

La poesia 'O rraù

di Eduardo De Filippo

'O rraù ca me piace a me
m' 'o ffaceva sulo mammà.
A che m'aggio spusato a te,
ne parlammo pè ne parlà.
Io nun sogno difficultuso;
ma luvàmell" a miezo st'uso.
Sì, va buono: cumme vuò tu.
Mò ce avèssem' appiccecà?
Tu che dice? Chest'è rraù?
E io m'a 'o mmagno pè m' 'o mangià...
M' 'a faje dicere na parola?
Chesta è carne c' 'a pummarola.

Il rraù di Eduardo

di Eduardo De Filippo in: *Sabato, Domenica e lunedì*

Rosa Hai fatto?
Virginia (*piagnucolando*) Devo affettare queste altre due.
Rosa E taglia, taglia... fai presto.
Virginia Signo', ma io credo che tutta questa cipolla abbasta.
Rosa Adesso mi vuoi insegnare come si fa il ragù? Più ce ne metti di cipolla più aromatico e sostanzioso viene il sugo. Tutto il segreto sta nel farla soffriggere a fuoco lento. Quando

soffrigge lentamente, la cipolla si consuma fino a creare intorno al pezzo di carne una specie di crosta nera; via via che ci si versa sopra il quantitativo necessario di vino bianco, la crosta si scioglie e si ottiene così quella sostanza dorata e caramellosa che si amalgama con la conserva di pomodoro e si ottiene quella salsa densa e compatta che diventa di un colore palissandro scuro quando il vero ragù è riuscito alla perfezione.

Virginia Ma ci vuole troppo tempo. A casa mia facciamo soffriggere un poco di cipolla, poi ci mettiamo dentro pomodoro e carne e cuoce tutto assieme.

Rosa E viene carne bollita col pomodoro e la cipolla. La buonanima di mia madre diceva che per fare il ragù ci voleva la pazienza di Giobbe. Il sabato sera si metteva in cucina con la cucchiara in mano, e non si muoveva da vicino alla casseruola nemmeno se l'uccidevano. Lei usava o il «tiano» di terracotta o la casseruola di rame. L'alluminio non esisteva proprio. Quando il sugo si era ristretto come diceva lei, toglieva dalla casseruola il pezzo di carne di «annecchia» e lo metteva in una sperlunga come si mette un neonato nella «connola», poi situava la cucchiara di legno sulla casseruola, in modo che il coperchio rimaneva un poco sollevato, e allora se ne andava a letto, quando il sugo aveva peppiato per quattro o cinque ore. Ma il ragù della signora Piscopo andava per nominata.

Virginia *(compiacente)* Certo, quando uno ci tiene passione.

Rosa E quello papà, se non trovava il ragù confessato e comunicato faceva rivoltare la casa.

Virginia Povera mamma vosta!

Rosa Ma era pure il tipo che ti dava soddisfazione. Venivano gli amici e dicevano: «Signo', ma come lo fate questo ragù che fa uscire pazzo a vostro marito? L'altra sera ci ha fatto una testa tanta "E il ragù di mia moglie sotto, e il ragù di mia moglie sopra..."» e mammà tutta contenta l'invitava; e quando se ne andavano dicevano: «Aveva ragione vostro marito». E si facevano le croci.

Virginia Vostro marito invece non ci va tanto appresso.

Rosa *(con ironica amarezza)* Don Peppino non parla; don Peppino è superiore a queste cose. Però si combina un piatto accopputo di ziti così... e qualche volta pure due.

Virginia Pe' mangia' mangia.

Rosa Se lo faccio ancora, lo faccio prima per i miei figli, e poi perché senza il ragù la domenica non mi sembrerebbe domenica; ma se fosse per mio marito cucinerei pasta scaldata pure la domenica di Pasqua.