

Gli appunti di Luigi

di Pietro Ficarra



Melfi (PZ) - Il mio amico Luigi Lamorte

Anche se è passato più tempo di quanto avevo immaginato (e ripromesso) è venuto il momento di riprendere in mano le annotazioni che il mio amico Luigi mi aveva regalato su un foglio, più o meno un anno fa, e dargli una qualche forma ordinata di appunti per questo sito. Forse entrambi avremmo potuto utilizzare con maggiore leggerezza i momenti che sono serviti ad annotare su un foglio certi suoi spruzzi di memoria, ossia qualcuna delle pause fra una lezione e un'altra del master in museologia nelle aule della Cattolica. Tuttavia mi sarei trovato ora senza quel foglio e senza quelle annotazioni, vivacizzate con schizzi rapidi ed essenziali per rendermele più comprensibili, e la memoria non mi avrebbe certo assistito allo stesso modo nei paragrafi che seguono.

Poco più di un anno fa quello che era un piccolo interesse stava prendendo una forma diversa con la creazione del sito www.piantespontaneeincucina.info. stava diventando qualcosa di assai più impegnativo di un passatempo e si stava meglio definendo anche attraverso contatti e relazioni col mondo. Nel gruppo di colleghi di master, in gran parte storici (anzi storiche) dell'arte, Luigi era sicuramente il solo che poteva lasciarmi qualche memoria su certi usi che si facevano delle piante dalle sue parti: non tanto perché io, storico senza specificazioni e con una certa età rispetto agli altri, e lui, numismatico assai più giovane, potessimo aver mai pensato di ragionare insieme su qualcosa che riguardasse l'etnobotanica, ma Luigi, più che gli altri, è ancora in contatto con chi ha memoria del mondo contadino meridionale. È di Melfi, e tornando a casa nelle pause fra un blocco di lezioni e un altro qualcosa ha chiesto e qualcosa ha ricordato, così da riempire poi qualcuna delle nostre pause con le sue annotazioni mentre agli altri la cosa impressionava per l'"originalità".

Non ricordo quando e come, in una di quelle chiacchierate del genere ombrellone che si possono fare davanti alla macchina distributrice di bibite e caffè, nel quarto d'ora che correva fra l'intervento di un esperto e quello di un altro, il discorso poté finire per la prima volta sulle piante, e nemmeno perché si concentrò su taluni aspetti "secondari" piuttosto che su quello che poteva interessarmi di più, ossia la tradizione alimentare basata su quelle spontanee. Certamente - e nonostante le letture che avevo potuto fare di saggi recenti sugli usi alimentari in Basilicata, specie nelle aree di cultura albanese - anche Luigi avrebbe potuto aggiungere qualcosa di interessante alle mie conoscenze in quest'ambito. L'attenzione si fermò invece su usi decisamente assai meno frequentati dagli studiosi, sui quali di solito si sorvola anche se non manca una sempre maggiore attenzione. Forse per il mio nostalgico ritornare con la mente al non poco tempo trascorso in campagna da bambino, in Sicilia, ma ero più incuriosito da certi usi "domestici" o "effimeri" di cui parlava Luigi, indotti a volte

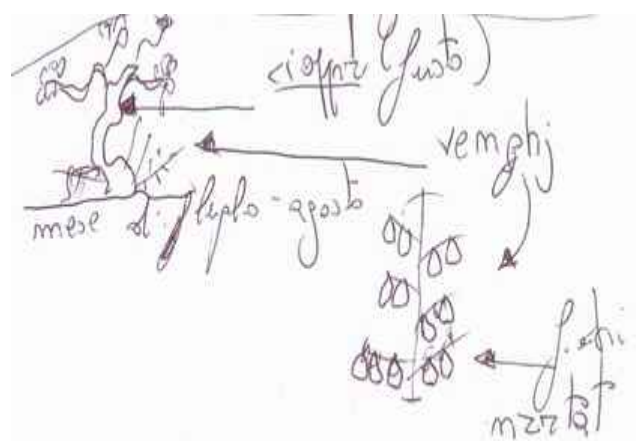


Fig. 1: Per mettere a seccare i fichi

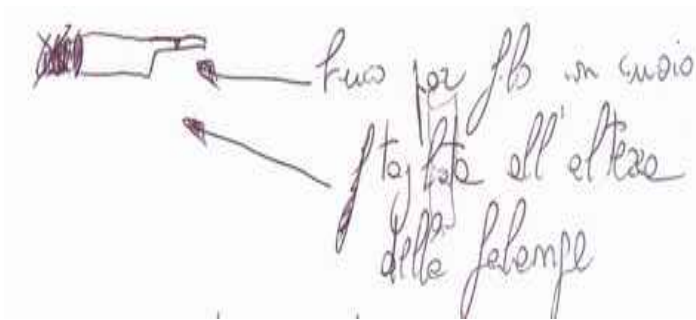


Fig. 2: Cannedd

dal caso o dalla necessità del momento, effimeri anche per la loro durata o perché destinati magari a un episodio di gioco, giusto come mi capitava di fare quando ero piccolo.

