# A rascie accom’vuè a fasce

L'ha mann't Piergiorgio
lunedì 23 agosto 2004
Ultimo aggiornamento martedì 24 agosto 2004

(Grazie a Pino Casale ed a Vito Roberto)
Per sfuggire all'afa estiva avevo deciso di concedermi una mini crociera con il "Vituccio IV", il mio modesto yacht di 50 piedi solitamente ormeggiato al molo Sant'Eligio. Al largo delle isole Cheradi, un po' per vincere la noia e un po' per verificare la pescosità delle acque del mar Grande, calai un paio di migliaia di metri di "cuenzo" e, con mia sorpresa, nel ritirarlo dopo qualche ora trovai attaccato ad uno dei primi ami una razza di notevoli dimensioni, il pesce cartilagineo dal caratteristico corpo romboidale.
Toltolo dall'amo lo porsi al buon Archibald, che incurante della torrida giornata si era imbarcato indossando la sua solita redingote di velluto nero, chiedendogli di impartire ai cuochi di bordo le opportune istruzioni al fine di cucinare il superbo esemplare marino.
Evidentemente più aduso al trattare la selvaggina delle Highlands scozzesi che i pesci del Mediterraneo, il vecchio Archie chiese maggiori dettagli sulla preparazione del pesce al che io, ancora impegnato nel salpare la lunga lenza, risposi sbrigativamente con un "Mena Archibà, a rascie accom'vuè a fasce!" (Orsù Archibald, la razza puoi cucinarla come meglio credi). Come è facile immaginare, la mia risposta non servì affatto a indirizzare il mio maggiordomo verso la cucina, ed anzi questi rimase immobile sotto il sole, in attesa di spiegazioni in merito alla mia frase.
Sistemai in tutta fretta il palamito nella cesta che lo custodiva e mi feci seguire da Archie sul ponte di manovra dove, dall'interno di un armadietto, trassi il ricettario di cucina "U pesc' de mammete – I piatti di mare della tradizione familiare ionica", redatto con impareggiabile perizia da Haffìz Yeufàtth (Il Cairo, 1945 – morto per disidratazione durante la lunga coda di auto sulla litoranea salentina nel torrido ferragosto del 2003) che emigrò dall'Egitto per laurearsi in medicina presso l'università di bari. Il Haffìz Yeufàtth si specializzò in ginecologia ed iniziò la sua professione a Taranto, in un lussuoso ambulatorio in via F. Di Palma, venendo poi radiato permanentemente dall'ordine dei medici quando si scoprì che trasmetteva in videoconferenza le visite praticate alle sue più procaci pazienti sul maxischermo del teatro "Al Harrapath" nella capitale egiziana.
Impossibilitato a praticare la professione medica, il Haffìz Yeufàtth rispolverò la sua vecchia passione per la cucina e prestò la sua opera di cuoco presso diversi ristoranti della città ionica, la cui clientela dimostrò ben presto di apprezzare gli originali ed a volte arditi manicaretti in cui la tradizione tarentina veniva arricchita con sapienti tocchi arabeggianti, tra cui particolare successo ebbero il "lutrino in crosta di datteri", il "trionfo di cozze con spuma di zenzero e coriandolo", il "filetto di sogliola su letto di cous-cous" ed il "carpaccio di dromedario e gobbione in tranci".
Il Haffìz Yeufàtth, al termine della sua pluriennale carriera, raccolse alcune delle sue ricette più famose in un volume stampato in forma privata e donato ad alcuni dei suoi scelti estimatori, confraternita alla quale mi onoravo di appartenere, e proprio da tale prezioso volume trassi la ricetta della "razza in brodo di Raffo, cannella e cardamomo" che illustrai ad Archibald, corredata da una approfondita esegesi del detto dal me citato. Lo chef egiziano infatti, nell'illustrare la versatilità della razza che, a differenza di altri pesci, si presta alle più svariate preparazioni, porta a supporto della sua tesi proprio l'esempio di saggezza popolare da me richiamato; nel prosieguo della spiegazione il Haffìz Yeufàtth evidenzia poi come il detto in esame, lungi dal rimanere una mera notazione culinaria, aveva ormai assunto un icastico valore rappresentativo, tale da rappresentare con notevole efficacia anche situazioni assai lontane dallo stretto significato letterale.
Così "A rascie accom'vuè a fasce!" servirà a commentare episodi in cui il protagonista mostri una esemplare perizia nell'adattarsi alle situazioni contingenti ("Pizz' Giuà, mica u credeve a se puteva shkaffà tutta quedda rrobba int'a ccinquecent'!" – "Ehh cumbà, a rascie accom'vuè a fasce!"), oppure casi in cui un determinato oggetto o soggetto abbia con efficacia ed efficienza risolto momenti di impasse ("E' vist'a Maria, cu do' pummedore, na capa d'agghjie e na goccia d'olie n'ha preparate nu sughe a uerra proprie!" – "No ù se, a rascie accom'vuè a fasce!").
Negli esempi citati, e specialmente nel secondo, appare evidente quanto viene esplicitamente taciuto ma implicitamente affermato, ovvero la perizia dell'agente nel rendere effettive le potenzialità insite in quanto disponibile. In altri termini, se è vero che la "rascia" di suo offre la possibilità di una ampia gamma di preparazioni, è altrettanto vero che solo la cuoca esperta saprà sfruttarne al meglio questa caratteristica, ottenendo il massimo risultato col minimo dispendio di risorse disponibili.
In ciò si ritrova, e non potrebbe essere altrimenti, la ancestrale capacità di arrangiarsi dei tarantini, che hanno in passato raggiunto traguardi mancati da popoli assai più favoriti, riuscendo ad ammannire saporiti manicaretti anche solo con una modesta "rascia"; d'altro canto il detto è anche, sotto altri aspetti, una stigmatizzazione della ignavia ed indolenza che tanto spesso si ritrova sulle rive dei due mari, pungolando e sferzando i pigri o gli "scaricabarilisti" che si dolgono sempre che manchi qualcosa perché la loro azione ottenga dei risultati positivi, ricordandogli che, quando c'è volontà e capacità, "a rascie accom'vuè a fasce"