

La saggezza di mio padre

Insetti che bruciano sulle lampadine, un fetore di cadavere che punge il naso, mi aggredisce e ne è piena la casa intera.

È come un calcio nei coglioni. Ho nausea, vorrei vomitare ma anche ridere, e non riesco a controllarmi.

D'improvviso sono vuoto, sono corpo liquido, non ho speranza che lo schifo abbia forza sufficiente per lasciarmi, per attraversare l'esofago ed essere buttato fuori.

E quella cosa rimane lì. La sento, sordida, nel centro esatto di me, due parole fatte di vergogna: arresti domiciliari.

Mio padre aveva la saggezza della gente delle campagne prestata al mare, di quegli uomini che per vivere vangano la terra e stanno chini, piegati sulle ginocchia, perché il suolo non è mai abbastanza vicino quando si raccolgono i meloni e le melanzane, anno dopo anno, con il salmastro che arriva dalla costa, assieme a un poco di sabbia e all'odore del pesce.

È una saggezza così, fatta di cose diverse tra loro, un coacervo di saperi opposti. C'è la terra bruciata dal nostro sole in quel sapere della gente. C'è l'acqua di cristallo, l'odore dei muri a calce dopo la pioggia, il mosto che riposa, e il profumo rotondo del Primitivo. C'è sia l'irruenza del vino novello che la grazia di quello ormai saggio, capace di raccontare della nostra storia intera, dagli antichi Messapi ai giorni di oggi.

Mio padre e la sua saggezza dicevano che si è dove si vorrebbe essere; l'aveva imparato dal sentire di quelli che erano stati vecchi prima di lui.

Purtroppo non è sempre vero, oggi ne sono certo, anche se mio padre ci aveva visto giusto, per lo più. Papà, infatti, sapeva che il mio posto sarebbe stato al Nord, per studiare, solo e vuoto di parole, perché di quelle sono avaro da tutta la vita. Sapeva di me come solo un padre e una madre possono conoscere di un

figlio. Aveva ben chiaro che sarei tornato volentieri sulla nostra battigia non appena possibile, coi piedi nudi nella sabbia fina a ricordarmi delle mie origini, ogni volta che il treno fosse arrivato in stazione a mattino ormai fatto, dopo una notte di viaggio. Torino lassù, lontana, almeno per qualche giorno.

Papà sapeva pure che il mare mi avrebbe poi rivoltato, se non altro per un certo tempo, addirittura impiegato della Marina. Da noi in tanti scelgono quella strada; io non avevo una tenuta d'ordinanza, non mi sono mai messo in uniforme, non una mostrina, non un gallone, perché non ero un marinaio: io lavoravo come ingegnere dentro le navi, progettavo e facevo cose, non andavo per mare. Io il mare l'avevo addosso, sulla pelle e fin nel profondo di me.

Poi ho fatto il resto, e sono diventato altro.

Mio padre e la sua saggezza forse si sbagliavano. Perché sì, può capitare di trovarsi in un posto dove proprio vorremmo essere. Talvolta però accade che questo succeda nella circostanza sbagliata, o almeno per un tempo tanto lungo che anche il posto amato ci venga a noia, o addirittura in odio. La mia casa ora è così, e l'addesso è uno di quei particolari momenti dove gli spigoli, le pareti, le fughe tra le piastrelle non sembrano appartenermi più, dove il mio porto sicuro di sempre, il mio letto, la camera dove i miei figli si son fatti grandi, i loro libri, e i ricordi accumulatisi ovunque sono solo capaci di farmi male, di ferirmi peggio che le bugie di un amico, ancora più di un nemico malvagio e vile.

Vorrei poterlo spiegare oggi a mio padre come non sia affatto vero che si è sempre dove ci si auspicherebbe di stare, e che gli uomini di campagna bisogna che in campagna ci rimangano, anche se il mare li attrae come la più bella delle sirene. L'odore del mare è bene che non lo sentano neppure mai, ché la salsedine gli brucia il cervello agli uomini di campagna, li fa perdere. E alcuni ne muoiono pure: mio padre, appunto, smarritosi per la demenza, soprattutto dopo che per mia responsabilità gli era stata portata via la libertà, insieme con la sua Bianchi azzurro del cielo.

Oggi mio padre ne morirebbe una seconda volta, e con grande turbamento mi trovo a pensare come sia stato davvero meglio l'avesse già fatto quella prima di volta. Ecco, questi sono gli arredi domiciliari: rallegrarsi che il proprio padre sia già morto.

