

IL PIATTO DELLA BUONANIMA

Concetta era giunta al matrimonio dopo aver detto no a diversi partiti. La morte degli anziani genitori, costretti per anni in un letto di sofferenze, liberandola dagli obblighi dell'assistenza, le aveva consentito di dare una svolta alla sua vita.

L'aveva chiesta in moglie mastro Nicola Chianteddra, da anni vedovo, senza figli. L'uomo, stimato e di molte risorse, all'esperienza maturata nella bottega di ciabattino lungo vent'anni di *cozzi*, sovratacchi e cuciture, univa l'altra, non meno apprezzata, di virtuoso di strumenti a corda. Suonare la chitarra, pizzicare il mandolino, era diventato – col tempo – un modo con cui arrotondare gli incerti proventi della professione.

Ci fossero ricorrenze in paese, capitasse di suonare a *macararu*, mastro Nicola era sempre disposto a chiudere bottega per allietare gli invitati con voluttuose mazurche e qualche indiolata polka. Nelle sere di Carnevale egli raggiungeva vette di rara popolarità quando, da maestro di sala, parlando un francese d'oscura provenienza, inframmezzato di voci dialettali, dava i comandi di colorite *cuntrananze* nelle quali coppie d'ogni età e condizione secondavano una comune vena nostalgica.

Era stata la consuetudine con festini e tavolate a raffinarli il gusto e a renderne esigente il palato. Concetta, come le donne che hanno esperienza, non s'era persa d'animo: vogliosa di secondare i desideri del marito, aveva cura di variare la composizione dei piatti da portare in tavola, ingegnandosi al meglio perché salse e intingoli risultassero stuzzicanti.

Quando chiedeva al marito se una pietanza fosse risultata di suo gradimento, riceveva convinti elogi accompagnati, di tanto in tanto, dal suggerimento di qualche correttivo: rendere la salsa un po' più corposa, aggiungere una punta di sale allo stufato, spolverare di pepe la crema di cavolfiori.

Risultavano tanto opportuni i rilievi, così ben oculate le osservazioni, che Concetta vi si adeguava con scrupolo trovando stimolo per l'opera di affinamento che conduce alle vette dell'arte.

Con la pasta con le fave la musica cambiava. Inspiegabilmente, mastro Nicola, di solito così estroverso, si faceva parco di consigli, diventata silenzioso e, se parlava, faceva vibrare la corda della delusione. In diverse occasioni, pur mostrando di apprezzare l'operato della moglie, riferendosi alle fave, finiva con l'esclamare:

– Buone, sì; ma non sono quelle della buonanima!

Quando tornava a cucinare le fave, Concetta variava il dosaggio degli aromi, aggiungeva qualche foglia di prezzemolo per sostituirla, a rotazione, con la salvia e il rosmarino.

– Com'è, Nicola, ti è piaciuta la pasta con le fave? – chiedeva, inguaribilmente speranzosa.

– Buona, sì, ma non è quella della buonanima! – le rispondeva il marito, stringendo le labbra a significare che il rilievo era pronunciato a malincuore.

La donna aveva usato le scaglie di cipolla intere e il trito sottile affogato, a crudo, nell'olio d'oliva; aveva sostituito le cipolle con i porri, li aveva rosolati con il lardo e il pomodoro fresco, aveva curato la cottura di cipolle e porri in pentole di rame e di terracotta, ma senza ottenere l'effetto sperato.

Quando, con rinnovata aspettativa, si rivolgeva al marito per sincerarsi che la pasta con le fave fosse stata di suo gradimento, si sentiva rispondere:

– Buona, cremosa, dal sapore delicato, ma...

– ...ma non è quella della buonanima! – concludeva, evitando di scuotere il capo, ma stringendo i denti come fa chi è animato da propositi di riscatto.

Sulle abitudini culinarie della buonanima, Concetta non aveva a chi rivolgersi; non conosceva nessuno a cui chiedere consiglio. Il marito, custode geloso dei segreti della professione, lo era ancora di più della memoria della prima moglie sulla quale mai si era lasciato sfuggire alcunché.

Il tempo, si sa, è ottima medicina, guarisce le ferite più gravi. Non così era avvenuto per Concetta, nella cui mente la morte della buonanima aveva destato un cruccio, fonte di non sopite angosce.