Ora è giusto venuto il momento che possa cominciare ad avere un suo spazio su questo sito il tema del rapporto tra uomini e piante per usi effimeri, occasionali o meramente contingenti, seppure a margine di quello evidentemente

assai più ampio della tradizione alimentare basata sull'uso delle piante spontanee, È quindi di riprendere in mano anche il foglio di Luigi e mettere ordine fra quelle annotazioni. È forse il modo migliore per cominciare un discorso: con qualche riga che è mia piuttosto che con la segnalazione dei pur molti e validi lavori di coloro che sono ben più addentro da tempo a questi temi.

Che fosse nelle nostre intenzioni non parlare solo delle (pur importanti) tradizioni e abitudini alimentari lo avevamo scritto fin dall'inizio, esordendo nel gran mare del Web con il nostro sito, e del resto proprio questo sta a significare il suo sottotitolo "e altri sentieri di etnobotanica" che dalla sua comparsa l'accompagna. In quest'anno abbiamo rimandato ad altri assai più esperti di noi i riferimenti per i terreni più ampi - fitoterapia et similia - e così continueremo a fare, ma per taluni aspetti della cultura immateriale vogliamo invece cercare di dare un nostro contributo originale di conoscenza. Certo saranno temi minuscoli, un osservatorio davvero microscopico della quotidianità, di quella che è o che è stata. E di questa intenzione le annotazioni di Luigi possono ben rappresentare una sorta di introduzione.

Riguardare quelle scarse annotazioni e gli schizzi e rimmetterli in ordine nelle righe che seguono vuole anche avere il significato di un invito rivolto ad altri ad approfondire certi temi, con attenzione per altri luoghi e ad altre comunità ma anche - perché no, se qualcuno ne ha voglia? - per la stessa area melfitana, che non

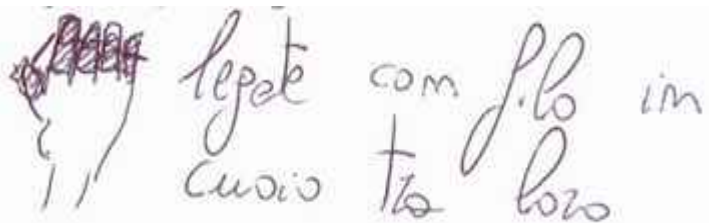


Fig. 3: Le cannedd per tutte le dita

conosco direttamente, anche se posso immaginare che in altre aree meridionali a me note e non lontane certi usi fossero (e siano ancora) in qualche modo simili. Le note che seguono non possono avere certo la veste o la pretesa di rappresentare un'indagine, e neanche il suo avvio, ma potrebbero servire a stimolarla, così da aggiungere un ulteriore contributo alle sempre più ampie - anche se mai abbastanza - ricerche storico-antropologiche che si prendono cura dei molti aspetti di quella che possiamo anche noi definire genericamente cultura immateriale (oltre che ovviamente delle testimonianze materiali che la accompagnano).



Fig. 4: Cupp

Per cercare di delimitare il campo di futuri approfondimenti su queste pagine posso considerare gli esempi che Luigi ha messo sulla carta come esemplificativi di quelli sui quali si potrebbe indagare,

aspetti che sono considerati per lo più secondari nell'attività quotidiana, spesso trascurati da ogni genere di ricerca.

Non senza aver fatto anche qualche chiacchierata con suo padre, Luigi mi ha lasciato tracce di un essere e di un fare appartenenti al quotidiano contadino di un tempo, un mondo che non poteva non servirsi di ciò che era a portata di mano, offerto da quella campagna che era “la natura”, anche spontanea, piante e animali insieme, ma soprattutto piante. La natura che si poteva (e si può ancora) incontrare là dove ci si trovava, dove e quando poteva servire.

