

MANGIAR DI MAGRO A SPEZIA

Dopo le pene della guerra e le ristrettezze del dopoguerra nella casa della nonna vecchia si riprese il rito del pranzo. Le donne di casa si alzavano molto presto e cominciavano a ordire il piano davanti ad una napoletana fumante di caffè ancora un po' allungato con orzo per abitudine del tempo di guerra. Arrivavano prestissimo le *mesadre dae tere*, portando ceste di frutta e verdura di stagione, qualche uovo fresco e una ricottina per noi bambini. La *Catò* e la *Marò*, rispettivamente della Foce e di Rebocco erano due donnine piccole e magre con una crocchetta di capelli ingrigniti sui quali ponevano un *mandilo* arrotolato che reggeva una pesante panierina ricca di ogni ben di Dio. Le donnine adoravano mia nonna e dicevano che *l'e a na santa* - forse perché andava sempre in chiesa e non si rifiutava di cercare un posto per un figlio disoccupato o per una ragazza finita nei guai -. Prima che le mezzadre se ne andassero, la nonna ordinava: "*pigia er buro 'nta moschea*". La mamma estraeva da una mensola chiusa da una griglia un grosso pane di burro, che una volta al mese un omino mal buscato portava dalle campagne di Parma assieme a grossi pezzi di parmigiano, arrivando con il locale del mattino per ripartire verso mezzogiorno con lo zaino pieno di piccole forme di pecorino. La nonna tagliava una generosa fetta di burro, la fasciava in un pezzo di carta usata, aggiungeva una moneta da mezza lira e la porgeva alla mezzadra di turno "*Pigeve er tram*", sapendo benissimo che quella moneta non sarebbe servita per il tram, ma per comprare un sigaro toscano per il vecchio Giovanni, che aspettava la moglie, o meglio il sigaro, nella casetta di campagna.

A questo punto iniziava il piano vero e proprio: a seconda delle stagioni o del tempo che faceva la nonna ordinava: "*va a catae doe nciughe o doe sarde, ma che i sian bele fresche de Monteosso. Se te trovi e Sarsanine, mia 'n po' se ghé doi pomate, che dee nostre ne ghe n'è anca*". *Doi o doe* non volevano dire due etti o due chili, ma una quantità non meglio definita per famiglia numerosa, con ospiti fissi ed occasionali. Dopo aver preparato la colazione per noi bambini e il caffè senza orzo per gli uomini, la mamma usciva diretta

al mercato - *en ciassa* -, dove ordinava rigorosamente in spezzino il pesce, la frutta, e la verdura delle Sarzanine e portava tutto a casa nelle sporte di rete, senza privarsi delle chiacchiere con le venditrici, le conoscenti o le amiche incontrate più o meno per caso. La mamma tornava sempre a casa tardi, regolarmente rimproverata dalla nonna ed iniziava ad impastare, pulire e cuocere la verdura e il pesce, a preparare le salse o il pesto, nel pestello naturalmente, a velocità vertiginosa, inseguita dagli ammonimenti della madre, ai quali per il vero non prestava grande attenzione.

Verso mezzogiorno comparivano in cucina i vecchi zii per controllare ed assaggiare, non senza accompagnare il tutto con un buon goto de vin.

Quando noi arrivavamo da scuola, attraverso la porta sempre aperta si sentivano profumi di salsa di pomodoro, minestrone, pesce in umido o fritto. Eravamo abituati a mangiare di tutto, anche quello che ci piaceva di meno - chi non ha fame ha già mangiato -.

Il pranzo in se stesso non era niente di particolare: una minestra, così si chiama in spezzino sia la minestra di verdura o brodo, sia la pasta asciutta, pesce azzurro o merluzzo secco messo a bagno i giorni precedenti e tanta verdura cotta e cruda.

La carne era riservata ai giorni di festa - *capeleti o raviei* a Natale, *agneo* a Pasqua, qualche specialità della nonna, cima o lattughe ripiene.

Ma veri pranzi si facevano in occasione di battesimi, comunioni, cresime ed anche funerali naturalmente. Allora, qualche giorno prima le donne, amiche, parenti, tate, portinaie, mezzadre con figlie e nuore buttavano all'aria la grande casa, lavavano vetri e pavimenti, lavavano e stiravano tende, lucidavano mobili, parquet, piastrelle e marmi finché tutto splendeva e profumava; due giorni prima la mamma andava a comperare in qualche paese di campagna la carne di manzo e vitello, il pollame che poi veniva spennato in cucina tra le danze sfrenate di noi bambini, il pesce pregiato, i salumi. Poi le donne impastavano e preparavano tagliatelle, lasagne, torte salate e dolci.

Ma il pranzo per eccellenza era quello della sera della Vigilia di Natale.

Alcuni giorni prima la mamma veniva spedita in piazza del mercato.

