

da
*Quasi un autoritratto del professore
da giovane*

I luoghi



di
Vincenzo Pepe

I primi ricordi aprono la vista su un cortile. Qui, però, c'è subito bisogno di qualificare le parole, giacché “cortile” fa pensare forse ad una entità che con il *milieu* che si sta cercando di tratteggiare non ha niente a che vedere. Né il termine deve far pensare a una delle tante unità abitative che *ab aeterno* costituiscono la struttura urbanistica di Pagani; piuttosto esso deve rimandare ad un ambiente in particolare, specifico ed irripetibile, forse il più antico ed il più grande, il quale, guarda caso, si chiamava, ed ancora oggi si chiama, proprio “Casa Pepe”. Tra questa denominazione, però, ed il cognome del Nostro, non c'era relazione alcuna, “Pepe” essendo un cognome così diffuso a Pagani, che si diceva, e ancor si dice, che se il paese fosse per sprofondare, ci sarebbero tutti i Pepe a soccorrerlo tenendolo in piedi.

Ma per il piccolo Vincenzo, che da ora in poi è bene per rispetto della verità storica chiamare Enzuccio, l'omonimia non poteva essere dovuta a questa semplice circostanza; e così, nonostante il fatto che quel cortile fosse in realtà una fogna a cielo aperto, e per giunta delle più immonde anche per via della mostruosa mole delle zoccole che vi scorrazzavano, quando gli veniva domandato di quale parte di Pagani egli fosse, diceva di essere di “Casa Pepe”, con il sussiego di chi si riferisse ad un feudo di sua proprietà. A dire il vero, forse questa perversa idea di signoria, o sovranità, nell'anima di Enzuccio si era insinuata anche grazie all'ubicazione della sua casa la quale, per essere al secondo piano, quello più alto in questi tipi di cortile, sembrava reclamare il rispetto di sudditanza da parte dei più umili “bassi”. Si deve subito aggiungere, però, che anche l'espressione “casa” è qui quanto mai inappropriata, giacché essa rimanda ad elementi che nella fattispecie allora non esistevano.



Un'unica stanza, di una ventina di metri quadrati, si prolungava in una specie di sgabuzzino, per il quale penso calzi a pennello l'espressione “angolo cottura”; non tanto, però, per il riferimento, appropriato stavolta, all'angolo, ché di questo in ultima analisi si trattava dal punto di vista delle dimensioni; quanto per la specificazione “cottura”. In quest'angolo, in inverno specialmente, si verificava una vera e propria “cottura”; ma non di cibi, bensì di stinchi, polpacci e piedi che si contendevano il poco spazio sullo scaldino in cui era incassato il braciere. Non era per caso, del resto, che gli arti inferiori che mostravano i segni dell'esposizione prolungata a questa fonte di calore venissero connotati col termine culinario “salsicce”.

Come si può immaginare, si trattava di una “cottura” lentissima, la quale perciò stesso non poteva provocare disagio; c’è da dire, poi, che il senso di stordimento provocato dalle leggere esalazioni di ossido di carbonio rendeva ancora più gradevole lo smarrimento della fantasia dietro le storie raccontate da Antonietta, o da qualche anziana donna del cortile venuta anche lei a riscaldarsi a quel braciere.

Il repertorio era estremamente vario: si attingeva dalle storie dei Paladini di Francia, da quelle delle biografie criminali, dalle fiabe popolari e dalle trame di *feuilletons* mastrianei, la cui memoria veniva in quei tempi ancora tramandata dal racconto orale, e rinfrescata e rinsaldata dalle recite di compagnie di guitti, o dai teatri itineranti dell’opera dei pupi che di tanto in tanto venivano allestiti proprio nei cortili. Gana di Maganza e Tore ’e Crescienzo, Miezo Culillo e La cieca di Sorrento, le avventure di Pulcinella: furono queste le prime storie che cominciarono ad animare l’universo fantastico di Enzuccio.

Quando la carbonella nel braciere era tutta consumata, ma, soprattutto, quando per quella serata si era esaurito il repertorio di storie e aneddoti con i quali si era alimentata invece la capacità affabulatoria di Antonietta, la famiglia intera si trasferiva, diciamo così, nel vano notte.

