

FUORICOLLANA



Vai al contenuto multimediale

Rinaldo Fiore

No chef!

Per single e addomesticati
Sono ammessi errori e omissioni
Dalle montagne d'Abruzzo





www.aracneeditrice.it
www.narrativaracne.it
info@aracneeditrice.it

Copyright © MMXIX
Giacchino Onorati editore S.r.l. – unipersonale

via Vittorio Veneto, 20
00020 Canterano (RM)
(06) 45551463

ISBN 978-88-255-2491-8

*I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica,
di riproduzione e di adattamento anche parziale,
con qualsiasi mezzo, sono riservati per tutti i Paesi.*

*Non sono assolutamente consentite le fotocopie
senza il permesso scritto dell'Editore.*

I edizione: ottobre 2019

Prefazione

Questo scritto nasce dal desiderio di raccontare la mia infanzia nel paese d'origine in Abruzzo, Castiglione M. Marino (Ch), quando vivevo lì, prima che ci trasferissimo come immigrati interni nella grande mela, la città di Roma.

Quel periodo di circa sette anni mi ha dato un imprinting straordinario, che poi ho riversato nelle mie poesie e nei miei acquerelli, ed è piuttosto normale valorizzare le proprie radici per continuare ad abbeverarsi a quella energia che ogni terra d'origine sa dare ai propri figli. L'idea per scrivere questo libretto è stata duplice: da un lato un racconto autobiografico, per il quale sono pronto da sempre, dall'altro la necessità di esprimere la più semplice tradizione di quella terra d'Abruzzo, la tradizione della cucina paesana, a cui ho deciso di aggiungere fatti e conoscenze dirette e indirette della mia vita, anche non legate al mio paese, che mi davano gioia nel raccontarle, velate da una sottile nostalgia.

La parte che riguarda la cucina paesana, semplicissima, trae origine dalla memoria visiva di quanto mamma, nonna e zie facevano a quei tempi, in opposizione alla attuale miriade di programmi televisivi di cucina che, seppure validi nello specifico, danno

la sensazione di volerci conculcare, come prodotti, i loro messaggi televisivi e... quando è troppo è troppo... e allora ho scritto “No chef”, che sicuramente riporterà a molti la memoria delle proprie origini e il significato della vita di ciascuno in quegli anni, e si tratta del primo dopoguerra intorno al 1950...

La successione dei fatti non è omogenea perché ho voluto mantenere la successione naturale che la memoria ha tirato fuori, e questo è perfettamente aderente al mio pensiero che deve essere libero di manifestarsi così come viene.

Nota dell'autore

Frammenti di storie vengono ripetuti ma, inseriti in argomenti diversi e più estesi, meritano la loro insistita presenza, avendo l'autore raccontato la sua vita come se avesse semplicemente trascritto le sue parole mentre le pensava ed esprimeva.

La partenza

Nell'agosto del 1952 siamo partiti dal paese, Castiglione Messer Marino (Chieti), alla volta di Roma dove papà lavorava e aveva comprato un appartamento. La partenza fu uno spettacolo che non si può dimenticare. Dopo aver cenato regolarmente, ma con una certa agitazione, scendemmo in strada dove già c'era il camion che ci avrebbe portato a Roma; si trattava di un camion con il motore nella cabina di guida, come si usava allora: lo riempimmo di tutto quello che avevamo in casa, gatta compresa. Era tutto un gran da fare, rumori di sedie, di pentole e richiami di ogni genere; tutto il vicinato ci aiutava tra grida e parole urlate, alla luce delle finestre e dei lampioni, modeste luci di quei tempi e, alla fine, verso mezzanotte ci toccarono i saluti: «Linda, Rinucce, Carle, Elvira venite ecche che v'abbraccemmo: me raccumanne scrivete e turnete pe' le vacanze!». Le raccomandazioni di Leondina erano il giusto viatico per la nostra transumanza.

Leondina, Maria l'altra Maria: tutte le amiche di mamma e tutti i parenti rimasti stavano lì; i nonni li avevamo salutati il pomeriggio e ci avevano dato delle soppresse: come ci conoscevano! Leondina quando mi salutò mi mise tra le mani una soppresata, avvolta in una carta, dicendo:

