



... càvere ca' ...

Di

**Aniello Langella**

Vesuvioweb

2016

Avevo compiuto da poco i miei dieci anni e non capisco ancora come mai io ricordi così bene quell'episodio e ciò che accadde di tanti anni fa.

“Càvere, ca'...”, urlava un ragazzo in villa comunale. Certo che quella voce l'avevo già sentita tante volte nelle strade della città; ma quella mattina fu diverso. Sapevo anche che in quel contenitore cilindrico fatto di latta e con un coperchio che sembrava uno scudo da guerra, c'erano le pizze che ragazzi come me ed uomini anche di una certa età portavano in giro per vendere.

Quel contenitore che seppi poi si indicava comunemente come la stufa, partiva a mezza giornata dalla pizzeria tal dei tali. A piedi il venditore poneva sul capo la stufa e per attutire il peso e reggerla meglio utilizzava u truócchio, una ciambella lorda e vecchia, modellata a forma di tarallo più che di ciambella.

Si proprio così: partiva dalla pizzeria con il carico di pizze, tutte adagiate l'una sull'altra in modo asimmetrico in modo da non subire compressioni. Un filo d'olio all'ultimo momento. Ed il garzone della pizzeria, munito di una mazzetta di carta giallastra, appesa alla cintola, iniziava il giro, al grido di càvere ca'.

Vorrei, per chiarirvi i fatti di quel mezzogiorno, soffermarmi su quella voce, per un attimo. Solo un momento per tentare di trasmettere, a chi non conosce e non ha mai visto da vicino questo tipo di ambulante, cosa volesse in realtà annunciare quella voce, quella frase priva in apparenza del verbo.

Càvere, ovviamente al plurale è riferito alle pizze che il giovanotto trasportava nella stufa ed è un aggettivo, che per i non napoletani, sta ad identificare lo stato stesso termico della pizza. E senza voler sminuire il senso di quel grido e canto allo stesso tempo, il càvere, è traducibile in italiano con il nostro calde. Al càvere seguiva generalmente la sua ripetizione, ma questa volta tronca: ca'. Fin qui, penso sia tutto chiaro. Ma ciò che voglio ricordare che il secondo grido di battaglia, il ca', è solo tronco per motivi lessicali, perché nella realtà quella *a* finale spesso andava avanti e si spandeva nell'aria con il profumo della pizza.

La voce del pizzaiolo ambulante era penetrante come penetranti erano i profumi ed i sapori che trasportava sulla sua testa.

Avevo sentito spesso quella voce, vi dicevo, ma quel giorno il pizzaiolo della villa comunale dove mi ero recato per mano al nonno, sembrava diverso dagli altri. Quello non era un pizzaiolo ambulante, ma un professionista vero, con una voce da tenore e con uno sguardo da furbo sotto le folte sopracciglia che accentuavano ancor di più quegli occhi ingrottati e lucenti. Un volto nero affummato, magro come n'alice salata, aveva nella cintura dei pantaloni, da un lato una tovaglia che in origine doveva essere bianca e dall'altro lato un mazzetto di carte nel quale porgere come in un piatto il suo profumato prodotto della sua bottega ambulante.



LO PIZZAIUOLO  
(Venditore di focaccia)

A. Valle

Si aggirava tra i vialetti come in cerca del cliente affamato, del curioso e “Càvere, caaaaaaiaaaaa”. Continuava a richiamare la gente guardandola da lontano. Lui puntava i passanti come fa il levriero quando aggancia i movimenti della lepre tra i cespugli. Ogni tanto si puliva le mani sullo straccio. Poggiava la stufa sulla panchina in pietra e poi riprendeva il canto.

“So’ ccàvere e bbullente, ... e cche bbella pasta, che bbella pasta,...so’ ccàvere e bbullente”.

Così cantava il menestrello della villa comunale.

Faceva sapere alla gente che la sua pizza era calda e fatta di pasta buona. Quando attorno a lui e alla *bottega ambulante*, si fermava qualcuno, esortava l'avventore con un'altra frase: "roi lire, roi lire, . e ssò ccàvere ca!".

Quel suo *due lire* voleva dire che le sue pizze erano economiche, quasi alla portata di tutti.

Eravamo a pochi passi dal pizzaiolo canterino, ed eravamo quasi pronti al mezzogiorno, quando l'unico orologio a dettarti l'ora del desinare è il tuo stomaco, che il nonno che nel frattempo si era accesa la sua Nazionale senza filtro, si rivolse a me e disse:

*Guaglió, ce vulimmo fá na pizzella? Tu che ddici?*

Mamma, aveva educato sia me che Michele mio fratello, a non accettare nulla da estranei, ma di non dimostrare mai golosità con i nostri cari. *Non è segno buono*, diceva. *Se uno dice subito si, rischiate di sembrare affamati*. Così pensando bene a ciò che stavo per dire, memore delle parole di mamma, guardai il nonno e con un sorriso da lì al porto, risposi al nonno: *nonno se vuoi? Come per dire: dai facciamocela questa pizzetta assieme*.

Il nonno ripose il suo accendino con lo stoppino in cotone e sempre carico di benzina, nel taschino a sinistra dei calzoni e dallo stesso estrasse due monete dorate, ciascuna da 20 lire.

*Guaglió, viene accà!*

E con la mano fece cenno al ragazzo di avvicinarsi con la *stufa* delle pizze.

Ero curioso di guardare cosa vi fosse in quella cosa per me gigante con il coperchio da scudo di guerriero. Mezzogiorno era appena suonato nella campana di Santa Maria delle Grazie e l'arietta dei pini della villa aveva acceso ancor di più i desideri alimentari. Nulla ci avrebbe mai più separati dall'incontro caldo e saporito che a presto avremmo realizzato.

Il nonno, io e due pizze dalla *stufa* ambulante.

Poggiò il contenitore magico sulla panchina ad un palmo dal nonno.

Guaglió, nu' mme gnaccá. Disse il nonno.

P'ammore 'i ddo signó. Rispose prontamente quel ragazzo delle pizze che aveva qualche anno più di me, ma che nel portamento, nel parlare, nel gesticolare, era già un uomo fatto.

Aprì la stufa e venne fuori l'umore della gioia, il senso stesso dell'essere in quella bellissima giornata di luce assieme al nonno. Mi si aprirono gli occhi e nel naso penetrò il pomodoro, la farina, l'aroma delizioso dell'aglio con l'origano intinto nell'olio. Una nuvoletta di vapore salì da quella lanterna magica fatta di latta.

Se prima c'era un timido appetito, ora c'era e si sentiva il morso della fame. Quella nuvoletta carica di aromi primitivi, selvatici e potenti, sembrava come aver percorso in un secondo la strada diretta tra la bocca e la bocca dello stomaco.

Quant'è guaglió?

Chiese il nonno.

So' qquaranta, cumpà; e cche bbella pasta, so' ccàvere e bbulletente, càvere, ca'...".

Prese due di quelle carte che aveva appese in vita; piegò la pizza in quattro; la strinse tra le dita e la carta che iniziava a colare olio. Una a me ed una al nonno.

“Siete servito e buon appetito; so' càvere, càvere ca'...”.

Riprese la stufa sulla testa e continuò il giro della villa comunale.

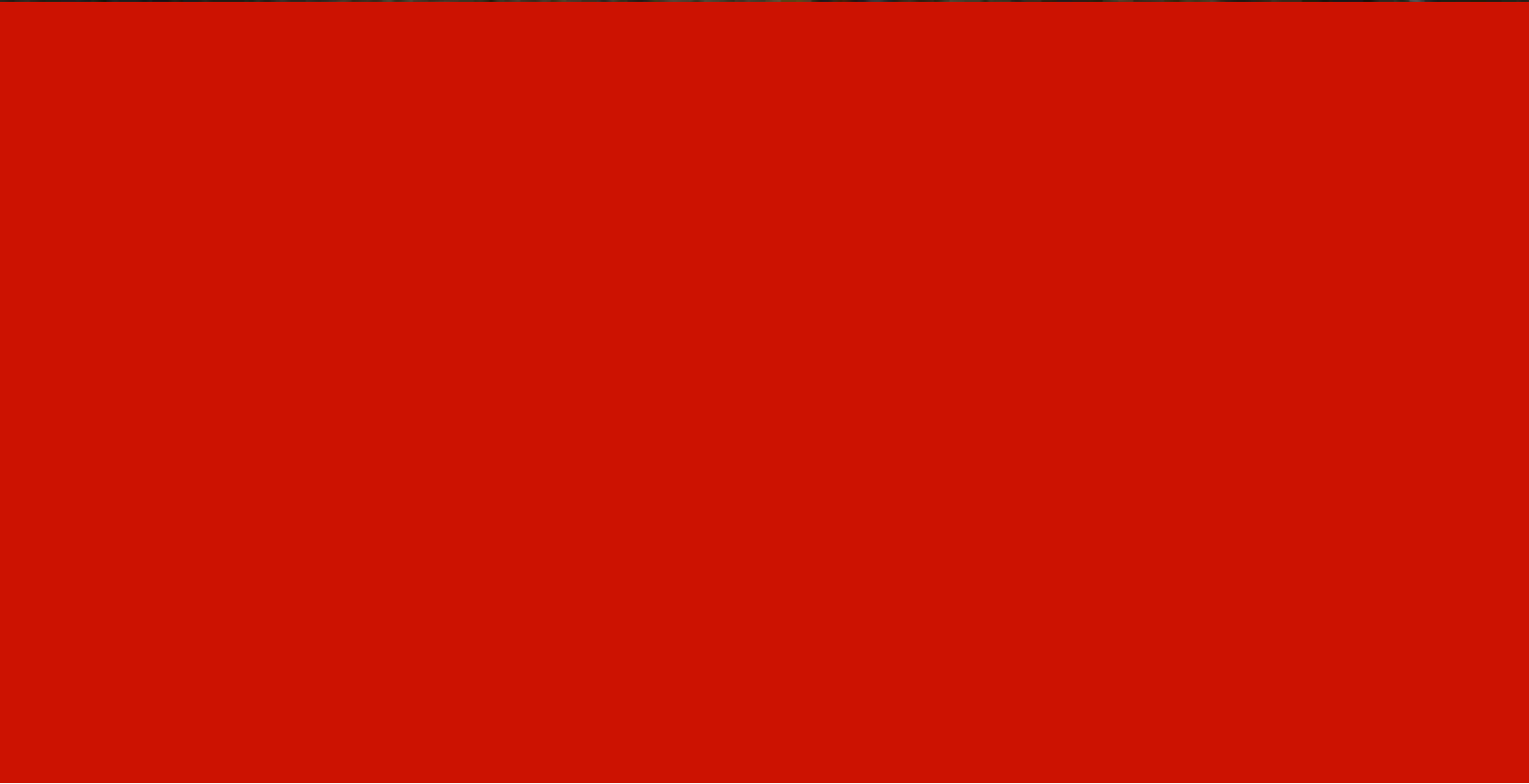
Una pizza di sapore straordinario. La divorammo in un attimo. Felici ci asciugammo le mani su quella carta color marroncino. Ci guardammo negli occhi come amici conniventi, perché sazi. Fu una giornata stupenda quella. Vissuta di gusto.

