

Conversazioni di Carapigna

'800 in Sardegna
l'invenzione dell'ospitalità alimentare

Conversazioni di Carapigna

**'800 in Sardegna
l'invenzione dell'ospitalità alimentare**

Di Alberto Melis e Antoni Arca

PERSONAGGI

BARBONE BIONDO

BARBONE BRUNO

UN CUOCO

FANTASMI DI VIAGGIATORI:

VITTORIO ANGIUS, *sardo, religioso, geografo e politico*

PASQUALE CUGIA, *sardo, geometra, geografo*

ALBERTO FERRERO DELLA MARMORA, *piemontese, esiliato in Sardegna, geografo*

EMMANUEL DOMENECH, *francese, religioso, antropologo*

CHARLES EDUARDES, *inglese, scrittore*

FRA IGNAZIO, *sardo, Santo*

FRANCESCO D'AUSTRIA ESTE, *arciduca*

DAVID HERBERT LAWRENCE, *inglese, scrittore*

PAOLO MANTEGAZZA, *lombardo, antropologo*

DIEGO MELE, *sardo, religioso, poeta*

ANONIMO, *piemontese, presumibilmente militare di carriera*

WILLIAM HENRY SMYTH, *inglese, ufficiale di marina*

JOHN WARREN TYNDALE, *inglese, avvocato, militare*

ANTOINE-CLAUDE PASQUIN VALERY, *francese, bibliotecario, classicista e romantico*

La scena rappresenta un'anonima strada metropolitana vista frontalmente, senza auto parcheggiate, ma con un grosso cassonetto dei rifiuti urbani così colmo che un mucchietto di nere e lucide buste dell'immondizia sono lì accanto; illumina la strada un'insegna intermittente, non si accendono tutte le lettere insieme, ma dovrebbe trattarsi di un ristorante. Al centro della scena, ma decentrata a sinistra, una panchina. C'è BARBONE BRUNO che dorme, con le spalle poggiate allo schienale e le gambe allungate. I suoi fagotti sono per terra; alla sua destra la panchina è illuminata dalla luce fioca di un lampione. Dietro al cassonetto s'odono dei rumori, è BARBONE BIONDO che fruga tra i rifiuti.

Gli abiti dei due non lasciano trasparire nessuna speciale provenienza: giacca, pantaloni e camicia; dipenderà dal gioco di luci e da altri accorgimenti farli sembrare ora elegantissimi e ora straccioni.

Dopo aver finito di frugare nel cassonetto BARBONE BIONDO si avvicina alla panchina con una busta di plastica in mano; si siede, dà un'occhiata a BARBONE BRUNO addormentato e sorride verso il pubblico, ammiccando con la testa. Fruga un po' dentro la busta, poi si risollewa e indicando BARBONE BRUNO comincia a parlare.

BARBONE BIONDO: Ha già cenato, il professore... *(Si allunga sui suoi fagotti, per terra alla sua sinistra, e tira fuori un fazzoletto che dispiega sulle ginocchia, e poi un pezzo di cifraxiu, che è già tagliato a metà, pronto per essere imbottito. Lo poggia sulle ginocchia e questa volta dalla busta tira fuori mezza fettina di carne, evidente resto di un pasto. La annusa:)* Manzo..., no, vitella, fesa di vitella... *(La allunga sotto il naso di BARBONE BRUNO che dorme ancora:)* Voi che ne dite?... Ma già, fate finta di non sentire voi!... *(Poggia la fettina sul pane e, odorandola più volte, si rivolge all'altra.)* Fesa di vitella in salsa, due cucchiaini d'olio d'oliva, 200 grammi di pomodori, quattro acciughe diliscate, una tazza di farina, un pugno di olive nere snocciolate, mezzo bicchiere di vernaccia, rondelle di limone a volontà e poi aglio, cipolla, prezzemolo e chiodi di garofano. Senza neanche un pizzico di curry... *(Fa per addentare il pane, ma si ferma e si rivolge all'altra.)* Personalmente devo dire che non ho niente in contrario. Niente curry con le olive, sulla fesa di vitella... *(Fa di nuovo il verso di mangiare, poi si riferma:)* A mio parere certe convinzioni vanno rispettate... In teoria, ma sottolineo in teoria, badate bene, potremmo

levare le olive nere e aggiungere il curry, oppure sottrarre la cipolla, raddoppiare i chiodi di garofano e aggiungere un pizzico appena di cerfoglio... S'intende che la misura è tutto. Per quanto capite, in materia di sapori, di spezie e di misure, bisognerebbe sempre controllare, verificare, assodare, mettere a confronto e poi ponderare, prima di... *(Si blocca, basito, con le mani che stringono il pane allungate sulle ginocchia, poi dopo qualche secondo di silenzio, parla direttamente al pubblico:)* Quella volta..., sì, quella volta si consumarono 26 vitelle e 50 libbre di spezie... Ma c'erano anche... Aspettate, lasciatemi controllare... *(Poggia il pane sulla panchina e allunga la mano verso i suoi fagotti, ne tira fuori un vecchio quadernetto sgualcito, di quelli neri coi bordi rossi, gira le pagine:)* ...ecco, ricordavo bene: C'erano 26 vitelli e 50 "libre" di spezie. Ma le 50 libbre di spezie servirono anche per 22 tra bovi e vacche, 28 caprioli e cinghiali, 300 capretti e porci da latte, 600 galline, 300 agnelli, 5.000 ovi, 3.000 pesci e 100 libbre di datili. *(Si alza e si muove in direzione del pubblico:)* Ma chi ci assicura che le 50 libbre di spezie siano state utilizzate uniformemente per ogni piatto, nella giusta misura, per tutti i 2.500 invitati alla Messa Nuova del "dotor Antiogo Marcello" a Mamoiada, sul finire del secolo decimo sesto o giù di lì! *(Batte sul quaderno:)* Ho scritto tutto, io...

BARBONE BRUNO *(Senza dare cenno di essersi svegliato):* Proprio come lo descrisse l'ambasciatore Martín Carrillo al re di Spagna Filippo III, e come il barone e senatore del Regno Giuseppe Manno lo raccontò al Cattaneo.

BARBONE BIONDO: Già, come se ci fosse stato, pace all'anima sua. *(Guardando gli appunti sul quaderno.)* Consumarono anche 65 pani di zucchero, 280 starelli di grano, 100 libbre di riso, 50 piatti di mangiar bianco, una prodigiosa quantità di confetti e 25 botti di vino... Tutto diviso per 2.500 persone, ma le spezie...? Quali spezie, quali condimenti? E in che misura? Quanto cerfoglio, timo, peperoncino, aglio, prezzemolo, cipolla, pepe nero e pepe rosso, salvia, noce moscata, basilico, chiodi di garofano, rosmarino...? Negli arrostiti, in padella, negli stufati... Sapete cosa vi dico? *(Alza il tono di voce:)* NON LO SAPREMO MAI!

BARBONE BRUNO *(Come prima):* Mai!

BARBONE BIONDO (*Si rimette a sedere, mette il tovagliolo sulle ginocchia, ha le mani strette sul pane poggiato sulle ginocchia ma non le solleva. Sospira, guarda BARBONE BRUNO e rivolto al pubblico:*) Ha già cenato, il professore! (*Riprende in mano la busta di plastica, ne tira fuori una foglia d'insalata e la inserisce nel "panino":*) E poi sapete che vi dico? A me di mangiare in compagnia di altre 2.499 persone non sarebbe piaciuto. Niente affatto. Ma pensa che disordine, che caos, che confusione, il cicaleccio sfrenato delle donne, e passami e questo e passami quello, e gli scoppi di risa alcoliche degli uomini, e il frignare dei bambini... Un brutto vizio, quello di mangiare in troppi e di mangiare troppo. Moderatezza, ci vuole... Per quanto, questo vizio di abbuffarsi, di rimpinzarsi, di sfrugoliarsi, di riempirsi lo stomaco sino a scoppiare, sia un vizio antico, di voi sardi... (*Arresta per un attimo il suo parlare, avvicina il viso al viso dell'altra:*) Mica lo dico io, eh!? (*Alza la voce:*) MICA LO DICO IO, EH!? (*Si tira indietro, lo guarda come se quello avesse aperto gli occhi o avesse dato un minimo segno di diniego, batte adirato la mano sulle ginocchia e riprende il suo quaderno:*) Sentite un po' qui... (*Legge:*) «La vita in Sardegna è pressappoco la stessa che si conduceva sotto Luigi XIV, con in più l'uso frequente del caffè. L'alimentazione ricca di carni produce un disturbo molto diffuso e delle forme di apoplezia anche nelle persone giovani; così si rendono necessari quei salassi mensili, quelle purghe violente che tormentavano anche i grandi uomini di quell'epoca, morti in gran parte a causa di un cattivo regime. Si pranza a mezzogiorno, e si può dire come Boileau: vengo di corsa, al suono di mezzogiorno, appena finita la messa». (*Si alza col quaderno in mano, va verso il pubblico. Ma non riesce a parlare perché l'altro lo anticipa.*)

BARBONE BRUNO: Antoine-Claude Pasquin, meglio noto come Valery, francese, classicista e romantico!

BARBONE BIONDO (*Al pubblico:*) Ha già cenato, il professore! (*Fa il cenno di tornare indietro ma subito si rigira e a voce alta e col dito alzato continua a leggere in tono aulico:*) «I banchetti degli eroi di Omero, la tavola dei cavalieri, i fasti gastronomici della Bretagna, dell'Alvernia o della Bresse non offrono un solo festino che sia paragonabile all'enorme pranzo sardo dato in occasione della prima messa del dottor Antiogo Marcello...» (*Sfoggia una pagina e va avanti, abbassando il tono:*) «...un

mangiare e un bere così prodigiosi dipendono da un grado poco avanzato di civiltà. Più le società tendono allo stato intellettuale, più il mangiare e il bere diminuiscono. Da questo punto di vista noi francesi abbiamo fatto progressi: divoriamo molta meno carne che sotto Luigi XIV...». Così disse Monsieur Valery, Voyage en Corse, à l'île d'Elbe et en Sardaigne, 1835! (*A questo punto fa una riverenza di quelle che i cisisbei facevano alla corte di Luigi XIV e torna a sedersi sulla panchina. Per un po' si dà da fare sul suo "panino". Con gesti bruschi aggiunge un altro pezzo di carne, leva la foglia d'insalata e richiude il pane.*)

BARBONE BRUNO (*Senza sembrare volersi svegliare ancora. Ridacchia:*) Troppa carne fa male, fa male al sangue, fa venire la gotta, non vorrai che ti venga la gotta?