«Rinucce tiene ‘stu bille spresciete, cusì t’arcurde de nuie!». E infine tra abbracci e baci e qualche lacrimuccia salimmo sul camion e ci sistemammo alla meglio: gli ultimi saluti e l’agitare delle mani coprirono il mio timido pianto. E il camion, con il suo rombare, piano piano si mosse lungo via Felice Lonzi: passavano davanti ai miei occhi la casa di Don Massimo, quella di Michele Zarrella e, dall’altra parte, la villa di “chisse Lonzi” e, subito dopo, “chisse de Cianne” e ancora altre case di sconosciuti nel nome non certo nei visi; la casa “de chisse de Riccarde” e quindi giù per la “Madonna delle Grazie”, per immetterci dopo pochi minuti direttamente nella statale verso Agnone. Noi eravamo stipati dentro il camion, chi accanto al guidatore e chi dietro, appoggiati gli uni agli altri: le pentole e i coperchi ci accompagnavano e ci ninnavano con il loro rumore finché il sonno non ci vinse. Dalla statale, guardando di fianco e da dietro, dopo aver spostato il telone, si vedeva il paese con le sue fioche luci: ce l’avevamo quasi tutto lì, davanti ai nostri occhi, la nostra casa, quella dei nonni e di tutti i nostri parenti. Un filo di nostalgia già dilagava quando finalmente il sonno prese il sopravvento...

Mi svegliai col rumore del motore mentre il camion scivolava sull’asfalto della via Casilina: a destra sferragliava una specie di treno corto, il tram, mentre a sinistra una insegna segnalava la località “Borgata Finocchio”: le coincidenze nella vita sono talmente tante che sembrano già predestinate. In quella borgata ci avrei lavorato per oltre venti anni!

Dopo una ventina di minuti arrivammo vicino ad una stazione dei tram e una nuova insegna ci diceva di trovarci a Centocelle: io ormai seguivo il percorso

stando vicino alla cabina mentre Carlo sedeva al posto accanto al guidatore; lasciammo la Casilina e ci addentrammo per le vie di Centocelle, un insieme di case non alte, di due tre piani e subito vidi una lunga insegna “Cinema Platino” mentre, quasi di fronte, una grande Chiesa dominava la piazza, S.Felice da Cantalice; la costeggiammo su una strada non asfaltata, accanto alla “Clinica S.Lucia”, finché arrivammo in una stradina, a sinistra, che quasi di colpo scendeva di livello di una paio di metri, via delle Begonie. L'autista fermò il camion prima della discesa, spense il motore e scese dalla cabina per aiutare Carlo e mamma a scendere anche loro:

«Rine, scinne ca' sime arrevete» disse mamma mentre una voce dall'alto ci chiamava: «Linda, Carlo, Rinucce!» era papà che, tutto sorridente, ci chiamava dalla finestra del primo piano. Subito mi misi a correre per andare da papà mentre lui faceva altrettanto scendendo per le scale. Ci incontrammo a metà strada: «Papà, papà... » e mi buttai tra le braccia di papà stringendomele forte forte: «Rinucce bille de papà!». Accorsero anche mamma e Elvira e Carlo e fu un abbraccio convulso di tutti a tutti. Quando papà riuscì a liberarsi dagli abbracci corse incontro all'autista esclamando: «Antonio!... Giuseppe!». E si salutarono calorosamente.

Dopo gli iniziali saluti tutti cominciarono a svuotare il camion: io prendevo le cose leggere e per primo il gatto portandolo direttamente in casa.

«Misce, misce... » e lo misi giù in terra nel salone di casa vuoto e subito lui andò di corsa a rifugiarsi sotto il letto di papà.

La casa non era grande ma era piena di luce: la porta di entrata dava su un ingresso largo, grande

come una camera, da cui dipartivano tutte le porte a raggiera; di fronte alla porta d'ingresso la cucina, abbastanza grande ma senza esagerare, e accanto a lei la camera da letto di papà, diciamo una quattro per quattro, e girando ancora verso la sua destra c'era il saloncino, un quattro per cinque. Il giro finiva con un bagno stretto e lungo tra camera da pranzo e porta di ingresso: in quei tempi i doppi bagni non erano previsti! O meglio erano previsti in appartamenti o ville di un certo livello. La transumanza di persone e cose si compì nel primo pomeriggio con un bel caffè fatto da mamma con la "ciucclattera" di una volta, la macchinetta del caffè napoletana: verso le tre del pomeriggio Antonio riprese la strada di casa dopo essere stato saldato da papà... e la nostra vita a Roma ebbe inizio.

Dalla finestra

Le coste della montagna apparivano addolcite dal manto di neve che per mesi le rivestiva: dalla finestra di casa ogni giorno d'inverno guardavo le mie montagne con curiosità e affetto, e ogni anno mi stupivo di poter osservare ancora quel miracolo della natura.

Rari alberi emergevano dal tappeto nevoso e ricordavano il percorso della via nazionale verso Agnone, mentre il grigio cielo diceva che ancora lontano era il tempo della primavera, e i camini fumanti segnavano la vita del paese natio durante la mia infanzia.

La neve, caduta per giorni e giorni senza interruzioni, raggiungeva quasi il bordo della finestra al primo piano. Il silenzio tutt'intorno era spezzato dal cinguettare dei passeri che, in cerca di cibo e di calore, si avventuravano dentro casa appena si aprivano le finestre: facilmente catturati finivano in padella senza remore o infingimenti. In certe giornate l'unico segno di vita era dato dal fumo bianco che si vedeva sui tetti delle case, in più punti del paese, e rari e acuti richiami di donne coraggiose che si affacciavano alle finestre.

Il vivace respiro del fuoco agitava il camino e si univa al rumore delle scarpe chiodate e delle nostre voci, mentre mamma sul tavolo preparava la calda-

ra di farina per fare le meravigliose “sagne”, quando già il profumo del sugo e del peperoncino avevano invaso tutta casa. Per chi di noi avesse avuto fame in anticipo c’era il pane e olio e sale o zucchero: il sapore delle cose “antiche” colora la nostra memoria di affetto e nostalgia.

Le sagne

“Le sagne”, sono una pasta di grande valore affettivo e poi sono talmente buone da far leccare i baffi. Mia madre le faceva frequentemente alternandole con fettuccine e “cavatille”, tagliolini e spaghetti alla chitarra o “tagliarille e faciuli” o col sugo e tanti altri primi piatti e altro ancora...

Io ricordo mia madre in cucina quando imbastiva il tavolo con il ripiano da usare per la pasta da fare in casa (la spianatoia), grande supergiù la metà della superficie di marmo del tavolo:

Un mucchietto di farina messo sulla tavola e poi allargato dalle dita della mano, ammuchiate a girarne un mezzo chilo o un chilo (o meno), a seconda delle persone, un po' d'acqua e un pizzico di sale, senza uova. La farina veniva mischiata all'acqua fino a farne un impasto molle ma non troppo, lavorandolo e amalgamandolo prima con la forchetta e poi con le mani; ogni tanto mamma aggiungeva un po' di farina per renderlo meno molle e per non farlo appiccicare alle mani e alla spianatoia. Preparato l'impasto omogeneo, a forma di cono senza punta, lo spianava con il mattarello per farne una sfoglia sottile spessa meno di un mm, larga una cinquantina o ottantina di cm, secondo la grandezza dell'impasto.

Mentre mamma preparava la sfoglia, il sugo stava sul fuoco a cuocersi lentamente con la fiamma bassa, già da tempo: sugo di carne con pelati e cipolla (o aglio per chi lo preferisce), un pezzetto di peperone (quando c'era!) per dargli profumo e sapore, tre o quattro salsicce di carne, di quelle appese agli anelli del soffitto in cucina, tocchetti di salsiccia piccante presi dalla "riserva" (vescica del maiale ripiena di strutto e di tocchi di salsiccia piccante!), muscolo fatto a pezzi con nervetti (una volta a settimana), e olio quanto basta, mai poco. Una volta l'olio era poco disponibile e quindi si usava con discrezione e cosa si usava? Si usava il lardo e/o lo strutto che erano abbondanti: i pomodori pelati interi fatti a pezzi e una parte liquida, la passata di pomodoro e/o un pizzico di conserva: tempo di cottura abbondante come quello di una volta, a fuoco lento, molto lento, mezzo peperoncino e voilà dopo una oretta e mezza o due il sugo è pronto, a vista con assaggio. Lo sguardo diretto non è perfetto ma basta per azzeccarci; coprire con un coperchio a tre quarti per evitare che il sugo si secchi. Il termine abbondante, riferito a quei tempi, significa in quantità giusta senza spreco.

Fatta la sfoglia mamma ci spalmava sopra un pizzico di farina per evitare che si attaccasse e la tagliava in strisce alte 7 8 cm e poi disponeva quattro cinque strisce una sull'altra, dopo infarinatura leggera di ogni strato: appoggiava i polpastrelli delle dita sul bordo esterno corto e, con il coltello quasi sulle unghie, tagliava gli strati in losanghe oblique di 2 3 cm di larghezza, per cui alla fine venivano una specie di rombi di 7 8 cm di altezza e 2 3 cm di larghezza, che separava tra loro sul ripiano, oppure

li lasciava ammucchiati, finché non erano tutte pronte: solo allora, e se l'ora era giusta, si buttavano nell'acqua bollente e poi le girava col forchettone di legno; coperti da una mappina per non farle seccare, in caso che l'acqua non fosse pronta o che mancasse più tempo al pranzo.

Pochi minuti di cottura, due o tre più o meno, girandole con la cucchiarella per non farle appiccicare, stando vicino alla pentola perché si cuociono in pochissimo tempo, e voilà pronti per il piatto e per il sugo! Per capire di che pasta si tratta bisogna avere il coraggio e la forza di farla e solo allora si potrà conoscere il suo valore, senza dimenticare che si può sbagliare senza che nessuno abbia da ridire... gli errori e le omissioni sono ammessi!