

a cura di ENZA SPANO

ECHI E RICORDI

I racconti di Enrico Buono

Prefazione e saggio su Memoria e Oblio
di Enzo Vinicio Alliegro



Edizioni

INDICE

FEMIA E CRISTINA	3
L'ABITO NUOVO	6
ESTATE	7
TEMPO D'INVERNO	9
<i>Il problema del riscaldamento</i>	9
<i>Il problema del nutrimento.</i>	11
<i>L'inverno avanza a passi da gigante. Il trappeto di don Nicola</i>	13
<i>Aria di Natale</i>	15
<i>Serate nel cuore dell'inverno</i>	17
<i>Gennaio. U sartascinidd</i>	19
<i>Febbraio corto e amaro.</i>	22
<i>Trona marzo, mese pazzo.</i>	24
LA SCUOLA E IL MAESTRO	25
IL VIAGGIO	27

Appendice

- due poesie -

La nebbia e l'usignolo	28
Padre Gaetano	33

FEMIA E CRISTINA

Enrico Buono con questa storia rievoca un tempo favolosamente lontano, o incredibile, inimmaginabile, che pare riprodurre scene d'ambiente del Decamerone pasoliniano, e tuttavia stagione di un un tempo ancora vissuto dalla generazione precedente la mia, tra lo scadere dell'Ottocento e i primi decenni del secolo scorso (la generazione di Enrico Buono, appunto), che io ricordo in modo quasi subliminale, con la nostalgia e l'incubo del ritorno a un tempo naturale non contraffatto dall'ossessione dell'igiene e dal progresso della chimica.

L'incubo dicevo. Proibii, infatti, a mia moglie – che lo desiderava molto e quindi moltissimo la delusi - l'acquisto un bellissimo vaso cilindrico di pura porcellana, che richiamava alla mia memoria un “cantero”, vaso simile in terracotta modellato all'orlo con una fascia adatta alla seduta per soddisfare i bisogni corporali, a casa di zii di mio padre, che ci ospitavano in occasione dei ritorni al paese natio, privo di fognature; nonché il cantero che vedevo versare nella carretta che passava lasciando una scia di puzzo atroce nelle sere d'estate, quando eravamo seduti sull'uscio di casa, io in braccia a mia madre, a prendere il fresco. Non avrei potuto tollerare la presenza in casa di quel vaso pur terso e immacolato di purissima porcellana, che avrebbe fatto bella mostra di sé. Di terracotta o di finissima porcellana per gli aristocratici, i canteri erano tutti uguali ed erano serviti per la medesima funzione.

Curiosando nella Biblioteca comunale di Modena, quando abitavo in quella città, mi capitò di leggere una lettera dell'ambasciatore del ducato in Francia, che descriveva al duca l'ottimo stato delle relazioni col regno di Francia, testimoniato che il re – non ricordo quale Luigi – avesse ricevuto l'ambasciatore “in seggetta”; cosa poteva fare di più un re, felicemente regnante, per provare la considerazione che aveva per uno stato amico, se non ricevere l'ambasciatore mentre sbrigava il più personale e delicato bisogno? Ma il cantero in pura porcellana non ce la potevo fare a vederlo troneggiare a casa mia e, con tutta la buona volontà che impiegai, non riuscii a dare il consenso a mia moglie.

Buono, a conclusione del racconto, scrive che egli emigrò dal paese e non seppe più nulla di Femia e di Cristina.

Io, che nacqui ventiquattro anni dopo di lui, Femia – zìa Femia come la chiamavano e la chiamavo anch'io – l'ho conosciuta; di Cristina, invece, ho saputo leggendo il racconto.

Zìa Femia, quando la conobbi, non era più come Buono la descrive. Non faceva il degradante lavoro che Buono racconta, si era ripulita, aveva assunto un aspetto passabile, aveva sposato il capo spazzino di Tricarico, un tipo allampanato con baffi alla re Umberto, che onorava il suo posto nella scala gerarchica degli spazzini riservandosi di spazzare, con una scopa di saggina con manico lunghissimo, che gli consentiva di assumere, nell'esercizio delle sue funzioni, una posizione eretta e, direi, altezzosa, la piazzetta del vescovo, il corso, la piazza e via Roma. Zìa Femia faceva le pulizie all'ufficio di mio padre e lavori pesanti a casa mia: lavava il pavimento, faceva il bucato con lo strëkaturë (pezzo di legno o di pietra con scanalatura orizzontale per strofinare i panni quando si lavano [Langerano]), spostava i pesi, portava il pane al forno.

Non le ho mai sentito raccontare particolari del suo passato, che racconta Buono. Immagino avesse fatto di tutto per cancellarlo dalla sua mente. Sapevo della sua origine montepelosana, che racconta pure Buono, ma non di più. Quello che non sapevo era che fosse scappata con la famiglia in un periodo politicamente turbinoso, per non subire dosi ancora più massicce di manganellate. Non ne parlava e non se ne parlava forse perché eravamo in tempi in cui le manganellate si favano ancora.

In quel tempo da dimenticare zìa Femia prelevava a domicilio, con una latta vuota di benzina fornita di un robusto manico di ferro, tutto il liquame che stagnava negli appositi recipienti cilindrici accantonati negli angoli più riposti delle case (in poche parole: tutto il liquame che stagna nei canteri) le quali erano tutte sfornite di luoghi di scarico.

Aveva pattuito con le famiglie dei “signori” le condizioni per il tra sporto quotidiano del liquame dalle case alla latrina pubblica, che era situata sotto la piazza, a pochi metri dalla caserma dei carabinieri, proprio all'inizio della lunga discesa verso la valle profonda della contrada “Matina”. I clienti non erano pochi, ma tutti, purtroppo per Femia, dislocati nei punti più disparati del paese. Erano salitacce da mozzare il respiro, discese ripidissime da spezzare le gambe. Femia arrancava per le strade allora sconnesse, a passo di carica, abbracciando con la

destra il manico della latta strapiena, mentre con la sinistra si agitava in moto pendolare allo scopo di bilanciare il grosso peso.

Cristina faceva lo stesso lavoro e la concorrenza seminava l'odio tra loro.

