DOPPIOZERO

Oggetti d’infanzia | Il pacco dal Sud

Giorgio Mastrorocco 19 Marzo 2013

Più che di un oggetto, si tratta di un insieme favoloso di oggetti e di un contenitore povero.

La cornice è Pavia, i lunghi e nebbiosi inverni di Pavia verso la fine degli anni ’50, l’inizio dei ’60.

Un paio di giorni all’anno mio padre telefonava dall’ufficio a mia madre annunciandole “è arrivato il pacco”. Non so i miei fratelli, perché i ricordi d’infanzia si conquistano in solitaria e poi diventano esclusivi, ma io entravo in agitazione da subito.

Quando mio padre tornava a casa, la sera, qualcuno doveva scendere a dargli una mano: il pacco era pesante e bisognava “maneggiarlo con cura”. Era di cartone, rinforzato sulla base da un cartone più spesso, chiuso con doppie armature di spaghi intrecciati. I nodi erano ingegnosissimi, c’era dietro tutta la sapienza delle nonne spedizioniere del nostro sud, ma questo l’avrei capito solo più tardi, parecchio più tardi. Insomma, noi stavamo attorno al tavolo della cucina, tanto piccoli da raggiungerne i bordi solo sulla punta dei piedi, mia madre prendeva le forbici e iniziava a districare le corde dai quei terribili lacci, perché le corde non si buttavano e d’estate si restituivano alle nonne che vivevano al mare. Quello che mia madre stava per estrarre dal pacco era appunto il contributo alimentare delle nonne pugliesi a “passare l’inverno”. Una volta era la nonna paterna, la volta successiva quella materna.

Dentro, per me, era una sorpresa dietro l’altra: altri pacchetti, incastrati uno accanto all’altro per non perdere nemmeno un centimetro cubo di spazio utile. In cima a tutto, per preservarle dallo schiacciamento, due trecce di pomodorini invernali.

Liberate le trecce, iniziava lo spacchettamento di tutto il resto: le mandorle, abbrustolite o crude e sgusciate per i dolci; i legumi per le zuppe, fave, ceci e cicerchie; i taralli, dolci e salati; le olive, vergini, condite o in salamoia; le conserve sott'olio: funghi, melanzane, peperoni e pomodori secchi; i formaggi da grattugiare: l'odore pungente dei pecorini stagionati; gli aromi per la cucina: l'alloro e il finocchio selvatico, schiacciati in morbide bustine, perfette per riempire ogni interstizio; qualche bottiglia di salsa di pomodoro e poi la frutta: le mele cotogne, i meloni gialli invernali e i miei preferiti, i fichi secchi ripieni di mandorle. Forse dimentico qualcosa, forse c'era anche del pane fatto in casa, a lunga conservazione, o qualche cartoccio di orecchiette.

L'apertura del pacco, la disposizione di tutto quel bendidio sugli scaffali della dispensa, gli assaggi frugali che ci venivano concessi dopo cena: un rito familiare di quegli anni lontani, quando si viveva tutto sommato con poco, ma non lo si sapeva.

Oggi penso che dentro quei pacchi dal sud ci fosse molto di più, soprattutto da quando ho scoperto che in quegli anni era stato messo in piedi un sistema autarchico e comunitario di spedizioni e, siccome dei treni non ci si fidava, si noleggiavano dei camion che passavano di paese in paese a raccogliere i pacchi di tutti perché arrivassero integri ai familiari su al nord. E considerato che in quegli anni l'A14 Bologna-Bari non era stata ancora costruita, a quei camion, che si inerpicavano lungo i mille chilometri della SS16, la più lunga strada statale del paese, andrebbe forse riconosciuto un ruolo nella complicata riunificazione italiana del secondo dopoguerra.

Ma queste sono cose che si pensano dopo. Mentre allora, più semplicemente, non escludo che abbia preso forma, con gli occhi dell'infanzia spalancati su quei pacchi, quel sentimento delle radici alimentari della nostra storia che ancora adesso mi tengo stretto.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO

