

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. Cos'è che 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, 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 sÃ© 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 Ã¨ lo stesso di quello cantato dal poeta e sindaco comunista di Andretta, Pasquale Stiso: âLe donne del mio paese / voi non le conoscete / a trent'anni sono giÃ vecchie / e il loro volto Ã¨ duro / come la terra che lavorano / non c'Ã¨ 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 (â?)â.

GiÃ ! Comprare il pesce restava un lusso e un sacrificio per i contadini, ma aveva un senso nell'âinterruzione dell'âausteritÃ , della severa parsimonia. La domenica o i giorni di festa erano tali per il âriposoâ, e perchÃ© allentavano la frugalitÃ 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'âaltro che una *tregua*. Era la breve pausa rispetto a una continua conquista quotidiana di libertÃ . Nella festa si rinnovavano i rapporti umani, senza particolari regali nÃ© ostentazioni che non fossero semplici auguri o piccoli doni.

I contadini della valle dell'â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 perÃ² sempre intuito quello che Hans

Jonas contesterebbe 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». Ci 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 acuminata, 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'irrealità 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 Ã¨ impressa come una cristallizzazione di antichi rapporti, di una cultura popolare sedimentata e stratificata in millenni di vicende umane.

Certo, dietro lâ??angolo vi Ã¨ il pericolo misurato di una certa dose di sentimentalismo o nostalgia che dir si voglia, lo sapeva bene Meneghello, eppure riferendosi a Malo scrisse: â??PerchÃ© questo paese mi pare certe volte piÃ¹ vero di ogni altra parte del mondo che conosco?â?•. Deve averlo saputo bene anche Soldati, se la lontananza americana fece sÃ¬ che constatasse con amarezza e disillusione che â??Il piÃ¹ povero contadino del piÃ¹ povero paese dâ??Italia conserverÃ¨ modi umani che gli americani non hanno?â?•.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio Ã¨ grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto. Torna presto a leggerci e [SOSTIENI DOPPIOZERO](#)

19

