

Aldilà dei fiumi: delizie gastronomiche dei mercati di Ballarò e del Capo

Il mercato di Ballarò

Foto Andrea Ardzizzone

Aldilà dei due antichi fiumi del Kemonia e del Papireto, fin dall'epoca araba la città di Palermo fu interessata da un'espansione *extra moenia* che oggi occupa le aree dei due quartieri rispettivamente dell'Albergheria e del Capo. In entrambe le zone si svilupparono già allora dei mercati, seguendo la vocazione commerciale che la città ha sempre avuto fin dal tempo della sua fondazione come *emporion fenicio*¹.

Oltre il Kemonia, l'Albergheria, uno dei cinque quartieri normanni, si chiama così perchè vi vennero trasferiti da Federico II gli abitanti ribelli di Centorbe e Capizzi (*Albergaria Centurbi et Capicii*); secondo altre fonti potrebbe invece significare 'terra a mezzogiorno', da *Albahar* o *Albergaira*.

Cuore pulsante dell'Albergheria è oggi il mercato di Ballarò che sembra sia stato così chiamato da Bahlara, villaggio presso Monreale da dove provenivano i mercanti che lo frequentavano. Il Gabrieli ha dato una diversa affascinante spiegazione secondo la quale Ballarò verrebbe da *Ap-Vallaraja* (titolo dei sovrani della regione indiana del Sind), perchè vi si vendevano le spezie provenienti dal Deccan, che erano più costose delle altre.

Il cuoco siciliano era uno dei personaggi della commedia nell'antica Roma: quando i Galli si nutrivano di carne cruda ed erbe selvatiche, *siculus coquus et sicula mensa* venivano considerati sinonimi di grande raffinatezza nell'intero Mediterraneo. Oggi gli stranieri cercano di penetrare tutti i segreti della cucina isolana, ma solitamente, avendo ricevuto un diverso *imprinting* nell'infanzia, non riescono a cogliere tutte le sfumature di sapori a cui i siciliani sono fortemente attaccati, facendo sdegnose orecchie da mercante ad ogni eventuale voce critica proveniente dalla scienza medica. Per fortuna accanto ai fritti c'è l'abbondanza della frutta e della verdura a salvarli da un sicuro tracollo fisico. 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 di questi mercati può quindi essere anche l'occasione per un'esplorazione nel passato dell'isola, non quello dei grandi uomini e delle famose battaglie, ma quello degli uomini della strada che, esattamente come noi, dovevano nutrirsi ogni giorno, e avevano le loro predilezioni e le loro debolezze.

Con un uso di origine araba, la strada è letteralmente invasa da cassette di legno: contengono la merce che viene continuamente *abbanniata*; pochi ne comprendono il significato letterale, ma tutti sanno che quelle grida, cantilenate con cadenze orientali, intendono reclamizzare la buona qualità e il buon prezzo dei prodotti.

Illuminato anche in pieno giorno da grandi lampade, per farne risaltare la vantata freschezza, il pesce costituisce un grande polo di attrazione del mercato. I siciliani ne sanno potenziare il sapore con il semplice salmoriglio, al contrario degli anglosassoni che in genere fanno di tutto per mascherarne il sapore con salse complicate e hanno perfino inventato l'aggettivo *fishy* che ha una connotazione altamente negativa. Il pesce, che nei poemi omerici viene menzionato solo come disperata alternativa alla carne, era un piatto prelibato già per Archestrato di Gela. Dal suo sapore, questa sorta di ispettore Michelin del IV sec.A.C., diceva di saper distinguere in quale stagione era stato pescato. Al mercato c'è una vasta scelta: si va dal re dei pesci, il pescespada, troneggiante sui tavoli di marmo e incoronato dalla sua arma ormai inutile, all'umile sarda, il pesce dei poveri, come è provato dal detto *'liccarisi a sarda'* che si riferisce a chi ha ristrettezze nello spendere. Dicono che la pasta con le sarde fu inventata dagli arabi: secondo la leggenda quando arrivarono in Sicilia nel nono secolo avrebbero raccolto il finocchietto selvatico sulle colline, e l'avrebbero subito unito alle sarde appena pescate che avevano trovato nel porto di Mazara.

1. Oltre il Papireto c'era il quartiere degli Schiavoni, così chiamato dal nome delle truppe mercenarie dalmate assoldate per il commercio degli schiavi e poi denominato Seralcadio, cioè *Sari-el-Kadi* (strada del magistrato). La parte più vicina al mare si chiamava Malfitania o Quartiere della Loggia dove risiedevano le nazioni 'estere' dedite principalmente al traffico navale: Capo (da *Caput Seralcadii*) fu denominata la parte superiore che fin da allora si è specializzata nella diffusione di prodotti autoctoni provenienti dall'hinterland cittadino.

Un po' discosto, quasi sottobanco, si vendono le acciughe sotto sale: la passione siciliana per questo gusto è forse una reliquia del grande successo riscosso in tutto il Mediterraneo, nei tempi antichi, dal *garum*, la prelibata salsa che sia i fenici che i romani ottenevano facendo fermentare al sole il pesce in grandi vasche. Un procedimento dei cui risultati noi moderni possiamo essere scettici, ma forse questo è un nostro limite, visto che esiste tuttora qualcosa di simile, la salsa di pesce *nuke-nam*, apprezzatissima nel sud-est asiatico. In Catalogna ci sono perfino ristoranti che mettono il *garum* nel menu, cercando di riprodurre quei perduti antichi sapori.