Dal matrimonio di zia Femia col capospazzino nacque una figlia. Io la conobbi quando, formosa, elegante, truccata e piacente, già sposata a un facchino, era andata a convivere more uxorio in un paese della Puglia con un medico di quel paese, che, capitato non so come a Tricarico, la vide, se ne invaghì e se la portò via. Il marito aveva accettato la buona sorte toccata alla moglie e, quando questa, di tanto in tanto tornava a Tricarico, bella, guardata con invidia dalle donne e con desiderio dagli uomini, le portava la valigia e (l'ho sentito con le mie orecchie) la chiamava "signora". Col passare degli anni la bellezza sfiorì e il medico la rimandò con una mano davanti e l'altra dietro. A Tricarico la figlia di zia Femia ha vissuto e concluso problematicamente il resto della sua vita.

L'ABITO NUOVO

Questo racconto don Benì Perrone me lo fece leggere molti anni fa. LO trovai bellissimo e, rileggendolo nel volume edito a cura di Enza Spano, l'ho ritrovato molto bello. Sono contro i riassunti e mi dispiace non poter leggere opere straniere nella lingua originaria. Scrivere riassunti è una istigazione a delinquere, perché è un delitto accontentarsi di un riassunto.

La faccio breve (e la farò breve anche per gli altri racconti), sperando di ottenere l'autorizzazione e di pubblicare su *Rabatana* il testo integrale..

L'abito nuovo, di ottima lana morbida e consistente, color blu scuro, , alla marinara secondo la moda del tempo, fu confezionato per Enrico dalla migliore sarta del paese, una vera mani di fata, per il matrimonio di parenti a Grassano.

Finita la festa, l'abito venne messo accuratamente da parte e con trepidazione fu affidato ad Enrico, perché non si sciupasse durante il viaggio di ritorno su un mulo: un viaggio, lungo, faticoso, ad ora tarda, quando il freddo cominciava a pungere le ossa e il sonno ad averla vinta.

Giunti a casa, stavano per varcare l'uscio, e un atroce pensiero folgorò il bambino: - il fagotto? dov'è il fagotto?- Apparve chiaro che il fagotto era scivolato dalle braccia di Enrico, senza che nessuno se ne fosse accorto. Una vera sciagura!

Si mena il bando per il paese, si chiede per scrupolo ai parenti di Grassano, ad amici, a conocenti, i preti, dopo la Messa, informano i fedeli dell'accaduto e li invitano a informarsi, a dare notizie, a restituire l'abito. Nulla! L'abito non sarà ritrovato.

ESTATE

Enrico Buono descrive due stagioni: l'estate e l'inverno. Riuscitissimo l'inverno, non altrettanto, secondo me, l'estate. Un milione di mosche è un modo di dire. Il tormento che ti danno mille mosche mille, che sembrano avercele tutte con te, non lo dà la mosca che passeggia sull'orlo del piatto e finisce nel brodo. Succede anche oggi, e non fa venire il vomito.

Leggete Thomas Mann in *Morte a Venezia*: «Sui vicoli stagnava una calura afosa e ripugnante; l'aria era così spessa che gli odori provenienti da abitazioni, botteghe, cucine, vapori d'olio, nuvole di profumo e molti altri, restavano sospesi senza dissolversi. Il fumo delle sigarette fluttuava immobile e si disperdeva solo con estrema lentezza. La folla che si accalcava nello spazio angusto infastidiva il viaggiatore invece di divertirlo. Più camminava, e più sentiva il tormento dell'orribile stato in cui l'aria di mare unita allo scirocco lo precipitavano, uno stato di prostrazione e insieme di eccitazione. Era inondato di un molesto sudore. Gli si annebbiava la vista, il petto era oppresso, un brivido di febbre lo scosse, il sangue gli pulsava alle tempie. Fuggì dalle Mercerie affollate, superando ponti, verso i quartieri dei poveri. Ma qui lo importunavano i mendicanti, il fetore dei canali gli mozzava il respiro. In una piazza tranquilla, uno di quei luoghi nel cuore di Venezia che sembrano abbandonati in un incantato oblio, si riposò su una vera di pozzo, s'asciugò la fronte e capì che doveva partire. Per la seconda volta e ormai in modo definitivo era dimostrato che la città, con quella situazione atmosferica, era molto dannosa alla sua salute. Ostinarsi a restare era irragionevole, la probabilità di un cambiamento del vento era molto incerta».

Torniamo all'estate di Enrico Buono. Quanta luce, mio Dio, nella grande estate! La luce in estate abbaglia la mente di Enrico. L'aria ondeggiava sulle pietre infuocate; i cani erano distesi per le strade come morti; i silenzi pesanti. Ma Enrico, che come tutti i ragazzi viveva per strada l'alternarsi delle stagioni, l'estate la preferiva. Per terra, incuranti della polvere e del letame profusi dovunque, si giocava a bottoni riforniti direttamente dai calzoni del padre o a pennini, a briganti e carabinieri. Nel silenzio pesante della controra, le grida dei bambini disturbavano il suono del notaio Rivelli, afflitto da periodica nevrastenia.

Per le strade vagavano in libertà porci magri, imbrattati di fanghiglia rappresa, su cui i più spericolati montavano giostrando come in un rodeo in piena velocità. Famelici cani erano alla continua ricerca di cibo.

L'aria frattanto era divenuta fosca e grosse nuvole di tempesta si accavallavano nel cielo spinte dal vento che si era levato subitamente. Poi un lampeggiare improvviso, uno scoppio fragoroso di tuono e scroscio violento dell' acqua. L'estate era forse già morta.

TEMPO D'INVERNO

«Tempo d'inverno» è un lungo racconto che descrive i terribili inverni di un secolo fa e lo riassume dividendolo, per facilitazione, in paragrafi.

Il problema del riscaldamento

L'inverno giunge improvviso e inaspettato e trova impreparati ad affrontare la sua durezza. C'erano altre spese da fare e non si è pensato a fare in anticipo provvista di legna da ardere. Ora, la legge del mercato impone: legna scadente e difficile da avere subito a prezzo salato.

Compare anche Fruntone, che Enrico Buono chiama Frontone. A lui ho dedicato un ricordo su *Rabatana*, accompagnato da una poesia di Mario Trufelli per la sua morte.

