

8 Bocconi... e pupi

Ci sono stati almeno tre “pupi” diversissimi tra loro, che hanno accompagnato alcune giornate della mia infanzia. I primi pupi si mangiano – sono fatti con farina, albume d’uova, sugna, uova sode, tra gli ingredienti di base. È un dolce delle feste pasquali, sembra che abbia tutto origine da un’antica tradizione di almeno duemila anni fa, risalente addirittura ai persiani, che con l’arrivo della primavera si scambiavano semplici uova di galline. Nella cucina soggiorno dei miei nonni non si preparavano soltanto polli, capretti, o anelletti al forno; infatti non c’era festa o ricorrenza in cui la poderosa macchina organizzativa, formata da zie, prozie, *cammarere* e qualche cugina più grande, si metteva in movimento sotto le direttive di mia nonna!

Soltanto un pomeriggio durante l’anno, qualche giorno prima che precedeva la Pasqua, venivano ammessi al grande tavolo da lavoro della cucina tutto il nipotame, io incluso. Quel pomeriggio, tutti i nipoti dal più grande al più piccolo, *masculi e femminini*, contribuivano a preparare centinaia e centinaia di *pupa cu l’ova*! Una catena di montaggio simile ad un grande laboratorio di pasticceria, una sfilza infinita di mani di tutte le dimensioni, immerse in una nuvola di farina, che dipingeva facce e capelli di ognuno di noi, tutti impegnati a modellare pane in pasta, e pennellare le varie forme con l’albume d’uovo che veniva ‘*mpicccatu* in qualsiasi posto.

La lavorazione assecondava la richiesta di tutti nel creare quello che la fantasia elaborava o desiderava. Pertanto giravano alla fine dei lavori parecchi *pupi cà pistola*; i pupi che ricordavano animali si sprecaivano: dame, cavalli e colombe, i più realizzati. Ma, si dava sfogo a qualsiasi interpretazione, e qualche volta la fantasia, oltrepassava i limiti con qualche mia cugina che sfiorava la *tasciata*, perché languidamente preparava il *pupu* a forma di cuore da regalare al fidanzatino. Insomma i desideri dei partecipanti nel creare *pupa* secondo l’ispirazione, venivano realizzati ed eseguiti.

I lavori si concludevano puntualmente con le immancabili *sciarre tremende* tra i cugini più piccoli. Il motivo del contendere era, per chi doveva mettere in ogni pupo la decorazione finale che altro non erano

i diavoletti, i confettini colorati. Insomma un casino terrificante, tra pupi che volavano *scafazzandosi* sopra la testa di qualcuno e la minaccia – mai rispettata – di mia nonna che quello sarebbe stato l'ultimo anno e non avrebbe più voluto tra i piedi il numeroso e laborioso parentado per i *pupa cu l'ovo* dell'anno successivo! Naturalmente il pomeriggio successivo eravamo tutti nuovamente a casa della nonna!

Dalla Pasqua, alla festa per la celebrazione dei Morti a Novembre, è legato l'altro ricordo di "pupa". Protagonisti erano i Pupaccena, *i pupa cu zuccaru*, vere e proprie figure eroiche di paladini del teatro popolare siciliano, figure che richiamavano riti pagani, che rappresentavano il cavaliere con il proprio cavallo, la dama, la regina. Un dolce che si assoggettava alla credenza popolare, e veniva messo accanto a dolciumi e giocattoli che erano secondo una tradizione, diffusissima a Palermo, destinati a quei bambini stati buoni durante l'anno... Da bambino aspettavo, come tutti i bambini palermitani, quelle giornate, certo per i giocattoli che erano sempre più numerosi che a Natale, ma anche perché si scatenava con gli occhi la fantasia, con quelle opere d'arte realizzate da mani abili che lavorando lo zucchero ottenevano quelle piccole dolci statue.

In centro, in periferia e nei paesi intorno a Palermo, i bar e le pasticcerie si riempivano di colore, di odori e profumi di un concentrato di dolcezza con i *pupa di zuccaru*... È durata tanto la mia segreta passione *pi i pupa*; è finita, quando Rinaldo e Angelica, sono stati sostituiti nelle vetrine delle pasticcerie, dai Simpson, dal grande Puffo, e definitivamente quando lo zucchero colorato di rosa e nero, ha modellato le muscolose gambe di Luca Toni con la maglia numero nove del Palermo!