BARBONE BIONDO (*Lo osserva:*) Ha già cenato... Ma poi, a voi che importa, se io mangio o non mangio, o se mangio e mi abbuffo? (*Alza un po' la voce:*) E magari mi riempio lo stomaco sino a scoppiare, eh! E dovrei anche sentirmi in colpa, eh? Perché se io non mangio, qui con voi, ora, offendo il vostro senso dell'ospitalità! Maledetta ospitalità! (*Abbassa la voce e si rivolge al pubblico in tono didascalico:*) Perché se è vero che l'ospitalità resta un dato squisitamente antropologico, ovverosia la piena e appagante manifestazione del rappresentarsi di una comunità o di un individuo verso l'esterno, e insieme un'istanza che coniuga il mito al rito e che ricuce l'identità, dandole forma e colore, confini e spessore; come può, l'ospitalità, dico, come può farsi così vorace, ingorda, cannibalesca? (*Si rivolge di nuovo a BARBONE BRUNO e cambia tono di voce:*) «S'istranzu est su mere de domo mia!», dite voi. «Lo straniero è il padrone di casa mia». È vero. Siete ospitali fino alla morte. Ma la morte dell'ospite... (*Riprende in mano il quaderno, sfoggia, torna indietro con le pagine, si arresta alza il viso e seccamente declama:*) «In un'occasione, essendomi dimostrato ospite di prima classe con l'assaggiare qualcosa come otto o dieci pietanze, mentre mi congratulavo per le mie proprie prodezze e mi rallegravo perché stavo per alzarmi dalla tavola il mio ospite esclamò: "Bene, poiché non avete mangiato niente, ora potrete avere qualcosa di più gradito e di più piacevole"».

BARBONE BRUNO: John Warren Tyndale, inglese, avvocato, *The Island of Sardinia*, 1849.

BARBONE BIONDO (*Si alza, va verso il pubblico e parla inizialmente con tono basso, come se stesse raccontando una storia capitata a lui*): «Alle parole più gradito e piacevole il mio cuore associò, sospirando, il pensiero di un letto, riposo e quiete essendo l'unica mia interpretazione della sua espressione. Fui così portato a credere che fossimo sul punto di ritirarci dalla tavola, ma subito la porta si aprì ed il servitore anziché portare i lumi per il letto si precipitò dentro violentemente con un immenso piatto, il cui contenuto quasi cadeva sul mio grembo come se fosse stato predestinato a una mia particolare porzione. Un intero cinghiale selvatico giaceva innanzi a me! Sospirando silenziosamente per la fatica che mi si appressava io, istintivamente ma inconsciamente, misi una mano sul mio stomaco come per un atto di difesa e compassione, ma colui che mi ospitava, vedendo il mio gesto e interpretandolo sfortunatamente come un gesto di piacere, esclamò: "Oh, quanto sono contento che mi sia capitato di avere un cinghiale oggi! Ve ne darò un pezzone!". E facendo seguire le parole all'atto, vi piantò coltello e forchetta. Prima che avessi il tempo di rimettermi dallo sbalordimento un piatto era davanti a me con una porzione dell'animale che sarebbe stata sufficiente a soddisfare l'appetito di sei tedeschi ad un Jagdschmaus! Rimasero vane tutte le preghiere e le scuse per potermi liberare di quarantanove parti del pezzo; sebbene nel mangiare la cinquantesima feci un grande sforzo nel porgere il mio tributo al senso di ospitalità del mio padrone di casa, mi accorsi che contemporaneamente facevo il più grande appello all'auto sacrificio che mai sia stato fatto da uno stomaco!»

BARBONE BRUNO (*Senza che BARBONE BIONDO se ne accorga si mette seduto sulla panchina, ha ancora gli occhi chiusi*): *The Island of Sardinia*: Tyndale.

BARBONE BIONDO (*Sfoggia ancora il quaderno, con la mano fa un cenno verso il pubblico, perché aspetti, sfoggia ancora il quaderno e legge*): «Nei palazzi, perché talvolta si dà questo nome a case abbastanza grandi e brutte, la servitù vi bacia la mano quando arrivate; siete accolti con l'abbraccio di tutta la famiglia e con un "ben arrivato" accompagnato subito dal grazioso "s'accomodi", un idiotismo dei costumi e della lingua italiana, intraducibile

nei nostri costumi e nella nostra lingua contegnosa». Allo stesso modo «Nella capanna del pastore e alla sua tavola vi gridano "a sa parte segnore, a sa parte", condivide con noi, e subito una pecora viene presa, uccisa, scuoiata e arrostita per un pasto alla maniera degli eroi di Omero...». (*Si zittisce e allarga le mani davanti al pubblico, come a sottolineare l'evidente invadenza dell'ospitalità sarda.*)

BARBONE BRUNO (*Prima di parlare tocca la spalle all'atro*): Antoine-Claude Pasquin...?

BARBONE BIONDO: Per servirla, Valery, francese, classicista e romantico...

BARBONE BRUNO (*Gli prende di mano il quadernetto*). Appunto, Valery, francese, classicista e romantico. (*Legge con la mano sollevata in alto, col dito indice alzato, come a voler far lezione e facendo lunghe pause lì dove gli sembra che "lo studente" debba fermarsi a riflettere*) «Ho cercato di descrivere le premure, la grazia dell'ospitalità corsa e certo non ho nessuna voglia di smentirmi: (*Pausa*:) ...ma c'è in questa ospitalità qualcosa della vanità francese. (*Pausa*:) L'ospitalità sarda ha tutto un altro carattere: è se si può dirlo, più primitiva, più antica, più semplice, più universale. (*Pausa lunga*:) La Sardegna che ha mantenuto il nome che aveva fin dai tempi eroici, conserva ancora un gran numero di tratti caratteristici che ricordano le virtù e i costumi degli antichi popoli. (*Pausa*:) L'ospitalità è allo stesso tempo una tradizione, un gusto e quasi un bisogno per il Sardo. (*Pausa lunga*:) Il cavalier Orrù di Sardara, dal quale ebbi l'onore di essere ricevuto, mi raccontava che il defunto conte suo padre, modello dei vecchi costumi sardi, per quanto visse in seno a un'amabile e numerosa famiglia, era al colmo della gioia quando gli capitavano una dozzina di ospiti e che era triste e di cattivo umore quando non aveva nessuno a cena: allora andava a invitare i vicini, oppure chiamava qualche passante per tenergli compagnia e bere insieme...». Antoine-Claude Pasquin, per servirla... (*Poi, come se soltanto adesso si rendesse conto di essersi appena svegliato, si stiracchia e compie gesti e smorfie che sottolineano il suo avvenuto "risveglio"; il tutto mentre l'altro riprende il suo quaderno, alza la mano e agita l'indice teso, come a dire "no, no signor mio!, poi lo sfoggia e ricomincia a parlare.*)

BARBONE BIONDO: ...Vorrei che lo ascoltaste ancora, monsieur Pasquin: «Si può tuttavia sottolineare, che essa si spiega, l'ospitalità, con il fatto che la vita del paese sia a buon mercato, e che sia poco cara per i proprietari, anche per quelli di modesta fortuna, e che non possiedano, come il conte Orrù, fino a undicimila maiali. Ognuno fa il pane in casa, e con il suo grano; il pesce si vende alla libbra come in Inghilterra, ma non costa più di due o tre soldi; la carne è a un soldo. Un eccellente capretto, nutrito con le erbe aromatiche della montagna, è costato, a uno dei miei compagni di viaggio, un mezzo reale, dieci soldi insomma, e la pelle ne vale cinque; una costoletta in un ristorante di Parigi è quindi più cara di questo tenero animale...».

BARBONE BRUNO: Lampu cuaddu!

BARBONE BIONDO: Come avete detto?

BARBONE BRUNO: Stronzate! Non si è mai trattato di una questione di soldi! *(Gli prende il quadernetto, lo sfoglia velocemente e comincia a leggere eccitato:)* «Dopo aver girato a lungo, la famiglia finì per scoprire una piccola casa nella quale fu ricevuta con quella ospitalità caratteristica dei Sardi, e così vantata presso gli scozzesi da coloro che non hanno mai messo piede nella Scozia.

La situazione apparve assai piacevole, e divertiva soprattutto le giovani signore che ridevano gaiamente; ma queste risa furono subito interrotte da grida di uomini che battevano con forza alla porta chiedendo di entrare. Rifiutar questo, era esporsi a veder la porta schiantarsi sotto i loro colpi. Si aprì; i banditi, armati di fucili e di pugnali, entrarono e, scorti i bauli e le valigie, li visitarono minutamente. Alcuni della famiglia, nel parossismo della paura, dissero ai banditi: “prendete tutto ciò che volete, ma risparmiateci la vita”. A queste parole, i banditi rimisero il loro bottino nei bauli; poi, in piedi, appoggiati sulla canna dei loro fucili: “noi siamo dei proscritti, risposero, ma le leggi dell'onore e dell'ospitalità ci sono sacre”.

Detto questo se ne andarono, e gli Inglesi, rimessisi dal terrore, finirono gaiamente di mangiare. Ma siccome i banditi non lasciano mai nulla a mezzo, tornarono subito dopo con le loro donne e i fanciulli, in abiti da festa, e si misero a danzare e a cantare per

rassicurare gli Inglesi, per intrattenerli e far loro trovare gradevole il soggiorno nelle montagne della Gallura». *(Restituisce il quadernetto all'atro.)*

BARBONE BIONDO *(Leggendo dal quaderno il nome e annuendo con la testa):* Emmanuel Domenech, Bergers et Bandits. Souvenir d'un voyage en Sardaigne, 1867.