A parte un tavolo centrale qui non c’erano che due o tre lettini, e un lettone che sembrava fatto apposta per accogliere tutte le richieste di asilo provenienti dagli occupanti i lettini, quando il vento soffiando più forte sembrava volersi portare via la casa; o quando uno dei racconti lì nell’angolo “cottura” era stato particolarmente inquietante.

Come si riuscisse a dormire in cinque o sei in uno stesso letto per grande che questo fosse, Enzuccio da adulto non se lo è saputo mai spiegare. Quello che è certo, però, è che il gusto così particolare di quel sonno non lo ha mai più riassaporato, nonostante i forsennati acquisti di termocoperte e lenzuola di flanella e babbucce di lana.

Il “ bagno” era sulle scale, ma doveva servire alle necessità di tutti gli inquilini, quelli dei piani alti, e quelli dei “bassi”. Era un bagno “turco”; non, però, nel senso che il termine ha attualmente, cioè di luogo dove ci si rilassa tra idromassaggi e vapori di sauna; più propriamente, esso era una latrina “alla turca” , con, al posto del vaso, una pedana piatta con due orme di piedi enormemente grandi che orientavano la postura corretta da fare assumere al corpo per la perfetta “centratura” del buco sottostante. Sistema forse anche più igienico della tazza, ma che alla estrema scomodità della posizione del corpo, aggiungeva l’inconveniente di un immancabile spiffero d’aria il quale, risalendo dal buco sottostante, in estate stordiva coi suoi miasmi, mentre in inverno, combinando le sue forze con le correnti che passavano da sotto la porta sgangherata, provocava il congelamento delle parti intime. Era questo forse il motivo per cui i vari “condomini” uscivano da quel cesso, specialmente nelle giornate fredde, camminando come se avessero avuto calli dolorosissimi. E forse è questo anche il motivo per il quale la lingua napoletana connota la persona ignobile con l’espressione *cesso a ’bbiento*: evidentemente questa è stata coniata tenendo presenti tutti gli antipatici inconvenienti di quel tipo di cesso “turco”.

Tra gli altri inconvenienti che impedivano il regolare svolgersi della vita a “Casa Pepe”, specialmente in inverno, c’erano i frequenti allagamenti cui andava soggetto il cortile nei giorni di pioggia. A dire il vero non era necessario nemmeno che le piogge fossero insistenti, perché l’arretratezza del sistema fognario (si diceva che fosse ancora quello risalente al tempo di Franceschiello) faceva sì che poche gocce d’acqua bastassero a provocare *’o lavo*, come veniva detto l’allagamento. Quest’ultimo provocava disastri specialmente nei bassi; ma, paradossalmente, assolveva anche una funzione igienica, perché la tracimazione provocava la “morte per acqua” se non di tutte, almeno di una buona parte delle zoccole di cui erano *invermicate* le fogne, facendole affiorare, *slimy things oh how disgusting*, in superficie, a galleggiare rigonfie tra escrementi e detriti.



Ma se questi erano gli svantaggi della “abitazione” occupata da Enzuccio e da tutta la sua famiglia (sette persone), una “comodità”, in particolare, la rendeva invidiabile, già allora: la *loggia*, un ampio terrazzo rettangolare che da aprile a ottobre era dall’alba al tramonto ammantato di luce e di sole, e sul quale il profumo delle lenzuola lavate all’antica, cioè con la cenere e le foglie d’alloro, e stese poi ad asciugare, si miscelava specialmente in estate con quello delle piante di basilico, e di mentuccia e timo, e con quello che emanavano le bacinelle di conserva, o le melanzane e pomodori tagliati *a pacche* e a strisce perché si condissero di sole, prima di essere messe sotto l’olio d’oliva, come provvista per l’inverno. E poiché non mancava mai il serto di origano steso anch’esso ad essiccare al sole cocente prima di venire sbriciolato, si può capire perché le persone di casa soffrissero, specialmente in estate, di forti sensi di ammanco interiore, di *scevolenze di stomaco*.

A neutralizzare le quali c’era un rimedio infallibile, consistente nell’assunzione, in piccole quantità, delle stesse sostanze responsabili di quei passeggeri malesseri: una fetta di pane e pomodoro condita con un filo d’olio e un po’ di origano. Se la *scevolenza* si manifestava di domenica mattina, il rimedio era ancora più gradevole e saporito, perché la fetta di pane veniva questa volta servita cosparsa di salsa di pomodoro.