Affrontato, e a fatica risolto il problema del calore, bisognava affrontare il problema del nutrimento: procacciarsi il grano per fare il pane e la pasta, quasi esclusivo nutrimento.

A me ora interessa ricordare Cartabianca, che spaccava la legna nel portone del palazzo Uricchio, dove la famiglia di don Giulio occupava in affitto un appartamento. Parlo del vecchio Cartabianca, che non ho conosciuto o di cui non ho il ricordo, padre o patrigno del Cartabianca dei miei tempi, presente, quando abitavo a Tricarico, in tutti i matrimoni, feste e momenti di svago con la sua fisarmonica, accompagnato dalla chitarra di Paolo Luisi.

Dai racconti di Enrico Buono emerge che il vecchio Cartabianca è stato un personaggio tricaricese, più di quanto lo sarà il figlio, peraltro anche questo figura indispensabile per allietare i momenti felici con l'arte imparata dal padre di trarre dalla fisarmonica note sublimi.

Il vecchio Cartabianca non si sottraeva ad ogni sorta di lavoro e di fatica per tirare la giornata. Spaccalegna, accompagnava ogni colpo d'accetta con forte emissione di fiato: grondava sudore da ogni parte; spesso si fermava, si inumidiva con lo sputo le mani callose e riprendeva a spaccare metodicamente. Gli portavano del vino che non rifiutava mai e che beveva lentamente, non tutto d'un fiato, come fanno di solito i contadini, pulendosi poi i folti baffi nerissimi col dorso della

mano. Quando di notte nell'aria si innalzavano da un organetto grappoli di note vivaci non ci si sbagliava: era Cartabianca, un maestro, un artista dell'organetto che ricamava una tarantella indiavolata, leggera, armoniosa, trascinate, una cascata di note argentine che risuscitavano i morti. Cartabianca, curvo sul suo strumento che tocca quasi con l'orecchio sinistro, non sentiva, non vedeva chi gli era d'intorno. Un artista pago della sua arte, che seguiva con occhi socchiusi, con viso malinconicissimo, un viso triste che hanno solo certi cani di razza, che le note, quelle dita stranamente agili, dita che maneggiano accette, ascia, pesi enormi ogni giorno.

Il problema del nutrimento.

Il problema e il rito dell'approvvigionamento del grano, che costituiva la base quasi esclusiva dell'alimentazione, rimandano a un tempo perduto con le sue fatiche, convenzioni e odori, il perduto odore del pane appena sfornato. Il racconto di Enrico Buono ci restituisce quel tempo ed eccita la memoria, richiamando riti e storie.

Le persone, innanzi tutto. Sono nominati Maria e don Rocco. Maria era la donna di servizio di don Giulio Buono, una di quelle donne di servizio di una volta, che s'incardinavano nella famiglia e ne diventavano membri. Me la ricordo, la si incontrava spesso aggirarsi tra il mercato di viale Regina Margherita e i negozi del corso.

Don Rocco aveva impiantato a pieno terra del palazzo una macchina prodigiosa che mondava il grano in un battibaleno; ad essa si portava il grano quando era particolarmente sporco, ma normalmente la pulizia impegnava tutta la famiglia per ore e ore a separare il grano, chicco per chicco, da tutti i logli che lo infestavano.

Don Rocco era don Rocco Uricchio, padrone del palazzo che aveva tra gli inquilini don Giulio Buono. Si chiamava palazzo Uricchio e conservò il nome anche nei successivi passaggi di proprietà; non so ora. Il palazzo Uricchio è gemello del palazzo Motta, tutt'e due furono costruiti in base allo stesso progetto. Il palazzo Motta si trova pure nel viale Regina Margherita, nel largo da cui ha inizio la salita per la torre Normanna.

Don Rocco era un medico benestante, che partecipò alla prima guerra mondiale col grado di maggiore medico e morì in Macedonia nel 1915. Si dipana ora una storia che racconto.

Don Rocco sposò una nobile romana, che col matrimonio si trasferì a Tricarico dove ha vissuto la sua lunga vedovanza. Ebbero tre figli, due maschi e una femmina. La femmina sposò il dott. Antonio Dell'Aquila e morì al primo parto; anche il bambino non sopravvisse. I maschi - Bebé e Vittorio – furono funzionari del ministero della pubblica istruzione. Tutt'e due erano attaccatissimi a Tricarico dove mai mancavano una estate di tornare. Venivano in Vespa, anche con la moglie. La contessa Uricchio fu una donna moderna – era l'unica signora di una certa età che si truccava vistosamente di rosso labbra e unghie – accanita lettrice

di libri di un certo valore letterario, dette uno scopo alla sua vita con un fattivo impegno nelle attività dell'Associazione Nazionale Combattenti e Reduci, dove ha assolto anche incarichi nazionali. Fu consigliere comunale nella prima amministrazione democratica eletta dopo il fascismo, essendosi candidata, come repubblicana, nella lista capeggiata da Rocco Scotellaro.

«Favorite, prendete la mescatora!» Uscendo dal forno con grosse forme di pane fumanti e odorose sulla tavola tenuta in equilibrio in testa sopra la spasa, questo era l'invito di prammatica, senza cui si perdeva la faccia: si ringraziava calorosamente e non si prendeva niente. Che cosa è la «mescatora»? La spiegazione esige che il discorso parta da lontano. I grossi pani di una volta – li chiamavano ruote di traino – erano così grandi per una precisa ragione economica. Il forno si pagava a pezzi e non a chili; l'interesse impegnava quindi le donne di casa che impastavano il pane nel difficile equilibrio di modellare forme di pane che, aumentando notevolmente di volume per la lievitazione provocata dalla cottura, assumessero una forma che consentisse di tirarli fuori giusto giusto, magari di traverso, dalla stretta bocca del forno. La fornaia, dal canto suo, informava il maggior numero di pezzi possibili, tenuto conto che, lievitando, essi si sarebbero venuti a toccare. Non bisognava esagerare, un pezzo in più avrebbe potuto rovinare l'infornata, ma inevitabilmente i pezzi, lievitando, si toccavano in due o tre punti, che non assumevano il bel colore bruno della crosta del pane, ma sembravano conservare l'aspetto dell'impasto non cotto. Era la mescatora. Il pane appena sfornato non si poteva mangiare, altrimenti si sarebbe compromessa la fresca e fragrante conservazione nei giorni successivi, bisognava che riposasse al meno un giorno. Ma era possibile, senza alcun rischio, affondare il pollice nella mescatora e, facendo leva con le altre dita, staccare un pezzo di pane, potendo così godere del sapore e del profumo del pane appena sfornato. «Favorite la mescatora» era quindi l'offerta speciale di un pezzo di pane, che per la buona creanza non si accettava. Giunti a casa e posata la tavola con i grossi pani, tutti si precipitavano a staccare il loro pezzo di mescatora e a mangiarlo lentamente. Così si concludeva il rito del pane al forno. Il giorno dopo la mescatora non era più buona e tutti, a tavola, nella distribuzione del pane, cercavano di evitarla.

