

## EFFLUVI E FRAGRANZE

Più di tre secoli fa, il 13 maggio 1646, i Siracusani, stremati da una grave carestia, dopo avere a lungo e insistentemente chiesto aiuto alla loro protettrice, ebbero notizia che stava per entrare nel porto della città una nave carica di frumento. Mentre il vescovo stava celebrando una solenne messa di impetrazione, una quaglia, passando in volo battuto sul cielo della cattedrale, diede l'annuncio della fine di tante privazioni. S. Lucia non era rimasta sorda alle lamentazioni del popolo ed aveva esaudito le sue suppliche.

Come è facile intuire, i Siracusani non si curarono della molitura del frumento, non impastarono la farina nelle madie né infornarono il pane: data l'urgenza, mangiarono il frumento dopo averlo bollito.

Risale a quell'evento prodigioso, attribuito alla martire siracusana, la tradizione di preparare la *cuccia*, in qualche zona sostituita dal farro, da consumare in casa o da offrire ai parenti come segno beneaugurale. Da Siracusa, la consuetudine si diffuse presto in tutta l'isola e, con aggiunte e varianti, è pervenuta fino a noi.

Dalle nostri parti, la *cuccia* viene cotta la vigilia della festa, anniversario di quel 13 dicembre 304, anno in cui, sotto Diocleziano, la santa ebbe il suo natale celeste. Ma, negli anni andati, veniva preparata di prima mattina per essere consumata *'nghiddra*, al dente. In molti resta memoria d'una filastrocca sentita fino ai primi anni Cinquanta. Erano i ragazzi che, andando di casa in casa, la ripetevano in coro: «*Va susiti-vi, ch'è tardu, va mangiativi 'a cuccia; e s' 'un mi nni rati a mia, 'a pignata vi scattìa.*»

Oggi il gas in bombole e la rete metanifera hanno cancellato l'uso della legna da ardere. In tempi successivi, pentole di rame, d'alluminio e di acciaio hanno preso il posto delle pignatte di terracotta, ma, ai tempi dell'ignoto autore, c'era il rischio che la pentola non reggesse la fiamma e si spaccasse.

Considerando la capacità di certe pentole, mi piace pensare alla cottura di grandi quantitativi di *cuccia* preparata per saziare non solo quanti abitavano la casa – e si trattava di famiglie ben numerose! – ma anche i nugoli di ragazzi che, sul fare dell'alba, bussavano questuanti alle porte. Certo, il soddisfacimento della richiesta serviva ad esorcizza-

re il pericolo che il contenuto della pentola finisse tra le fiamme crepitanti, gettando nella disperazione e nel forzato digiuno intere famiglie.

Ci sono effluvi che leghiamo in maniera forte a momenti della nostra esistenza, fragranze fissate nella memoria e invano rincorse. Quando effluvi e fragranze si ripropongono, stentiamo a riconoscerli: un semplice dubbio basta a farci ricredere, a darci misura dell'inganno.

Quand'ero ragazzo – la guerra era finita da un pezzo – le pentole di terracotta erano un lontano ricordo. In casa si viveva la vigilia con i tremori che hanno gli eventi gravidi di troppe aspettative. Con un certo anticipo, già all'inizio del mese, qualcuno provvedeva a donarci un sacchetto di tela a quadretti bianchi e rossi, gonfio di frumento della migliore qualità. Disposto sul tavolo della cucina, il contenuto assumeva la forma d'un cono dai fianchi morbidi e precipiti. Il piccolo cumulo veniva aggredito alle falde, da più lati, e i chicchi sottoposti ad attenta selezione: semi sconosciuti, pagliuzze, sassolini d'ogni forma e dimensione, venivano accuratamente scartati mentre il frumento, raccolto nelle mani disposte a conca, sul limitare del tavolo, veniva accumulato in un largo tegame di smalto dai manici blu; era lì che veniva messo a bagno per un'intera giornata: l'operazione aveva lo scopo di ammorbidirlo così da ridurre i tempi di cottura. Al frumento venivano aggiunti grossi ceci selezionati appositamente e tre fave. Perché le fave dovessero essere tre – e non più – rimase a lungo un mistero. La mia curiosità trovava muro nella solita spiegazione: «È per devozione» ripetevano convinte le donne, interpreti del sentimento popolare che in quel numero vede la perfezione.

