

# BILLÈ, IL POLPAIO

WRITER: PATRIZIA LUPI



**B**illè lo trovavate all'angolo, fra Via Vittorio Veneto e il Mercato Vecchio, in quello spicchio di Portoferraio che risuonava ancora delle voci del mercato di 500 anni prima, ai tempi del Granducato. Cosimo I de' Medici l'aveva chiamata Cosmopoli, un nome che evocava il mondo intero, anche quello appena scoperto. Billè non era il solo, faceva parte di un piccolo esercito di "polpai" che animavano le stradine, anche quelle di Carpani, con il profumo del polpo appena pescato e lessato in pentola, un mestiere come un altro per guadagnarsi la giornata nell'Elba popolare dei secoli passati, quando si viveva di fatiche. Il polpo è un piatto della tradizione. Bastava andare sugli scogli al tramonto per vederli. Il minatore, il contadino, lo scalpellino, l'operaio dell'Ilva li pescavano a tempo perso per integrare la dieta alimentare basata sui prodotti

dell'Isola. Costava quasi nulla. Bacocco, il Cioni detto Pirulé, il Segnini o, a Carpani, Carmelo, che tradiva origini "forestiere". Qualcuno se li ricorda ancora. Sotto i denti la "granfia", il tentacolo morbido e croccante allo stesso tempo. Un sapore di mare pulito. La tradizione lo voleva cotto in tanta acqua e sale, un pizzico di peperoncino, che all'Elba si chiama "zenzero", quando c'era. Il segreto era nel tempo di cottura, adeguato alle dimensioni dell'animale, e soprattutto nel tempo di riposo, una volta cotto, almeno venti "menuti" lasciati nell'acqua di cottura. Per far arricciare i tentacoli, come se fossero un ricamo, bastava "inciuttarlo", cioè tuffarlo, tre volte nell'acqua a bollire. E il gioco era fatto. Un "baroccio" improvvisato, con le "rote", la scritta con il nome del cuoco era già un lusso, un tavolato, un "aveggio", cioè il "pentolo" per i polpi, un barattolo di

vetro recuperato dalla conserva, per le forchette, che gira e rigira erano sempre quelle anche se disinfettate in un liquido che si diceva simile all'alcool: steridrol, nome difficile ma che sapeva di pulizia. Tolte le "granfie" giro giro alla "borsa", rimaneva il "ceppicone". Inciso, si mangiava in un boccone anche quello. Tutto accompagnato da un "gotto" di vino, quello appena spillato dalle damigiane in cantina. Si chiamava "topino" dal nome del piccolo bicchiere che lo conteneva. Tutto questo all'impiedi o appoggiati allo stipite di granito di un portone. O seduti, per una pausa, sulla gradinata costruita con la meravigliosa pietra calcarea rosa che si accende al sole. Investimento pari a zero, risultato da leccarsi i baffi. Il polpo mangiato a morsi, oggi è un miraggio. Qualcuno ci riprova con lo street food. Buona idea. Molto meglio di un tramezzino.

**B**illè can be found in the corner, between Via Vittorio Veneto and the Old Market, in that segment of Portoferraio that still resonated with the voices of the market 500 years earlier, at the time of the Grand Duchy. Cosimo I de' Medici had called it Cosmopoli, a name that evoked the whole world, even the newly discovered one. Billè was not the only one, he was part of a small army of octopus catchers that animated the narrow streets, even those of Carpani, with the smell of freshly boiled octopus, caught and stewed, a job like any other to earn the day in Elba, popular in past centuries, when people lived by toil. Octopus is a traditional dish. It was enough to go on the rocks to see them coming in droves: the miner, the farmer, the stonemason, the Ilva factory worker caught them at a certain time to supplement the diet based on the

products of the island. It costed almost nothing. Bacocco, Cioni also called Pirulé, Segnini or, in Carpani, Carmelo who betrayed "foreign" origins, someone still remembers them. Under the teeth the "granfia", the soft and hard tentacle, a taste of clean sea. The tradition wanted it cooked in a lot of water and salt, a pinch of chili pepper, which on Elba is called "ginger", when it was there. The secret was in the cooking time, adapted to the size of the animal, and especially in the resting time, once cooked, at least twenty minutes left in the cooking water. To make the tentacles curl, as if they were an embroidery, it was enough to "inciuttarlo", that is, to plunge it, three times in boiling water. And there you had it. An improvised cart with wheels, the writing with the cook's name was already a luxury, a table, an "aveggio", that is the pot for octopuses,

a glass jar recovered from the preserves for the forks, which were always the same ones, even if they were disinfected in a liquid that was said to be similar to alcohol: steridrol, a difficult name that smelled clean. Taken the "granfie" off, turn around the head, the "ceppicone" remained. After scoring it, even that was eaten in one bite. All accompanied by a drop of wine, the one just tapped from the barrels in the cellar. It was called "topino" or little mouse, from the name of the small glass that contained it. All this standing up or leaning against the granite door jamb. Or sitting, for a break, on the steps built with the wonderful pink limestone that lit up in the sun. Investment equal to zero, a result to lick your chops. The octopus eaten in bites, today is a mirage. Someone tried this again with street food. Good idea. Much better than a sandwich.