Il mulino presso i Cappuccini, di cui si narra, era il mulino di Verrascina, che abitava di fronte alla casa di Rocco Scotellaro ed era il padre di Elena, coetanea e amica di infanzia e di gioventù di Rocco, una delle più belle ragazze di Tricarico.

L'inverno avanza a passi da gigante. Il trappeto di don Nicola

Dopo aver esposto i problemi del riscaldamento e del nutrimento, il racconto di Enrico Buono entra nel cuore duro dell'inverno e lo descrive nei minimi dettagli, regalandoci le pagine più belle di *Tempo d'inverno*, che sarebbe un peccato non leggere integralmente.

Mi concedo tuttavia una digressione sul trappeto di don Nicola. Le lunghe serate al trappeto davanti al grande camino carico di cataste di legna fiammeggiante, preparando *uastedde* immerse nel succo afrodisiaco di olive frantumate, sono tra i ricordi più cari e carichi di nostalgia della mia giovinezza. Alla nostalgia si è unito il ricordo che Trappeto (voce non del dialetto lucano ma in uso nell'Italia centro-meridionale, registrata nei migliori dizionari) è un comune in provincia di Palermo, famoso per l'opera sociale e culturale che qui svolse lo scrittore e riformatore sociale Danilo Dolci, dedicandosi al riscatto di una delle zone più depresse della Sicilia occidentale. A questo scopo mirarono le sue pubblicazioni in cui confluirono atteggiamenti cristiani, socialisti, liberali e "gandhisti" (metodo della protesta non violenta), da lui promosse. Motivi sociali e religiosi si fusero originalmente nella sua produzione poetica.

Il locale del trappeto di cui si racconta non è più adibito alla molitura delle olive, è stato utilizzato come centro di una associazione di artisti, che ha organizzato alcune mostre, e come laboratorio di musica popolare da Antonio Infantino. Non ho quindi bisogno di sforzarmi a descrivere dove si trova il locale, ma devo ricordare che, girando a destra, una stretta stradina conduce in ripida salita allo slargo di via Roma / Rocco Scotellaro prima della Porta del Monte, di fronte alla casa di don Carmine Ferri, da ultimo abitata dal veterinario don Vincenzo Benevento, che ne aveva sposato la figlia donna Mimma. Da quella stradina veniva portato in seggiola il garibaldino novantenne, che Rocco Scotellaro ha immortalato in una bella poesia, *Il garibaldino novantenne* (della quale riporto la prima strofa) che negli ultimi versi descrive il luogo dove il vecchio garibaldino veniva portato: «Tra tutte le cose che ricordo / (come le bestie, chi ha la forza /chi lo stagno del piscio e chi una fontana: / io anche sono un muletto, scelto nelle fiere / che ha avuto già tre padroni) / quella che fra tutte più ricordo / e vive è un pezzo

di stradetta /vicino a casa mia. Aveva ed ha / sempre una coperta bianca di sole /che viene da mezzogiorno: le case / davanti sono basse e scendono a valle. / Qui portavano in seggiola il vecchio garibaldino /novantenne. »

Il racconto di Enrico Buono conferma il mio ricordo, ossia che il trappeto non era di don Carmine Ferri, suocero del veterinario Benevento, che pare fosse proprietario del locale, ma di don Nicola Ferri, del quale ho già scritto su *Rabatana*, e qui ripeto, il gustoso episodio li riferito.

Don Nicola Ferri è il sindaco che, forse fuori della leggenda, «fece» la piazza, che era un informe slargo dell'unica strada che attraversava il paese. Egli è stato l'amministratore di più lungo e proficuo corso del Comune di Tricarico e della Provincia di Matera. Indubbiamente un uomo di potere e del fare. «Don Tommà!» – disse al dott. Tommaso Santoliquido, nel 1932 commissario prefettizio del Comune di Tricarico, mostrandogli la «cimice», come veniva spregiativamente chiamato il distintivo del partito fascista che si portava obbligatoriamente all'occhiello – Vedete, don Tommà: qui c'è l'acronimo P.N.F. Oggi significa Partito Nazionale Fascista, ieri significava Partito di Nitti Francesco Saverio, ma ieri, oggi e domani ha significato, significa e significherà Partito di Nicola Ferri -. Questa boutade di don Nicola me la raccontò molti anni dopo lo stesso don Tommaso, che si era ritirato a Reggio Emilia, ultima sua sede di servizio, a godersi la pensione arrotondata con pareri in campo amministrativo, in cui aveva larga esperienza.

Qui le digressioni sarebbero come le ciliegie: una ne tirerebbe l'altra. Da donna Mimma, alla figlia Pupetta (Vittoria) Nerilli, pediatra a Roma, a donna Giuseppina Santoro, moglie di don Nicola Ferri. Ma mi devo fermare e continuare la lettura del racconto.

Aria di Natale

Il racconto procede limpido e attento ai dettagli. L'aria di Natale è annunciata da tanti segni e mi soffermo solo su quei segni sicuramente del tutto ignoti alle generazioni più giovani.

