

PER 291

ANNO XLIX
n. 1-2-3
Gennaio
Febbraio
Marzo
2001

Spedizione
in abb. post.
comma 20/b art. 2
legge 662/96 P.I.
fil. di CZ

L. 10.000

Calabria Letteraria

RIVISTA MENSILE DI CULTURA E ARTE DIRETTA DA EMILIO FRANGELLA

PAESI

Palmi
San Ferdinando

• • •

FIGLI DI CALABRIA

Rosario Rubbettino
Antonino Anile
Peppino Cognetti
Alfonso di Bartolo
Domenico Frugiuole
Nino Marazzita
Felice Migliuri

• • •

ARTISTI

Mario Benedetto
Ugo Buffa
Rosario La Seta
Maria Giovanna Lo Bianco
Fausta Parentela



«U morzeddhu»

di Vittorio Sorrenti

La storia de «u morzeddhu» (almeno come termine) ha origini antichissime e, in sintesi, in Catanzaro, fu introdotto intorno all'800, durante le invasioni arabe.

Le orde saracene in quell'epoca invasero più volte l'Italia meridionale, con l'intento di debellare l'Impero Magno Greco - governato da Niceforo - Imperatore di Costantinopoli, e nelle loro incursioni mettevano a ferro e fuoco le città, facendo strage delle popolazioni, che trovavano scampo nella fuga nei boschi e fra i monti dell'entroterra.

Palepoli, (dove ora sorge Squillace), fu una di queste città e venne rasa al suolo, appunto delle orde barbariche, nell'802. Gli abitanti superstiti, unitamente a ciò che era rimasto dell'esercito greco (difensori delle popolazioni calabre), guidati dai capitani Cattaro e Zaro, fuggirono e andarono alla ricerca d'un luogo dove stabilirsi e che fosse adatto alla difesa.

Si fermarono sul Monte Trivonà e lì fondarono la città di Nicephorum (in onore di Niceforo) che, successivamente prese il nome di Catanzaro (dai nomi dei due capitani fondatori: Cattaro e Zaro)

Tutto ciò per dire che i greci, che sempre ebbero a che fare con gli arabi, ereditarono, da questi, in gastronomia, per Catanzaro, due termini: «mustica» che è una salsa (oggi, impropriamente, chiamata «caviale calabrese») fatta di sardellina neonata - «nunnata» - pepe rosso piccantissimo e sale, che prende il nome dal vasetto in cui veniva conservata e che in arabo si chiama mustald.

L'altro termine è «morzeddhu» e deriva da «merzeu», cioè, colazione di metà mattina (prima colazione) fatta cuocendo

in salsa di pomodoro, pope piccantissimo e altri aromi, pezzi di carne di vari animali, soprattutto capra.

Era, quindi, uno spezzatino di carne; un piatto robusto da consumarsi a metà mattinata per incamerare l'energia necessaria e affrontare il lavoro fino alla sera.

Con tutta probabilità, i greci assunsero questa abitudine culinaria dello spezzatino di carni che, poi, mutatosi in «morzeddhu» nella città di Catanzaro, rimase come piatto essenziale, unitamente alle verdure (per lo più selvatiche) e al pane scuro. «Morzeddhu» deriva, quindi, dal termine arabo «merzeu», prendendo il nome: non già dagli alimenti che lo componevano, ma dal momento in cui veniva consumato nella giornata, e cioè intorno alle 10 e trenta (prima colazione della classe operaia). Al merzeu = Al mattino; morzeddhata = lavoro eseguito nella mattina, nei giorni di festa.

Col passare degli anni, però, morzeddhu ribaltò i suoi contenuti e indicò sempre più la pietanza in se stessa, pietanza unica nel suo genere e che, nei particolari modi che si diranno in seguito, si prepara esclusivamente a Catanzaro.

Ma verrebbe da chiedersi: «Cos'ha di tanto particolare questo piatto se altro non è che un semplice spezzatino di carne? Il fatto che sia fortemente impepato o il modo di come viene cotto?»

Ebbene no. La particolarità di questo piatto è il sapore prelibato e stuzzicante, al punto che si vorrebbe non finisse mai di gustarlo. In ogni tempo è rimasto vivo nella memoria del forestiero che lo ha assaggiato, ma si è sempre trascurato che esso è stato il concretizzarsi dell'adagio: «la necessità

aguzza l'ingegno» Eh si, perché così come si presenta oggi, è frutto dell'ingegno culinario di quelle antiche massaie che le studiavano tutte per trovare il modo di nutrire i propri familiari con le necessarie proteine animali, pur mancando la carne.

Partiamo col dire che il termine «morzeddhu» perde la connotazione originaria e, cioè, non è più riferito al momento in cui viene consumato (prima colazione), ma al contenuto in sé della pietanza e che, etimologia a parte, nel tempo, subì una trasformazione radicale del suo componente principale perché a causa della carenza di alimenti nei secoli, così detti bui, la carne (o carni miste) venne sostituita con gli scarti degli animali (vaccini) macellati: le interiora.

