ROCCANOVA/ Fatti, avvenimenti, tradizioni e personaggi di una volta

Mmh…, “U liccuccinii”

Era la leccornia, quasi sconosciuta nell’alimentazione di un tempo a base di legumi e fichi secchi. E spesso con orgoglio si sentiva dire: “Ah, nui non ni facim us di liccuccinii!!!”

Guido Emanuele

L’alimentazione della comunità di una volta, salvo alcune eccezioni verteva esclusivamente sui prodotti provenienti dall’agricoltura del luogo. E così, la farina ricavata dal grano era la fonte per il pane e la pasta fatta a mano; la verdura e gli ortaggi, come pomodori e peperoni, erano utili ed indispensabili nella gastronomia locale. I legumi: dalle fave, ai piselli, alla cicerchia, ai ceci, alle lenticchie, erano i compagni inseparabili dei cocci di argilla che avevano il piacere di contenerli per la cottura. La frutta raccolta veniva interamente utilizzata anche per la parte non buona che veniva data in pasto ai maiali. L’orzo, adoperato anche per le poppate dei lattanti, con l’aggiunta di fichi costituiva la tisana per il catarro. Se abbrustolito, l’orzo fungeva da caffè. I fichi avevano il pregio particolare di sostituire, generalmente in casa dei poveri, lo zucchero. Erano anche i compagni inseparabili nelle nostre tasche quando, da scolari e furtivamente per sfuggire all’attenzione della maestra, ingerendoli interrompevamo quel digiuno reale che ci separava dall’ora del pranzo. Per il fabbisogno dei grassi venivano adoperati quelli provenienti dalla mattazione del maiale e dall’olio di oliva. I prodotti dolciari, in modo quasi generalizzato venivano definiti “Liccucinii” (Leccornie) Quando si verificavano tra massaie quei rituali colloqui “perditempo” che generalmente avvenivano nelle strade “du vicinanz” e si parlava di dolcetti od altre cose inerenti l’uso di quel genere di cibi (cacao,ecc), si faceva a gara per esprimere, con tanto orgoglio, la frase: “Ah! nui non ni facim us di liccuccinii!!” (Ah! Noi non facciamo uso di leccornie) per affermare che quell’abitudine costituiva una parsimoniosa saggezza. Anche il salame ricavato dal maiale allevato dal nucleo familiare, a ragion veduta, veniva considerato un genere voluttuario; in pratica, nei dettagli, faceva parte delle leccornie. L’uso parsimonioso di quel prodotto si verificava ogni qualvolta vi erano esigenze di affettati in circostanze particolari. Il sanguinaccio, poi, veniva adoperato per i dolcetti di Pasqua.



Gli assaggini di salsiccia, le cui porzioni consistevano nelle dimensioni di alcuni centimetri, avvenivano in occasione del Carnevale. Quel tipo di salame era così ambito che proprio durante il periodo carnevalesco, i ragazzi che accompagnandosi con il rudimentale “Cup-cup”, accettavano, come omaggio, qualsiasi cosa gli fosse stata offerta, prediligendo però la salsiccia. E così l’elemento del gruppo delegato a cantare, nello stornellare in tono quasi declamatorio, asseriva: “I sù parles, u dich e non m’ammucc - u Cupi mii jè nu picca liccucc!” (Io lo dico con franchezza e non lo nascondo: il mio Cupa-Cupa è un po’ goloso!” Quella frase voleva riferirsi appunto alla richiesta specifica, anche se sottintesa, della salsiccia, definita la “Regina del Carnevale”. Il consumo del cioccolato, importante sotto l’aspetto nutrizionale e molto diffuso nei Paesi emancipati, qui da noi, in quell’epoca, malgrado la presenza del “Regime” che millantava un elevato benessere Nazionale, costituiva, nella mentalità sprovveduta, “Liccuccinii” addirittura nocivo nell’alimentazione. Il Panettone, ad esempio, reclamizzato dalla “Domenica del Corriere”, era privilegio soltanto dei due medici che lo ricevevano, quale omaggio natalizio, dalla Casa Farmaceutica Felice Bisleri di Milano, produttrice del (Toccasana!!!) del deperimento organico: il Ferro China Bisleri, in vendita nelle sole farmacie. Non si conoscevano altri prodotti dolciari eccetto i Savoiardi, venduti senza rigore di scadenza ed offerti alle puerpere oppure agli ammalati quando ci si recava a visitarli. Rinomate erano le “Pastiglie Valda” vendute in farmacia e denominate: “caramell pà tuss” (caramelle per la tosse).

Tutti gli altri prodotti dolciari, di scarsa rinomanza, in vendita presso i negozi-cantine, venivano definiti “Liccuccinii” ed i soggetti che ne facevano maggiormente uso, erano “I liccucc”.