

IL BANCHETTO DEI RICCHI E POVERI

PERSONAGGI

Guglielmo Branciforte (padrone di casa)

Francesca di Maletto (moglie di Guglielmo)

Rosalia (figlia di Guglielmo e Francesca)

Giacomo da Lentini (poeta)

Agilulfo (Cavaliere)

Teodora (Moglie del cavaliere)

Servo

Moglie del servo

Figlie del servo

Suocera del servo

Giocoliere

Ballerine

Dante Alighieri (poeta)

La scena è ambientata ad Al Tarbiah, nella reggia di Guglielmo Branciforte. Il signore ha invitato alla sua mensa l'illustre poeta Giacomo da Lentini, il Cavaliere Agilulfo e la moglie di lui, Teodora.

I ricchi si trovano già a tavola. La mensa ha forma di L: in posizione centrale è seduto Guglielmo, alla sua destra Giacomo e alla sinistra Agilulfo. Dall'altra parte del tavolo sono sedute Francesca, Teodora e Rosalia.

Guglielmo: Gentili ospiti, io, Guglielmo Branciforte, discendente di Obizzo, cavaliere di grande valore, che militò sotto Carlo Magno, mia moglie, Francesca di Maletto dei conti di Cammarata, e mia figlia siamo lieti di avervi alla nostra mensa.

Servo: U manciari è pruntu.

Guglielmo: Sciocco, come vuoi che cominciamo se prima non porti l'acquamanile?

Servo: Subito, miu patruni.

Il servo si allontana e poi si rivolge alla figlia.

Servo: Trasi!

La servetta arriva infastidita con l'acquamanile, allora Agilulfo tenta di alzarsi ma viene bloccato da Guglielmo per questioni di precedenza.

Guglielmo: Io!

Mentre Guglielmo si lava le mani e le asciuga sulla servetta, Giacomo da Lentini e Francesca si salutano e si lanciano sguardi.

Agilulfo tenta nuovamente di alzarsi, ma invano: è il turno di Giacomo.

Guglielmo: Lui!

Quando arriva il suo turno, Agilulfo non si alza se non dopo l'indicazione di Guglielmo.

Allora, le altre convitate (nell'ordine Francesca, Teodora e Rosalia) vanno a lavarsi le mani e le asciugano sulla servetta. Rosalia lava solo la punta delle dita ed esprime disgusto perché l'acqua è ormai sporca.

Servetta: Mi spiace!

La servetta esce.

La famiglia dei poveri serve a tavola le prime portate (nell'ordine spaghetti, biancomangiare, pane speziato, polpette, salsa nera). La serva passa il piatto tra Teodora e Rosalia.

Rosalia: Madre, puzzano...sono sporchi!

La figlia malata tossisce sul piatto della salsa nera e lo posa, per cui Francesca si arrabbia e batte le mani sul tavolo.

Francesca: Come osi!

Servo: Mi scusassi! Mi scusassi!

Il servo ammonisce la figlia con lo sguardo e si allontana.

Servo: Chistu ora mu manciu iu!

Agilulfo: Potrei avere un coltello? Sfortunatamente il mio l'ho dimenticato a casa.

Il servo dà un coltello ad Agilulfo.

Servo: Teccà, mancia!

Guglielmo: Buon appetito!

Mentre i nobili iniziano a mangiare, Giacomo nota un piatto che non conosce (la pasta).

Giacomo: Cos'è questa pietanza lunga e filiforme? A Lentini non esiste!

Tutti si stupiscono.

Francesca: Si chiama itrya. Qui ad Al Tarbiah ci sono numerosi mulini che lavorano il grano duro e producono questa pasta apprezzata in tutto il regno normanno e nei territori arabi. Si ottiene mescolando bellissima farina con bianco d'uovo e con acqua. Quando la pasta si è indurita si formano dei bastoncini lunghi e sottili. Per mangiarla si usano questi strumenti (*indicando le forchette*).

Giacomo, durante la spiegazione, guarda Francesca in estasi.

Guglielmo: Mi sto annoiando! Che entrino le danzatrici!

Parte la musica e le danzatrici iniziano a ballare. Rosalia disturba Teodora e poi si unisce alle danzatrici. Il cavaliere mangia con molta foga approfittando della distrazione dei commensali

Rosalia: Mi è venuta fame! Ora prendo un po' di biancomangiare!

