteria, sparsa nei vicoletti più tipici della città, in qualche piazzetta remota – v'edi la piazzetta Piccapietra, *da-o Giggio*, il quale ti ammanisce anche, in fine tavola i *cubelletti*, squisitamente genovesi, ha ancora le costumanze prettamente nostrane; ma a te, o lettore, non è facile ritrovarla se non con una guida, uso Baedeker, alla mano. Ma in Piazza Caricamento non ti puoi sbagliare. Tutte le osterie della zona hanno la cucina nostrana. Basterà rasentare, al mattino, verso le dieci, il brevissimo marciapiede che è al disotto della strada – tre gradini sotto – e dare una sbirciatina in quelle osterie, per venire impregnati, travolti da sottili odori di basilico e di prezzemolo spremuti, frammisti ad un acuto odorino d'aglio e di formaggio sardo, sminuzzati, resi polpa nel capace mortaio di marmo dall'irrequieto pestello di legno, agitato con vigoria da un braccio femminile ben tornito e denudato fino all'ascella.



I PORTICI DI SOTTORIPA

Si sta preparando il minestrone alla genovese, ch'è un commisto – in estate, specialmente – di pesto, di patate, di pomodoro, di zucchini, di fagiuoli, di rosmarino; il tutto ben tagliuzzato e gettato nella pentolona di smalto dove sta gorgogliando la pasta di Cassanello.

Voi potrete, se lo lascerete raffreddare – è più gustoso – conficcarvi dentro il vostro cucchiaino e vedrete che rimarrà fermo e impettito, come il colosso di Rodi, nella *xatta* capace.

Ditelo un po' a tanti e tanti emigranti (che passati di lì per recarsi a bordo col biglietto di passaggio in tasca, decisero d'un subito, di stabilirsi vita natural durante a Genova) se all'inventore del minestrone alla genovese non sia il caso di dedicare un monumento.

Era necessario prima di addentrarci in questi fumosi meandri, in queste brevi bolgette dove i fuochi ardono sotto le pentole in ebollizione, fare l'elogio del minestrone. M'è scappata una rima. Non me n'ero accorto.

Del resto, non è una cosa rara. A Ragueneau [*personaggio del Cyrano de Bergerac, n.d.r.*] sarebbe successo lo stesso.

Eppure a questa cucina genovese, gli stranieri si sono disgustati e l'hanno trovata orrida. Ecco un vantaggio politico - gastronomico della nostra cucina! Certo che i palati da convalescenti, gli abituati all'uovo all'ostrica, disprezzeranno – è il meno che si può fare – i piatti eminentemente genovesi. Alphonse Karr [*giornalista e aforista francese, n.d.r.*] scrisse: “Le génois se nourrit fort mal, depuis le grand seigneur jusqu'à l'ouvrier” [*Il genovese si nutre molto male, dal gran signore fino all'operaio, n.d.r.*].

Ma Alphonse Karr era un raffinato di professione. Anche Hans Barth [*giornalista tedesco, n.d.r.*], il buongustaio sapiente, digeriva certo assai male quando molti anni fa, così si esprime, scrivendo di queste osterie: “Ed ora

coraggio, amico lettore, poiché è venuto il momento di accostarci al vino del Porto. Coraggio! Anche Socrate ha ingoiata la cicuta”.

...

Un urlo lancinante. È la sirena del porto, A mezzogiorno cessano i lavori sulle calate. Le osterie di Caricamento incominciano ad ospitare i lavoratori del Porto. Dalla Darsena vengon via gli operai e si distribuiscono nelle disperse osterie di Pré, dal *Bazarin* dove il gobbetto da qualche decina d'anni, nel frastuono assordante dei consumatori dagli occhi tinti di carbone, fa squillare la sua voce, ordinando le vivande: Saranno sei quei “ministri”! E i “ministri” sono solamente dei minestroni... L'assordante rumore del Porto è passato nelle osterie: specialmente in quelle di Caricamento. Non si sentono più i martelli che picchiano sopra le chiglie di ferro entro la cassa armonica dei bacini di carenaggio e gli schiocchi di frusta che stimolano i cavalli monumentali di via Carlo Alberto; non si odono più le voci degli scaricatori, degli operai: una musica da cui non si saprebbe ricavare un'idea, ma che ci gonfia l'animo di un sentimento di potenza. Per esaltarsi del lavoro umano nessuna condizione è più propizia che l'andarsene con le mani in tasca e la mente all'aria dove lavorano gli altri.

Il peripatetico, subito dopo mezzogiorno, potrà camminare tranquillo, in Porto, tra pozze nerastre e botti, sfiorando col piede le gomene che tengono prigioniere le navi, bruciate dal sole, carezzate dal vento, sotto il cielo che agita qualche nube leggera come per saluto: potrà camminare tranquillamente, sotto lo sguardo stanco d'una guardia di dogana e fermarsi davanti ad un piccolo veliero che sì dondola a filo della banchina, col cane accovacciato a poppa e a prua un fornello che cuoce la minestra. E leggerà, fra volute gialle e rosse, il nome dipinto in argento sopra la groppa rotonda: “La Buona Fortuna”. E il pensiero se ne andrà alla ventura.

...

