

LETTURE E CIBO

A tavola l'Appennino è servito

di Giuseppe Lupo

a pagina VI

ESCE PER RUBBETTINO IL 9 SETTEMBRE IL NUOVO VOLUME DEDICATO ALLE TRADIZIONI ALIMENTARI

A tavola, l'Appennino è servito

Il contributo di undici scrittori sul rapporto, la geografia e il gusto del mangiare

di GIUSEPPE LUPO

Quando studiavo a Milano, nei primi anni Ottanta, e viaggiavo sui treni che correvano lungo la dorsale adriatica, accadeva di trascorrere molte ore nella sospensione della notte e di non riuscire a dormire, pensando a tutto quel mondo (di affetti con la terra, di legami non solo familiari) da cui mi ero separato poche ore prima e che sentivo ancora nell'odore dei vestiti. Sapevo di avere il mare nel finestrino di destra, ma non ero interessato a guardarlo. Preferivo il buio del finestrino alla mia sinistra, dentro cui scorrevano ombre grandi o piccole, ma sempre di forma indefinita e presupponevo fossero i contorni di un entroterra che a quell'ora, proprio mentre il mio treno filava verso nord, dormiva nel tepore di un Novecento tardivo a maturare i suoi frutti, una soglia della storia umana dove ancora si fronteggiavano civiltà contadina e civiltà industriale senza che nessuna vincesse sull'altra. [...]

Quelle notti, sentendo la metrica delle ruote sui binari, io ero combattuto da desideri opposti. Da un lato, non volevo che sparisse definitivamente il mondo appenninico alla mia sinistra e provavo nei suoi confronti quel sentimento di pietà (i latini la chiamavano appunto con questa parola: *pietas*) che si avverte di fronte alle cose destinate a soccombere. Dall'altro, speravo che la sua resistenza ai mutamenti crollasse quanto prima possibile, portandosi dietro la sua inguaribile allergia a tutto ciò che venisse a modificare gli equilibri arcaici, perché sarebbe stato più giusto, più umano il futuro per le popolazioni di quei luoghi. Io sentivo che l'Appennino si trovava a un bivio: da una parte i prestiti con l'eterna civiltà della terra, dall'altra l'attesa, la speranza, il desiderio di veder tramontare tutto quel che potesse rappresentare il fardello di un tempo remoto e accelerarne l'epilogo.

Durante quei viaggi, proprio in mezzo all'oscillare di questi sentimenti che contenevano qualcosa di inespresse e forse di esprimibile, mi capitava di osservare qualche luce solitaria sulle pendici delle montagne. Non ero sicuro di cosa fossero e giocavo a immaginare che ognuna di esse annunciava l'aria di qualche masseria sparsa nel silenzio, con i cani spaventati che abbaivano alla catena, il terreno indurito dal freddo, le tegole sul tetto ricoperte di brina. Mi sembravano, quel tipo di contrade, in tutto e per tutto uguali nelle risultanze alle campagne intorno al paese dove sono nato, come le ricordavo io in quel momento, mentre viaggiavo, e come

erano arrivate a me attraverso i resoconti degli adulti. La sensazione di un Appennino punteggiato di lampadine elettriche allontanava l'idea di un continente spopolato, ridotto a rassomigliare a un deserto dalla necessità di abbandonare le aree interne e trasferirsi in luoghi più alla portata delle comodità, secondo quel che raccontavano le cronache di quegli anni. E non so bene il motivo, ma quelle luci, guardandole nella solitudine dei treni notturni che filavano verso nord nel gelo, evocavano il ricordo di un rito antichissimo e crudele di cui l'Appennino era testimone muto, per non dire complice. Mi sto

quando non raggiungevo la città di Ancona, il punto estremo in cui, secondo i miei calcoli, il treno cessava di correre parallelo alle catene di monti. La masseria dei nomi era bianca e regolare nella sua semplificata geometria. Aveva un ballatoio che si raggiungeva tramite una scalinata, dove si prendeva il fresco nelle sere d'estate, e un piano terra diviso tra la stalla, il magazzino per gli attrezzi, una latteria e una stanza tutt'altro, a disposizione delle donne, quando a fine agosto arrivava il tempo di preparare la conserva di pomodoro, o dei macellai, quando bisognava uccidere il maiale, negli ultimi giorni di dicembre o ai primi di gennaio. [...]

