



PIATTO UNICO

di

Giovanni A. Barraco

– Quest’uovo non sa di niente! – disse Nanai guardando fisso la moglie, dopo aver ingollato un boccone della frittata che la donna gli aveva messo sul piatto. – Di niente! – ripeté con tono più conciliante, quasi a cercare rimedio alla delusione.

Margherita alzò lievemente le spalle e non aprì bocca, consapevole che l’accenno a qualche scusante, infiammando la discussione di primo mattino, avrebbe potuto rovinarle la giornata.

– Non sono più le uova d’una volta! – aggiunse l’uomo, pensando a quelle che mangiava da ragazzo. – Le uova di mia madre, quelle sì che erano uova! – disse con una vibrazione nostalgica nella voce.

L’accenno alla suocera sciolse miracolosamente la lingua di Margherita che da sempre aveva dovuto reggere il confronto con le abilità della buonanima e di tanto in tanto tornava a competervi, suo malgrado, a più di otto anni dalla scomparsa.

– Tua madre viveva in campagna – disse. – All’aria aperta, libere di scorrizzare, le galline beccavano quello che capitava... Ora, con il solito mangime – mattina, mezzogiorno e sera –, che tipo di uova possono produrre?

– Già, il mangime... – fece l’uomo, come parlando tra sé, convinto che fosse quella la ragione della perdita di sapore di un cibo così prezioso. – A pensarci bene, qui da noi, con questo giardino, potremmo...

Il dialogo tra Nanai e Margherita serve a introdurci agli avvenimenti che di lì a qualche anno avrebbero dato una svolta alla vita della famiglia che la coppia si accingeva a formare, dopo il trasferimento alla periferia del paese. Il giardino della casa, poi, avrebbe avuto un ruolo fondamentale per i tentativi – o è meglio dire gli esperimenti? –, che Margherita avrebbe condotto con l’aiuto del marito.

In verità, allevare galline lasciandole razzolare per tutto il giorno era l’ultimo dei pensieri che potevano attraversare la mente di Margherita. Dopo il matrimonio, con cadenze che raramente raggiungevano l’anno solare, la donna aveva avuto cinque gravidanze tutte felicemente concluse con la nascita dei figli

che avevano incominciato a passarsi l'un l'altro bende e cuffie, pigiami e grembiuli, calzoncini e camicette.

“Non ti preoccupare, Margherita, dove mangia uno mangiano due” aveva detto Nanai per assicurare la moglie timorosa che il crescere della famiglia avrebbe imposto qualche sacrificio.

“Dove mangiano due mangiano tre” aveva stabilito l'uomo per fugare le rinnovate paure della compagna accortasi di essere di nuovo incinta...

E così da una gravidanza all'altra, nel crescere della numerazione, la casa era stata allietata dall'arrivo dei marmocchi che andavano a fare, nel giardino di casa, pigolante compagnia alle galline.

In breve tempo la decisione presa per rincorrere fragranze perdute era diventata necessità: non solo i ragazzi avrebbero potuto godere di un'alimentazione proteica a basso costo, ma con la vendita delle uova si sarebbero incrementate le risicate entrate della famiglia.

Quando alle galline venivano riservate gli avanzi del semolino o la pasta non consumata, Nanai riusciva a coglierne il gusto trasfuso nelle uova cucinate in camicia, con un brodetto insaporito dal fine trito di aglio e prezzemolo. Se al mercato Nanai

faceva incetta di erbe aromatiche, ecco, a qualche giorno di distanza, ritrovarne la fragranza nelle uova cotte *a la coque* o sorbite a crudo, fatti due piccoli fori alle estremità del guscio.

Alle galline, cui all'inizio erano riservati gli avanzi della tavola, sempre più spesso furono destinati gli scarti degli esercizi e delle botteghe del paese che a giorni alterni l'uomo andava a ritirare con regolarità. Fossero verdure appassite, baccelli o bucce di patate, tutto veniva riciclato con perizia e originalità. Il pane rafferma d'una settimana veniva fatto rinvenire nell'acqua del pozzo prima d'essere aggiunto al pastone di crusca; le foglie di lattuga spezzate alla grossa venivano unite al trito di carote e sedano, le bietole ridotte a listarelle si accompagnavano alle zucchine tagliate a dadini...

A dispetto di qualche dolorino al fegato, Nanai ritrovava puntualmente nelle uova i sapori della pasta e del pane, il gusto delle erbe aromatiche, la delicatezza dell'erba cipollina, l'aroma dei cavoletti di Bruxelles. In certi periodi dell'anno era capace di individuare nei tuorli la fragranza delle mele della val di Non e l'aroma del melone giallo di Napola, autentiche prelibatezze da buongustai.

Eppure, nonostante tutto, l'uomo non appariva soddisfatto; sentiva che l'opera della moglie non era conclusa. A

quelle uova mancava qualcosa, un'aggiunta, una rifinitura, quel tocco che avrebbe potuto dar compimento ad anni di sacrifici e di ripensamenti, ai tentativi andati a vuoto, a cento rinunce...

Come avviene spesso, l'occasione si presentò quasi per caso quando nel comune venne introdotta la raccolta differenziata dei rifiuti per le utenze domestiche, il cosiddetto "porta a porta". Il pieghevole che gli addetti al servizio consegnarono a Margherita fu oggetto di una lettura attenta delle informazioni, riservata non tanto alla differenziazione del colore dei sacchi per la carta, il vetro e i metalli, quanto all'invito a differenziare i rifiuti organici e alla possibilità di scaricare in giardino "gli scarti di cucina e gli avanzi di cibo, gli alimenti avariati e i gusci d'uovo, gli scarti di frutta e verdura, le ceneri spente e le piccole ossa, i fondi di caffè e i filtri del thè"...

Già, i fondi di caffè! Come aveva fatto a non pensarci? Anche il caffè aveva i suoi residui, eccome! E in casa, di caffè, si faceva gran consumo...

Fu così che i fondi di caffè, liberati direttamente sul terreno con un abile soffio sul cannello dell'imbuto della moka, finirono per essere aggiunti e poi dissolti nel terreno insieme con la polvere di tufo di Marettimo dato alle galline per produrre gusci resistenti alla caduta...

La polvere di caffè non serve da concime, è sostanza inerte. Aggiunta al terreno serve a ridurne la consistenza, a renderlo più leggero, come si fa con la sabbia per i terreni argillosi. Offerta al becco delle galline – mattina, mezzogiorno e sera – la polvere non poteva non avere riflessi anche nel gusto delle uova. E qualcuno prima o poi se ne sarebbe accorto.

– Queste sì che sono uova, neanche mia madre era arrivata a tanto! – disse Nanai, alla prima occasione di degustazione. – In queste uova c'è il sapore del pane e della pasta, c'è il gusto delle erbe, c'è il profumo della frutta e ora... ora anche l'aroma del caffè! Questo non è un uovo, è un autentico “piatto unico”! – esclamò Nanai, con gioia liberatoria, lanciando sguardi d'appagamento e di gratitudine in direzione della moglie. La donna non si inorgogliò, solo un lieve rossore le comparve sulle guance mentre allargava le labbra in un sorriso riconoscente.

Da tempo quel “piatto unico” non è esclusivo appannaggio di Nanai e della sua famiglia. Ogni uovo viene ceduto alla modica cifra di venticinque centesimi di euro a quanti ne facciano richiesta, ora che Nanai e Margherita conducono con successo uno dei più fiorenti allevamenti avicoli dell'Agro ericino.



(Foto di Tonino Buzzitta)