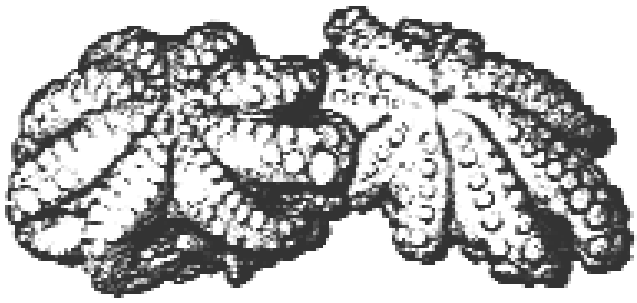
POLPO NOBILE E DECADUTO



Nella tarda civiltà minoica del bronzo (1400-1200 a.C.) il polpo era un'epifania della Grande Dea nella sua funzione rigeneratrice. Non è escluso che il mito di Medusa, la dea che aveva serpenti al posto del capelli, nasca dal polpo e dai suoi tentacoli. Omero, nel canto V dell'"Odissea", paragona Ulisse, il più umano degli eroi greci, colui che da Dante in poi diverrà il precursore dell'uomo moderno, a un polpo. Nell'antichità classica, il polpo compariva su monete di Siracusa e di altre città greche e su mosaici, come quello della Casa del Fauno di Pompei. I Greci mangiavano il polpo e lo ritenevano afrodisiaco. Cicerone in una lettera descrisse un grosso polpo tutto tinto di porpora, impiattato e presentato a tavola a testa in giù, sovrastato dai tentacoli simili a capelli e che rappresentava la testa di Giove.

Oggi il polpo entra a pieno titolo nella gastronomia napoletana con alcuni piatti. Il polpo alla luciana, i "purpetielli affucati", i vermicelli con la salsa di polpo e infine è uno degli ingredienti principali dell'insalata di mare, a ricordo che dall'epoca greca il polpo è sempre rimasto gradito ai palati partenopei, sia pure confinato nella cucina popolare, non potendo più accedere alle tavole dei nobili né trovare spazio nei ricettari. Insomma ridotto a nobile decaduto.

La più antica notizia del consumo del polpo a Napoli risale alla metà del XIV secolo ed è contenuta in uno dei primi documenti scritti in napoletano, per la verità in un napoletano "sui generis" in quanto opera di un toscano. Nel 1339, o forse nel 1340, partiva da Napoli una lettera indirizzata a Francesco de' Bardi, autore ne era niente di meno che Giovanni Boccaccio. In essa si informava il Bardi che una certa Marchinti aveva avuto un bellissimo figlio, e dal testo si arguisce che il vero padre non era il marito della donna ma proprio il Bardi. In occasione della nascita alcuni compari avevano comprato il più bel "puorpo" che avessero trovato e lo avevano inviato alla puerpera. In napoletano polpo si dice "purpo" e non "puorpo", ma come si è detto si tratta di un napoletano creato dal Boccaccio. La donna ricevuto il presente si era ingozzata tutto il polpo senza lasciarne neanche un pezzetto ai compari. Agli studiosi del dialetto napoletano del Settecento appariva palese un'allusione oscena nel racconto, che a noi sfugge completamente. Probabilmente il mangiare polpo era simbolo di lussuria, e inviarne uno in dono a una donna, e i differenti comportamenti della ricevente nei confronti del dono dovevano avere precisi significati per gli iniziati. Quasi che a lato del linguaggio dei fiori ne esistesse anche uno dei polpi.

Nei ricettari del secoli XVII-XIX lo spazio riservato ai polpi è quanto mai limitato. Ne "Lo scalco alla moderna" di Antonio Latini (1694) a proposito del "pesce polpo" si legge: "S'apparecchia in tutti i modi accennati del calamajo; ma con maggior cottura, perché è di polpa assai più dura; è buono fritto e se ne possono fare diversi pottagi". Più avanti vi è una ricetta di "seppie in pottaggio" (Latini scrive "pottagio" sempre con due t, mentre le g possono essere una o due) in cui si legge che le seppie, pulite, lavate e tagliate a pezzi e quindi disposte in un vaso con olio, erbe odorifere, cipolla trita, un bicchiere di vino bianco, pinoli, uva passa e amarene secche, venivano servite con succo di limone, e "sono un piatto gustoso ma non molto nobile". Subito dopo vi è la ricetta "altro piatto di polpi", in cui si prescrive di seguire lo stesso procedimento usato per le seppie, "vorranno però un poco più di cottura, perché sono duri". Né nel "Cuoco galante" né nei "Pranzi giornalieri" di Vincenzo Corrado vi sono ricette di polpi. Lo stesso vale per Francesco Leonardi con il suo "Apicio moderno" (1790), il quale parlando degli altri cefalopodi, asseriva che il polpo indurisce con la cottura. Possibile che non sapesse che i polpi si battono per intenerirne le carni? Infine nella quinta edizione (1847) della "Cucina teorico-pratica" di Ippolito Cavalcanti, dove non vi sono ricette a base di polpo, si legge: "Il calamajo è una specie di pesce molto singolare avendo il capo fra i piedi... ed ha qualcosa in comune con il polipo o polpo e la seppia... la seppia è inferiore al calamajo nulladimeno la sua carne è più soda e di un ottimo sapore. Il polpo è assai inferiore ad entrambi ed è più difficile da digerire".