BARBONE BRUNO *(Si è avvicinato al cassetto, ma invece di frugarci dentro, lo usa come cassa per battere il tempo, canta. L'altro non potrà resistere dall'accennare a qualche passo di danza):*

Eh, li padró,
at la carigga, li padró?
A cantemmu a li tre Re?
Ah, cantemmu a li tre Re!
Deu tzi diat dogna bé.
A cantemmu a li tre Re?
Deu tzi diat dogna bé.
Cantu n'at datu a mi nannu,
eddu era cotzu e lagnu
e bibíat brodu di nappa,
malandada la so cappa,
ma erat péjus lu sombreri.
Lu babbu sottu a Figheri
e la mamma sirvidora.
La figliola era signora,
l'at purtada a passigià.
L'at purtada a passigià
e li puniani li bozi.
“Dedizi carigga e nozi
e prunalda si vi n'è!”
E prunalda si vi n'è,
a cantemmu a li tre Re?

BARBONE BIONDO *(Affannato per la danza):* Bella, Bellissima... Volete essere così cortese da tradurla? Vi prego. Anzi no, aspettate, ci voglio provare da solo. Lo capisco il sardo, sa?!

BARBONE BRUNO: Non è sardo, è sassarese.

BARBONE BIONDO: Se io sbaglio voi correggete, d'accordo? Li padró, padroni, avete fichi secchi, padroni? Dai, cantiamo ai tre re... Quali re?

BARBONE BRUNO: I re magi.

BARBONE BIONDO: Allora è una canzone natalizia, anche questa strabordante di cibo. Non pensate altro che a mangiare, voi sardi!

BARBONE BRUNO (*In tono professorale*):

Dio ci dia ogni bene,
quanto ne diede al nonno,
che era povero e magro,
e beveva brodo di rapa,
e se malandata era la cappa,
peggio ancora era il cappello.
Il padre faticava a Figheri,
la madre era serva,
ma la figlia era signora,
e la portavano a passeggio.
Per farsi cantare dietro.
“Dacci fichi secchi e noci,
e prugne, se ne hai”.

BARBONE BIONDO: E prugne, se ne hai! (*Torna alla panchina mentre BARBONE BRUNO gira alla ricerca di qualcosa.*)

BARBONE BRUNO: Qualcuno ha scritto che sono strani, i sassaresi...

BARBONE BIONDO: In che senso, “strani”? Rispetto agli altri sardi, volete dire?

BARBONE BRUNO: Sono strani e basta, secondo Domenech...

BARBONE BIONDO: Sacerdote, missionario, antropologo francese del secolo scorso. (*Gli passa il quadernetto.*)

BARBONE BRUNO (*Leggendo*): «I dintorni di Sassari, fertili, ridenti, mostrano una prodigiosa forza di vegetazione. Gli oliveti e gli agrumeti vi sono molto estesi. Nel giardino del duca dell'Asinara si vedono quattro mirti sotto i quali quaranta persone possono ripararsi durante un uragano senza paura di bagnarsi. In un podere di proprietà dei gesuiti colsi un grappolo d'uva che pesava undici chili, e non era il più pesante né il più grosso. Intorno alla città e quasi fino alle mura si

stendono dei campi, di tabacco e di lattughe. Quando fa caldo, i Sassaresi si riversano in campagna, mangiano sul luogo, per pochi centesimi, tante lattughe quante vogliono, immergendo prima di mangiarle ciascuna foglia nell'acqua fresca. Queste lattughe sono tagliate tre volte in una stagione, e rigermogliano con una sorprendente rapidità».

BARBONE BIONDO (*Si alza e si riprende il quadernetto*): Avete già mangiato, professor...?

BARBONE BRUNO: Smettila di chiamarmi in quel modo!

BARBONE BIONDO: Scusate.

BARBONE BRUNO non gli risponde, si è messo a cercare nella spazzatura.

BARBONE BIONDO (*Rivolgendosi al pubblico*): Ha già mangiato... E bevuto, magari... Bianco o rosso?

BARBONE BRUNO: Bianco o rosso, non significa niente.

BARBONE BIONDO: Va bene, vermentino o cannonau?

BARBONE BRUNO: Così va meglio, ma ancora non ci siamo.

BARBONE BIONDO: Devo specificare?

BARBONE BRUNO: Sì. Bianchi D.O.C.?

BARBONE BIONDO: Nasco di Cagliari, Nuragus di Cagliari, Vermentino di Gallura, Vermentino di Oristano.

BARBONE BRUNO: Rossi?

BARBONE BIONDO: Arborea, Campidano di Terralba, Cannonau di Sardegna, Carignano del Sulcis, Girò di Cagliari, Mandrolisai, Monica di Cagliari, Monica di Sardegna.

BARBONE BRUNO: Non male, e che ne pensi della Vernaccia di Oristano?

BARBONE BIONDO: E della malvasia di Bosa? ...

BARBONE BRUNO (*Citando a memoria*): «Il vino bianco di Bosa è ottimo, e la sua celebre malvasia, meno forte ma più dolce di quella di Cagliari, può paragonarsi ai migliori vini dell'Europa meridionale, e, invecchiando, li sorpassa».

BARBONE BIONDO: Valery.

BARBONE BRUNO (*Sognante*): ... meno forte ma più dolce...

BARBONE BIONDO: Di quella di Cagliari! (*Sfoggia il quadernetta*) Pochi alberghi, poche locande, per gli ospiti stranieri, ma taverne a profusione. 107 nel quartiere Marina, nel 1826... (*prende il quaderno, lo sfoggia e continua:*) 86 nel quartiere di Castello, di cui 25 nella sola strada de Su Carnazeri; e poi 95 a Villanova (53 tutte insieme nella strada di Jesus); 102 nell'appendice di Stampace e 13 nel borgo *extra-muros* di Sant'Avendrace, per un totale di...

BARBONE BRUNO: 390...

BARBONE BIONDO: Un popolo di bevitori, quindi, se non di alcolizzati, se voi permettete, con rispetto parlando...

BARBONE BRUNO: Bevitori, ma capaci... (*Gli prende il quaderno, cerca la pagina, glielo ridà e aggiunge:*) Leggi qui...

BARBONE BIONDO: Francesco D'Austria d'Este, Descrizione della Sardegna, 1812: «I Sardi bevono molto vino, ma lo sopportano bene, e non ne sono intemperanti a segno d'ubbiaccarsi, pochissimi ubbriachi si vedono, sono più intemperanti del mangiare, che del bere, eppure essendo cattiva l'acqua a Cagliari, perfino le donne bevono più vino che acqua, ma tutto insieme non bevono poi molto...».

BARBONE BRUNO (*Prende lui il quadernetto trattenendo il respiro; ha trovato la pagina giusta, legge:*) E ancora: «I Sardi tengono molto ai piaceri della tavola, banchettano molto volentieri ma di rado trasmodano; bevono vini di diversa qualità, cordiali e sorbetti, ma la birra è appena conosciuta fuori di Cagliari...»

BARBONE BIONDO: Niente birra, solo vino...

BARBONE BRUNO: Vino e buon pane... (*Gli passa il quadernetta*) Leggi, leggi ancora, William Henry Smyth, Sketch of the present state of the Island of Sardinia, 1828...

BARBONE BIONDO (*Legge:*) «I campidanesi di qualunque rango mangiano un pane piuttosto pesante ma di una bianchezza inarrivabile. Si dice che minacciar qualcuno di ridurlo al pane nero è cosa poco meno temuta che il mandarlo in galera! Il buon pane di grano è tuttavia usato in molte altre parti, poiché quello di qualità grossolana ed ordinaria si conosce solamente tra i pastori della Gallura ed i montanari dell'Ogliastra; questi ultimi vi sostituiscono spesso quello

fatto di ghiande, che, negli anni di carestia, hanno occasionalmente mischiato con un particolare genere di creta».

BARBONE BRUNO: Leggi ancora, più avanti.

BARBONE BIONDO: Dove?

BARBONE BRUNO (*Prendendogli il quaderno di mano:*) Lascia stare. (*Legge:*) «Il Sardo ama mangiare molto pane, e solo pane bianchissimo di frumento puro, non molto levato pesante come il pane in Italia, ma anche la più povera gente, i soldati tutto mangia pane bianco, ne mangeranno meno, ma lo vogliono bianco: e nell'ultima carestia, e quasi fame di quest'inverno si stentò molto ad avezzar la gente a mangiare pane misto, e una metà nero, non lo volevano, piuttosto soffrivano la fame». Francesco D'Austria-Este.

BARBONE BIONDO: Era questo che voleva che leggessi?

BARBONE BRUNO: No, vai avanti. (*Gli passa il quaderno con già la pagina aperta.*)

BARBONE BIONDO: Grazie. (*Legge:*) «Il pane sardo è stato vantato, ma non è ugualmente buono dappertutto...»

BARBONE BRUNO: Più avanti!

BARBONE BIONDO: «Credo però che non vi sia villaggio in Europa il cui pane possa paragonarsi a quello di Quartu, rinomatissimo e superiore anche a quello di Cagliari. Se il marchese della Signora Turcaret gridò: "Viva Valogues per l'arrosto!" un sardo potrebbe dire: viva Quartu per il pane. Anche le pagnotte, che sono il pane del campidano di Cagliari, valgono quanto il miglior pane d'Italia». Valery.

(*Mentre l'altro parlava BARBONE BRUNO si era fermato in un punto in penombra, di lui adesso si scorge bene alla luce soltanto la nuca. Forse sta pisciando. No, sta sicuramente pisciando. Quando l'altro finisce, lui si "scrolla" e canta:*)

Nanneddu meu,
su mundu est gai,
a sicut erat
non torrat mai.

BARBONE BIONDO: La so, questa la so.

BARBONE BRUNO (*Canta:*)

Semus in tempos

de tirannias,
 infamidades
 e carestias.
 Como sos pópulos
 cascant che cane,
 gridende forte:
 «Cherimus pane!»
 Fámidos, nois,
 semus pappande
 pane 'e castanza
 terra cun lande.
 Terra che fangu
 torrat su póveru
 senz'alimentu
 senza ricóveru.
 Semus sididos
 in sas funtananas,
 pretende s'abba
 parimus ranas.

