

LA CASA DEI MIRACOLI

Daniela Bruni - 3° Premio

Altro che attendere le feste comandate! Da noi si andava per le spicce e in fatto di cibo ogni scusa era propizia per porre in cottura le migliori leccornie. La cucina era perennemente invasa da vapori stordenti. Si schiudevano da borbottanti pentole, intingoli profumatissimi, polentate ribollenti distese poi sulla tavola da pranzo come lava che fuoriuscisse da un vulcano.

E le arroventate grigliate di carni sui vividi carboni? E le cotture al forno a legna che permeavano di persistenti aromi gli abiti, come pure gli arredi; tende, tovaglie e tovaglioli? Come dimenticarle?

Non che ci si ingozzasse da mane a sera, a casa mia, si badi bene, ma comunque l'inclinazione per la ricerca per il buon cibo era..., come dire?, ben urgente e ben presente.

Pertanto l'argomento "piaceri della gola" costituiva il tipico ago della bussola che si dirige sistematicamente verso il Nord. Una passione, una fissazione, chi poteva dirlo?! Poiché a scuola la maestra m'avvertiva, - senza troppi giri d'eleganti lemmi -, di non mangiare in eccesso altrimenti "diventi cicciona" a me pareva un autentico miracolo il fatto che nessuno in famiglia fosse pingue. Anzi c'era mio padre, colui che in tutta la faccenda "approvvigionamento viveri" fungeva da soverchiante "deus ex machina", che appariva un ometto slanciato e nervoluto; tutto insomma meno che rotondeggiante! Da noi, quasi non c'era gitarella, o viaggio a lungo raggio che non avesse fini mangerecci.

L'acme, tuttavia era sicuramente raggiunto in pieno inverno.

Fin dall'inizio della fredda stagione, in famiglia montava l'eccitazione per quello che mio padre reputava l'avvenimento familiare più importante dell'anno. Tutti assumevano un'aria beata; elettrizzati come erano dalla prospettiva futura. Io, bimbetta schiva, timida, spaurita, al riguardo sembravo un condannato nell'attesa della forca. A me quello stesso evento incuteva nientemeno che... terrore!

In quei tempi vivevamo in città, ma i miei provenivano dalla campagna da cui si erano trasferiti appena un decennio prima, negli anni '50.

C'è anche da dire che al tempo della mia infanzia non esistevano troppe restrizioni sanitarie in campo alimentare, né si badava molto al come e al dove. Noi disponevamo, nella nostra casetta a se stante, di un grande cortile, un orto, una casupola di servizio provvista di camino e acquaio, per cui... eccolo scodellato, anno per

anno, il “Rito dei Riti” di casa mia: la “mattanza” suina!

L'evento già in divenire, eccitava gli animi per settimane, mesi, addirittura annate intere, in quanto esse venivano comparate l'una con l'altra a livello qualitativo, come fanno i sopraffini intenditori in campo enologico.

Con gli occhi sdilinqui, lo sguardo rivolto al cielo, mio padre “rimpallava” per casa, “succulente nostalgie” del tipo:

- Oh, ti ricordi il capocollo di tre anni fa? 'na delizia! E non mi è più venuto così bene eh? Che fette profumate, che squisitezze: 'na perfezione! Ma dove lo ritrovo più quel saporino?

Un altro di famiglia, allegramente polemico, gli rimbeccava:

- Ah, mò però non ti lamentà se l'anno scorso hai sbagliato la dose del sale e le lonzette ti son venute troppo salate! Perché io... Io, - rimarcava bene atteggiandosi a mastro norcino -, ti avevo avvertito che ci davi giù troppo con la mano... ma tu, niente: hai voluto fa' di testa tua!

L'evento degli eventi, puntuale, improrogabile, cadeva attorno al tredici dicembre, il giorno di Santa Lucia; il più piccino che ci sia - mi dicevano, sempre a scuola -. Consisteva innanzitutto nella soppressione del maiale, e subito dopo tutta la “truppa” si concentrava nelle lunghe operazioni di trattamento delle carni. Una vera e propria impresa rituale che coinvolgeva la famiglia intera; anzi di più: veniva convocato anche il parentado a dare una mano. Per la sottoscritta il tutto era nient'altro che una cerimonia cruenta, squallida, decisamente ributtante, e gli attori di quello che ritenevo un tragico teatrino, esseri crudeli e spregevoli.

Io, mai mangerò quel cadavere! Oh, povero animaletto maltrattato da vivo e pure da morto!, - ripetevo tra me e me, granitica -.

All'approssimarsi della faccenda, mi chiedevo cosa mai avrei potuto fare di concreto per impedire dette criminali sconcezze nei riguardi dell'animale di turno.

La mia impotenza si mostrava ogni volta più che palese: papà il giorno fissato, si alzava prestissimo per recarsi in campagna.

Affittava un camioncino per prelevare la bestia, che veniva allevata appositamente per noi da un agricoltore. La legava sul cassone e la conduceva via. Nel frattempo in casa, tutti sembravano essere caduti nel parossismo. Puàh!... eccoli qua gli “assassini” usciti di senno, - pensavo con disprezzo -, mentre ammutolita li scrutavo di sottocchi, in quei loro movimenti così dissimili da quelli flemmatici e routinari d'ogni giorno.

Eccitatissima, la mamma scorazzava ripetutamente avanti in dietro di stanza in stanza, trasportando pentole di grandi dimensioni, tegamini, stoviglie, coltellame d'ogni misura, piccole asce, strofinacci di cotone candido, scodelle, vasellame,

tovaglie, tovaglioli. Con una sicura autorevolezza impartiva istruzioni alle sorelle accorse a coadiuvarla. Anche per i miei fratelli vi era un serio daffare. Io osservavo ammutolita tutta la mobilitazione generale per quelle speciali mattinate. Muta ma non indifferente; sapevo a cosa andavamo incontro: io e il porco. Loro, - gli “aguzzini” -, tutti presi dalla grande impresa, mi lasciavano del tutto sola. Il “film” si riproponeva metodico. A metà mattina, il babbo era a momenti ad arrivare.

Io me ne andavo alla finestra della sua camera da letto poiché dava sul cortile. Dall’alto scorgevo tutto il drappello vociante ormai in attesa spasmodica. Dal fondo del viottolo spuntava il camioncino con le gomme quasi a terra dal gran peso sostenuto. La bestia troneggiava e soffrendo i legacci, dava ritmici strattoni.

Papà scendeva di slancio dalla vettura, e rivolgendosi alla piccola folla tutt’intorno, mulinando le braccia, intimava a ognuno come dovesse agire.

Gli uomini abbrancavano la bestia con tutte le loro forze per condurla all’apposito tavolaccio di scannatoio.

Le donne impalate, poco distanti, restavano a guardare.

“Lui” il pingue protagonista, grugniva infastidito. Sballottava di qua e di là la testa al cielo, strabuzzava i piccoli occhi, si opponeva ostinato e ribelle a tutti gli sforzi dei presenti, bofonchiava, s’irrigidiva, si impuntava sulle corte, tozze zampe unghiate, divaricandole allo sfinimento nel tentativo di resistere alla volontà umana che oramai avvertiva come implacabilmente avversa. Si agitava la bestia, sbuffava furiosa, innervosita all’inverosimile: la bava abbondante cadeva a terra in disgustosi filamenti biancastri. L’atmosfera si faceva incandescente.

Osservavo la scena attraverso le minime fessure delle dita della mano con cui coprivo gli occhi. A me tremavano le viscere.

A forza di spinte l’animale veniva legato con estrema accuratezza e posizionato nel modo corretto, sebbene nulla gli impediva di continuare nella protesta stratonando nervosamente ora una zampa, ora la testa, ora le poderose spalle.

A questo punto per me il sipario si chiudeva. Oltre non potevo lasciare andar lo sguardo. Il cuore mi esplodeva in petto e schizzando via mi rannicchiavo angosciata sotto al letto. Le dita a turare le orecchie... stringevo e stringevo più che potevo, perché da lì a poco - sapevo bene -, saremmo giunti al momento più spaventoso per me e per la bestia: lo sgozzamento.

Quella manovra orribile che mai avrei vista in vita mia, ma sempre e solo dovuto ascoltarne - mio malgrado - lo strazio, intrappolata tra le maglie grigie e mezze storte di una rete da letto, e le piastrelle gelide del pavimento. Il grugnito della bestia agonizzante mi raggiungeva fin lì sotto, e si faceva strepito, e aumentava

di tono in un crescendo da acutissima sirena; sirena lontana che repentina si avvicinasse.

Il dramma raggiungeva l'acme e l'animale non intendeva spirare.

Una stretta di terrore mi strozzava il respiro.

Nell'angoscia tentavo disperatamente di allontanare dalla mente ogni immaginazione di cosa stesse accadendo nel cortile, ma non mi riusciva. Benaugurato ecco il silenzio! La bestia taceva.

È finita, pensavo, sollevata. Anche per quest'anno è fatta.

Il silenzio era l'autentico segnale conclusivo.

Da quel momento la tensione generale si allentava e iniziava un carosello di meticolose operazioni iniziate con la depilazione e con lo squartamento. Si procedeva dunque alla "spezzatura".

In poche ore da specifici tagli e specifici trattamenti si schiudevano collane di salicce, teorie di salami, e più e più bistecche, bracioline, grancoppe, costine capocolli, e ogni sorta di specialità locali rielaborate dal finissimo sperimentatore culinario che era mio padre.

Andavo a sbirciare nello stanzone dove avveniva la lavorazione e inspirando constatavo un caratteristico sentore che trovavo assai ributtante. Sembrava d'essere in un palcoscenico dipinto in soli due colori: rosso e bianco. Il vermiglio del sangue, delle venature delle carni, faceva risaltare la candidezza del grasso, della sugna, del sale grosso che sembrava non costasse nulla, per la smisurata quantità utilizzata a piene mani da ogni lavorante.

Molte preparazioni norcine non possono essere consumate al momento, si sa, ma altre sì. Per i miei "ammazzare il maiale" - come dicevano - non era solo una mera questione di scorta di cibo da utilizzare nell'invernata. Giunta l'ora del pranzo ci si preparava tutti al desinare ma non con lo stesso spirito scontato di tutti i giorni. C'era un qualcosa di stimolante, di eccitante nelle persone fatta eccezione della piccola bimbetta ingenua e sprovveduta che ero.

Per tutti gli altri era una Festa; una festa con la "F" maiuscola. Mio padre teneva moltissimo ai suoi riti che - secondo lui - dovevano determinare la bontà dell'intera annata norcina familiare.

Il primo consisteva semplicemente nell'accantonare della carne nobile del maiale. Il camino era stato precedentemente acceso. Poi si azionava a mano il trita-carne. Nella piccola cucina si radunavano un po' tutti a vedere queste semplici operazioni eppure ritenute di gran importanza. Eccola! Era la prima carne d'assaggio del "nuovo" maiale! La montagnola veniva sporzionata con le mani e posta su una pentola non troppo piccola, già oliata. La carne iniziava a disfarsi e

a sfrigolare. Il profumo della cottura iniziava a spandersi con deliziosi riccioli di vapore. I presenti si facevano oracoli: partiva la sequela di interpretazioni olfattive. Magari uno storciva un poco il naso: - Però non senti pure tu 'sto odorino strano... mi è sembrata troppo grassa la bestia quest'anno, sai.

E l'altro subito a contrariarlo: - No, oh, ma che dici? E quella dell'anno scorso allora? Era un bestione ben più pesante e ben più grasso.

Eppure certe lonze e salami... ehi! superiori, mi son venuti!

Si procedeva, or dunque con il religioso assaggio. Per primo assoluto iniziava mio padre, appresso la mamma e poi tutti i presenti attorno al tavolo si scambiavano porzioncine di carne fumante.

All'assaggio si schiudevano nei volti sorrisi o ammiccamenti; ognuno pareva convinto d'essere depositario di sapienti e insindacabili giudizi culinari.

Io di certo non ero in grado di cogliere la bellezza di quei momenti, né potevo certo sapere che sarebbero stati irripetibili.

In quelle ore le persone che mi circondavano sembravano felicemente regredire; pareva che da un sapore, da un profumo, da un perfetto grado di cottura dovesse dipendere il futuro dell'umanità. E a cose fatte per bene, i volti si rasserenavano, assumendo l'espressione appagata e divertita insieme, dei bimbettini alle prese con lo zucchero filato. Quel lasciarsi invadere dai profumi, quel lasciarsi sedurre dai sapori..., c'era un'aura di poesia in tutto quello che accadeva in quella giornata, in quelle ore speciali fatte di gestualità antiche, di perfetta convivialità, di sapienza manuale, di sguardi d'intesa, di perizia consolidata. Erano tutti come incantati da una sorta di sensualità estetizzante del tutto inusuale per persone normalmente sempliciotte, rudi e spicciative.

Di sicuro era più che ingorda crapula; più che un peccare di gola, era amore per quella che - al di là degli aspetti cruenti che solo io parevo annotare - alla fine è ancora, e non per nulla, chiamata arte. Anche questo era un miracolo che si ripeteva ogni inverno; sebbene i beneficiati nemmeno se ne avvedessero!

Posto fine all'assaggio della "primizia" si dava inizio al pranzo vero e proprio.

Il clima si faceva disteso tra i commensali; in espressioni di bontà sulle pietanze, in scoppiettii di risa e per i soliti raccontini umoristici d'ambientazione rurale sui "bei tempi andati".

Nessuno s'accorgeva che io non toccavo carne: ero ancora sconvolta da ciò che era accaduto nelle ore appresso e non riuscivo a raccapezzare come quel gruppetto di "criminali" avessero già dimenticato con somma indifferenza le urla toccanti di quel povero animale! Gustato il piatto di pasta al pomodoro che era pietanza consueta di tutti i giorni ed ecco che il capofamiglia lesto lasciava la tavola per-

ché era giunto il momento che poteva condurre a ribaltamenti e ripensamenti sulla qualità del “maiale nuovo” da parte della giuria giudicante: la cottura delle braci.

Era la “prova delle prove” in quanto al momento della cottura il sapore avrebbe fugato ogni dubbio qualitativo. La fetta veniva condita a crudo con una stilla d’olio d’olivo, aglio, qualche rametto di rosmarino e null’atro. Ci si attendeva un verdetto finale definitivo. La bistecca doveva risultare perfetta. Fosse stata troppo intrisa di grasso nei tessuti, esso avrebbe sfrigolato producendo uno sgradevole odore. Fosse stata troppo magra, la carne sarebbe risultata stopposa, indurita, a scapito del gusto.

Il tinello iniziava a improfumarsi da morbide vampate svolazzanti.

Mio padre assisteva alla scena parlottando con i presenti. Al momento giusto la bistecca veniva posta sul piatto e lui per più di un attimo la gustava tutta con l’olfatto e con la vista. Affondava la forchetta nella carne e con perizia da certosino procedeva al primo piccolo taglio. Portava il boccone fumante al palato, masticando con lentezza impressionante, ne assaporava il gusto per ben sincerarsi, mentre gli astanti lo scrutavano in viso.

Al che il più delle volte esclamava - Buona! Oh, buona veramente!

L’annata era salva e il clima di festa si ravvivava nel promettente verdetto; il banchetto poteva continuare in serenità.

Io, invece, rigida e impettita, non toccavo quel cibo per qualche giorno, due, tre. Dopo di che, con inenarrabili, trancianti sensi di colpa, (noti solo alla sottoscritta) mollavo miseramente.

Magari a causa di una salsiccia scottata e spalmata sul pane.

Gli umori racchiusi nella carne umettavano la fetta croccante uscita da poco dal forno a legna. Me la vedevo sotto gli occhi, fumante, fragrante, posta su un vassoio luccicante. Un profumino eccelso si insinuava nelle nari. A quel punto era assolutamente impossibile non capitolare. Le grida del “porchetto” mi apparivano ormai lontane e inconsistenti.

L’avversione tenace e assoluta dei giorni passati stava svaporando. Forse solo un santo sarebbe riuscito a non capitolare, davanti a certe attraenti delizie, chissà! E allora cercavo di convincermi per incuorarmi: - Vabbè, diciamo che sono guarita. Ma sì, è così: sono stata miracolata pure io!

Daniela Bruni è nata a San Benedetto del Tronto (Ap), dove risiede. Svolge attività di operatrice culturale. È autrice di prosa, poesia, elaborati fiabeschi e testi teatrali. Tiene corsi di scrittura creativa e autobiografia. Ha fondato la Libera Associazione Culturale Giardino Poeti Scrittori Artisti e presiede due concorsi letterari.