Teodora: Sembra buono. Profuma di mandorla!

Rosalia: Esattamente, ora vi spiego come si prepara. Si mette a bollire in una pentola ben lavata e ben pulita la farina di riso con il latte di mandorla, poi, quando comincia a bollire, si aggiungono i petti di pollo fatti a strisce sottilissime con lo zucchero e il lardo. Si lascia bollire il tutto finché diventa denso come riso, infine si serve cosperso di zucchero e lardo fritto.

Guglielmo (rivolto al servo): Mettici il vino!

Il servo si allontana per prendere il vino e borbotta tra sé

Servo: Ma li havìa inviatu pi' manciari, non pi' viviri! Cu vole viviri si purtassi 'u vinu da casa sua!

*Il servo rientra con la brocca di vino e la poggia sul tavolo davanti al
signore.*

Viene servito il pavone arrosto con la salsa verde. Tutti guardano stupiti.

Cavaliere: Come è possibile cuocere la carne del pavone e lasciare intatte le sue piume?

Guglielmo (con toni molto rudi): Per prima cosa si ammazza il pavone ficcandogli una penna sopra il capo e si cava il sangue sotto la gola, come ad un capretto. Poi si taglia sotto il corpo, dal collo fino alla coda, e si scortica la pelle. Dopo che è stato scorticato tutto il corpo, si raccoglie la pelle fino al capo e si mozza il collo (*le donne inorridiscono*). Il pavone si acconcia, si riempie di buone spezie e si lascia cuocere. Quando è cotto si riveste con la sua pelle e con un ferro che passa per i piedi e per le gambe il pavone riesce a stare dritto, in piedi, come se fosse vivo. A questo punto si sistema la coda in modo che faccia la ruota.

*Durante la spiegazione Giacomo e Francesca continuano a scambiarsi
languidi sguardi.*

*I commensali continuano a mangiare buttando i resti del cibo per terra.
La moglie del servo si rivolge al marito:*

Serva: Talìa che fitinzia stanno facendo 'sti nobili! E poi tocca a noi ripulire...

Servo: Io travagghiu da' matina a' sira e iddu si sciala da tavula a panchina. (*Toccandosi la schiena*) Ahi! Morto sugnu! Iurnate sane tutt'o sulì pi' campari u me patrùni.

S'i' fosse 'mperator a tutti taghiassi lo capo a torno

S'i' fosse morte, issi a mi' padrone

S'i' fosse vita fuggirei da lui

S'i' fosse ricco, come non sono e fui,

pigghiassi cibi buoni e prelibati,

e i fasola li lassassi a lui.

Entrano di nuovo le serve e portano in tavola frutta fresca e secca,

Guglielmo: Dopo le danzatrici voglio allietare i miei ospiti con il giocoliere.
Che entri pure!

*Entra il Giocoliere con tre mele cotogne ed improvvisa un gioco di abilità,
ma le mele rotolano a terra.*

Guglielmo: Incapace! Raccogli la tua roba e va' via! *(e rivolto al servo)*
Caccialo da casa mia!

Servo: *(spingendo il giullare):* Vatinni! 'U sintisti 'u Signuri, vatinni! *(Poi rientra al banchetto e raccoglie le mele dicendo)* Cu' chisti ci facemu 'a cutugnata!

Giacomo: Ringrazio per questo pasto il Signore...e la Signora, pertanto vorrei recitarvi una mia poesia, dedicata ad una donna di cui non posso fare il nome a causa dei malparlieri *(e rivolgendosi a Francesca):*

“Meravigliosamente
un amor mi dstringe,
e mi tiene ad ogn'ora.
Com'om, che pone mente
in altro exemplo pinge
la simile pintura,
così, bella, facc'eo,
che 'nfra lo core meo
porto la tua figura.

In cor par che io vi porti

Non so se lo sapete

Com'v'amo di bon core.

Eo ardo

Quando passie non guardo

a voi, vis'amoroso.

Ad ogni passo

getto un gran sospiro

che facemi ancoscicare

tanto bella mi pare.

Assai v'aggio laudato,

fiore di ogni amorosa,

bionda più c'auro fino:
lo vostro amor, ch'è caro,
donatelo al Notaro
ch'è nato da Lentino.”