Il branco di tacchini che, spinto da Spacchetto, vanno in piazza a mangiare il granturco. Spacchetto è il soprannome di una generazione di macellai. Ai miei tempi c'era Mimì Spacchetto, figlio di Spacchetto evocato da Enrico Buono, che ricorda anche Fulmiodda. Questa era allora una giovane sposa che, col marito, gestiva una macelleria nel corso, di fronte alla casa dell'avvocato De Maria. Aveva l'età dei miei genitori, forse qualche anno di più, la vedevo ogni giorno passando davanti alla sua macelleria e la rivedevo con piacere, nel lento avanzare degli anni, salutandola cordialmente, io e mia moglie, nei giorni del nostro ritorno a Tricarico, fin quando non c'è stata più.

Fulmiodda arrostita all'aperto gli "gnumiridd" (Buono li chiama "gnommirelli), che spandevano nel corso un intenso odore soave. Ha continuato ad arrostiti nel corso di tutta la sua vita e, quando tornavo a Tricarico, li comperavo, facendone la cena preferita da me e da mia moglie. Buono descrive gli approssimativi modi di pulire gli intestini con cui si avvolgevano le interiora degli gnumiridd, contrastanti con la cura maniacale con cui li puliva e disinfettava mia madre. Ma gli gnumiridd di mia madre non ci piacevano, scandalizzandola preferivamo quelli di Fulmiodda."Sono meglio conditi" rispondevamo alle sue scandalizzate obiezioni.

Buono la macelleria la chiama beccheria, e chiama beccai i macellai. Avevano anche il nome di "vicciaria" e "viccir", dal nome degli animali che si macellavano (becco = maschio della capra: vicc = tacchino). Quando emigrai questi erano ancora i nomi prevalenti dei negozi dei macellai, molti dei quali avevano ancora l'insegna "Beccheria", e le "beccherie" non ancora spacciavano carne bovina; bisognava acquistarla a Matera o a Potenza, e ultimamente, la si trovava anche a Grassano.

Buono ricorda anche i "fizz". Stando seduti lunghe ore al braciere o al camino le gambe si cuocevano come salsicce arrostiti alla brace in punta di forchetta e della salsiccia arrostita assumevano la forma. Al braciere o al camino il davanti bruciava e dietro si gelava.

Con questo, basta. Non voglio sottrarre altro spazio e tempo alla lettura del racconto di Buono, non senza prima avvertire la presenza di errori di stampa, che non alterano la comprensione del testo e non ho ritenuto opportuno correggere.

Serate nel cuore dell'inverno

Segnalo le seguenti espressioni: I conversari erano variatissimi, spiritosi, intelligenti. Era una gara a chi le diceva più carine; le ore passavano.

Mi guardo bene dal tessere l'elogio del bel tempo passato: ricordo bene le lunghe solitarie serate d'inverno che non sapevi che fare, t'annoivi da morire, arrostando le gambe al braciere o al camino, mentre le spalle ghiacciavano, come ho già ricordato. Ma è vero che non si è mai finito di rimpiangere le serate passate al focolare a conversare, quando si aveva la possibilità di radunare una bella compagnia. A me non capitava di rado, ci riunivamo al focolare di casa Albanese, un appartamento in affitto nel palazzo di donna Giuseppina Santoro in via Rabata, subito dopo la casa del prof. Gagliardi, quando Rocco Scotellaro non aveva altri impegni e Benì Cataldo non trascorreva la serata a casa della fidanzata Celeste, io, Nicola e Antonio, almeno, c'eravamo sempre o quasi, col padre Rocco e qualche amico di questo. Si arrostitavano le patate sotto la cenere calda e si discuteva. Poi arrivò la televisione e cambiò il mondo. Ma noi eravamo già avanti negli anni e Rocco Scotellaro era morto. Egli non ha conosciuto la televisione.

In questo brano Buono racconto le serate trascorse a casa del "commendatore", un notaio oriundo di Salandra, che guadagnava più che bene e aveva messo su una considerevole fortuna. Il commendatore era il notaio Francesco Rivelli. Era il solo notaio del posto e uno dei pochi del distretto. Lavorava molto e guadagnava di più. Abitava una bella casa, che veniva chiamata Palazzo Rivelli, di fronte all'ex cinema Carolillo, aveva dotato di beni i suoi discendenti e favorito buoni matrimoni. Io non l'ho conosciuto, ma ricordo gli eredi che a Tricarico trascorrevano periodi di vacanza. Erano ragazze o signore un po' snob, che, ad esempio, segnavano su una lavagnetta in cucina il menu del giorno dagli strani nomi: *Rari Nantes* (pastine naviganti nel brodo) o *Mare dei Sargassi*, che doveva essere una zuppa bianca di pesce; di tanto in tanto veniva anche un ingegnere, con la moglie e un figlio della mia età, vivevano a Milano, ma lui era richiamato e a Tricarico veniva in divisa da maggiore. Poi, i Rivelli furono una delle famiglie estinte di Tricarico, il palazzo, per un certo periodo, fu adibito a sede del fascio e in quell'occasione ebbi modo di frequentarlo. Pare che qualcuno dei discendenti si sia affermato, se non ricordo male, nel mondo della televisione.

Il commendatore tornava dal “circolo dei galantuomini” quando le signore erano già riunite in folta compagnia attorno al focolare. Su appunti dell’avv. De Maria leggo che al circolo si giocava, perché l’ambiente non permetteva altre distrazioni e a sera, quando ci si riuniva, qualche cosa si doveva fare ... per ammazzare il tempo. Il batuffo dei vecchi era una vera seduta accademica: discussioni su un piombo non accusato, su un asso non passato sul busso del compagno, e l’ultima parola a Chitarella (autore di un *Manuale dello scopone scientifico e del ressette*); le sgridate di don Pancrazio per un cappotto dovuto alle ‘fesserie’ del compagno; le mortificazioni del commendatore Rivelli. I più famosi batuffisti e calabresisti costituivano la ‘Cassazione’ ed il primo presidente ne era ritenuto l’avvocato Pancrazio Lorigi.

Di tanto in tanto uscivano dattilografate le “Cronache di batuffo”, dove si consacravano le giocate e gli incidenti più interessanti. Mi fermo qui, vincendo la tentazione di riferire la rampogna in versi al commendator Rivelli, “il quale da spettatore volle giustificare, egli uomo accorto e saggio, la fesseria di un giocatore, sostenendo una fesseria ancora più grossa”.