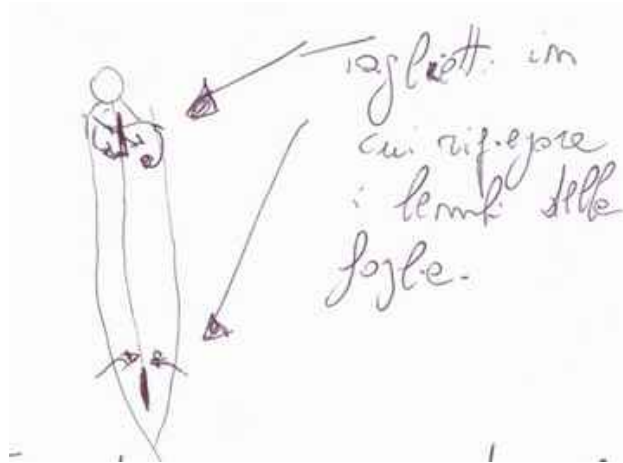


Fig. 5: Barchette dalle foglie di canna

In un mondo contadino che da queste parti dell'Occidente appare ormai del tutto residuale, i pochi esempi che ora riporto – non diversamente da molti altri – segnavano comportamenti, fatti e gesti di una vita quotidiana nella quale essi prendevano vita senza la cura del perché e del come, essendo parte dello stesso modo di essere degli attori. Si tratta di esempi che rimandano a un imparare facile in quel mondo, per imitazione o insegnamento lontano, talvolta all'infanzia. Comportamenti, fatti e gesti per i

quali ciò che offriva la natura spontanea - per questo ci interessano - era non meno essenziale di ciò che si rendeva disponibile per via di quella che bisognava coltivare o allevare. Strumenti a portata di mano. E se ciò che serviva non si trovava semplicemente si rinunciava, o si ricorreva, se si poteva, a un altro mezzo. Nel gioco come nel lavoro.

L'esempio più “flessibile” per la ricerca del mezzo fra gli appunti lasciati da Luigi è indubbiamente quello di un arbusto lasciato crescere o trasportato vicino alla casa di campagna, che avesse molte ramificazioni, buone per appoggiarvi sopra come nella fig. 1 i fichi tagliati a metà ad asciugare per l'utilizzo invernale. Ragionando di una pianta specifica l'esempio più immediato di questo modo di servirsi della natura è invece quello di un capiente bicchiere (*cupp*, fig. 4) ricavato da una grande foglia di fico - pianta che caratterizza per la sua frequente presenza il paesaggio delle campagne meridionali – legata nel giusto modo, quando per bere a una fonte non non ci fosse stata neanche la possibilità di metter sotto la bocca o le mani. È noto del resto che il fico torna utile agli uomini, da sempre, non solo per i dolci frutti ma anche in molti altri modi, e che in particolare le sue foglie trovano vari impieghi.

La pianta che a Luigi sembrava più adatta a svolgere in modo esemplificativo una funzione strumentale, e che ha inserito da vera protagonista negli appunti che mi ha lasciato, è tuttavia quella sorta di canna che i botanici, oltre che ovviamente con il binomio scientifico, chiamerebbero canna domestica (*Arundo donax*). È una delle piante spontanee che appartiene alla memoria della società contadina meridionale in genere e non solo a quella del Vulture. Una pianta spontanea per molti versi fra le più importanti: ampiamente usata per fini domestici e per i lavori più impegnativi, non solo



Canne domestiche

artigiani, da generazioni meridionali che hanno attraversato i secoli. Non se ne sarebbe potuto fare a meno per via dei suoi mille impieghi, dalle opere murarie cui appoggiare i supporti per artistiche pitture nelle case nobiliari fino ai più deliziosi cannoli siciliani che originano dall'avvolgimento della sfoglia delle "scorce" intorno ai "canneddi" per la frittura. Una pianta che tornava utile tenere vicino a casa o non troppo lontana o incontrare lungo il percorso che portava al lavoro.

Gli esempi di Luigi, ancorché non esclusivi di originali soluzioni melfitane, riportano l'uso frequente della canna non solo per le sue caratteristiche proprie, mutevoli a seconda dell'età della pianta, ma anche per la facilità di lavorarla e piegarla ad ogni utilità con l'aiuto del coltello più semplice, che ogni contadino teneva sempre con sé per i mille usi per i quali gli era indispensabile. Parlare di utensili in certi casi è sicuramente eccessivo ma la canna poteva essere facilmente ritagliata e usata efficacemente all'occorrenza come forchetta, una posata che certo il contadino non portava con sé al lavoro.