BARBONE BIONDO (*Canta*):

Nanneddu meu,
 su mundu est gai,
 a *sicut erat*
 non torrat mai.

BARBONE BRUNO: E questa, non vuoi che te la traduca, questa...?

BARBONE BIONDO (*Alza la mano e poi si tocca il petto, come dire "faccio io", e canta*):

Giovannino mio,
 è così il mondo,
 e ciò che era
 non torna mai.
 Siamo in tempi
 di tirannia,
 di infamità
 e di carestia.

Adesso i popoli
 cadono come cani,
 gridando forte:
 «Vogliamo pane!»
 Affamati, noi,
 mangiamo
 pane e castagne
 terra con ghiande.
 Terra che è fango
 torna il povero
 senza alimenti
 senza ricovero.
 Siamo assetati,
 alle sorgenti,
 cercando l'acqua
 sembriamo rane.
 Giovannino mio,
 il mondo è così
 e ciò che era
 non torna mai.

BARBONE BRUNO: Bene, bene...

BARBONE BIONDO: Bene, bene...? Che significa? Avete di nuovo quel vostro tono di sufficienza... Che io sia stato impreciso in qualche punto, mi pare possibile. Comprendo e accondiscendo. E in virtù della vostra sensibilità, solidarizzo persino. Per quanto, mi sembra di poter dire, senza tema di essere smentito, che la mia traduzione aveva in sé una delicata armonia, una corretta proporzione tra senso e ritmo, o, per così dire, una sottesa empatia tra immagine figurata e rispondenza lessicale. Ovverosia, una corretta... (*Si arresta e lo guarda dubbioso*)... Eeh?

BARBONE BRUNO: Sì..., sì... Solo qualche imprecisione, qua e là...

BARBONE BIONDO: Qualche imprecisione?

BARBONE BRUNO: Qualche sfumatura...

BARBONE BIONDO: Sfumatura... Ebbene, in tema di sfumature, debbo dire...

BARBONE BRUNO (*Improvvisamente con tono quasi minaccioso*): Cascant! Per esempio. Non c'entra niente con l'italiano cascare, cadere. I popoli non cadono come cani, perché i cani non cadono, cosa fanno i cani?

BARBONE BIONDO: Cosa fanno i cani?...

BARBONE BRUNO: Aprono la bocca in maniera esagerata, sbadigliano, capisci: cascant, sbadigliano...

BARBONE BIONDO: Sbadigliano come cani...

BARBONE BRUNO: E poi "pane e castagne"... Magari!

BARBONE BIONDO: Non ci sono castagne? Sì che ci sono le castagne!

BARBONE BRUNO: Certo, infatti si tratta di pane "di" castagne!

BARBONE BIONDO: Castagnaccio?

BARBONE BRUNO: Più o meno...

BARBONE BIONDO: I cani sbadigliano e il pane è di castagne...

BARBONE BRUNO: Più o meno... Perché quello sarebbe ancora accettabile, mentre invece si tratta del pane che indicava Smyth, farina di ghiande mista ad argilla rossa.

BARBONE BIONDO: Avevo capito bene, quindi...

BARBONE BRUNO: ...e bisognerebbe dire "terra come fango", cioè, la terra divenuta fango trasforma il povero, o meglio, riduce il contadino, soggetto implicito, in un povero senza alimenti e senza ricovero...

BARBONE BIONDO (*Si gratta la testa, annuisce*): Senza alimenti e senza ricovero, già...

Si siedono sulla panchina. BARBONE BRUNO, mentre BARBONE BIONDO lo osserva in silenzio, tira fuori dalla sua bisaccia, nell'ordine: un tavolinetto con le gambe pieghevoli, una tovaglietta linda e ricamata, un piatto di plastica, le posate, un bicchiere, una bottiglia di vino, un enorme tovagliolo che si mette al collo e infine un piccolo involto in carta di giornale e carta d'alluminio, il cui dubbio contenuto finisce in parte nel piatto e in parte per terra. Comincia a mangiare e BARBONE BIONDO osserva il contenuto del suo piatto.

BARBONE BIONDO (*Col suo panino in mano*): Agnellone arrosto?

BARBONE BRUNO (*Facendo no con la testa*): Mmmmm...

BARBONE BIONDO (*Annusando, stupito*): Capretto arrosto?

BARBONE BRUNO (*Assentendo*): Mmmmm...

BARBONE BIONDO (*Dopo aver annusato un'altra volta*): Capretto da latte, a fuoco lento, sulla brace?

BARBONE BRUNO (*Assentendo*): Mmmmm... (*Con la bocca piena*) con mezzo pugno di lardo, fatto colare piano piano durante la cottura...

BARBONE BIONDO (*Sognantè*): S'ozu porchinu, ottenuto sciogliendo al fuoco, dentro una pignatta di rame, la sugna e tutto il grasso tagliato a pezzetti dalle diverse parti del maiale. Nella pignatta il grasso si scioglie con acqua e sale e si rimesta in continuazione con un cucchiaino di legno. Quando il grasso è sciolto completamente si lascia raffreddare e poi, con un imbuto, si versa negli intestini della buona bestia, tenuti immersi nell'acqua di una bacinella per far penetrare meglio il grasso e impedire la rottura delle budella. Una volta pieni, messi a forma di rotolo e fatti raddensare per qualche giorno, si appendono alle travi della dispensa... (*Guarda il suo panino, guarda il piatto del compagno e poi sospira. Improvvisamente, tendendo il suo panino*):... Se volete approfittarne, non avete che da dirlo...

BARBONE BRUNO: Sa fàmini est su mezus condimentu!

BARBONE BIONDO: Prego?

BARBONE BRUNO: Secondo me, anche se poco nota, qualche scaglia di tùvara sarebbe la morte sua, come direbbero nella Terra Ferma

BARBONE BIONDO: La Tùvara, Angius, se ricordo bene... (*Gli porge il quaderno*.)

BARBONE BRUNO (*Leggendo*): «Tùvura. Sono così chiamati certa sorta di pomi di terra, che vegetano in molti siti del territorio di Mores, e nelle regioni arenose di Sorso, Oristano e di altri paesi. Parrebbero piccole patate, se non che tondeggian sempre in una forma regolare, e hanno l'epidermide nera e scabra di sabbia, e una polpa soffice. Sono deliziose al gusto, men farinose che le patate, e più simili alle trifole, ma più innocenti, perché non generano alcuna alterazione nel sangue. Quindi dagli stessi piemontesi sono preferiti alle loro trifole astesi e monferrine. La raccolta di questi pomi dipende dalle condizioni atmosferiche ne' due primi tempi della primavera. Se i tempi sieno piovosi e miti, raccogliesi gran copie di ottimi frutti; se secchi e freddi, la tùvura non si sviluppa restando uguale quasi alla galla, e immatura.

Essa traesi in aprile maggio, purché opportuna la pioggia non lasci indurire la crosta del suolo. L'indizio di questo tartufo è una pianta ben conosciuta 'a paesani che stendentesi sulla terra in strisce lunghe alcuni passi. Il cercatore, con uno spiedo di legno, va pungendo qua e là il suolo coperto da questa pianta, e dove tocca il frutto esso geme così come quando pungasi un polmone. Allora con una zappetta levasi la terra, e si disuma la tūvura. I sardi, dopo averla pelata e tagliata in pezzetti, la cucinano ordinariamente in umido nel modo de' funghi, o l'aggiungono alla minestra di favette fresche dopo la prima bollitura». (*Poggia il quadernetto sulla panchina.*)

BARBONE BIONDO: 1833 - 1856, Vittorio Angius, estensore delle voci riguardanti la Sardegna nel Dizionario del Casalis... Ma a proposito di favette fresche... Ricordo che una volta, ai tempi della mia gioventù, per quanto di gioventù si possa parlare, tenendo conto che il dato anagrafico... Davvero non ne volete?

BARBONE BRUNO (*Ridacchia, gli va un po' di traverso il boccone, tossisce, poi poggia forchetta e coltello, si gira verso la sua bisaccia, prende un altro piatto, altre posate e li passa a BARBONE BIONDO, ci versa dentro un po' di cibo dal suo piatto*): E pappa e cittu!

BARBONE BIONDO (*Comincia a mangiare ma non riesce a zittirsi*): Pappa e cittu. Mangia e zitto! Curiosa espressione idiomatica. Alla quale potrei facilmente obiettare che il mangiare in silenzio è più da bestie che da uomini, sottintendendo con ciò che la condivisione del piacere del cibo, in un desco che preservi ai convitati compostezza e moderazione, non può che esplicarsi con l'aperta e franca comunicazione verbale della percezione pur soggettiva dei sapori...

BARBONE BRUNO: Mmmm...

BARBONE BIONDO (*Dopo aver deglutito*): ... Cosa che inoltre influisce favorevolmente sulla stratificazione delle esperienze...

BARBONE BRUNO: Mmmm...

BARBONE BIONDO: ...e sul progressivo raffinarsi del gusto! Per esempio, in merito alla scelta di cucinare questo capretto alla brace, per quanto ciò risponda alle tradizioni e al vostro antico canone, ci sarebbe parecchio da dire. Perché, senza voler apparire ipercritici, mi pare che essa denoti mancanza di inventiva e incapacità di

sperimentazione. Un buon capretto in umido, per dire, con olive verdi, un bicchiere di vernaccia, pomodoro, prezzemolo, cipolla, aglio e una manciata di capperi, non solo solleciterebbe nel palato la capacità di accogliere sapori più delicati, ma eviterebbe l'eccessivo dilungarsi dei tempi di cottura. Cosa che a me, ospite... (*Prende il quadernetto*;) Permettete... (*Legge*) «Una peculiarità della Sardegna, mortalmente irritante, è il modo crudele con cui un uomo viene lasciato morire di fame fino all'ora del banchetto. Anche se un ospite arriva alle due del pomeriggio, non vi sarà per lui nulla da mangiare fino alle nove o alle dieci. Certamente il vino scorrerà, ma non si può trovare conforto nel vino. Qui a Ballao, per esempio, passai ore fameliche tra i numerosi bambini della casa che giocavano, assieme ai gatti, ai maiali e al pollame, sul pavimento della stanza, mentre il molenti in un cantuccio contribuiva con la musica della macina ad aumentare il baccano». Charles Edwards, *Sardinia and de sardes*, 1889...