Guglielmo capisce la tresca e comincia a picchiare la moglie, mentre Giacomo scappa dall'altra parte. Rosalia segue il padre cercando di frenarlo. Agilulfo prende un piatto e scappa tirando con sé la moglie.

Rosalia: Basta sono stanca di assistere a queste scenate! Abbandono ogni lusso, lascio ogni agio e vado a fare l'eremita! *(e si allontana)*

Tutti in coro esclamano

Tutti: Rosalia! Dove vai?

Rosalia: A Monte Pellegrino

Tutti corrono dietro a Rosalia

All'improvviso compare un uomo appena svegliatosi da un lungo sonno.

Dante: Che cos'è questo trambusto? Mi sembra di essere all'Inferno!

Servo: E tu cu si'?

Dante: Io sono lo sommo poeta Aligheri. Firenze mi fu patria, finché non fui costretto a provare quanto sa di sale lo scendere e salir per l'altrui scale.

Servo: Ma cu ti fici acchianari? Tu non sei stato invitato, vattene via, vatinni *(e spinge fuori il poeta).*

Il servo raccatta il cibo rimasto sulla tavola e va a casa.

Lì blocca la moglie che sta per fare la zuppa di fagioli.

Servo: Chi stai faciennu?

Serva: I fasola!

Servo: Basta fasola! Talè chi purtavi! *(mostrando il fagotto)*

Serva: Como, 'a zuppa 'i fasola! N'a pignata ci misi già mezza oncia di farina, un poco d'olio bono, un poco di sale, circa vinti granelli di pepe e poca cannella pistata. Poi aggiunsi l'acqua e poca salvia, rosmarino e radici di petrosino e proprio ora stavo calando i fasola.

Servo: Ti rissi basta fasola!

Serva: E vo' cicira? Ti fazzu i cicira! Invece di fasola ci calo i cicira. È 'u stissu!

Servo: Ti rissi basta cicira! I picciriddi stannu murennu i pitittu! (*Indicando la figlia più piccola*) Chista è na canna i stienneri! (*indicando la figlia malata*) Chista sta rannu l'anima a lu Signuri! Me soggetta invece un mori mai!

Suocera: (*rivolgendosi alla figlia*) E tu mu facisti u macco di fave? Sugnu senza denti, un pozzu manciari!

Serva: Che cosa ti devo fare?

Suocera: U macco! Me matri m'insignò a farla accussì: lava molto bene la fava e ponila sul foco e come leva un boglio getta quell'acqua e mettine tanta altra che avanzi un dito sopra la fava, aggiungendo il sale necessario. Ponila sul foco a vughhiri e coprila e lassala bene asciuchare e poi menala in un mortaio e ritornala a scaldare in una pignata. Fai friggere una cipolla tagliata minuta in una pignata con poco olio con poca salvia e pomi tagliati minuti. Dopo che fai la minestra di fava menata, iettaci sopra 'sto olio e le cose che sono dentro e buone spezie.

Servo: Ma ti pare ca semu a casa du patruni che tutti ci fannu zo' cu vuole?

Suocera: Io tu ricìa ri un pigghiariti a chistu!

Servo: (*rivolto alla moglie*) To' matri si n'havi a ghiri di casa mia!

Serva: Bedda matri! Un c'a fazzu cchiù!

Servetta: Mamà, haiu pitittu!

Serva: Talè, un pozzu lintari.

La figlie corrono dal padre per prendergli il fagotto

Servetta: Chi purtasti?

Servo: Vatinni! Ora 'u viri!

Servetta: Haiu pitittu!

Serva: Te' cà na cipudda!

I bambini litigano,

Serva: se non finisci tu razzi vulari

Serva: e comunque fai?(la servetta più magra viene stesa da un soffio della sorella.)

Servette: (*in coro*) C'u vo' riri zoccu purtasti?

Servo: (*aprendo il fagotto e versando il contenuto nella pentola*) Picciridde, 'stu iornu avemu a zuppa 'ncucchiata!

Mentre tutti gioiscono per il pasto abbondante, compare all'improvviso

Dante

Servo: Arrieri cà si'?

Dante: Ma allora questo è proprio l'Inferno! (*Mentre tutti lo seguono Dante si allontana gridando*) Virgilio! Dove sei?

FINE