L'altro pupo, ha il sapore del teatro. Il particolare teatro dei pupi, o delle marionette, con il puparo, che dava vita durante lo spettacolo alle voci di Carlo Magno, Orlando, Rinaldo, Angelica, con l'inevitabili battaglie, e le guerre contro i Saraceni. Il pupo, sempre suggestivo nella propria armatura, ha stregato adulti e bambini di passate generazioni. Al mondo magico ed eroico dei paladini ci penso tanto, quando mi trovo davanti alla Palazzina Cinese, il bizzarro edificio fatto costruire da Ferdinando I di Borbone, all'interno del parco de

“La Favorita” così probabilmente chiamata, perché il re prediligeva una a tante altre. Un edificio perfetto, un’autentica residenza reale “cinese” con tanto di mobili e suppellettili orientali, alcove misteriose, ingegnosi sistemi per il trasferimento dei piatti tra la cucina e il tavolo della splendida sala per il pranzo. Davanti alla Palazzina Cinese penso pertanto agli spettacoli, visti e rivisti, rimasti per sempre nella mia memoria, all’interno del piccolo teatro ospitato dal Museo Etnografico “Giuseppe Pitrè”. Il museo voluto dal palermitano Giuseppe Pitrè, studioso di etnografia siciliana, cultore di tradizioni, usi e costumi popolari, dai pupi, ai presepi, alla magia, e quella non meno affascinante del carretto siciliano, che con le immagini delle fiancate dipinte raccontava la cultura e la storia siciliana. Il Museo Pitrè è adiacente alla costruzione di architettura cinese realizzata dall’architetto Giuseppe Venanzio Marvuglia. Museo Pitrè e Palazzina Cinese si trovano all’interno di quel grande polmone verde di 400 ettari, che è la Reale Tenuta della Favorita, confinante con le pendici del Monte Pellegrino, la Piana dei Colli, e Mondello, da cui è collegata la città con una strada a doppia corsia, che attraversa per intero il Parco. Oggi all’interno della “Favorita”, c’è lo Stadio di calcio, la piscina Comunale, l’ippodromo, ed è circondata da tanti palazzi residenziali, il più importante circolo del tennis della città, ed il più recente esclusivo campo di golf.

Una parte del Museo Pitrè, è dedicata alla cucina. Era stata ricostruita la “grande cucina”, che ben rappresentava la cucina borghese e quella delle case aristocratiche siciliane. Al Museo Pitrè andavo spesso. Mio zio era il responsabile di quella struttura. Un lavoro proprio ideale per il mio parente. Lui, ancora oggi rimpianto per la sua vasta cultura sulle tradizioni e sui costumi siciliani. Amico di uomini umili e potenti, di attori, pittori, artisti, ha collezionato, da appassionato, una quantità enorme di pupi e pezzi di carretti siciliani; ma anche di ceramica di Caltagirone, e quanto di interessante ci fosse in giro per la Sicilia! Ha raccolto, buon per i miei cugini, una impressionante sequenza di quadri di grandissimi autori. Al ricordo di pupi e pupari, si aggiunge anche quello di aver visto organizzare, da mio zio, per puro divertimento, cene per trecento, quattrocento persone tra paren-

ti e amici. Gente invitata per la notte di San Silvestro, per il giorno di Ferragosto e in altre occasioni durante l'anno. Belle e invitanti e infinite tavolate, dove era presente il meglio delle pietanze di cucina siciliana, palermitana in particolare. Era il suo grande sfizio. Ma dalla caponata di melanzane agli involtini di carne, tutto veniva comprato già preparato fuori. Mio zio durante le affollatissime, frequentate e sempre riuscite feste, si sprecava da attore e grande comunicatore quale era, in esagerati complimenti verso la moglie... "Cucina da tre giorni, non dorme da tre notti, ma quanto è brava mia moglie in cucina!"