BARBONE BRUNO (*Gli strappa letteralmente il quaderno di mano, lo sfoglia rapidamente e leggendo e masticando insieme*;) «Quando i pastori vogliono far cuocere un vitello, un cinghiale o un capriolo, scavano una gran buca in terra; per appianare e consolidare il terreno, battono il fondo e i fianchi di questa buca, che, così preparata, diviene il clibanum biblico e degli antichi. Riempitala quindi di rami secchi (di piante aromatiche, se è possibile) vi accendono il fuoco. Spentosi il fuoco, e rimasta solo la brace e la cenere calda, collocano sulla cenere un vitello ben pulito, che ha racchiuso nel ventre un agnello o un porchetto di latte — e se la bestia da arrostitire è un cinghiale o un capriolo, lo imbottiscono più comunemente colle pernici e coi merli — poi accendono sopra la bestia un altro fuoco, il cui calore e gli aromi penetrano dentro la carne che si cuoce così nel proprio sugo». Emmanuel Domenech. (*Sarcastico*;) E qualcuno poi si lamenta, dell'attesa! (*Lancia il quadernetto che va a finire oltre BARBONE BIONDO, ma sempre sulla panchina, poi, irritato, raccoglie il suo tavolino e imprecando sottovoce va a mangiare più in là, utilizzando i sacchi colmi e neri dell'immondizia come comodi e postmoderni puf.*)

BARBONE BIONDO (*Si gira, prende il quadernetto e continua a parlare imperterrito*): Cosa che a me, *ospite*, dicevo, una attesa non eccessivamente lunga, non potrebbe che dare sollievo! Perché se c'è un insopportabile travaglio a cui voi ci sottoponete... (*Prende improvvisamente atto, con fastidio, che BARBONE BRUNO si è allontanato, e continua ammiccando al pubblico*;) Eccolo!. Pappa e cittu! Se l'ospite invece parla, se ha qualcosa da dire, cosa fanno loro? Loro si offendono, permalosi come i loro asini permalosi e ostinati! Ma io lo dico lo stesso... (*Si alza in piedi e alzando il tono di voce*;) Se c'è un insopportabile travaglio a cui voi sottoponete l'ospite, voi sardi, è proprio quello dell'attesa! Dell'attesa che il rito si compia, il sacro rito della cottura a fuoco vivo, vivo ma lento... (*Prende il suo quadernetto, si siede e rivolto al pubblico*;) C'era una volta un capretto «squartato, appiattito e infilzato come un piatto ventaglio su un lungo stelo di ferro».

Avrebbero potuto certo tagliarlo a pezzi e metterlo in tegame, rapidamente, per sfamare gli ospiti, e invece no!

«L'intero capretto scuoiato era lì, la testa ripiegata contro la spalla, le tozze orecchie, gli occhi, i denti, i pochi peli delle narici; e le zampe arrotolate in modo strano, come un animale che metta le zampe davanti sopra la testa curva all'ingiù, e le zampe posteriori girate in su, in modo indescrivibile; tutto infilzato, piatto, sulla lunga asta di ferro, in una struttura completamente piatta. Ricordava terribilmente quegli animali distorti, simili a cani dalle membra sottili che sono raffigurati negli antichi ornamenti lombardi, distorti e stranamente ripiegati su se stessi. Anche le miniature celtiche hanno queste creature distorte, involute...». (*Si alza e va verso il pubblico; un faro illumina solo lui mentre tutto il resto della scena rimane al buio; racconta*;) «Il vecchio agitava il capretto piatto come una bandierina, mentre sistemava il fuoco. Poi infilzò la punta dell'asta in un lato del camino. Si accovacciò sulla pietra del focolare, nella penombra all'altra estremità del camino, tenendo in mano la lunga asta di ferro. Così il capretto fu allungato davanti al fuoco, come un parafuoco. E lo faceva ruotare a suo piacimento. Ma il buco nel muro del camino non andava bene. La punta dell'asta continuava a scivolare, e il capretto cadeva sul fuoco.

(...) Gli chiedemmo se il capretto era per la cena, e lui rispose di sì. Doveva essere buono! Disse di sì e guardò mortificato quel po' di cenere sulla carne, lì dove era scivolata. È una questione d'onore che non tocchi mai la cenere. Preparavano tutta la carne in quel modo? Disse di sì. E non era difficile sistemare il capretto in quel modo sull'asta di ferro? Disse che non era facile, e guardò attentamente la bestia, tastò una delle zampe anteriori e disse che non era sistemato a dovere. Parlava in un mormorio sommesso, difficile da cogliere e sempre di lato, mai diritto verso di noi. (...) Poi prese la candela e scrutò il capretto. Era evidente che era nato per fare l'arrosto. Con la candela in mano, guardò a lungo il lato sfrigolante della carne, come se ci leggesse presagi. Poi rimise lo spiedo sul fuoco. Ed era come se il tempo immemorabile si stesse abbrustolendo un altro pasto. Io seduto, reggevo la candela...».

La luce si spegne per riaccendersi poco più indietro, su BARBONE BRUNO che, nella penombra, fino a qualche attimo prima armeggiava con una "corda" intorno al suo collo; adesso siede in cima al cassonetto, al collo ha una "cravatta" sgargiante e in mano una candela accesa. È come estraniato, come se non fosse lui a parlare.

BARBONE BRUNO: Io, David Herbert Lawrence, seduto, reggevo la candela. «Apparve allora una donna giovane che aveva sentito delle voci. Aveva la testa avvilluppata in uno scialle, un'estremità del quale era tenuto sopra la bocca così che ne emergevano solo gli occhi e il naso. L'Ape Regina pensò che avesse mal di denti, ma lei rise e disse di no. (...) Portava il costume di tutti i giorni, una gonna marrone scuro arricciata, un corpino bianco arricciato e un piccolo panciotto o corsetto. Nel suo caso, questo piccolo corsetto era diventato niente più che una cintura sagomata, con graziose, rigide punte sotto i seni, come lunghe foglie diritte. Era grazioso, ma tutto sporco. Anche lei era graziosa, ma con un modo di fare impudente, per niente gradevole. (...) Quando se ne fu andata chiesi al vecchio se era sua figlia. Bruscamente, nel suo mormorio sommesso, lui rispose di no. (...) La cottura del capretto intanto procedeva molto lentamente, poiché la carne non era mai molto vicina al fuoco. Di tanto in tanto

l'arrostitore sistemava quella caverna di radici infuocate. Poi aggiungeva altre radici. Faceva molto caldo. E lui girava il lungo spiedo e io continuavo a reggere la candela...»

Buio. Poi la luce si accende soltanto su BARBONE BIONDO, che si è messo in testa un elegante borsalino, sta in piedi sulla panchina e reata rapito.

BARBONE BIONDO: «E lui girava il lungo spiedo e io, David Herbert Lawrence, nella Locande del Buon Risveglio, a Sorgono, in una fredda notte di gennaio, continuavo a reggere la candela. (...) Il vecchio puntellò il suo arrosto e scomparve per un po'. La sottile candela sgocciolava e il fuoco non era più fiammeggiante ma rosso. L'arrostitore riapparve con una nuova asta, più corta, più sottile, e con un grosso pezzo di grasso di maiale crudo infilzato in cima. E ficcò questo nel fuoco rosso. Sfrigolò, fumò e schizzò grasso, ed io ero curioso. Cercò a tentoni sulla pietra del focolare i pezzetti di ramoscelli con cui era stato acceso il fuoco. Ficcò nel grasso questi mozziconi di rametti, poi lo rimise al fuoco. E questa volta prese fuoco, ed era una torcia fiammeggiante che colava in basso una sottile pioggia di grasso incandescente. Adesso era soddisfatto. Tenne la torcia di grasso, coi suoi scoppiettii gialli sopra il capretto che si abbrustoliva e che lui mise orizzontale per l'occasione. Le gocce fiammeggianti caddero su tutto l'arrosto, finché la carne divenne tutta lucida e abbrustolita. Lo rimise sul fuoco, tenendo il grasso che si andava consumando, e ancora bruciava nella sua fiamma bluastra, sopra il capretto, tutto il tempo nell'aria sovrastante... Mentre avveniva tutto ciò entrò un uomo con un tonante Buona sera. (...) Quest'uomo aveva portato con se una nuova atmosfera, vivace, che non piaceva all'uomo dell'arrosto. Comunque gli feci posto sulla bassa panca... Si sedette a una estremità ed entrò nel cerchio di luce. (...) Pensai potesse essere un mercante del luogo o un agricoltore. Fece alcune domande con tono gioviale, confidenziale, poi andò via di nuovo. Riapparve con un piccolo spiedo di ferro, un'asta sottile in mano, e nell'altra due pezzi di capretto e una manciata di salsicce. Infilzò il suo capretto nell'asta. Ma il nostro arrostitore teneva ancora

l'interminabile capretto appiattito davanti al rosso fuoco, ormai senza fiamma. La torcia di grasso si era esaurita e il tizzone era stato spinto nel fuoco. Un rapidissimo guizzo di fiamma, poi il rosso, di nuovo l'intenso rossore, e il nostro capretto lì davanti, come una grande mano scura. "Eh!" disse il nuovo arrivato che chiamerò il *girovago* "È cotto. Il capretto è cotto. È cotto". L'arrostitore scosse la testa lentamente, ma non rispose. Stava seduto, simile al tempo e all'eternità, sulla pietra del focolare... (...) "Su, su!" disse il girovago. "Lascia il fuoco agli altri" (...) Ma sì, è certamente cotto" dissi io, perché erano già le otto meno un quarto. Il vecchio sacerdote dell'arrosto borbottò e tirò fuori il coltello dalla tasca. Infilò la lama lentamente, lentamente dentro la carne, in profondità, fin dove il coltello può arrivare in un pezzo di capretto. Era come se stesse tastando la carne all'interno. E disse che non era cotto. Scosse la testa e rimase lì, come il tempo e l'eternità alla fine della strada...».