A fine serata la famiglia Buono (don Giulio con la moglie e i figli Enrico e Maria) tornavano a casa, da via Roma in viale regina Margherita, lungo percorso accidentato, con pantani e passaggi davanti a vicoli maleodoranti. Ne deduco che via Roma non fosse pavimentata. La descrizione del percorso indica case di famiglie estinte a Tricarico: gli Zambrano, dei quali va ricordata la storica maestra delle elementari Maria Zambrano, i Demma, i Cigliese, i Gigli.

E’ vero che si cenava e subito si andava a letto, in ossequio al precetto della Scuola medica salernitana: *Post prandium aut stabis aut lente deambulabis*. Era il precetto per l’inverno. Ma i saggi medici salernitani non avevano mancato di prescrivere per l’estate la penichella postprandiale e la passeggiatina del dopo cena: *Post prandium stabis, post coenam deambulabis*. Che si cenasse anche a mezzanotte e subito dopo si andasse a letto, come sostiene Buono, lo escludo per il dopo cena d’inverno. Ricordo mio padre che diceva: Uè! Stasera hamm fatt l’ dic. Mangiam e sciamn a colc. La sera cominciava alle cinque ed era lunga a passare. I carboni nei bracieri e la legna nei camini si spegnevano, bisognava coprire con la cenere le braci accese per accendere nuovi fuochi l’indomani.

Gennaio. U sartascinidd

A gennaio – freddissimo – soffia forte e impetuoso il vento di tramontana, che porta tempo asciutto e cielo sereno, talvolta con sole vivissimo.

La macellazione casalinga e il carnevale caratterizzano questo mese. Enrico Buono li racconta col gusto suo proprio dei dettagli, ma con qualche piccola distrazione.

L'essenza della festa di carnevale è cristiana: precede la Quaresima, uno dei tempi forti penitenziali, di quaranta giorni (ma di fatto i giorni sono un po' di più, quarantaquattro), che la Chiesa cattolica e le altre chiese cristiane celebrano lungo l'anno liturgico in preparazione della Pasqua. Prima della Quaresima bisogna togliere di mezzo le carni, da cui bisogna astenersi durante il periodo quaresimale: *carnem levare* è l'espressione da cui deriva carnevale, che in alcune regioni meridionali si chiama *carnilivari*.

Buono descrive ovviamente la festa di carnevale dei suoi tempi, che con gli stessi riti e le stesse modalità si protraeva anche ai miei tempi ed è il Carnevale che qui interessa conoscere, che non ha nulla a che vedere col moderno carnevale tricaricese. Premetto al racconto di Buono la bellissima descrizione di Carlo Levi: «... andai apposta a Tricarico, con Rocco Scotellaro. Il paese era svegliato, a notte ancora fonda, da un rumore arcaico, di battiti di strumenti cavi di legno, come campane fessurate: un rumore di foresta primitiva che entrava nelle viscere come un richiamo infinitamente remoto; e tutti salivano sul monte, uomini e animali, fino alla Cappella alta sulla cima Qui venivano portati gli animali, che giravano tre volte attorno al luogo sacro, e vi entravano, e venivano benedetti nella messa, con una totale coincidenza del rituale arcaico e magico con quello cattolico assimilante».

Passando, ora, al rito crudele della macellazione del maiale, e alla festa che accompagna il lungo rito della preparazione delle carni, Buono sostiene a ragione che le salsicce e le soppressate che si preparano in quelle serate di festa sono le migliori del mondo, ma limita la preparazione dell'insaccato per le salsicce e soppressate al semplice taglio della carne in minuscoli pezzi, omettendo la parte essenziale del loro condimento con spezie, peperoncino piccante in polvere ed erbe aromatiche. Nonostante che questa operazione si giovi dell'esperienza di secoli, si

effettuano prove mettendo a friggere un po' della carne condita e aromatizzata nel sartascinidd. U sartascinidd è momento importante della festa: tutti i presenti sono chiamati ad assaggiare u sartascinidd, accompagnando l'assaggio con commenti, consigli e abbondanti libagioni. Non riesco a capire come mai Enrico Buono, invece di sartascinidd, adoperi la voce tianello, per giunta in forma corrotta dal tentativo di "italianizzazione" della voce dialettale tianidd.

U sartascinidd, si è visto, è uno dei momenti importanti della festa, e non c'è festa se u sartascinidd diventa tianello. Sartascinidd deriva dal latino sartago; il poeta satirico Aulo Persio Flacco, in una delle sue satire, coniò l'espressione *sartago loquendi*, che possiamo liberamente tradurre "frittura di parole", per dare forza, da aderente allo stoicismo, al suo attacco alla cultura a lui contemporanea. *Sartago loquendi* è espressione che rimanda metaforicamente al rumore che fa l'olio che frigge o la carne che in essa è messa a friggere, e, con un salto di metafora, al parlare incomprensibile, affettato, inconcludente, criticabile.

Nella polemica politica è prevalsa l'espressione «aria fritta», che udii la prima volta pronunciare dal prof. Manlio Rossi-Doria in un suo comizio. Meglio "parole fritte" o "frittura di parole".

Tornando a bomba, come si dice, è oramai chiaro che u sartascinidd - e solo u sartascinidd - fa la festa.

A casa mia non si è mai consumato il rito della macellazione del maiale. Meno male, perché a causa dell'orrore provato per i riti della macellazione domestica e della cacciagione, io non mangio carne di polli, galline, conigli, lepri, ecc; e forse non avrei mangiato neppure la carne di maiale, che preferisco e trovo che subisce una gratuita calunnia dal punto di vista salutista. Non abbiamo mai macellato il maiale in casa, perché mio padre non mangiava grassi animali, lardo e strutto, e preferiva l'olio al burro, quasi bandito dalla nostra tavola. Condividevo e condividevo questa scelta dietetica, ma, non macellando il maiale, non facevamo neppure il sanguinaccio, sperando che ce lo regalassero per assaggiarlo. Mio padre comperava dal macellaio un certo quantitativo di carne per preparare insaccati e una parte del rito si celebrava quindi anche a casa mia col momento culminante du sartascinidd.