La stanza dove nonna materna metteva ad asciugare il salame era riservata al deposito. C'erano dentro le casse del corredo, armadi in disuso, vestiti e scarpe. Il salame stava appeso tutto il mese di gennaio, diventava duro come una pietra. Si mangiava solo a Carnevale, quando in casa di nonna si faceva baldoria e si cucinava con le uova fritte. Dopo che era asciugato, nonna conservava il salame sott'olio: lo infilava dentro enormi barattoli di vetro, che teneva chiusi in una cassa di legno con il lucchetto. Per me era sempre un mistero seguirlo nell'ultima stanza e assistere alle operazioni di apertura di quella cassa, come se contenesse un tesoro. Nonna infatti offriva il salame in base all'importanza dell'ospite: la salsiccia era per le serate comuni, la soppressata (tutto salame magro e saporito) per le persone importanti. Questo spiega perché mio padre fu accolto con una soppressata lunga quanto una mano e perché con la soppressata mia madre usava condire l'antipasto del giorno di Pasqua.

La solitudine del salame che sventolava lento alle finestre della masseria di nonna

è un'immagine che mi sarei conservato per i pomeriggi di silenzio, nella stanzetta di collegio, una volta salito a Milano. Gennaio non poteva aprirsi se non al freddo. Lo diceva anche un proverbio: gennaio secco, massaiò ricco. In dialetto rende di più, perché l'aggettivo secco, in un dialetto italianizzato, diventa *sicco* e dunque rispetta la rima. Nei mesi iniziali di collegio, dopo il grande, doloroso ritorno a Milano dopo il primo Natale, ripetermi "gennaio secco" in testa era come ripensare alla nonna materna, alla strada, in discesa che sovrastava il lato nord della masseria, dove affacciavano le finestre con il salame fresco. Quelle finestre erano spalancate a vista sull'inverno, il cui significato rimandava alla luce fredda dei tramonti che morivano di fronte a quelle grate, nei regni di un occidentale remoto, al di là delle colline della Civita e delle montagne di Ruvo, al di là di altre cime più dietro, dove l'anno prima era esplosa, più brutale che mai, la forza del terremoto e dove il sole si coricava dopo una breve lotta con le nuvole e i venti. Il salame seccato doveva servire a carnevale, quando la sera giravano le maschere nei paesi in cerca di uova e salame al ritmo incerto di una canzone: *Zi, zi, rammi nu poco r sauziz e se ne me lu vu rà ca ti pozza strafogà...* Il senso è chiaro: la maschera chiedeva la salsiccia, ma era subito pronta a maledire chi non gliel'avesse offerta. Uova e salame poi sarebbero finiti in un impasto fritto, che diventava la cena del martedì grasso.

Io riassumevo tutto questo nell'accostare gennaio con il secco e intanto, mentre anche i tramonti milanesi si spegnevano nella zona di cielo occidentale, il ricordo del salame appeso alle grate di nonna era come un varco aperto dentro un'Italia profonda e longitudinale, punteggiata da feste popolari, da sconfitte in guerra finite in burla, da rivalità municipali, da ingiurie [...]. Quell'Italia ora mi veniva incontro nel freddo secco di gennaio, nella preoccupazione di nonna che andava ogni giorno a tastare il salame nella stanza invernale della masseria e lo metteva a tavola, una volta pronto, nelle sere di martedì grasso. Nel mio viaggio verso Milano io cercavo l'Appennino mercenario e stravagante, invece il treno mi portava in una pianura senza punti cardinali, dove l'assenza di vento smarriva ogni certezza e il cielo non aveva montagne su cui poggiare come una coperta. L'unica bussola era l'ovest dei tramonti.

Laggiù finivano i giorni di gennaio. E finivano anche le voci degli antichi Carnevali che esplodevano di notte, nei paesi, quando si bussava alle case per cercare un piede di salame indurito dal freddo. [...]

Il salame stava appeso tutto il mese di gennaio, Si mangiava duro a Carnevale, quando in casa di nonna si faceva baldoria



La copertina di "Buon Appennino. La cultura del cibo nell'Italia interna" edito Rubbettino