Il sapore della salsa domenicale di Antonietta era noto a tutti i condomini di “casa Pepe”, perché tra adulti e bambini erano molti quelli che, accusando sintomi di *scevolenza* di stomaco, una fetta di pane in mano, si presentavano per “un po’ di connimma”, come era allora anche chiamata la salsa.

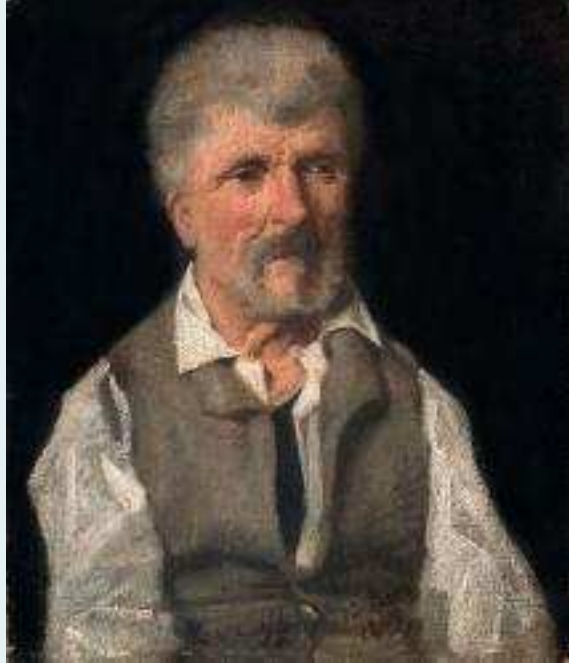
A dire il vero, il merito della squisitezza di quel “ragù”, andava solo per metà alla cuoca; per l’altra metà esso spettava di diritto alle matrone del cortile, le quali avevano tutte contribuito alla preparazione e alla conservazione della preziosa materia prima, dando una mano a “fare le bottiglie”.



Era, questo, un rituale che vale la pena di descrivere quale esempio di lavoro che, pur richiedendo il possesso di finissime competenze specifiche individuali, si esplicitava come attività corale, alla quale, d’altra parte, era non meno essenziale il sentimento di solidarietà: quelle competenze e quelle consulenze venivano messe a disposizione di chi ne aveva bisogno, disinteressatamente, o, tutt’al più, in cambio di una bottiglia di vino, o di una tazza di caffè.

Si svolgeva nello spazio comune dei cortili, in genere a partire dalla seconda metà di agosto, quando, cioè, il “S. Marzano”, di cui poi si sarebbero giustamente scoperte e magnificate le virtù salutari, raggiungeva la piena maturità. Era allora che, accuratamente lavati, i pomodoro passavano sul tavolo di lavorazione per essere sapientemente, e velocissimamente, tagliati a fette oblunghe da Sisina *’a ’nzevosa* e dalla sua immancabile aiutante Peppenella *’a Cacalardo*. Le listarelle venivano poi spinte con gesto ancora più rapido verso la zona del tavolo dove si procedeva all’imbottigliamento; qui, le mani altrettanto leste di Donna Vicenza *’a segaiola*, e Cuncettina *’a pigliammano* (mai più appropriato fu l’adagio latino *nomen est omen!*) provvedevano a infilarle, una dopo l’altra, nel collo delle bottiglie.

Il controllo di qualità, diciamo così, durante questa fase della lavorazione, era affidato a Nunziatina 'a renghiapertuso, la quale, aiutandosi con un bastoncino affusolato che infilava nelle bottiglie, vi aggiungeva basilico fresco a iosa, assicurandosi, nel contempo, che il contenuto nelle stesse fosse ben compattato. Una volta riempite a dovere, le bottiglie potevano essere tappate; ma qui c'era bisogno di un'altra competenza specifica, giacché un tappo, di metallo o di sughero, messo male, avrebbe vanificato tutto quel paziente lavoro, con la perdita irrimediabile del contenuto delle bottiglie.