Come preparava, le fave, la buonanima? Non le metteva a bagno per una notte intera, sciogliendo nell'acqua una generosa punta di bicarbonato? Non le cuoceva, a fuoco lento, nel tegame di terracotta

rimestandole con il cucchiaino di legno e nel verso consueto? E a mezza cottura, non vi aggiungeva il sale, ad evitare che si sdilinquissero in informe pastetta, ma restassero turgide, fatte apposta per occupare gli incavi di quella pasta, i *gnocculiddri* cavati con l'unghia, nella cui preparazione era riconosciuta maestra?

L'incidente avvenne quella mattina che bussarono alla porta e apparvero Angelina e compare Peppe, gravosi di panieri, sacchi e sporte da riempire una dispensa. Portavano dalla campagna quanto serviva a saldare *nòliti* e *sirvizza* prestati da mastro Nicola durante un anno intero: una resta d'aglio, un grappolo di cipolle dolci, qualche vaso d'olive in salamoia, *augghiareddri a passuluna* lasciate ammezzire ai tiepidi raggi del sole di novembre, una superba fetta di zucca gialla, di inusitata grandezza, che compare Peppe, senza nascondere una punta d'orgoglio, disse d'aver tagliato apposta da un esemplare alla cui ombra poteva star comoda una pecora...

Concetta, prima occupata nel riporre quanto le era piovuto in casa, poi distratta dai convenevoli, dimenticò d'aver lasciato sul fuoco il tegame con le fave, già vicine alla cottura. Se ne ricordò quando l'odore di bruciato giunse in sala da pranzo a interrompere le amichevoli chiacchiere.

Dopo un attimo di esitazione, corse a spegnere il fuoco, tolse il tegame dal fornello e, con una tazza d'acqua cercò di allungare il brodo di cottura, quasi del tutto evaporato.

Angelina e compare Peppe, dopo uno sguardo d'intesa, già in piedi al primo trambusto, fecero per avviarsi a piccoli passi verso l'uscita.

– Che vuoi fare, sono cose che succedono – disse Angelina, la voce lievemente incrinata dal disappunto.

– Non ti preoccupare, quante volte mi è capitato di mangiare *ciciri appizzati* – fece compare Peppe, a consolarla, mentre la moglie gli dava leggermente di gomito.

Tornando in cucina, Concetta considerò che, a danno fatto, era da pensare a come porvi rimedio. Constatò che le fave non erano interamente perdute e si diede a recuperare quanto poteva. Prese nello stipo un'altra pentola, eseguì il travaso, rimise le fave sul fuoco e andò rimestandole con la speranza di sublimare le residue tracce d'attaccatura.

L'attesa del pranzo trascorse lenta, tra timori e ripensamenti. Concetta fu tentata di preparare un po' di salsa di pomodoro e, in rapida alternativa, di condire due spaghetti con un filo d'olio. Ma come giustificare il cambiamento di menu? Era stato il marito a chiedere quel piatto, ad aiutarla nel mondare le fave, a dare la caccia a qualche *papuzzana* liberata dal comodo ricettacolo... Non le restava che correre il rischio, anche a costo di qualche malumore.

Mezz'ora dopo, Concetta e Nicola si sedettero a tavola, uno di fronte all'altra. Mentre la donna studiava di cogliere nel viso del marito l'incresparsi della fronte, rivelatore non equivoco di turbamenti nascosti, mastro Nicola inghiottiva il primo boccone.

– Finalmente! – esclamò, con accenti di liberazione nella voce. – Queste, sono queste le fave della buonanima – aggiunse, parlando a bocca piena, mentre, tra una cucchiata e l'altra, lampi di appagamento e di gratitudine gli illuminavano lo sguardo per riverberarsi sul viso dell'incredula compagna.

Non sappiamo se la donna tenne nascosta la cosa o se, alla prima occasione, mostrò gratitudine ad Angelina e compare Peppe per il contributo dato alla riscoperta di sapori perduti. Certo è che, senza quella visita inattesa, Concetta starebbe ancora rincorrendo difficili occasioni di riscatto e del piatto della buonanima avremmo perduto memoria per sempre.