

Le cèe

Cantate in ogni secolo da poeti ed artisti, le *cèe* sono il vanto e la gloria della cucina alfea.



Ma cosa sono queste *cèe*?

Nient'altro che gli avannotti delle anguille, i trasparenti neonati che nelle fredde notti invernali risalgono il corso di fiumi e canali per diventare adulti e ricominciare il complesso ciclo vitale. Infatti è ben nota la modalità del loro quasi incredibile viaggio, scoperta nel 1920 dal biologo danese Ernst Johannes Schmidt (1877-1933), verso il Mar dei Sargassi per deporre le uova. Recenti studi hanno ipotizzato invece che la deposizione avvenga duemila chilometri più ad est; comunque sempre nell'Oceano Atlantico. Da qui le larve, che poi diventano avannotti, con l'aiuto delle correnti arrivano in Europa per smistarsi in mille branchi, una delle quali passa dallo Stretto di Gibilterra e arriva da noi.

-segue-

Il nome dialettale pisano significa *cieche* ma l'origine è dibattuta: queste giovanissime anguilline infatti ci vedono benissimo, con quei minuscoli occhietti nerissimi che risaltano sulla trasparenza del loro corpicciolo. Forse che siano cieche è solo ciò che si pensa popolarmente, o forse l'etimo si perde nella notte dei tempi a significare chissà che cosa. Comunque il lemma dialettale è d'obbligo: come si dice a Pisa, i forestieri le chiamano "cieche" ma son bòne lo stesso!

Purtroppo la pesca delle cèe è vietata dal 1984 in Toscana e dal 1987 in tutto lo Stivale. Non manca ovviamente la cattura di contrabbando e la conseguente vendita sottobanco nei ristoranti, a prezzi altissimi; qualcuno ha anche pensato di surrogare il prezioso animaletto con novellame vario proveniente da ogni dove ma l'esito in cucina ovviamente non è neanche lontanamente paragonabile al prelibato piatto tradizionale pisano.

Il periodo migliore per catturare le "bimbe" - uno dei gergali epiteti per capirsi fra pescatori di contrabbando, ristoratori e avventori - va da dicembre, quando sono piccole ma tenerissime, a febbraio, quando sono più cresciutelle ma ancora buone; già a marzo sono un'altra cosa, più verso le cannaiole, con la lischetta che comincia a formarsi. E quindi per il 30 novembre, giorno di Sant'Andrea, a Pisa si è parafrasato il detto *"ti levi da pranzo e ti metti a cena"* col più rimato *"muggine smólla, che arriva la cèa!"*, accomunando la gioia dei muggini a quella dei cristiani per l'arrivo della stagione di pesca delle cèe...



Giuseppe Viviani con la «ripaiola».

-segue-

Giuseppe Viviani (Pisa 1898-1965), il “Principe di Boccadarno”, uno dei maggiori incisori del Novecento, oltre che pittore, acrobata, aviatore e cacciatore, era un vero appassionato: le definì “fili di polpa d’acqua, trasparenti come il vetro antico”, a rimarcare la melodiosa morbidezza che le caratterizza senza però che nel piatto una volta cotte appaiano come una poltiglia informe, dato che “un’ombra di lisca” ne garantisce l’individualità. Lui stesso si cimentava nella dura pesca delle cèe, ovviamente con la classica *ripaiola* - un grosso retino - nelle fredde notti invernali (perché le dispettose viaggiano solo di notte): bisognava stare ore e ore al buio, *allo scemà della torba*, a riva o nei *chiattini* in mezzo all’Arno con le braccia tese a manovrare nell’acqua scura, e spesso la quantità di pescato era esigua. Uno dei punti migliori erano le pigne del Ponte della Ferrovia, dove la corrente *fa li smolli* (gorgi) che ammassavano le *bimbe* in gomitoli, facilitandone la cattura. Purtroppo bisogna parlare al passato...

Il famoso storico dell’arte **Enzo Carli** (Pisa 1910 – Siena 1999) era un altro grande estimatore delle cèe e affermava che le migliori son proprio quelle d’Arno, o tutt’al più di Serchio, fiume che scende dalla Garfagnana e un tempo in Arno si tuffava mentre oggi sfocia in mare un po’ più a nord. E racconta di quando al mercato si trovavano sui carretti, nelle corbe rivestite da teli a maglia fitta, e il pescaiolo tuffava la mano in quella massa fremente, tirava su e di volata le metteva nella carta paglia chiudendola subito a cartoccio per non farle scappare. Poesia di un tempo perduto.