**M**an konnte Billè an der Ecke zwischen der Via Vittorio Veneto und dem Mercato Vecchio in dem Teil von Portoferraio finden, an welchem 500 Jahre zuvor, zur Zeit des Großherzogtums, noch die Stimmen des Marktes widerhallten. Cosimo I de' Medici hatte die Stadt Cosmopoli genannt, ein Name, der an die ganze Welt beschwört, sogar die Welt, die gerade erst entdeckt worden war. Billè war nicht der Einzige, er war Teil einer kleinen Gruppe von "Polpai" (Tintenfisch-verkäufern), die die Straßen, selbst die von Carpani, mit dem Duft von frisch gekochtem Tintenfisch belebten, die gefangen und danach in den Topf geworfen wurden, ein Job wie jeder andere, um sich seine Tageseinkünfte im volkstümlichen Elba der vergangen-jahrhunderte, als man noch unter großen Mühsalen lebte, zu verdienen. Der Oktopus ist ein traditionelles Gericht. Alles, was man tun musste, war, sich auf die Felsen zu begeben und sie in Scharen ankommen zu sehen: der Bergarbeiter, der Bauer, der Steinmetz, der Ilva-Arbeiter, alle fischten in ihrer Freizeit nach ihnen, um auf diese Weise ihren Speiseplan auf der Grundlage der Produkte der Insel zu ergänzen, und es kostete fast gar nichts. Bacocco, der Cioni, genannt Pirulé, der Segnini oder in Carpani, Carmelo, der eine "fremde" Herkunft verriet, so mancher erinnert sich noch an den ein oder anderen. Unterhalb der Zähne die "Granfia", die

Tentakel, weich und hart zugleich, der Geschmack eines sauberen Meeres. Die Tradition wollte es, dass er in reichlich Wasser und Salz gekocht wird, eine Prise Chilipfeffer, der auf Elba "Ingwer" genannt wird, wenn es ihn denn gab. Das Geheimnis lag in seiner Garzeit, angepasst an die Größe des Tieres, und vor allem an der Ruhezeit nach dem Kochen, mindestens zwanzig "menuti" im Kochwasser lassen. Damit sich die Tentakel wie eine Stickerei kräuselten, genügte es "inciuttarlo", d.h. ihn dreimal in kochendem Wasser eintauchen. Und das Spiel war vorbei. Ein improvisierter "Baroccio" (Karren), mit "rote" (Rädern), und der Aufschrift mit dem Namen des Kochs, das war schon ein Luxus, ein Brett, ein "aveggio", also der "Pentolo" (Topf) für die Kraken, ein Glasbehälter, der zuvor ein Konservenbehälter gewesen war, für die Gabeln, die immer wieder benutzt wurden und immer die gleichen waren, auch wenn sie in einer alkoholähnlichen Flüssigkeit desinfiziert wurden: Steroid, ein schwieriger Name, der nach Reinigungsmittel schmeckte. Nachdem die "Granfie" um den Kopf herum

entfernt worden sind, bleibt nun der "Ceppicone" (Kopf) übrig. Klein geschnitten, wurde auch dieser in kleinen Häppchen aufgegessen. Alles begleitet von einem "Gotto"-Wein, der gerade aus den Fässern im Keller gezapft wurde. Er wurde "Topino" genannt, benannt nach dem kleinen Glas, aus dem er getrunken wurde. All dies geschah, während man für eine kleine Pause verweilte, angelehnt am Granitpfosten einer Pforte, oder auf den Stufen, die aus dem wunderbaren, rosafarbenen Kalkstein errichtet worden waren und die in der Sonne leuchteten. Mit geringem finanziellen Aufwand, doch einem Ergebnis, nach dem man sich den "Schnurrbart" leckt. Der Oktopus, der als Happen aus der Hand gegessen wird, ist heute ein Wunschtraum. Manch einer versucht es noch einmal mit der Street Food-Variante. Gute Idee, immerhin viel besser als ein Sandwich.