Frumento, ceci e fave venivano messi, a freddo, in una pentola colma d'acqua che veniva disposta, con mille attenzioni, sulla fiamma. La preparazione aveva qualche corollario di gusto laicista: era a mezza cottura che s'aggiungevano all'acqua alcune foglie d'alloro e la scorza d'una arancia, preparata la sera prima. Non si trattava d'una scorza qualsiasi: doveva essere tagliata come una certa tunica, «tutta d'un pezzo, da cima a fondo». La fettuccia, quando l'operazione riusciva (ma potevano esserci tentativi a vuoto), veniva esibita a lungo come prova di abilità. Mio padre, giocando a tira e molla, si divertiva a ricostruire la forma del frutto attraverso la sinuosità della scorza tagliata ad arte. Era quello l'unico intervento partecipativo al rituale; per il resto, eravamo noi ragazzi, con mia madre e qualche vicina disponibile, a darci da fare per la pulitura, a seguirne golosi la cottura, a riempire di voci il tempo dilatato dell'attesa.

Dalla cucina, che prendeva luce da una smisurata finestra, man mano che la cottura procedeva, incominciava a diffondersi un tepore che ci avvolgeva in morbide spire. Vi si mescolavano aromi dolci, avvolgenti, che ci fasciavano in fitte volute con un che di misteriosamente sensuale. Mia madre, con un mortaio di rame sulle ginocchia, pestava lo zucchero con fare deciso; la buona Isabella, una vicina di casa che ci teneva compagnia, faceva il controcanto polverizzando bastoncini di cannella in un altro mortaio. Non erano operazioni da poter concludere in tempi brevi: appollaiati sul marmo del davanzale, o protendendo le mani alla ricerca di qualche suppellettile appeso ai ganci fissati lungo la parete, ostacolavamo il lavoro delle donne. «Faccio io, faccio io!» dicevamo petulanti, ricevendo assicurazioni e promesse che non ci rabbonivano.

Preceduta da inequivocabili segnali, l'acqua entrava finalmente in ebollizione. Mia madre alzava il coperchio della pentola e una nuvola di vapore, librandosi nell'aria, finiva d'appannare i grandi vetri della finestra e ci regalava un ambiente ovattato nel quale anche il silenzio pareva condensarsi. Era questione di attimi: la quiete era rotta dalle grida d'accaparramento di riquadri del vetro sui quali dita incerte, dando libero sfogo all'immaginazione, disegnavano incerte figure.

Uno dei miei fratelli più piccoli, montando su una sedia trascinata rumorosamente sotto la finestra, raggiungeva un riquadro più alto del vetro, vi scriveva con l'indice frasi del tipo «Asino chi legge», aspettando qualche reazione che accendesse la lotta. Dopo un po', l'appannatura si rompeva in rivoli tremolanti che si scavavano il letto fino a devastare scritte e figure rendendole illeggibili: erano allora vani i tentativi di tornare ad appannare i vetri alitandovi con foga. Agitando le palme con scomposta allegria, pensavamo a restituire ad essi la trasparenza perduta. Poi con le mani bagnate, ci rincorrevamo per le stanze nel tentativo di raggiungere la faccia dell'altro con qualche carezza...

Momento rivelatore dell'avvenuta cottura era l'assaggio: mia madre, a più riprese, andava addentando qualche cece fino a quando, alla pressione degli incisivi, il taglio non risultasse netto. Con un ultimo, energico rimescolare del contenuto, dopo aver girato con un sospiro di liberazione la manopola della cucina, sistemava la pentola su una sedia dal fondo largo e la ricopriva con scialli e vecchie coperte di lana. La *cuccia* avrebbe continuato a cuocere nella sua acqua per tutta la notte: non ne sarebbe rimasta traccia perché i chicchi di frumento l'avrebbero assorbita fino ad apparire, l'indomani, bianchi ed invitanti, con le valve dischiuse.

Il 13 dicembre la *cuccia*, oggi come ieri, viene consumata nelle maniere più diverse: c'è chi, a colazione, l'aggiunge al latte, chi la mescola al vin cotto; chi la preferisce come dolce, spolverata di zucchero e cannella; chi la mangia unita al miele e alle mandorle tostate. In tanti, secondo la tradizione, rinunciano a consumare pane e pasta per impetrare dalla santa la protezione della vista.

Sono mutati – e di molto – i tempi e le condizioni del vivere; non abito più la casa in cui ho vissuto gli anni della prima infanzia; ma non è per queste ragioni che mi capita di perdere l'appuntamento annuale con la *cuccia*. Essa rimane legata a una cucina che prendeva luce da una smisurata finestra, con vetri grandi che s'appannavano in rare occasioni e sui quali mani incerte disegnavano figure o scrivevano frasi vagamente provocatorie. Rimangono però vive nella memoria – e invano ricorse – le fragranze che si sprigionavano da una pentola in tumultuoso bollire e sapevano di cannella e d'arancia e mi avvolgevano in morbide spire...