INSIEME: David Herbert Lawrence, *Sea and Sardinia*, 1921.

Luce. Riprendono a muoversi come se l'intermezzo Lawrenziano li avesse spossati e facessero molta fatica a tornare nei loro panni; ora seduti sulla panchina hanno freddo, stringono le braccia sul petto. BARBONE BRUNO tira fuori una fiaschetta, che evidentemente contiene qualcosa di corroborante, e ne offre un sorso a BARBONE BIONDO.

BARBONE BIONDO (*Restituendo la fiaschetta*): In fondo, a me la carne non piace, io preferisco il pesce.

BARBONE BRUNO: Non hai che da servirti! (*Gli prende il quaderno, lo sfoglia veloce e legge*): «Tre uomini giovani, belli e robusti ad un cenno del signor Carta si cambiarono in tanti Adami: si legarono intorno al corpo una cordicella e fra essa e la pelle si piantarono una spada di legno, che sembrava piuttosto la spatola tradizionale d'Arlecchino. Gettatisi a capofitto nella laguna con quel legno e quel filo si diedero alla loro pesca che aveva del prodigioso, del magico. Ognuno d'essi si tuffava sotto le acque, e dopo pochi secondi usciva con un grosso muggine, nelle mani, che apriva convulsamente le branchie scarlatte, tentando di sfuggire a quella robusta presa; ma in quell'istante la

spada d'Arlecchino dava due o tre colpi sul capo, e il pesce era infilato nella cordicella attaccata al corpo del pescatore. Un nuovo tonfo, un nuovo pesce, una nuova martellata sul capo e via così di seguito senza posa».

BARBONE BIONDO: Paolo Mantegazza, antropologo, Profili e paesaggi, 1869.

BARBONE BRUNO (*Ancora leggendo*): «Nei mari di Alghero è copiosissima la pesca delle acciughe e delle sardelle, che, salate, vengono esportate. Abbondantissimi e squisiti i pesci ed i crostacei d'ogni qualità; il mercato dei pesci in questa città è uno dei primi d'Italia».

BARBONE BIONDO: Pasquale Cugia, geografo, Nuovo itinerario dell'Isola di Sardegna, 1892.

BARBONE BRUNO (*Ancora leggendo*): «Il pesce che non si può vendere a fresco viene seccato al fumo come le aringhe, lasciandolo per qualche tempo nel sale, poi tenendolo sospeso nelle baracche ben chiuse, facendovi un gran fumo per qualche giorno (...) Un'altra maniera di preparare questo pesce — il muggine — è quella che appellano *merca*. Si fa bollire il pesce nell'acqua di mare, indi si avvolge in un'erba che germoglia nell'orlo dello stagno, detta *zibba*: questa erba è una specie di salicornia che dicesi di dare un buon gusto al pesce che si conserva in questo modo per alcuni giorni».

BARBONE BIONDO: Alberto Ferrero della Marmora, uomo in esilio e geografo per volontà, Itinéraires de l'île de Sardaigne, 1860.

BARBONE BRUNO: (*Beve un altro sorso dalla fiaschetta*): A l'ischis su contu de fra Ignatziu e su pische de Aristanis?

BARBONE BIONDO: Come dite?

BARBONE BRUNO: Scusa, dimentico sempre che, dopo tanti anni che sei qui da noi, ancora non hai imparato la nostra lingua.

BARBONE BIONDO: Non è vero, qualcosa capisco, è che adesso mi avete preso alla sprovvista.

BARBONE BRUNO: Come no!

BARBONE BIONDO: Sì, sì, potete continuare a parlare in sardo, vi seguo perfettamente, davvero! (*Prende il quadernetto e questa volta non legge ma scrive, utilizzando un mozzicone di matita che prima inumidisce con un po' di saliva sulla punta.*)

BARBONE BRUNO: Duncas, fra Ignatziu fit su cucineri de su conventu, e s'est postu a coghinare unu pische mannu gai...

BARBONE BIONDO: Fra Ignazio era cuoco e cucinava un pesce grande così...

BARBONE BRUNO: Su superiore at pensadu chi Ignatziu si fiat fatu contentu cun su brou e, sos áteros frades, chi in totu fint bàttoro...

BARBONE BIONDO: Il superiore pensò di dare a Ignazio il brodo e agli altri frati, del convento che in tutto erano... bàttoro?

BARBONE BRUNO: Quattro! L'at nadu, a chie mi narat una massima "iniziale" li apo a dare su cabu, a chie mi nde narat una "centrale", e a chie nde allegat una "finale", sa coa de su pische.

BARBONE BIONDO: Dunque, chi avesse saputo esordire con una massima relativa al concetto di "inizio", avrebbe avuto la testa del pesce; chi avesse espresso una massima relativa al concetto, diciamo..., di "centralità", avrebbe avuto il corpo; e infine chi fosse riuscito a dire una massima di "chiusura", inequivocabilmente finale, conclusiva, esaustiva., si sarebbe preso la coda!

BARBONE BRUNO: Su primu. "Chie primu comintzat, primu principiati". A tie su capu de su pische de Aristanis.

BARBONE BIONDO: Chi ben comincia, ecc. La testa del pesce.

BARBONE BRUNO: "In camminu si acontziati barriu". A tie sa parte 'e mesu.

BARBONE BIONDO: Per strada si sistema tutto. Ed ecco il corpo del pesce...

BARBONE BRUNO: Rie beni chie si presentat a ultimu.

BARBONE BIONDO: Ride bene chi ride ultimo...

BARBONE BRUNO: Istaíant a puntu de si papai su pische cando nd'est intradu fra Ignatziu cun sa vasia de su brou galu buddinde e los beneitos e totu!

BARBONE BIONDO: Stavano già per mangiare ognuno la sua parte di pesce quando entrò fra Ignazio e... li ha benedetti, e basta?

BARBONE BRUNO: Sì, ma col brodo bollente!

BARBONE BIONDO: E quelli, gli altri frati?

BARBONE BRUNO: Sì che sunt fuidos, e fra Ignatziu s'at papadu totu su pische de Aristanis.

BARBONE BIONDO: Sono fuggiti! E fra Ignazio si è mangiato tutto solo quel grande muggine!

BARBONE BRUNO (*Canticchia rilassato*):

Su mare candu est nettu
bi passizat su moru
cun d'un'udrone 'e ua,
cun d'un'udrone 'e ua.

Quando il mare è pulito, ci passeggia su il moro, con in mano un grappolo d'uva.

BARBONE BIONDO: I mori mangiavano l'uva?

BARBONE BRUNO: Anche i sardi, uva fresca, rossa o bianca, con pane e formaggio, con pane e prosciutto... E poi fichi e figumorisca, melograne e albicocche, ciliegie, mele, pere, susine... E arance...

BARBONE BIONDO: Arance belle tonde... (*Sfogliando veloce il quadernetto*):

«In Francia non si ha un'idea del numero delle arance, cadute naturalmente dagli alberi, che un uomo possa mangiare in pochi minuti. Ho visto spesso, a Sassari, presso il Castello, gruppi di studenti circondare i venditori ambulanti, e inghiottire ciascuno fino a trenta arance senza sentirsi male. Chi paga tutto, nel gruppo, è generalmente chi ne mangia meno. Altre volte paga chi nelle arance ha un minor numero di spicchi». Emmanuel Domenech.

BARBONE BRUNO (*Canticchiando*):

Dammi su mucaloru,
a ti lu samunare,
in s'abba de su nie,
in s'abba de su nie.

Dammi il tuo fazzoletto, te lo laverò nell'acqua di neve...

Le donne di Aritzo, le donne delle montagne, conoscevano il segreto della neve; l'estate scendevano a valle e la vendevano fresca e buona ai vecchi, ai bambini, a tutta la gente di pianura che si radunava per la festa del santo patrono.

BARBONE BIONDO (*Il suo tono ora è pacifico, amicale, quasi complice*): Le donne di Aritzo conoscevano il segreto della neve, e le dame di Cagliari si riunivano e conversavano...

BARBONE BRUNO: Le donne di Arizto facevano i gelati, sa Carapigna...

BARBONE BIONDO: (*Prende a leggere dal quadernetto*): «Generalmente le donne sarde portano per copricapo un velo bianco di mussola, fermato in testa da una spilla d'oro o d'argento, spesso un piccolo grappolo di ribes o d'uva di corallo. I loro fianchi sono chiusi da una specie di pettorale o giubettino molto basso, di broccato o di altro genere, di seta tessuta con oro o argento, e con larghi disegni di color rosso e turchino. Questo giubettino è allacciato davanti con cordoni o nastri di seta rossa o turchina: qualche volta è sostituito da una cintura alta di forma antica. Stretto sopra, una camicia o una camicetta di tela molto fine, aperta davanti e bassa, nasconde il seno che disegna più su del giubettino. L'apertura della camicia è chiusa da due bottoni sferici lavorati, d'oro o d'argento, l'uno all'altro attaccati da una catena dello stesso metallo. Sulla camicetta, le donne portano una piccola veste greca, di panno scarlatta, che lascia libero il petto e il pettorale in vista. Le maniche, come in quelle del corittu, sono molto larghe, aperte nelle costure, per lasciare vedere quelle della camicia; su tutta la larghezza dell'apertura vi è un gallone d'oro, d'argento o di seta turchina con una guarnitura da sei a dodici bottoni simili a quelli della camicia. La gonna è di panno scarlatta, a pieghette come il rocchetto dei preti. Nella parte inferiore della gonna sono cuciti uno più galloni d'oro, in argento o in seta turchina». Domenech.

BARBONE BRUNO: Le donne e le bambine in gruppo, sulle falde del Gennargentu, a raccogliere la neve... Gelati di neve...

