



Piaceri&Saperi **Cocktail Martini** / di Paolo Martini

## Quante storie dentro un bicchiere

Una bibita all'uovo inventata a metà Ottocento, i drink dei marinai di Melville, il chupito. Usi e costumi che ritornano

### UN'IDEA MOLTO ALCOLICA PER NON BUTTAR VIA TROPPI TUORLI



È un divertissement di una certa gradazione alcolica, che deve partire, di rigore stagionale, dal semplice "Bombardino": da alcuni anni questa miscela calda, magari con un tocco di panna in più, è un must nei bar di montagna e lungo le piste da sci. I produttori del Vov ne forniscono una versione già pronta, con gli ingredienti dichiarati in tuorlo d'uovo, rum scuro dei Caraibi al 18%, Marsala fine Doc e latte, e lo chiamano "l'originale après ski". Chissà se avranno risentito, in quest'inverno da record negativo, della scarsità delle precipitazioni nevose. La storica fabbrica padovana è stata acquisita dal gruppo della Sambuca Molinari alcuni anni fa, quando ormai, proprio grazie al boom del consumo caldo in montagna, era bell'e che avvenuto il rilancio del liquore all'uovo (il nome viene dal

veneto "vovi", che sta per uova). Il **Vov** fu inventato dal pasticciere Gian Battista Pezzoli, nel 1845: leggendaria la storia del marchio, che narra come l'idea venne dalla necessità di affiancare alle fortune dell'originario torronificio, che faceva largo uso di albumi d'uovo, un'altra produzione che impiegasse anche i tuorli. Si ricorda pure la confezione di guerra in cartone pressato e pietrificato, con il marchio Vav2, acronimo di Vino Alimento Vigoroso...

### DA UNA BAITA IN LOMBARDIA AGLI AFFINI DEL TROMBONE



Perché e da quando si chiami "Bombardino" resta un po' un mistero. Si conviene che c'entri giusto per il colore tendente al giallo, con il bombardino inteso come strumento che, al diminutivo come anche all'accrescitivo, vale per nome meno aulico dell'eufonio, che nella cultura musicale viene considerato della famiglia degli ottoni, e in alcuni conservatori viene studiato tra gli "Affini del Trombone". C'è chi sostiene che all'origine del Bombardino alcolico ci sia la trovata di un gruppo di amici in una baita di Livigno. Sorprende, tale origine geografica, perché si conforma con alcune ipotesi sull'etimologia della parola di cui si presenta come diminutivo al maschile, ossia "bombarda": vocabolo che sarebbe derivato dal nome spagnolo di una particolare tipologia di queste artiglierie, detta in origine "lombarda". Ma è pur vero che di "bombetta" si parla in alcune aree del nord d'Italia per dir di un bicchierino bevuto così al volo, ovvero del tradizionale "cicchetto". E può essere che pensassero a scaldare anche un mix di parole tutte insieme, gli anonimi e fortunati inventori del "bombardino". Sia quel che sia, la cultura dei cocktail caldo porta dalla Lombardia direttamente in territorio anglosassone, e dritti dritti dai monti alla mariniera.

### L'AMORE PER IL FLIP COMINCIA CON LA BIRRA IN MARE

«We're merry folks, we sailors: we han't much to care for. Thus we live at sea; eat biscuit, and drink flip». Ovvero: «siamo gente allegra, noi marinai: non abbiamo granché di cui preoccuparci. Così viviamo per mare, mangiando gallette e bevendo flip», recitano alcuni tra i versi più conosciuti di *Love for Love* di **William Congreve**, una commedia degli equivoci che riportò grande successo nel 1695 (da cui viene l'ancora più celebre verso: «miss, you must dont' kiss and tell», signorina non puoi baciare e raccontare insieme). Con flip s'intende oggi un'intera classe di cocktail caldi a base di birra e rum, la cui caratteristica è il riscaldamento a mezzo di un ferro rovente, abitudine che nasce appunto sulle navi, come testimonia anche il curioso capitolo 101 di *Moby Dick*. In una lunga parentesi dall'azione del romanzo, **Herman Melville** si diverte a ricostruire la passione dei marinai delle baleniere per i flip e per la birra, citando una ricerca su antichi libri mastri di armatori olandesi. Il narratore calcola che, per le cacce polari, si stivavano mediamente due barili di birra per marinaio, da consumarsi per dodici settimane, mescolata a fiumi di gin. Negli Stati Uniti il flip andava forte anche a terra, sembra che piacesse molto già al primo presidente **George Washington**.



### Dal cicchetto alla gentilezza, dal barman al truffatore

Ancora la più recente traduzione per Einaudi di *Moby Dick* sacrifica il "Flip" del testo originale con un "cicchetto" di generico riferimento alcolico, che poteva essere forse appropriato per il giovane **Cesare Pavese** nel 1932, ma che, anche per la sua origine dal provenzale attraverso il dialetto piemontese, appare un po' desueto. In fondo, oggi si usa chiamarlo "shot", oppure "chupito", che vale più propriamente nel caso del rum con cui s'imbandiscono i cocktail caldi. La ricetta del Flip venne codificata nel 1862, nella prima *Bar Tender's Guide* dell'americano **Jerry P. Thomas**, e prevede anche l'impiego del rosso d'uovo. Ultimo incrocio: negli stessi anni un altro Thomas, **William Thomas**, divenne molto famoso a New York perché derubò in un sol giorno un sacco di gentiluomini dei loro orologi d'oro, proprio attaccando bottone con un discorsetto sulla fiducia. Fu il personaggio simbolo di un'epoca di truffe e raggiri. È questo Thomas, non il papà dei barman, che attirò l'attenzione di Melville, ispirando *L'uomo di fiducia*. Di questa vicenda e dell'attitudine americana che s'è poi incarnata nella figura del venditore, parla anche un capitolo di una particolarissima "storia della piaggeria", scritta nel 2000 da **Richard Stengel**, che in Italia Fazi ha voluto tradurre con il titolo *Il manuale del leccaculo* (pp.381, euro 14,50): forse l'originale, ironico «You're too kind» suonava come la sua traduzione, «troppo gentile»?



### LA CITAZIONE

**Ogni traduzione è un modo pur sempre provvisorio di fare i conti con l'estraneità delle lingue.**

Walter Benjamin

Scritto nel 1921 e pubblicato nel 1923 come premessa alla traduzione dei *Tableaux parisiens* di **Baudelaire**, Il compito del traduttore si può leggere in italiano nell'antologia benjaminiana *Aura e choc*, Saggi sulla teoria dei media, a cura di **Andrea Pinotti** e **Antonio Somaini**, edita da Einaudi nel 2012 (pp. XXXVI - 436, € 25,00). «La versione interlineare del testo sacro è l'immagine originaria e l'ideale di ogni tradizione», è la singolare conclusione del saggio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA