DOPPIOZERO

L’unione di mondi del baccalà alla pertecaregna

Sandro Abruzzese

24 Dicembre 2018

Il cibo costruisce mappe in grado di tracciare linee, di legare e unire punti lontanissimi nel mondo. Così consente di abitare lo spazio, di creare luoghi e relazioni, ha inoltre la capacità di divenire, da innovazione, tradizione e poi addirittura memoria.

Se c’è un piatto che amo, perché in grado di tracciare un meridiano tra l’estremo Nord del pianeta e la dorsale appenninica meridionale, questo è il *baccalà alla pertecaregna*. È un piatto popolare irpino e lucano, cucinato principalmente alla vigilia dei giorni di festa, Natale e Pasqua; giorni in cui, come sappiamo, per motivi religiosi ci si astiene dal mangiare carne.

Si tratta di merluzzo salato, è la salagione a consentire al merluzzo, da secoli, di vincere il tempo e la distanza, e viaggiare lontano, fino a unire i pescatori dell’Oceano atlantico settentrionale ai contadini sanniti o ai pastori delle aree interne italiane. Una volta messo in ammollo e dissalato, il baccalà viene preparato con olio, aglio, prezzemolo. Saranno i peperoni cruschi, anch’essi pazientemente essiccati, fatti di colore e fragranza, di sapore inconfondibile, a imprimere quel gusto deciso, solare e mediterraneo che contraddistingue la nostra pietanza.



Amo questo piatto per la sua povertà raffinata, per le storie che porta con sé di cose accadute e volti di un passato ricco di significati.

Ricordo tante vigilie davanti al camino ardente della vecchia masseria in pietra di via Ruvitiello. E nei ricordi il volto delle donne è lo stesso di quello cantato dal poeta e sindaco comunista di Andretta, Pasquale Stiso: “Le donne del mio paese / voi non le conoscete / a trent'anni sono già vecchie / e il loro volto è duro / come la terra che lavorano / non c'è sorriso / sulla bocca amara / delle donne del mio paese / di domenica / quando vanno in chiesa / non vanno per incontrarsi con Dio / ma per godere di un'ora di riposo (…)”.

Già! Comprare il pesce restava un lusso e un sacrificio per i contadini, ma aveva un senso nell’interruzione dell’austerità, della severa parsimonia. La domenica o i giorni di festa erano tali per il “riposo”, e perché allentavano la frugalità e i ritmi del lavoro. La festa durava poco e ancor meno da essa ci si attendeva, quasi fosse, rispetto al resto dei giorni, nient’altro che una *tregua.* Era la breve pausa

rispetto a una continua conquista quotidiana di libertà. Nella festa si rinnovavano i rapporti umani, senza particolari regali né ostentazioni che non fossero semplici auguri o piccoli doni.

I contadini della valle dell'Ufita, pure loro erano seriosi, severi e misurati, come dicono i versi di Stiso. E senza aver mai letto un libro, solo per istinto o consuetudine, hanno però sempre intuito quello che Hans Jonas contesterà al vecchio Marx: "la libertà consiste e vive nel misurarsi con la necessità", senza di essa "la libertà si annulla come la forza senza resistenza". Ciò è stato, nella loro vita dura e piena, esercizio e pratica costante, anche quando non più strettamente necessario. E d'altronde la parola *lavoro* nel lessico meridionale non esisteva se non tradotta col termine *fatica*, la quale restituiva valore e dignità, soprattutto in assenza di dipendenza, o con un basso grado di coercizione.

A pensarci bene, anche i peperoni cruschi delineano le fattezze di quel vecchio mondo. Venivano, un tempo, infilati a mano in corone e collane di cotone, restando, durante la stagione, appesi sulle pertiche ad essiccare. Il dialetto *nzerta* porta alla mente l'idea di punte acuminate, di aghi e crune adatti a trafiggere più che legare*,* e tuttavia pare che in latino il termine significasse proprio *legare insieme*, da cui appunto ghirlanda e corona*.* Sono frutto della pazienza, i peperoni cruschi, del tempo giusto, del clima secco dell'Italia interna, e di un'attesa che oggi diremmo del tutto antieconomica. Forse per questo appartengono a quel mosaico variegato di sapori dato dall'antica policoltura mediterranea. Riguardano una delle mille esperienze e abilità di cui il vecchio *homo faber*, caro a Hannah Arendt, era capace.



È il cibo di un mondo duraturo e solido, quello di cui parlo. In cui la proliferazione dei bisogni e dei desideri degli inurbati, così come l'irrealtà del regno mediatico, erano del tutto marginali. Anche la sua lingua è quella delle cose vere e materiali, i suoi gesti sono minimi e ponderati, così come i suoi oggetti ricchi di aneddoti.

Nel cibo tradizionale è impressa come una cristallizzazione di antichi rapporti, di una cultura popolare sedimentata e stratificata in millenni di vicende umane.

Certo, dietro l'angolo vi è il pericolo misurato di una certa dose di sentimentalismo o nostalgia che dir si voglia, lo sapeva bene Meneghello, eppure riferendosi a Malo scrisse: "Perché questo paese mi pare certe volte più vero di ogni altra parte del mondo che conosco?". Deve averlo saputo bene anche Soldati, se la lontananza americana fece sì che constatasse con amarezza e disillusione che "Il più povero contadino del più povero paese d'Italia conserverà modi umani che gli americani non hanno".

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.


19