BARBONE BIONDO: Sa Carapigna. E le dame di Cagliari... (*Sfoggia il suo quadernetto e parla e legge in tono quasi fraterno, con un braccio sulla spalla di BARBONE BRUNO*): «Nelle Città Principali di Cagliari, e Sassari si è principiato a formare delle Lotterie tra i Parenti, ed Amiche le quali si ridunano or in casa dell'una, ed α dell'altra nelle sere che non c'è visita. Delle Conversazioni di Visita ve ne sono di più specie: cioè le ordinarie, e quelle che diconsi di Carapigna. A queste si le Dame, che li Cavalieri intervengono vestiti a galla. (...) In tutte queste conversazioni si giuoca generalmente, ed è ispezione della Dama che riceve il cercar la partita a quelle, che la favoriscono, se non se la sono già formata da esse medesime. La padrona in queste adunanze deve ricevere, e bacciare tutte quelle che intervengono, e le medesime far il

giro della camera per baciarsi vicendevolmente. Molte vecchie sono dispensate da questo Cerimoniale.

Li Giuochi che sono in uso sono li Ganellini, la Picicogna con le carte francesi, il Goffo, la Cascara e il Tresette, e qualche volta il Tarocchi detto delle tre Carte. (...) Queste conversazioni che cominciano all'entrar della notte durano fino alle ore dieci di Francia. Li Piemontesi vi sono accolti con piacere specialmente dalle Dame Giovani, perché col loro trattare più aperto moderano il serio de' Mariti, e delle Vecchie. Diconsi conversazioni di Carapigna perché servono sorbetti biscottini. Queste sono di molta spesa attesa la straordinaria quantità de' medesimi che vi vuole non solo per motivo del grande concorso che per l'avidità della nazione per il dolce. Vi sono chi prende sino dodici tazze di sorbetti avendo io veduto prenderne da una persona sola 15 in una sera. Questi sorbetti sono di limone latte d'amandole, e canella, e sono molto dolci. Li biscottini e dolci si servono in gran bacile ed in un batter d'occhio sono vuote. In quest'occasione la Padrona di Casa deve aver attenzione di mandar li rinfreschi alle Parenti che non hanno potuto per qualche impedimento intervenirvi come si al Medico, all'Avvocato di Casa».

BARBONE BIONDO E BARBONE BRUNO (*Si guardano negli occhi, poi riabbassano contemporaneamente lo sguardo sul quaderno, rialzano gli occhi e guardandosi dicono*): 1759, Anonimo Piemontese, Descrizione della Sardegna.

BARBONE BIONDO (*Si alza, cammina avanti e indietro con le mani allacciate dietro la schiena, si ferma e dice*): Eppure manca ancora qualcosa, manca qualcosa... E non capisco...

BARBONE BRUNO: Cosa non capisci, che non si riescano a trovare numerose e brillanti pagine sul nostro formaggio?

BARBONE BIONDO: Sì! Cioè no..., cioè forse...

BARBONE BRUNO: O preferiresti il dolce al formaggio, o tutti e due?

BARBONE BIONDO (*China il capo di lato*): Mmmm.....

BARBONE BRUNO: Come si può concludere un buon pranzo senza dolci e senza formaggio? Ma quei rozzi viaggiatori dell'800 erano talmente usi a ingozzarsi di carni arrosto che i formaggi e i dolciumi arrivavano

in un momento del pasto in cui il loro raggio visivo era ormai ottenebrato dalla sazietà più completa.

BARBONE BIONDO: Forse... magari, vorrei dire, perché restavano vittime di un eccesso di ospitalità... «I Sardi esercitano molto l'ospitalità verso li forestieri, o viaggiatori. Se un forestiere è solo un poco conosciuto per nome, o raccomandato a qualcuno o anche un viaggiatore che passi, se si annunzia sia presso i Vescovi, o Parrochi, Rettori, o presso il Nobile, cavaliere di villaggio, è ben ricevuto, benissimo trattato, alloggiato, trattato anzi con un pranzo, grandissimo, che è spesso ritardato per li molti preparativi che fanno, ma che poi è abbondantissimo di piatti, nel che mettono un lusso; sono poi cordiali, e civili col forestiere; e lo instradano, gli procurano cavalli, etc. e tutto a gratis senza domandare, né accettar nulla». «Basta a dire che per un pranzo così di viaggio in un luogo a due forestieri si servirono 30 polli; e questo è uso generale in Sardegna: faranno economia tutto l'anno, e spendono senza misura per un lauto pranzo per forestieri». Francesco D'Austria-Este.

BARBONE BRUNO (*Ride*): Vuoi sentirne un'altra di fra Ignazio?

BARBONE BIONDO: Sì, magari.

BARBONE BRUNO: Fra Ignatziu fit andadu a pedire in sa pinneta de su pastore: "A nde tenes de casu?" E s'òmine malu, chi nde teniat unu muntone bene cuadu, l'at nadu...

BARBONE BIONDO (*Mentre cerca di prendere appunti*): Aspettate! Il frate va dal pastore e chiede formaggio, ma quello, che ne aveva un mucchio...?

BARBONE BRUNO: Nascosto!

BARBONE BIONDO: Ecco, l'ha nascosto!

BARBONE BRUNO: Li narat: "Mi dispiaghet, fra Ignà, ma non nde tenzo!" "Cand'est gai" li narat Ignatziu, "ténidi tue custu mossu de pane e beneita siat sa domo tua!" e cando su frade si fia andende, pum, totu su muntone de casu si nd'est faladu e s'est postu a li camminare in fatu...

BARBONE BIONDO: Sì, sì, fra Ignazio si è impietosito e ha fatto lui, l'elemosina al pastore, l'ha anche benedetto, ed è andato via, ma in quel momento, PUM!

BARBONE BRUNO: Le forme di cacio sono rotolate giù e sono andate dietro al santo frate...

BARBONE BIONDO: Come nel pifferaio magico!

BARBONE BRUNO: Più o meno. E su pastore s'est post a boghinare: "Fra Ignà, oh fra Ignatziu! Su casu miu, su casu miu!

BARBONE BIONDO: E il pastore : Fra Ignà, il mio formaggio, il mio formaggio!!

BARBONE BRUNO: E su frade: "E cale casu, si tu non nde tenias de casu, ite casu boles? Custos chi sunt benzende cun megus sunt criaturas de Nostru Signore, inue lu ides su casu?" (*Ride*.)

BARBONE BIONDO: Ma quale casu e casu, se tu non ne avevi? Queste che vedi venirmi dietro sono creature del Signore!

BARBONE BRUNO (*Cantando*):
«In Olzai non campat più matzone
ca nde li ant leadu sa pastura,
sa zente ingolumada a sa dulzura
imbentat sapa dae su lidone».

BARBONE BIONDO: Non vorrei deludervi, ma non ho capito un'acca!

BARBONE BRUNO: Diego Mele, poeta e parroco di Olzai, fino al giorno della sua morte avvenuta nell'ottobre del 1861, prendeva in giro i suoi parrocchiani per i loro peccati di gola.

BARBONE BIONDO: Davvero? (*Pronto a prendere appunti.*)

BARBONE BRUNO: Qualcuno aveva provato a ricavare la sapa dallo sciroppo di corbezzolo.

BARBONE BIONDO: Sapa?

BARBONE BRUNO: Certo, il ripieno delle tiliche, che normalmente si fa col mosto...

BARBONE BIONDO: Tiliche, casadinas, pirichitos, papassinas...

BARBONE BRUNO: Cágliadi mudu!

BARBONE BIONDO: Scusate.

BARBONE BRUNO: E avendo saccheggiato tutte le siepi di corbezzolo, secondo il Mele, la volpe non aveva più rifugio, e perciò... (*Parlando questa volta un po' più lentamente, in modo che Barbone Biondo comprenda*)
«Unu forte inimigu capitale
pro sa sapa de nou ant irritadu;

matzone pro istintu naturale
contra de sos porcheddos at giuradu,
como dae sa famem apretadu
furat e tene doppia regione».

BARBONE BIONDO: Un nemico capitale a causa della sapa è stato irritato; volpe per istinto l'ha giurata ai porcetti, perché pressato dalla fame ruba, e con doppia ragione!

BARBONE BRUNO: Già!

BARBONE BIONDO: Ma siete sicuro che il buon parroco parlasse di marmellate e non di terreni confiscati?

BARBONE BRUNO: E io che ne so?

BARBONE BIONDO: Scusate, non volevo irritarvi.

BARBONE BRUNO: Ne vuoi ancora? (*Gli offre il pastone della gavetta.*)

BARBONE BIONDO: No, vi ringrazio! Ed anzi vorrei dirvi, ad onor del vero, che in questa lunga notte, valutando i pro e i contro, il detto e il non detto, il supposto e l'immaginato, il mio povero stomaco...

BARBONE BRUNO: Craba chi non bicat, bicau at!

BARBONE BIONDO: Come dite?

BARBONE BRUNO: Andiamo a dormire!

BARBONE BIONDO: Agli ordini! Dove preferisce, sopra o sotto?

BARBONE BRUNO: Hai bevuto molto, oggi?

BARBONE BIONDO: Niente, non ho bevuto niente!

BARBONE BRUNO: Allora sotto. Buona notte! (*Si sdraia sotto la panchina.*)

BARBONE BIONDO: Buona notte! (*Si stende, Sfoggia per un'ultima volta il quadernetto, si solleva su un gomito, legge*) «Finalmente la camera fu sbarazzata, i bambini vennero messi in un unico grande letto, l'asino sciolto e annunciata la cena. Ci sedemmo in quattro a tavola: la padrona di casa e la più grande delle sue graziose figlie dagli occhi neri si unirono a noi. (...) Appena il pasto fu terminato, la signora si alzò in piedi, mi offrì il lume che aveva illuminato il nostro festino e ci augurò "Buon riposo". Ma il buon riposo era, a dir poco, fuori discussione. Innanzi tutto io dovevo dividere il letto con l'ex brigante, il quale scivolò dentro le lenzuola senza lavarsi, svestito di null'altro che gli stivali. In secondo luogo, la nostra rispettabile padrona di casa, per dimostra la sua riconoscenza per la nostra visita, aveva raccolto

tutti gli orologi della casa, aveva chiesto in prestito, io credo, quelli dei vicini e li aveva appesi alle pareti, da dove essi si facevano sentire ticchettando fortemente l'uno contro l'altro come fosse una scommessa». Charles Edwardes, *Sardinia and the Sardes*, 1889.