La responsabilità dei tappi era però (a pensarci ora mi sembra logico) questa volta affidata a un uomo, *Mastu Ttore*, l'unico che si facesse pagare per la sua prestazione e, forse proprio per questo, fatto bersaglio delle frecciate e dei lazzi delle donne le quali equivocavano pesantemente sulle sue capacità "tappatorie" più generali.

Zi' To', stat'accorto 'o tappo, no' mettite stuorto – cominciava Cuncettina.

Chillo po' nunn' è colpa soia si sbaglie, 'o poverommo 'o tappo 'o mette 'na vota all'anne – era il commento impietoso di Donna Vicenza. E qui lo scoppio di risate che ne seguiva era per la sua naturalezza e spontaneità così travolgente da far sì che lo stesso povero Mastu Ttore si mettesse a ridere più di tutti, a volte con grande costernazione delle stesse donne.

Antonietta doveva fare uno sforzo enorme per contenere la risata nei limiti di un sorriso; non certo, però, per mentalità pelosa, o per scarsa giocondità. Il fatto era che alle operazioni di quella industria di conservazione, gomito a gomito con le matriarche lavoravano anche le sue figlie, Ninina e Angelina, allora adolescenti, e in loro presenza certi equivoci verbali, ancorché divertenti, la mettevano a disagio. Senza contare, poi, che Enzuccio, che stava sempre tra i piedi, da qualche tempo mostrava una curiosità morbosa per le parole e le espressioni metaforiche che sentiva per la prima volta, e che ripeteva fedelmente molte volte ad alta voce.

Per questo motivo, non appena percepiva che gli “a solo” delle comari e delle matriarche stavano per attivare la fuga delle voci con la quale quasi come in un gioco pirotecnico linguistico iterato ad infinitum dai traslati e dai doppi sensi si sarebbe passati alle espressioni della più impietosa e crassa immediatezza, Antonietta correva ai ripari, e con un intelligente diversivo proponeva che lasciassero lavorare in pace il povero Mastu Ttore, e che cantassero una bella canzone, invece, come sapevano fare solo loro, così che ne sarebbe risultata alleviata anche la pesantezza e la monotonia di quel lavoro.

La proposta veniva accolta in genere senza alcuna recriminazione, prima di tutto perché quelle donne volevano bene ad Antonietta e ne rispettavano, perciò, pur senza dividerle, le preoccupazioni pedagogiche; ma anche perché esse tutte sapevano, sia pure istintivamente, che il canto era efficace quanto il turpiloquio a sedare le misteriose smanie ed inquietudini dalle quali si sentivano molte volte tormentate. E così, opportunamente soggiogata ed imbrigliata, la loro vitalità si sublimava in opera d'arte: nel vibrato delle loro voci l'urlo della carne e del sangue delle più giovani si faceva tenera nostalgia:

*I' m'arricordo 'e te,
Quanno sto vicino ô mare,
Quanno l'onna chiano, chiano
Vasa 'a rena e po' scumpare.
E po' torna a ss'a vasà...*



o vagheggiamento delicato:

*I' te vurria vasà...
Ma 'o core nun m' 'o ddice 'e te scetà.
I' me vurria addurmì
Vicino ô sciato tuio
N'ora pur'i'.*

Nei versi trascelti dalle più anziane, invece, si sarebbe potuto udire l'eco di un irriducibile desiderio di trasgressività ancorché velato da maliziosa allusività:

I' me sent' 'e friccecà

'e pezzecà.

'e muzzecà...

Me sapisse tu spiegà,

Neh, che ssarrà,

Fatte cchiù cca!

Era questa in genere l'atmosfera che regnava nei cortili quando "si facevano le bottiglie". Man mano che ci si avvicinava al crepuscolo, però, tutta quella giocondità andava scemando, fino a trasformarsi in assorta malinconia. Raccogliendosi infatti attorno ai grandi bidoni nei quali le bottiglie ripiene venivano in fine fatte bollire, quelle donne rimanevano inerti, gli occhi fissi sulle fiamme, e quasi crogiolandosi al tepore del fuoco nonostante si fosse ancora in piena estate.

*Estratto dal libro "Quasi un autoritratto del professore da giovane",
OSANNA EDIZIONI, Venosa*



Immagine: Giuseppe Abbati (Napoli, 1836 - Firenze, 1868)

Vincenzo Pepe