Del maiale non si butta niente, neppure le setole, ed Enrico Buono non manca di ricordare questo estremo utilizzo delle parti del maiale, a cui mi permetto di aggiungere il mio personale ricordo di un venditore di setole di maiale a piazza

Carità di Napoli. In una cassetta che portava appesa al collo esponeva una ventina di mazzetti di setole legati con filo di cotone colorato, mai bianco, e reclamava la sua merce con scettico cantellinare bisbigliato: *Setole e' puorc – Setole e' puorc*. Confesso che talvolta mi sono soffermato anche a lungo ad osservare l'andamento di quello inusuale commercio e non ho mai visto nessuno fermarsi a comperare setole. Passavano i mesi e passavano gli anni, piazza Carità era un luogo dove mi capitava di passare spesso e il venditore di *setole e' puorc* era sempre al solito posto, con la sua merce esposta e con la sua stanca cantilena.

Le setole di maiale le utilizzavano i calzolari, e le ho utilizzato anch'io al panchetto di scarparo di mastro Peppe Scerr, che aveva bottega in piazza di fronte al fontanino (che ho visto su FB non esserci sciaguratamente più) , in una bottega bella fresca d'estate. Nelle ore più calde, fatto più o meno il nostro dovere sui libri, ci riunivamo attorno a quel panchetto a litigare su Coppi e Bartali e ci rendevamo utili preparando lo spago impeciato per cucire tomaie e soles delle scarpe. Alle punte dello spago si innestavano due setole di porco, che fungevano da ago per far passare lo spago impeciato nei fori delle tomaie e delle soles delle scarpe praticati con la suglia. Suglia è altra voce dialettale con nobili ascendenze latine. Ma in italiano non si dice suglia, bensì lesina, che ha anche altri significati ruotanti attorno alla taccagneria. La voce dialettale suglia deriva dal latino “subula”, contratta in “subla”, con la tipica mutazione di bl in gli (ad esempio: nebula → nebla → , neglia).

Febbraio corto e amaro.

Nel mese di febbraio, che segna il passaggio dall'inverno alla primavera, crescevano la preoccupazione e l'ansia della stagione invernale: perché le provviste scarseggiavano e anche gli animali soffrivano privazioni a causa della carenza di erba, di fieno e di mangime, e la prospettiva futura sull'andamento della buona stagione sembrava più incerta.

Numerosi, pertanto, erano i proverbi sul mese di febbraio riguardanti questo incerto stato d'animo. Tra questi, al racconto di Enrico Buono ben si adatta anche il proverbio "Febbraio corto e malandrino": un mese birichino e monello, che lancia illusori segnali di fine dell'inverno, cui fanno seguito giornate tra le più fredde dell'intera stagione invernale. Il racconto, tuttavia, è ricco di episodi.

Mi piace ricordare l'episodio del ballo della comare Antonia, domestica del commendatore, e della comare Maria, domestica dell'insegnante, ossia di don Giulio Buono. Antonia aveva cinquant'anni e Maria era molto più giovane. Me la ricordo – e per questo segnalo questo episodio –, più avanti negli anni, intenta a far la spesa al mercato delle bancarelle sotto la casa di don Giulio o per negozi.

L'accento alla masciara Liarella (voce "italianizzata" di Liaredda – come abbiamo già visto che preferisce Enrico Buono), aprirebbe l'argomento sterminato delle masciare o dei masciari, che non è il aso di affrontare, anche perché non ho competenza. Mi limito a segnalare che questa "Liarella" la troviamo come "Liaredda" anche nei Contadini del Sud di Rocco Scotellaro, nel racconto dettato a Rocco da Antonio Laurenzana, "il contadino che si sposa per la terza volta". La prima moglie di Antonio, giovane e in buona salute, senza mai una febbre, muore di un male sconosciuto. Cominciò con un mal di testa, che il medico e il farmacista diagnosticavano diversamente e la gente diceva che le era stata fatta una qualche magia a causa di una litigata con una ragazza vicina.

Antonio si recò a piedi a Genzano, settanta chilometri, «dove c'era una che dicevano era adatta per queste cose». La genzanese, una indovinatrice, gli confermò che alla moglie era stata fatta una cosa e gli predisse che ne sarebbe morta. Era passata una zingara, l'hanno chiamata in casa quelli contrari alla moglie, volevano che si facesse una cosa leggera, ma la cosa sfuggì di mano, fu più grave e portò alla morte della giovane moglie. «E subito dopo – lascio raccontare

ad Antonio – io partii di nuovo per Genzano, correndo per sapere l'autore della morte di mia moglie. Arrivai in cinque ore dalla indovinatrice, che aveva una casa abbastanza buona, nuova, l'entrata e i pavimenti a mattonelle. Prese di nuovo il libro e volle indovinare prima me. Io mi ero levata la camicia nera di lutto prima di arrivare nel paese per non farmi conoscere. Figlio mio – disse – tu ci hai un punto che, di 33 anni, se vai in galera non esci più. Se io ti dico qualche cosa, forse sarà proprio questo punto e, se commetti una vendetta, non esci più da galera e la legge non ammette queste cose.

Volevo pagare, ma di nuovo mi disse: – Vai a mangiare, e te ne vai in pace -. Mi fu detto da altre persone che quando la ragazza vicina di casa e la madre seppero la morte di mia moglie si misero a piangere: – Uh, madonna che abbiamo fatto.

Io non ero sicuro, sospettavo in base alla lite fatta, e non feci niente. È rimasto l'odio ancora oggi: col padre ci diciamo « dove vai » e « dove non vai », ma con le donne non ci parliamo.

Io certe volte non credo e certe volte dico che, in base a come è morta mia moglie (non era stata mai con una febbre), effettivamente sarà stata fatta qualche cosa. Chi ne capisce niente? Qualche cosa c'è da pensare quando vengono quelli che con gli occhi chiusi indovinano chi è una persona, l'orologio che ora fa, quanti denti gli mancano in bocca, e spesso sono ragazzi che indovinano, di sei o sette anni, non uomini di età matura e competenti di esperienza.