Crema di fave e acciaio

Per meno non ci si deve nemmeno mettere a trafficare, ma per la crema di fave per sei persone occorrono: cinquecento grammi di fave bianche secche; cinquanta grammi di olio, di quello nostro, buono, con un'acidità equilibrata e un profumo che sembra di odorare gli ulivi a marzo, quando tutto risorge; poi un chilo e mezzo di rape. A ciò si deve aggiungere anche un poco di alloro, e del vino rosso, secondo necessità. Da noi si sceglie sempre il Primitivo, in città c'è anche la cantina sociale. È così intenso il nostro rosso che talvolta ti ammalia, talaltra ti tradisce.

L'acciaio al carbonio è una lega di ferro fin quasi al novantanove per cento: carbonio, manganese, nichel e alcuni altri componenti minori che variano di concentrazione in base al fine con cui l'acciaio viene prodotto. Il mio stabilimento è a ciclo integrale, perché ha necessità del ferro come dell'aria: senza il ferro non esisterebbe neppure. Col nostro acciaio vengono realizzati rotoli, lamiere e tubi che serviranno poi per dar vita a navi e automobili, per trasportare il gas, e per costruire macchinari di ogni sorta. Viene impiegato anche nell'edilizia, con i fini più svariati. Nessuno lo penserebbe, ma l'acciaio al carbonio si usa anche per gli elettrodomestici. Questo è il mio acciaio.

Le fave bianche e secche devono essere lavate con cura, e per rianimarle bisogna che vengano messe in una grossa ciotola completamente ricoperte dall'acqua, come stessero per affogarsi. È meglio che la ciotola non sia troppo porosa, ché altrimenti se la ruberebbe pure l'acqua necessaria a quelle nostre belle fave. Una volta a bagno, dovranno rimanervi per dodici ore esatte. Non è necessario mescolarle di frequente, così io le metto ammollo la sera per poi cucinarle il mattino successivo. Una volta ripigliatesi – le si vedono tronfie, e si capisce che si sono

rianimate fin dal primo sguardo – le fave vengono poste in una pentola dai bordi alti, le si copre di nuovo coll'acqua, insieme a un mezzo cucchiaino di sale, e si fanno bollire. È bene togliere con cura la schiuma bianca che si forma in superficie e sembra quasi un poco di sporcizia. Io per fare quel mestiere uso un vecchio mestolo di legno, eredità di mia nonna paterna, la madre dell'Americano. Il tutto deve quindi essere lasciato cuocere per almeno un'ora, prestando attenzione che la crema venga girata di tanto in tanto con lo stesso mestolo che ormai avrà il profumo della verdura, tanto ci ha vissuto in mezzo. Questo eviterà che la crema si attacchi sul fondo della pentola, lasciando quel sapore di bruciato che urtica le labbra. Il segreto di questo piatto è tutto nella qualità delle fave, nella capacità di frullare bene il preparato e nell'olio buono, che deve essere aggiunto pian piano, senza centellinarlo, ma con garbo.

È nonna che mi ha insegnato i tempi per l'olio e per la crema di fave; mescolava con grande pazienza, senza mai fermarsi, con quelle sue mani minute, come di bambina, ma energiche.

Io uso un frullatore automatico. Il basamento del mio frullatore è in acciaio. Mio marito, Augusto C., è il direttore della fabbrica di acciaio più grande d'Italia.

L'acciaio è una lega che si ottiene per sottrazione: si deve impoverire dell'ossigeno il minerale ferroso per arrivare a produrre un acciaio di elevata qualità, con una concentrazione di ferro vero e proprio superiore al novanta per cento. *In primis* si deve rubare l'ossigeno, appunto, per poi sottrarre il carbonio. Per tutto questo serve un altoforno, un'enorme struttura tecnologica dove il minerale di ferro viene prima ridotto e poi fuso grazie all'energia ottenuta dal coke. Il coke non esiste in natura e per questo si deve utilizzare il carbon fossile. Lo conosco fin da bambino, il maledetto carbone, perché mio padre mi raccontava degli italiani che per vivere andavano a scavarlo in Belgio, nelle miniere, e ci morivano pure là sotto; e se non morivano subito, ne tornavano spesso ammalati, coi polmoni che erano spugne da buttare al macero. Non ho portato via pressoché nulla di lui, quando è morto, quasi neppure un fazzoletto. Ma le parole di papà sì, quelle le ho con me da sempre.