E questo perché in quei tempi, è facile comprendere come per la maggior parte della popolazione fosse oltremodo difficile e problematico rifornirsi d'un alimento introvabile e costosissimo, appannaggio soltanto del ceto medio-alto.

Di carne, dunque, nemmeno a pensarci, e, allora, ecco alzato l'ingegno e sostituita la carne dello spezzatino (non è dato modo di sapere se fortuitamente o per disperazione) con le interiora vacche, destinate ad essere buttate perché pasto per cani, volpi, gatti e altri carnivori.

Un piatto, allora, della cucina povera, anzi poverissima, unitamente alle varie zuppe di erbe selvatiche (quelle che la natura offre gratuitamente), del pane scuro di farro, spelta, avena ecc. e del dolce (quando era possibile) di farina di castagne, dolcificato con miele e arricchito con qualche pinolo (il castagnàcciu).

Un piatto che risultò subito gu-

stosissimo. «u morzeddhu», per il sapore determinante degli intestini, frammisti al polmone la milza, il cuore, la trippa e il centopezzi, al concentrato di pomodori, al peperoncino piccantissimo (diavullichju), al mazzetto di origano e, cosa importantissima, alla cura che ci si deve mettere durante la sua preparazione e cottura.

Come annotazione, vi è da fare presente che, con l'uso della farina di grano, le varie paste (fatte o no in casa), sempre nella cucina povera, furono di grande sostegno alle erbe e divennero dei consistenti primi piatti (pasta e cicorie, pasta e ortiche, pasta e baccelli di piselli o di fave, paste e cavolo, ecc.), mentre il pane, finalmente di farina di grano, mutò aspetto e gradevolezza e per il morzeddhu si ebbe «a pitta»: sorta di ciambella che, tolta dal forno prima della cottura completa, rimane più soffice e quindi più adatta ad assorbire il sugo e mitigare in pane il bruciore del peperoncino.

Percorrendo alcune vie periferiche di Catanzaro, già di mattina

(forse in ricordo di quel lontanissimo «al merzeu») l'odore intenso di questa pietanza invade l'aria e induce al peccato della gola. Le bettole dove si preparava «u morzeddhu» erano parecchie (si può dire tutte) e ci si passava la voce quale fosse il migliore o dove veniva servito più abbondante. Oggi le cose sono mutate. Le vie si percorrono in macchina e in fretta e le usanze ne risentono senza alcun dubbio. Anche in famiglia, per la sua laboriosità, ma anche perché è difficile reperire le interiora di vacca (pare che con la scusa della «mucca pazza» siano divenute infettive e letali), è divenuto un piatto d'occasione e di pochi e molti giovani non lo conoscono neppure.

Comunque sia, vi è una certa differenza di preparazione fra come si fa nelle bettole e come si fa in famiglia. Nelle bettole si prepara nel seguente modo: gli intestini e la trippa vengono puliti sì, ma sommariamente e semplicemente con acqua, poi si taglia il tutto in piccoli pezzi, più o meno di un

centimetro, e si mette a cuocere coperto d'acqua. A metà cottura si aggiunge il concentrato di pomodoro, di origano (che alla fine viene tolto) e, sale, peperoncino piccantissimo e un mazzetto si fa bollire a fuoco lento per almeno tre ore (ha "ma pippia" = deve bollicchiare); si serve nella «pitta» e si accompagna, di rigore, col vino rosso.

Simpatica particolarità della richiesta all'oste era: «quattru 'e dintra e du' de fora» (4 di dentro e due di fuori). Esprimendo il desiderio di volerne 4 parti di quanto spettante nella «pitta» e 2 parti nel piatto di portata.

In casa (mi piaceva seguire la cura che ci metteva mia madre nel prepararlo) gli intestini rivoltati dentro e fuori e puliti per bene con acqua tiepida, sale e limone, poi tagliuzzato il tutto, venivano messo a bollire e, terminato di bollire, lasciato riposare per l'intera notte. Al mattino, in superficie sarà affiorata una lastra di grasso denso, spesso e bianchissimo, che va tolta a vantaggio del colesterolo e della digeribilità; poi si procede come già detto, con l'aggiunta del concentrato di pomodoro, del sale, del peperoncino e dell'origano.

Variante de «u morzeddhu» è «u suffrittu 'e porcu», più gentilmente chiamato «u suffrittèddhu», che si prepara allo stesso modo, ma che, però, è fatto di pezzetti di costata e coscia di maiale (parte grassa). Anch'esso si gusta nella «pitta», come pure nella «pitta» si gusta l'altra variante che è «u morzeddhu 'e frittuli»: piatto anch'esso specifico di Catanzaro, fatto cuocendo le cotenne di maiale e le rimanenze della caldaia (frisulimiti = ciccioli dove sono state fatte cuocere e fondere le parti più grasse per la preparazione dello strutto. Questo tipo di «morzeddhu» è senza aromi e senza sugo di pomodoro, e il peperoncino viene aggiunto (crudo e macinato) al momento di mangiarlo.

L'indiscussa squisitezza e originalità di queste pietanze, ma soprattutto «morzeddhu», a mio giudizio, meriterebbe senz'altro il marchio di cibo d.o.c.

Vittorio Sorrenti

