

280. TORDI COLLE OLIVE

I tordi e gli altri uccelli minuti in umido si possono fare come i piccioni n. 276; anzi ve li raccomando cucinati in quella maniera che sono buonissimi. Le olive indolcite, state cioè in salamoia, si usano mettere intere coi loro nocciolo quando i tordi sono a mezza cottura. Il nocciolo però è meglio levarlo: con un temperino si fa della polpa un nastrino, che, avvolto a spirale sopra sé stesso, par che formi un'oliva intera.

Una volta furono regalati sei tordi a un signore, il quale, avendo in quei giorni la famiglia in campagna, pensò di mangiarseli arrostiti a una trattoria. Erano belli, freschi e grassi come i beccafichi e però, stando in timore non glieli barattassero, li contrassegnò tagliando loro la lingua. I camerieri entrati in sospetto cominciarono ad esaminarli se segno alcuno apparisse e, guarda guarda, aiutati dalla loro scaltrezza, lo ritrovarono. Per non la cedere a furberia, o forse perché con essi quel signore si mostrava soltanto largo in cintura, "gliela vogliamo fare" gridarono ad una voce; e, tagliata la lingua a sei tordi dei più magri che fossero in cucina, gli prepararono quelli, serbandoli per gli avventori che più premevano. Venuto l'amico coll'ansietà di fare in quel giorno un ghiotto mangiare e vedutoli secchi allampanati, cominciò a stralunare gli occhi e voltandoli e rivoltandoli fra sé diceva: - lo resto! ma che sono proprio i miei tordi questi? - Poi, riscontrato che la lingua mancava, tutto dolente, si dette a credere che avessero operata la metamorfosi lo spiedo e il fuoco.

Agli avventori che capitarono dopo, la prima offerta che in aria di trionfo facevano quei camerieri, era: - Vuol ella oggi un bellissimo tordo? - e qui a raccontar la loro bella prodezza, come fu narrata a me da uno che li aveva mangiati.