Fig. 6: Fischiello

Una pianta spontanea preziosa, da non sprecare e tenere in vegetazione in ogni luogo che potesse essere umido, ancorché oggi la si possa considerare una specie invasiva. Se serviva - a seconda dei lavori e in particolare per quelli che richiedevano l'uso di strumenti da taglio - la canna poteva fornire protezione: se ne ricavano infatti facilmente lunghi ditali dalla forma adatta (figg. 2 e 3) a proteggere le dita senza impedirne completamente il movimento (*le cannedd*). Essa serviva all'occorrenza anche a garantire un efficiente razionamento dell'acqua da bere che il contadino teneva con sé al lavoro, utile soprattutto se la sorgente cui rifornirsi era lontana o non c'era affatto. Una sorta di cannello (*u cannett*) opportunamente tagliato in punta poteva prolungare e restringere il foro di uscita, già stretto nel fiasco di terracotta tenuto all'ombra, così da regolarne al minimo l'uscita e impedirne lo spreco (fig. 7).

L'aiuto poteva venire da una canna anche quando questa serviva per via della sua lunghezza, per esempio per facilitare la raccolta di qualcosa altrimenti irraggiungibile, come l'uva alta sui tralci di certi pergolati. Il giusto taglio fatto in cima assicurava una presa sicura fino a che i grappoli non fossero al sicuro tra le mani.

Se il lavoro lo consentiva - il genere e la stagione permettendo - la canna poteva servire ad usi meno legati alla fatica quotidiana. Sapendo come disporre buchi e imboccatura se ne ricavano infatti facilmente zufoli (fig. 8) con i quali accompagnare rari momenti di pausa. Da altre graminacee erbacee dallo stelo vuoto si ricavano invece, incidendo vicino ai nodi, dei semplici fischielli (fig. 6). Ma la pianta della canna domestica non serviva solo ai contadini in questo modo, perché anche i bambini le usavano per mille giochi inventati, e non solo quelli che prevedevano l'utilizzo del fusto lungo e cavo, perché se il luogo lo consentiva per la presenza naturale o artificiale di acqua, anche corrente, le foglie diventavano barchette con cui giocare se solo si sapevano - i bambini lo apprendevano presto - incidere alle estremità per infilare i lembi ripiegati (fig. 5).



Fig. 7: U cannett

Le ultime annotazioni sul foglio insistono giusto con altri giochi, passando così anche ad altre piante. Dalle barchette fatte con le foglie delle canne a una sorta di lippa, gioco quanto mai facile a organizzarsi fra i bambini, potendosi trovare facilmente un bastone adatto all'uso e un oggetto in legno, buono a saltare e ad essere colpito. Allo stesso modo ai maschietti veniva facile trovare il legno a Y per una fionda - anche se negli appunti di

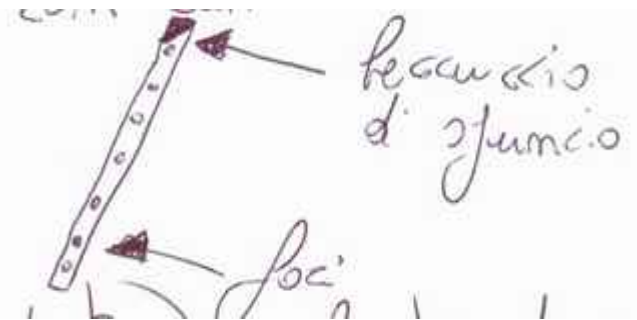


Fig. 8: Zufolo

Luigi è annotata la predilezione a questo

scopo per i rami d'ulivo - e alle bambine, quand'era stagione, trovare fra le piante del granturco le "barbe" da usare come capelli per le loro bambole improvvisate.

Come è facile immaginare, avessimo avuto tempo e voglia, le annotazioni avrebbero potuto essere anche assai più corpose e i riferimenti alle specie assai più numerosi, ma per l'uso che se ne deve fare nella sezione di questo sito - una funzione introduttiva, come detto sopra, e di invito ad approfondire - gli usi appena indicati, pur solo accennati, costituiscono un buon esempio di quale terreno la ricerca può esplorare in quest'ambito. Non inventiamo ovviamente niente - e non mancano certo i ricercatori che già vi dedicano la loro attenzione e il loro tempo, spesso assai poco remunerato per via della marginalità di questi temi - e niente di nuovo abbiamo da suggerire rispetto a quanto, a oggi, non sia stato già detto e consigliato sotto l'aspetto del metodo e dei presupposti della ricerca stessa. Non resta quindi che utilizzare con pazienza gli strumenti che le discipline che possono essere interessate mettono a disposizione e per questa strada aggiungere contributi originali di conoscenza. In questa direzione il nostro sito può solo amplificare questo invito per i visitatori interessati.

15 maggio 2010

© Pietro Ficarra per www.piantespontaneeincucina.info