BARBONE BRUNO (*Voltando appena il viso e rimanendo sdraiato*): «L'Albergo di Villanova dove andai a riposarmi, si componeva di due camere. In una stavano quattro cavalli e una mezza dozzina di contadini addormentati per terra. Nell'altra vi erano due enormi letti, un tavolino sciancato e molto basso, due sedie, e un braciere sul quale cuocevano sei sardine che dovevano servirmi di cena col latte di pecora che mi portarono in una gran ciotola. Una mola per macinare e un ciuco, completavano questo strano mobilio. I due letti occupavano metà della stanza; l'asino e la macina l'altra metà. Il tavolino, le sedie e il braciere stavano nel mezzo. Quando finii la mia cena frugale, mi coricai nel letto di destra, riservato ai forestieri. Quattro o cinque persone vi potevano dormire con comodità, senza toccarsi né udirsi russare. Verso le dieci di sera, la numerosa famiglia del proprietario dell'albergo si coricò al completo nel letto di sinistra». Emmanuel Domenech. (*BARBONE BIONDO si stende sopra la panchina; dopo qualche attimo di silenzio silenzio:*) Dormi?

BARBONE BIONDO: No!

BARBONE BRUNO: Passami il coso!

BARBONE BIONDO (*Dandogli il quadernetto*): Prego!

BARBONE BRUNO: Grazie. (*Sfoggia velocemente:*) «L'abate che era arciprete di un'altra diocesi, ma nativo di Alghero e proprietario della casa in questione, accettò volentieri. Ci accompagnò a casa sua, diede a ciascuno la propria camera e dopo aver dato ordini perché fossimo sistemati correttamente e perché fossero preparati i nostri letti, ci disse che eravamo aspettati a cena dal governatore per le nove(...) Alle nove precise mi recai dal Governatore, il quale non era in casa. Ritornai alle dieci, poi alle undici, il Governatore era assente. Infine, verso mezzanotte mio presentai di nuovo; mi fecero aspettare un po' prima di aprire e dovetti attendere ancora più a lungo nell'anticamera, perché il Governatore stava andando a letto. Arrivò poi, con la cuffia da notte in testa, in vestaglia e in pantofole, per chiedermi con aria

stupita cosa volessi ad un'ora così avanzata della notte(...) Uscii ancora un momento in città per comprare un po' di pane, perché il mio compagno ed il mio cane da caccia avevano divorato tutto sino all'ultima briciola, e russavano tutti e due tranquillamente(...). Dovetti coricarmi senza aver mangiato niente dal giorno prima a mezzogiorno...» Alberto Ferrero Della Marmora.

BARBONE BIONDO (*Sbadigliando*): 1939, Voyage en Sardaigne.

Le luci dell'insegna si illuminano tutte, effettivamente si tratta di un "Restaurant: Sa rocca".

Dopo qualche minuto BARBONE BRUNO ridacchia.

BARBONE BIONDO: Cosa avete?

BARBONE BRUNO (*Ride*): ...

BARBONE BIONDO: Vi sentite bene?

BARBONE BRUNO: Eh? Ah, sì, scusa, stavo sognando. Stavo sognando di essere il sindaco di Bono il giorno in cui fu offerto un sontuosissimo pranzo al re Carlo Alberto.

BARBONE BIONDO: Aspettate!

BARBONE BRUNO: Lascia stare, non scrivere niente.

BARBONE BIONDO: Come volete.

BARBONE BRUNO: Alla fine del pranzo, avevano mangiato a sazietà variando tra mille portate, arrivò un pastore con un cesto immenso colmo di fichi d'india. Una dama del seguito reale ne prese uno e si punse. Il re chiese di cosa si trattasse e il vecchio pastore, invece di rispondere a parole, con abilità estrema, prese a sbucciare quei frutti succulenti. Il re, naturalmente, faceva il prezioso, ma poi si lasciò convincere e ne assaggiò uno, e gli piacque talmente che ne mangiò un sacco e una sporta! Ma quando si rese conto che il suo non era esattamente un comportamento regale, si fermò e disse che non poteva più mangiarne. Anche se era chiaro che ne avrebbe fatti fuori un'altra decina. Al che, il pastore, per metterlo a suo agio: "Mandighet, oh su re, chi de custa cosa in campagna nde creschet gai tanta chi nois la damus a sos porcos!" (*Ride.*)

BARBONE BIONDO: Mangiate, mangiate, o Re, che di questa frutta ne cresce così tanta che noi la diamo ai maiali. (*Ride*)

BARBONE BRUNO: Buona notte!

BARBONE BIONDO: A domani, buona notte.

Dal pubblico entra un uomo vestito da cuoco, ha in mano un piatto pieno di cibo e va verso il palcoscenico, sale e mette il piatto al centro della scena.

CUOCO: Mussi mussi mussi... vieni, guarda quante cose ti ho portato da mangiare, una cena degna di un re... vieni, micio... mus, mus, beni mussitta! (*Si allontana verso le quinte e ritorna con un cartello che apre a libro, su un cartone bianco è scritto in rosso: "Domani: "pecora bollita". Nascosto dietro il cartello l'uomo parlotta col gattino che è appena arrivata*) Bella mussitta mia, bella e galana ses, mandiga, mandiga chi ti faches manna...

Bibliografia consultata:

1. "Viaggiatori" citati:

Vittorio Angius, *La voce "Sardegna" in Dizionario storico geografico* di G. Casalis, Torino 1833 – 1856.

Pasquale Cugia, *Nuovo itinerario dell'Isola di Sardegna*, Ravenna 1892.

Alberto Ferrero della Marmora, *Voyage en Sardaigne*, Turin-Paris 1839.*

Alberto Ferrero della Marmora, *Itinéraires de l'île de Sardaigne*, 1860.*

Emmanuel Domenech, *Bergers et Bandits. Souvenirs de Sardaigne*, Paris 1867.

Emmanuel Domenech, *Banditi e pastori*, traduzione e cura di Raimondo Carta Raspi, Il Nuraghe, Cagliari 1930.

Charles Edwardes, *Sardinia and de Sardes*, London 1889.*

Francesco d'Austria Este, *Descrizione della Sardegna (1812)*, ristampa anastatica della prima edizione del 1934, Roma, a cura di Giorgio Baldanzellu, Della Torre, Cagliari 1993.

David Herbert Lawrence, *Sea and Sardinia*, London 1921.

David Herbert Lawrence, *Mare e Sardegna*, Newton Compton, Roma, 1988.

Paolo Mantegazza, *Profili e paesaggi della Sardegna*, Milano 1869.

Diego Mele, *Satiras*, a cura di Salvatore Tola, Della Torre, Cagliari 1984.

Anonimo Piemontese, *Descrizione dell'Isola di Sardegna (1759)*, a cura di Francesco Manconi, Cagliari 1985.

William Henry Smyth, *Sketch of the present state of the Island of Sardinia*, London 1828.*

John Warren Tyndale, *The Island of Sardinia*, London 1849.*

Antoine-Claude Pasquin Valery, *Voyage en Corse, à l'île d'Elbe et en Sardaigne*, Paris 1835.

Antoine-Claude Pasquin Valery, *Viaggio in Sardegna (1835)*, ristampa anastatica dell'edizione del 1936, Cagliari, tradotta e curata da Raimondo Carta Raspi, Della Torre, Cagliari 1995.

2. Studi sui libri dei viaggiatori:

Albero Boscolo (a cura di), *I viaggiatori dell'Ottocento in Sardegna*, Fossataro, Cagliari 1973.

Leo Nepi Modona, *Viaggiatori in Sardegna*, Fossataro, Cagliari 1971.

Antonio Budruni, Yvette Gagliano, *Splendori e miserie. Alghero nelle cronache dei viaggiatori dell'Ottocento*, EDES, Sassari 1991.

Myriam Cabiddu, *La Sardegna vista dagli inglesi (I viaggiatori dell'800)*, ESA, Cagliari 1982.

3. Altre opere:

Chiarella Addari Rapallo (a cura di), *Il bandito pentito e altri racconti popolare sardi*, EDES, Cagliari 1977.

Mario Atzori, Antonio Vodret (a cura di), *Vino di-vino*, EDES, Sassari senza data.

Mario Atzori, Antonio Vodret (a cura di), *Olio sacro e profano*, EDES, Sassari 1995.

Gino Bottiglioni, *Vita sarda*, ristampa anastatica dell'edizione del 1925, Milano, a cura di Giulio Paulis e Mario Atzori, Dessì, Sassari 1978.

Alberto Maria Cirese, Enrica Delitala, Chiarella Rapallo, Giulio Angioni (A cura di), *Pani tradizionali, arte effimera in Sardegna*, EDES, Sassari 1994.

Maria Luisa Di Felice e Antonello Mattone (a cura di), *Storia della vite e del vino in Sardegna*, Laterza, Bari 2000.

Franca Fiorio Saba, *La cucina sarda*, Sansoni, Firenze, 1977.

Tonino Oppes, *Paristorias. Miti e Racconti della Sardegna*, AM&D, Cagliari 1998.

Giuseppina Perisi, *Cucine di Sardegna*, Muzzio, Padova 1989.

Max Leopold Wagner, *La vita rustica*, a cura di Giulio Paulis, Ilisso, Nuoro 1996.

* Le citazioni in lingua italiana sono tratta da:

- Myriam Cabiddu, *La Sardegna vista dagli inglesi*, per gli autori inglesi indicati con l'asterisco;
- Antonio Budruni, Yvette Gagliano, *Splendori e miserie*, per le citazioni del Della Marmora di *Voyage en Sardaigne*,
- ... , per le citazioni del Della Marmora di *Itinéraires de l'île de Sardaigne*