Come contorno alla crema di fave si serve della verdura bol-

lita, anche quella con un filo di olio. Le rape stufate si sposano alla perfezione con questa purea. Prepararle è semplice, purché siano state tenute le foglie più tenere e le cimette. Le rape devono essere lavate con attenzione, avendo cura di sciacquare via tutta la terra che si ficca sempre dentro, tra foglia e foglia. Bisogna poi metterle sul fuoco in una casseruola coperta, a fiamma bassissima; non appena si ammaccano vanno scolate, lavandole dal loro stesso liquido, e devono essere asciugate con cura e infine condite a piacimento con pizzichi di sale, aglio, alloro, un poco di olio, e un mezzo bicchiere di Primitivo, o anche di più. Il tutto andrà poi fatto cuocere fino a quando le cimette e le foglie avranno preso quel colore verde spento, quasi giallo.

È una pietanza semplice ma appetitosa. Piace molto ad Augusto.

L'acciaio è come un figlio, richiede una lunga gestazione: bisogna che il carbone e il minerale di ferro passino nell'altoforno e vengano trasformati prima in ghisa, che contiene ferro al novantacinque per cento, e che in più è composta di carbonio, silicio, zolfo e altro ancora. L'acciaio arriva ancora dopo, per l'acciaio si devono raggiungere addirittura i millesettecento gradi centigradi, e all'inizio sarà solo in forma liquida. Eccolo, infine, un fluido neonato e molto plasmabile, che come tutti i nuovi venuti al mondo necessiterà di cure e di amore: dovrà essere raffreddato, solidificato e da ultimo laminato, così da acquisire le giuste dimensioni per essere fruibile.

Io sono esperto dell'acciaio e della sua storia; l'acciaieria conosce me, la mia storia e quella della mia famiglia.

Le donne della mia famiglia, sia da parte di mamma che di papà – l'Americano, come lo chiamavano, perché un parente era andato emigrante oltreoceano a cercare un poco di fortuna – hanno sempre proposto la crema di fave bianche insieme a un altro piatto di terra. Io faccio diverso dagli altri, come sempre: mi sono innamorata di Augusto, che abitava una strada dopo la mia, aveva i baffi e in testa soltanto pensieri concreti per il suo avvenire, e forse troppo pochi sogni; ho poi sposato Augusto, l'ho seguito fino in Giappone, e con lui ho avuto i miei due figli.

*In realtà di figli ne ho avuti tre, perché il terzo è stato l'ac-
ciaio, il più difficile, il più capriccioso.*

È trascorsa un'altra giornata.

Domani, chiameranno domani. Domani sarà il giorno giu-
sto, ne ho piena fiducia.

Dalla mia infanzia

Dalla mia infanzia vengono a galla tre aneddoti.

Uno in qualche modo di formazione, la storia del fonte di Plinio, che mio padre mi ha raccontato una sola volta, come fosse dogma da sentire e imparare per sempre. Mio padre era persona semplice, ma usava parole scelte, in un certo senso forbite, per me addirittura speciali. Le ascoltavo con attenzione, rapito dalla lentezza e dal suo parlare gutturale, quasi che le lettere mi arrivassero abrase dal vento e dalla sabbia.

Il fonte d'acqua dolce è chiamato di Plinio da Plinio il Vecchio, quello che aveva viaggiato per l'intera penisola descrivendo in ogni dove le magnificenze di una natura che i più non avrebbero mai visto nel corso della loro esistenza intera. La storia narrata da mio padre cominciava con la descrizione della cavità sotterranea dove si trova il fonte. È una cavità antica, preistorica perfino, e si era formata circa due milioni di anni fa, apertasi sua sponte in un banco di calcarenite a partire dalla profondità di nove metri. A quel vano primigenio si era andato poi aggiungendo il lavoro dell'uomo, che nel corso del tempo avrebbe ampliato lo spazio attorno alla sorgente, quella che oggi chiamiamo fonte di Plinio. Il risultato della laboriosità dei nostri avi è una grotta di forma semisferica, ad ampio raggio, che mio padre descriveva con millimetrica precisione in tutte le sue componenti minerali, anche senza averla davanti agli occhi. Nel bel mezzo della volta era stata poi realizzata un'ampia apertura quadrata, capace di illuminare la grotta in tutti i suoi meandri, tanto da darle un chiarore suggestivo, quasi innaturale. Coi lustri, nel pieno della luce dell'apertura, è cresciuto un mandorlo. Non ci si ricorda con esattezza quando fosse apparso il primo germoglio, perché il mandorlo è sempre stato lì nei ricordi e nell'immaginario di tutti, aggrappato alle pareti dell'apertura come alla vita. È là da così lungo tempo che molti, pur sapendone, ne hanno perfino dimen-