Ma anche se non citati, oppure maltrattati, nei sacri testi della gastronomia destinati all'aristocrazia e all'alta borghesia, i restanti napoletani consumavano i polpi.

Come per le strade vi era il venditore di maccheroni cotti, così vi era la venditrice (quasi fosse un mestiere tipico femminile) di brodo di polpo, che bolliva in un alto pentolone di rame sul cui fondo v'erano i polpi. Per una somma infima si poteva acquistare una scodella di brodo, e ancora per meno si poteva intingere nel pentolone del pane raffermo.

Nel 1863 due medici, i dottori Spatuzzi e Somma, scrivevano nel loro saggio "Sull'alimentazione del popolo minuto di Napoli": "Tra i molluschi cefalopodi quelli che più comunemente si mangiano nel nostro paese sono i polpi. Il migliore per mangiare è l'*Octopus vulgaris* e l'illustre prof. Delle Chiaie ne ha descritta un'altra varietà, *Eledone Aldovrandii*, che corrisponde a quello che i nostri marinai chiamano «polpo asinisco», che ha sgradevole sapore, è di difficile cottura e lo si trova per lo più in primavera. Il volgo mangia pure delle volte delle seppie, mentre il calamaro adorna le mense degli agiati. I polpi e le seppie per l'eccesso di parti gelatinose si digeriscono con difficoltà e imperfettamente e perciò sebbene non scarseggino di sostanze nutritive, pure il loro uso deve essere parco".

In definitiva, fino alla metà dell'Ottocento, molte delle critiche rivolte al polpo potrebbero ascriversi alla mancata distinzione fra le diverse specie di ottopodi. Nel Golfo di Napoli ve ne sono quattro, l'*Octopus vulgaris*, che i napoletani chiamano "purpo verace", caratterizzato da otto tentacoli della stessa lunghezza forniti di due file di ventose. È questo il polpo buono da mangiare. Poi vi è l'*Octopus macropus*, abbastanza simile al *vulgaris*, ma che ha il primo paio di tentacoli più lunghi degli altri e anche il sacco più lungo. È mangiabile, ma molto meno pregiato del *vulgaris* e in napoletano viene chiamato "purpessa" o "polpessa", ossia moglie del polpo. Poi vi sono due varietà di eledoni, riconoscibili perché hanno un'unica fila di ventose. L'uno, l'*Eledone corrosa*, è quello che una volta veniva chiamato *Aldovrandii,* che è poco pregiato per la durezza delle carni, ed è chiamato in napoletano "purpo asinisco", "purpe asinische" o "sinisco". E infine vi è l'*Eledone moschata*, dal forte odore di muschio che a molti non dispiace e ha carni tenere, specialmente quando si tratta di animali di piccole dimensioni. In italiano viene chiamato "moscardino" e in napoletano "muscariello", "muscardino" o "purpo musco". Di solito si usa per preparare i "purpetielli affucati".

Sul polpo vi sono molte leggende. Per esempio, Alexandre Dumas, nonostante avesse a lungo navigato per il Mediterraneo e vissuto per circa quattro anni, dal 1860 al 1864, a Napoli, nel suo "Dictionnaire de cuisine", alla voce "cefalopodi" si dilunga su mostri marini enormi e terribili, capaci di affondare piccole imbarcazioni, e dei loro avvistamenti in tutti i mari del mondo, per poi arrivare a parlare dei polpi che, dice, vengono anche chiamati "piovre" o "calamari" (sic!), e asserisce che l'abbondanza di polpi sul litorale della Grecia ne rendeva pericolosa per i bagnanti la frequentazione. Interessante è la sua descrizione della pesca del polpo nel Golfo di Napoli, che ai suoi tempi avveniva di giorno, agitando sott'acqua un panno rosso, contro cui si avventava e avvinghiava il polpo. Oggi la pesca è diventata notturna, le piccole barche a remi sono munite di potenti lampade ad acetilene, le "lampare", con cui accecano le prede consentendo così al pescatore di infilzare il polpo con il "lanzaturo", un piccolo tridente. Una volta, nelle notti di primavera ed estate era uno spettacolo vedere lungo la costa di Posillipo tante lampare, oggi sempre più ridotte di numero e che fra breve rimarranno solo nei versi delle canzoni.

Recentemente gli scienziati hanno rivalutato il polpo, animale dotato di un cervello molto piccolo e ritenuto perciò poco intelligente. Al contrario si è visto che ha spiccate capacità di apprendere nuove tecniche di caccia, sia per esperienza personale che per emulazione, osservando il comportamento di un altro polpo. Ciò potrebbe essere uno stimolo a una sua rivalutazione anche sul piano gastronomico, per restituirgli la dignità di animale nobile, degno di comparire anche sulle mense eleganti.

FRANCESCO SORRENTINO
Accademico di Napoli-Capri
See International Summary page 78

POSTA ELETTRONICA PER L'ACCADEMIA

Sono già operativi i seguenti indirizzi di posta elettronica dell'Accademia, opportunamente differenziati per facilitare tutto il sistema di comunicazione:

e-mail per il Presidente Dell'Osso:
presidenza@accademiaitalianacucina.it

e-mail per la Segreteria nazionale:
segreteria@accademiaitalianacucina.it

e-mail per la redazione della rivista:
redazione@accademiaitalianacucina.it

Nota: resta in vigore per qualche tempo, al fine di evitare disguidi, il precedente indirizzo di posta elettronica:

accademia@tin.it