Comperasse i soliti doi chili di baccalà secco, che poi veniva immerso in una tinozza da cui spandeva un aroma a noi sgraditissimo, ma assolutamente determinante, per tutta la settimana. All'alba della Vigilia la mamma doveva precipitarsi in tram da uno dei muscolai amici del Canaletto, comprare duo o tre reste belle piene, che poi, portate a casa, venivano affidate alla nonna, regina dei sughi. La nonna e le sue donne raschiavano, lavavano, aprivano a crudo i bei molluschi, che in un trito di aglio e prezzemolo *dea Fose* finivano in un brodetto di passata di pomodori *de Reboco*, conservata con cura dall'estate. Intanto capitavano come per miracolo i vecchi clienti del vecchio zio avvocato con bei panieri da cui spuntavano tra le foglie di castagno o di fico i pesci pregiati, che non si compravano mai: orate di Portovenere, triglie di San Terenzo, lovassi di Rio Maggiore e non mancava una bottiglia di sciacchetrà. La nonna era commossa, non solo per quel ben di Dio, ma per la gratitudine, che non moriva mai, nei confronti del vecchio saggio, sempre pronto ad aiutare poveri pescatori e contadini.

Dopo il riposo pomeridiano la nonna s'ingiarmava con capelin e veletta, dava un'ultima occhiata e qualche ordine in cucina e partiva, cascasse il mondo o venisse il diluvio per le funzioni, alle quali mia madre doveva rinunciare per preparare una tavola splendente e soprattutto le frittelle di baccalà, di cui era esperta riconosciuta fra tutto il parentado ed oltre.

Sfattonava dunque i filetti di baccalà dopo aver preparato due conchette di pastella acqua e farina con un pizzico di lievito sciolto nel vino. Poi passava in sala, quella grande e sempre gelida, dove si pranzava solo per le feste comandate; stendeva, sopra una coperta bianca, la tovaglia ricamata, bianca anch'essa, e disponeva il servizio buono e le posate d'argento salvate non si sa come dalla guerra, poi i vassoi bianchi ricchi dei colori dell'antipasto di magro: acciughe sott'olio con panetti di burro, e tutte le verdure conservate durante l'anno: le olive di Falconara, i pomodori degli orti essiccati e fatti rinvenire con contorno di foglie di basilico di Rebocco, ditine di sedano, pomodori verdi della Foce conservati sott'olio e arricchiti di pinoli delle Grazie, melanzane rotonde e lunghe, zucche e cipolle in

agrodolce... Quando vecchi e bambini tornavano dalla Chiesa, tolti cappotti, berretti di lana e capeline, ma non i vestiti della festa, finalmente ci si metteva a tavola. Ma la mamma e la nonna tornavano presto a chiudersi in cucina - anche se chiudersi era un po' ridicolo per uno stanzone con tre porte sempre aperte tra le quali ci si rincorreva.

La nonna preparava il pentolone per cuocere la pasta e la mamma i padelloni per friggere, i forchettoni per girare le frittelle, la farina di riserva, la carta da pacchi per asciugare le frittelle. Poi sedeva un momento a tavola, per controllare che tutti si servissero di antipasti... e infine correva in cucina, si avvolgeva in un enorme *scosà* e dava fuoco alla cucina economica, sotto le padelle sul carbone della stufa, e gettava esperte cucchiariate nell'olio bollente: ed ecco le bianche frittelle cominciavano a gonfiarsi... sempre di più, a farsi gialline, poi dorate e a crescere fino a diventare grandi palle. Mentre le une friggevano, altre venivano lanciate nelle altre padelle, poi girate e sollevate abilmente con due forchettoni e deposte ad asciugare sulla carta.

Solo il primo vassoio veniva portato trionfalmente in tavola dalla mamma, poi noi bambini eravamo incaricati di riferire i commenti e di trasportare i piatti successivi di frittelle non solo di baccalà, ma anche di bianchetti, muscoli, salvia, perché la mamma friggeva beata tutto quello che aveva sottomano. Finiti i fritti si passava ai tegami di triglie alla livornese, orate al forno e tutti mangiavano ... mangiavano. Poi passavano le conche di patate in insalata e di lattuga di Migliarina, perché "il pesce è buono, ma bisogna toglierne il sapore". Venivano infine i dolci fatti in casa, che in genere a noi piacevano molto. Ma la sera della Vigilia eravamo troppo distratti da una tovaglia a quadri che cingeva le gambe del tavolo del presepio... Solo al ritorno dalla messa di mezzanotte avremmo trovato il piccolissimo Gesù di cera nella mangiatoia, la tovaglia sparita e il regalo, uno per uno se andava di lusso ... o uno per tutti se era speciale come un triciclo di legno fatto dall'amico falegname.

E allora era proprio Natale.