Ma vediamo la semplicissima maniera di cucinare le cèe.

Prima è necessario strofinarle in un cencio ruvido per toglier loro la patina vischiosa; operazione che le rintrona ma non le uccide. Dopo averle sciacquate in un colino sotto la cannella dell’acquaio si rovesciano nel tegame che è sul fuoco già col velo d’olio bollente, uno spicchio d’aglio vestito e un mazzetto di salvia. A questo punto bisogna esser velocissimi a coprire il tegame perché sennò le poverine schizzano fuori e invadono la cucina! Un paio di minuti a pentola coperta, un po’ di sale e poi altri dieci minuti a fuoco lento e via: scodellare e assaporare a forchettate belle calde. Per poi ungere (l’espressione pisana per “fare la scarpetta”) obbligatoriamente il prezioso sughino con del buon pane casalingo. Una volta cotte, le cèe diventano candide come la neve e se alcuni sciagurati s’impressionano alla vista di questo inconsueto piatto, grande è la nostra compassione perché ‘un sanno ‘sa si perdono!

Questa, a nostro avviso, è la maniera per gustarle al meglio. Qualcuno s’azzarda a dare una spolveratina di parmigiano, grattugiato al momento; o di pangrattato, come si usava anticamente fra i ceti più popolari; ma non c’è bisogno né dell’uno né dell’altro. Per non parlare del pomodoro, una bestemmia che ne soverchia ed uccide il sottile e delicato aroma! Purtroppo il grande Artusi consiglia di rintrugolarle con

parmigiano, pangrattato, limone e addirittura uova... il che induce noi pisani a chiudere *di stiocco* la “bibbia della cucina italiana” con una delle nostre più colorite imprecazioni e usarla per accendere il fuoco del camino. Saremo fatti male ma per noi pane ar pane e vino ar vino! A proposito... e bé? Per far compagnia alle cèe si può sorseggiare un buon bianco secco delle Colline Pisane ma senza esagerare: l’aroma delle *bimbe* è un incanto che mal sopporta la sia pur divina distrazione bacchica.

Le cèe facevano così parte del quotidiano dei pisani che ancor oggi sono protagoniste di varie espressioni dialettali: *ci scatta ‘na cèa di nulla!*, per dire che c’è una notevole differenza fra due cose o persone. *Forza buo, passa le cèe!*, motto d’incoraggiamento a chi è giù di corda, rammentandogli il prossimo arrivo della stagione delle cèe. *Maiale bimbo, mi ‘osti ‘na cèa!*, rivolto al figlio che come nel resto del mondo davanti a giocattoli o *chicchi* (dolci e leccornie varie) piagnucola “mamma, me lo compri?”...

Per concludere vi lasciamo con un famoso sonetto di Nèri Tanfucio, pseudonimo ed anagramma di Renato Fucini, il massimo poeta dialettale alfeo, seppur d’adozione: un improvvisato cicerone pisano porta l’amico inglese in Piazza del Duomo ed ammirando con lui il Campanile conclude con un’esaltazione della cèa:

Er cicerone e l’inghilese.

(Inglese): Splendidissimo, jes!

(Cicerone): O ‘un gliel’ho detto?

Fra’ ‘ampanili è ‘n grand’oggetto d’alte...

(Inglese): Essere autore?...

(Cicerone): Credo un alchitetto...

Vienga... lo gualdi di ‘vaggiù ‘n dispalte.

(Inglese): Oh, magnifico!

(Cicerone): Vero, eh? bell’effetto!

Si vede pènde’ da tutte le palte.

All’Ondra nun ce l’hanno, e ci scommetto,

A meno che dipinto ‘n su le ‘alte.

Lassàmo anda’, ma Pisa polta ‘r vanto

Di tanti ritrovati d’invenzione,

Che foravia di ‘vì nun c’è artrettanto.

O le cèe, sèmo giusti, ‘un ènno bone?

Le sentisse alla sarvia, ènno uno ‘ncanto...

Eh! l’Italia è ‘na gran bella Nazione!

(Da *Cento sonetti in vernacolo pisano*, di Nèri Tanfucio , 1871)