Il nonno poi mi riaccompagnò a casa dove mamma aveva da poco apparecchiato la tavola con ziti al sugo di pomodoro, basilico e tanto formaggio grattugiato sopra. Mangiai qualcosa perché a dire il vero di fame era rimasta proprio poca. Qualche filo di pasta riuscii a mandarlo giù. Ma a mezzo piatto, dissi a mamma che non avevo più fame.

Lei mi guardò, guardò Michele e da ultimo mio padre Leonardo, al quale disse con piglio e con tono quasi di rimprovero:

“Leonà, stu guaglione nun sta bbuono; u veco nu poco ianculillo a qualche giorno; e ppo guarda, annanze a stu piatto 'i maccaruni, dice ca nun tene fama?”

Io stetti zitto, sentendomi quasi colpevole di un misfatto consumato poco prima in villa comunale. Tenni il segreto della stufa chiusa dal coperchio da guerriero e *me magnaie a saràcca*.



“Sei stato con il nonno?”

“Sì, siamo andati in giro”, gli rispose e lui giù con la seconda domanda, ma non era posta con tono inquisitorio, anzi parlò come al solito faceva lui, con un pizzico a riso.

“Siete stati in villa comunale?”

“Sì, siamo stati in giro per la villa”, risposi ancora.

Mia madre che era per me la regina del regno della dolcezza, ma non mancava di toni più severi, si inserì in quel dialogo e disse:

“Abbiamo capito, ja’; sti dduie assieme so pericolosi; vanno in cerca di lupini, cocco, nucelle e si po’ vene ll’ora iusta se fanno pure a pezzella. E’ vero o no?”

Non risposi e forse arrossii anche mentre Michele mio fratello rideva come un matto, osservando la scena e la scoperta delle motivazioni del fatto delittuoso. Sorrise papà, mamma si rasserenò e mentre Michele continuava a ridere, risi anch’io. La mia mamma era sempre preoccupata per me; temeva sempre che io avessi qualche malanno, qualche strascico delle mie malattie che contrasti alla nascita, come dice lei e che per certi versi mi avevano portato quasi in fin di vita.

Che bella giornata passai con il nonno in villa comunale. Altre volte tornai ancora su quelle panchine e assieme a Michele questa volta.

Il nonno era speciale. Non lo dimenticherò mai.

Mi sono sempre chiesto dove avesse mai appreso, l’arte della dolcezza con noi nipoti.

Papà a fine pranzo, dopo aver chiarito tutte le circostanze dei fatti avvenuti in villa assieme al nonno, concluse la *gioiosa arringa* di mamma, rasserenando gli animi, così:

“Marcherò il piatto di maccheroni che Nello non ha mangiato oggi, astipalo pe’ stasera; nu filo dolio, riscaldato in padella, vedrai, ci azzufferemo per averne un po’ anche noi”.

Di Aniello Langella

Vesuvioweb 2016