La società contadina fino a tempi molto recenti ha invece privilegiato la carne come *status symbol*: il detto 'tutto fumo e niente arrosto' voleva appunto ridicolizzare chi vuol far credere di potersela permettere. Al mercato come in tutte le *carnezzerie* (parola dialettale derivante dallo spagnolo), grossi quarti di carne sono appesi all'esterno delle botteghe: questa consuetudine, che tanto stupisce i visitatori stranieri, è teoricamente illegale anche se largamente tollerata, e origina dalla macellazione rituale prescritta nelle religioni semitiche per fare scolare tutto il sangue dell'animale. Particolarmente nei giorni immediatamente precedenti la Pasqua, agnelli e capretti, con orrore degli animalisti, sono in bella (?) mostra, pronti a essere consumati per il pasto rituale: possono ricordarci che, già prima di Cristo, Hermes era ritratto con un agnello sulle spalle, Dioniso (che vuol dire figlio di Dio) era assimilato all'ariete e che i suoi fedeli si inebriavano nell'assimilazione eucaristica delle sue carni divine sotto forma di capro e di vino.

Rispetto all'insediamento fenicio, l'invasione greca ebbe carattere più agricolo che mercantile e i giardini di Alcinoò descritti nell'Odissea menzionano già alcune delle specie di frutta e verdura ancora presenti nella dieta dei siciliani. Le olive da tavola sono artisticamente sistemate su bancarelle specializzate: sembrano in equilibrio precario ma naturale al tempo stesso, divise come sono in *munzeddi*, ciascuno di sapore e prezzo un po' diverso e incorniciato da rametti di rosmarino. Fra le nere le migliori sono quelle grinzose, dette *al fiore*; lo sanno gli esperti della cultura delle olive, che risale almeno al tempo dei greci. Furono loro ad introdurre la sistematica coltivazione dell'olivo domestico in Sicilia dove avevano già trovato il suo antenato selvatico, l'olivastro.

Nella dettagliata descrizione del cibo dell'impero romano fatta da Apicius nel I sec.

D.C. sono inclusi piatti con ingredienti che puntualmente ritroviamo in giro: passolina e pinoli, cavolfiore (in associazione con il frumento, il che ci fa sospettare una parentela con il *brocculu arriminatu*), asparagi (con le uova si preparava la *alia patina de asparagus* da cui derivarono anche la *tortilla* spagnola, l'*omelette* francese e la *eggab* araba). Peccato che Apicius si sia avvelenato alla fine di un banchetto perché non poteva più permettersi cene fastose, avremmo voluto saperne di più. Anche le fave ci riportano all'antica Roma: pare che il *maccu* derivi dalla *puls fabata*, la zuppa di fave di cui parla Plinio.

L'arte dell'irrigazione introdotta dagli arabi permise la coltivazione intensiva di altri prodotti in vendita: spinaci, carciofi, melanzane e soprattutto agrumi, che, anche se non autoctoni, sono diventati simbolo stesso della Sicilia, definita da Goethe 'la terra dove fioriscono i limoni', e sono stati immortalati in famosi brani di opere letterarie come *Lumie di Sicilia* di Pirandello, o *Conversazione in Sicilia* di Vittorini.

Le verdure selvatiche ci ricordano il tempo, in un passato non tanto lontano, in cui il principale ingrediente della dieta contadina era la fame: ogni erba commestibile veniva accuratamente sfruttata. Ora che i siciliani possono permettersi dell'altro, è rimasto l'attaccamento a quel retrogusto amarognolo. Chi non ha il tempo di andare in montagna a raccogliere, può sempre rifornirsi nella *lapa* del verdumaio che c'è andato in vece sua.

Le erbe aromatiche (alloro, basilico, origano, peperoncino), ingredienti fondamentali della cucina mediterranea, sono onnipresenti. *Souk-el-Atarin* è ancora oggi il nome di una straduzza di Gerusalemme: significa vicolo delle spezie e doveva esistere anche a Palermo come indica il toponimo Lattarini.

Davanti a un'osteria di Ballarò siamo incuriositi da un grande cesto coperto da uno straccio a quadri bianchi e blu. Gli irriducibili *aficionados* del cibo di strada sanno che tiene in caldo i grassi di maiale, la *frittula*, che, insieme al *musso* e alla *quarume*, solo gli iniziati possono apprezzare.

Spingendo i premi su carrelli si aggira nel mercato il venditore della *riffa*, sorta di lotteria organizzata fra gli abitanti del quartiere. Non lontano da Ballarò le piccole fabbriche a conduzione familiare che producono cannoli, caramelle di carrubo, candele e i pochi artigiani che ancora impagliano sedie e fabbricano setacci (*crivi*), ci danno un'idea, a dire il vero un po' pallida, delle arti e dei mestieri che arricchivano un tempo la vita del centro storico di Palermo. [•]