

DIDOC #10 - Il Frilùvio

Posted on 28 Marzo 2013 by Nunzia Palmieri



Il **frilùvio** avviene quando si servono a tavola, in una sola seduta di pranzo, merenda o cena, fiori di zucca fritti, zucchine fritte, melanzane fritte, peperoni fritti, mozzarelle fritte, alici fritte, triglie fritte, cozze fritte, polipetti fritti, pomodori fritti, polpette fritte, olive fritte, ricotta frita e varie altre pietanze non riconoscibili ma comunque tutte quante abbondantemente impastellate e fritte. Questo come antipasto. Poi si passa alla parmigiana di melanzane, cozze ripiene, gattò di patate con mozzarella e capperi, zuppa di pesce, pesce arrostito, pesce a sughetto, pesce al forno, cacio ricotta, bocche di dama, pasticciotti, paste secche, frutta secca e caffè, prima che sia ora di chiudere con le fette d'anguria, il melone bianco e il limoncello: per digerire, soprattutto se la serata è torrida e il *frilùvio* viene consumato sui tavolini da campeggio portati in spiaggia la domenica sera o sugli spiazzini di terra battuta e cemento ricavati artigianalmente lungo i litorali rocciosi che vanno da Gallipoli Vecchia fino a Santa Caterina e oltre. Maestra del *friluvio*, da Melendugno a Torre dell'Orso e da Torre dell'Orso alla costa Ovest, è l'Agatuccia Giangreco, domestica tuttofare di casa De Cumis. L'appuntamento con i sottoposti reclutati per i bisogni legati alla sua specialità di cuoca è fissato intorno alle ore sette del mattino, quando si tratta di predisporre tutto il necessario per un degiunè o per una cena all'aperto nella dimora marina di Porto Selvaggio. Dalle sette alle otto l'Agatuccia tiene un'adunanza sulle questioni tecniche e tattiche, come un allenatore di calcio prima della partita, spiegando ogni cosa nel dettaglio, ma senza ripetersi mai, per abituare il suo uditorio all'attenzione vigile e costante. Alle otto e quaranta gli ordini sono stati diramati e i soldatini possono partire alla caccia degli alimenti freschi, che l'Agatuccia valuta attentamente prima di procedere all'impastellamento, rimandandoli al mittente più e più volte, quando l'occhio della triglia non si rivela abbastanza vispo o la cozza sia troppo aperta o il polipo troppo tardo nel risalire la china del ciotolone in cui il malcapitato viene immerso dalla capocuoca per testare i minuti che lo separano dalla sua ultima scorribanda in mare. Passati tutti i gradi di giudizio necessari ad assicurarsi materia prima di qualità impeccabile, si procede con i riti dell'abluzione, mai prima che arrivi l'Antonella in vespa con le taniche dell'acqua salata, perché il pesce, voi lo sapete, se viene lavato mettendolo sotto il getto dell'acqua dolce s'inquieta, si disamora e s'offende, perdendo di conseguenza tutto il suo caratteristico sapore. Sono i giorni in cui i cani hanno l'ordine di stare al loro posto, muti e immobili, se non vogliono

ricevere le padellate dell'Agatuccia sul coppino, e così può capitarvi di vederli strisciare lungo i muri perimetrali della casa, mimetici e silenziosi come lucertole, mentre le lucertole, non contemplate dalla costituzione agatucciana, ballano la samba neanche fosse carnevale, sicure dell'impunità. Solo [Peppo](#) viene escluso dalla quaresima, non perché goda di privilegi derivanti dall'alto lignaggio dei suoi antenati e nemmeno perché qualcuno dei suoi padroni lo abbia esentato dai divieti per affezione o speciale simpatia: il fatto è che il Peppo non possiede, fra le sue numerose qualità, il dono della prontezza, e recepisce gli ordini con calendari tutti suoi. E così lo si vede acquattato sotto il ficus nel giorno del martedì grasso e scatenato nelle danze il venerdì di Pasqua, tanto che l'Agatuccia ha dovuto smettere di dargli padellate sul coppino, per sfinimento, e ha invece consigliato alla Fedra di prenotare al Peppo una ventina di sedute dallo psicoanalista di famiglia, il Professor De Marinis, per capire se si tratti di una questione legata a qualche trauma subito dalla madre, lo spinone femmina Lady Beatrice dei Duchi di Cornovaglia, poi ribattezzata Monique, durante la gravidanza portata a termine in un gastropub di Tottenham. L'idea sembra buona, ma il De Marinis in questo momento non ha un buco libero, e quindi si cerca di andare incontro alle richieste dell'Agatuccia affidando Peppo al giovane [Leopoldo](#), che lo porta a passeggiare sotto le finestre della [Titina](#), la mattina presto, quando lei dorme ancora per i postumi delle lunghe notti di veglia trascorse in mare. L'umano e il cane gironzolano un po' in quei paraggi, poi si siedono ai tavolini del Bar Centrale, guardando le automobili passare, meditando sull'infinito, buttando giù talvolta dei versi d'amore, che vi riporterei di seguito in forma antologica, per farvi capire di che pasta sono fatti i due esuli pellegrini, ma che devo purtroppo omettere per ragioni di spazio. L'uomo e il cane hanno il divieto di rientrare a casa prima delle otto di sera, così accade spesso che le poesie diventino poemetti, i poemetti cantiche, le cantiche libri di favolose saghe in versi, finché lo stomaco non comincia ad avvertire i languori del tardo pomeriggio. Solo a quel punto i due amici volgono i passi in direzione di villa De Cumis, quando l'ultimo dei polipetti viene tuffato, meschino, nella miscela di farina e acqua frizzante, rivoltato e massaggiato, ben dorato e sgocciolato, prima di finire sulla tavola imbandita del *frilùvio*, a cui Leopoldo siede con disgusto e disprezzo di quel rito inflitto agli anarchici sopravvissuti alla corda da una bieca organizzazione sovraprovinciale di luridi borghesi sfruttatori.

 **Nunzia Palmieri**