Eccoci ai cancelli di Caricamento. Ecco, di-rimpetto, i piccoli rifugi assordati del vociare. Attorno alle tavole prendono posto le “squadre” del Porto, dei “caravana” di Portofranco, l'impiegato di Darsena, lo spedizioniere, l'usciera, il fattorino di Palazzo S. Giorgio, C'è il trafficante che ha il suo bravo milioncino e non disdegna, anzi gli sembrerebbe di non mangiare se non mangiasse lì, davanti a quella tovaglia che non sempre sa la immacolatezza, ma è ben compresa delle pantagrueliche disposizioni dei suoi commensali.

Si parla di “balle di cotone”, di partite di caffè, di grano, di stoccofisso, di stivaggi, di imballaggi, di “carichi per l'estero”, di paraffina e di olii, di polizze di imbarco, di Silos, ecc. E saltan fuori i nomi di mille porti e di mille plaghe: Valparaiso, Malaga, Biscaglia, Odessa, Norvegia, Bergen, Callao, Bahia, Salvador, S. Domingo, S. Francesco, Mogadiscio, Algeri, Bombay, Batavia, Matapan, Costanza, Liverpool, Portomouth, Amsterdam...

Tutto il mondo è convenuto in quell'ora, entro quegli antri, e di tanto in tanto affiora qualche nome di donna: Carolina, Giuseppina, Maria Antonietta, Virginia, Filomena. Sono i nomi dei "barchi", dei velieri che girano il mondo. E nel ronzio, un batter di cucchiaini sul piatto o sul tavolo. Perché gli ospiti hanno fretta e mentre discorrono fanno sparire scodelle di "riso con verdura" o di "zuppa di magro", piatti di "cima farcita" una specialità, questa, tutta nostrana. Si mangia e si parla di lavoro, nell'"Osteria delle donne", nella "Trattoria della Ciccia", dalla "Pina", dal "Carlin". In lembi di frasi i nomi di luoghi di oltr'Oceano sono accennati familiarmente, quasi fossero a qualche ora di viaggio. Le cadenze strascicate del dialetto conferiscono a questi discorsi un tono che vi resta nella memoria come il sòrito di questa grande tessitura d'affari.

I piatti – l'ho già detto – sono eminentemente genovesi. Vi sarà dato di gustare "o stocche coi bacilli" navigante nell'olio di Bordighera del buon amico Malugano; l'osteria Vigone ha le "sbirrette" e le mezze porzioni di trippe e magari un bel piatto di farinata sottile, nell'orlo – *in te l'oexin* –; dall'"Andrea" e dalla "Iolanda" si possono apprezzare i gloriosi baccalà delle padelle gorgoglianti. Non occorre del resto andare tanto distante per provvedersi di questo cibo genovesissimo: friggitorie non ne mancano e fino a pochi anni fa non ne mancavano ai piedi del palazzo S. Giorgio e Sottoripa.



PIAZZA CARICAMENTO

I lavoratori del porto, quelli del Molo Vecchio, si distribuiscono, nell'ora di colazione, nelle osterie di piazza Cavour, dalla Sciamadda, dal Gin con la storica untuosa tavola dei "contaballe", dove da tovagliolo e da tovaglia funge la carta gialla velina della farinata, piatto che s'alterna a tutte le torte pasqualine e i ripieni di carciofi, di zucchini, di pesci e i polpettoni di patate, *giäe*, di cipolle e di funghi.

Le bettole di "Caricamento" hanno, secondo i giorni, le pietanze, i piatti. Al venerdì, per esempio, vi sarà facile mangiare "e troffie cô pesto" e le trippe e la "buridda" o lo stocchefisso, cucinato al verde, alla marinara, in bianco, in

umido e in tante altre maniere. Ci sono i giorni specializzati per le “trenette” e quelli per i ravioli e lo stufato.

Lo sa “l’uomo di scagno” che mette il cartellino sulla vetrata con la scritta “torno subito”, e s’ordina il piatto del giorno, accostandosi al bicchiere l’amola del vino bianco oro di Coronata.

E il vino scivola – specialmente la sera – ed allora sotto il lume a petrolio o a gas, s’adunano i commensali, e gomiti sul tavolo e mano alla bocca ti intonano le vecchie canzoni infiorate di cadenze e di “variazioni sul tema” da storpiarne completamente il motivo:

E ti no n’eû
do riso coe patate
E ti no n’eû
do riso coi faxeu...

E i piccoli rifugi s’illuminano e sembran le stive di enormi vapori, e sembran le cavernette dove, in guerra, ci si riparava dalle granate.

Ma all’inverno ci si rifugia in cerca di riparo anche. Quando il vento si rovescia da S. Benigno e s’incanala per via Carlo Alberto, giunto in piazza Caricamento fa il mulinello attorno a quel buon uomo che è Raffaele Rubattino, impiedestallato fra le tante carrette in affitto e i furgoncini dei commissionari di Recco, di Davagna, di Nervi e di Bogliasco.

Il guaio è quando piove: l’acqua si rovescia nelle bettole ed allora diventano cantine con tutto quel liquido lustrale e occorre un lavoro da certosino per asciugarle. Ma basta che un po’ di sole spunti là, dietro la selva d’antenne, e la pioggia s’allontani, per vedere sorridere le piccole tane odoranti di basilico, e vedere ricomparire la ghiotta mostra con a lato un bicchiere nel quale naufraga magari un garofano e una rosa e rivedere ancora il ben noto, cartellino: “Oggi, troffie col pesto”!