Maghi, «masciari », ancora ci sono nel paese: il camposantiere mi ha detto che ci sono donne che vanno a prendere le ossa per fare le polveri e medicinali e le buttano o nelle bevande o sui capelli delle persone per far loro venire una malattia. Appena sposato, il figlio di Bambino dopo di tre giorni non consisteva più, non gli sembrava più che sua moglie era sua moglie; ma, quando andarono a trovare Donato di Capria, tutto passò, perché Donato lo toccò e disse: – È cosa di niente. Forse la zita vecchia lo aveva affatturato.

Conosco che sono « masciari » Donato, Giuseppe « 'u sperdate », « 'u seneche d'a Porta 'u Monte » e Lacertosa Carmine e donne Carmela Circhione e Liareda. Il medico per la malattia di mia moglie diceva sempre che era niente: – Anche se ve lo dico, che cosa capite voi? – diceva. Forse per questo motivo io penso che effettivamente poteva essere una fattura di « masciaro ».

La pagina più bella del brano di racconto relativo al mese di febbraio, che ho già riportato, riguarda Cartabianca. E' la pagina più bella di questo brano e, a mio parere, dell'intero racconto e una delle pagine più belle dei racconti di Enrico Buono.

Trona marzo, mese pazzo

Un breve allegro quadretto, in sintonia col carattere del mese, chiude il racconto «Tempo d'inverno». Marzo porta la primavera, segue aprile, quando è dolce dormire e il canto degli uccelli rallegra gli animi. Un po' di caldo, un po' di vento, ma a fine aprile sbocciano le rose.

«Proprio in quei giorni cominciarono a mettere i primi semi» è la chiusa del libro di Mario Trufelli «Quando i galli si davano voce».

E' eternamente il canto di speranza di Rocco Scotellaro: «Lungo il perire dei tempi / l'alba è nuova, è nuova».

LA SCUOLA E IL MAESTRO

Siamo nell'anno di grazie 1915. Enrico frequentava la seconda classe elementare nelle scuole del convento di Santa Chiara, in un'aula a piano terra dell'antico edificio, subito a destra di chi varcava il portone d'ingresso: ampia e luminosa per cinque finestroni bene esposti, con il pavimento a mattoni verticali sistemati a spina di pesce, la volta a botte ed i ciclopici muri maestri. I vetri erano per metà rotti ed appannati da polvere secolare, ragnatele pendevano da ogni parte come drappi neri e grosse buche e terrose si aprivano nel pavimento. Un'aria fresca giocava in permanenza nello stanzone, portando il sentore della neve o l'odore degli orti in primavera.

Una predella con un tavolo penzolante di colore marroncino, una lavagna ribaltabile con i righi già tracciati, il ritratto dei sovrani, un braciere colmo di cenere bianca, una bottiglia di inchiostro fatturata con anilina, costituivano la dotazione dell'aula.

Sul tavolo una zampa di lepre, alcuni rettangoli di stoffa strappati dai campionari ed adoperati per la pulizia dei pennini, uno straccio, dei gessetti; sul braciere una palettina di ferro per rimestare il fuoco.

“Pronti: via!”. Tutti e settanta gli alunni, pigiati nei banchi minuscoli e lucidi per lungo uso, scattavano come molle; quindi, il capo rivolto a sud verso i grandi finestroni di Santa Maria, le braccia tese nella stessa direzione, le mani tremolanti come le ali di uccello in pieno volo, intonavano a gole spiegate il canto di una strana nostalgia. Era il primo anno di guerra. Ed era il canto di una strana nostalgia: “Venezia è così bella: io non la vò lasciare”.

Il maestro era un uomo probo e severo al tempo stesso. Soffriva di una balbuzie così inceppante che gli avrebbe impedito di parlare s'egli non avesse creato un sistema tutto personale per rimediarsi. Il sistema consisteva nel saldare i vuoti tra parola e parola con espressioni verbali di varia lunghezza, di cui le più comuni erano le seguenti: “Che so” “adacudda” “la quid della cosa” “come si mise che so”. Sarebbe del tutto vana ogni indagine sul valore etimologico, estetico, interpretativo delle suddette espressioni: erano tali e basta, suggerite forse da scaltrite tecniche e certo le sole adatte per “saldature di tal genere”.

Egli insegnava da anni nella stessa classe: la seconda elementare. Dal suo lavoro di insegnamento riusciva a trarre risultati che stupivano. Gli alunni che uscivano dalla sua scuola erano ben preparati ed avevano, come si dice, solide basi

e potevano camminare speditamente nelle scuole superiori. Il segreto del successo era da ricercarsi nella tenacia con cui operava e soprattutto nell'amore che poneva nel lavoro appassionato di ogni giorno. Enrico Buono sostiene che egli era nato per insegnare, per vivere con gli alunni, per impartire - anche questa espressione il maestro amava ripetere - il pane della scienza.

L'opera sua non si esauriva nella scuola, ma continuava in casa, trasformata in perenne dopo scuola. La vasta cucina inondata di sole, col portoncino sempre spalancato era il solo posto accogliente della casa ed in essa si adunavano i bambini di ogni età e condizioni, affidate, dalle mamme alle cure del maestro e più ancora alle figlie del maestro, tre buone zitelle diverse tra loro per fisico, indole, attività.

La moglie del maestro, come assente in quel caos, se ne stava rannicchiata nell'angolo più remoto della cucina e puliva di continuo rape, cicorie, l'insalata; poi friggeva peperoni, uova, baccalà, avvolto da una nuvola di fumo acre che dai tegami trepidanti si espandeva tutto intorno.

Il racconto percorre tutto l'anno e passa in rassegna tutte le attività espletate e la cura posta dal maestro.

Giunge l'ultimo giorno di scuola. Il mastro insegna sempre e solo in seconda elementare, si devono lasciare, quello non sarà più il loro maestro. Sulla soglia del portone grande gli alunni si fermano in attesa del via che inspiegabilmente tardava. Finalmente il maestro grida: "rompete le righe"; e mentre i bambini con un urlo di gioia sciamano nelle vie dintorno, lui resta fermo nel vano della porta «generale senza soldati, albero senza foglie e senza fiori».

La chiusura può sembrare patetica ed è difficile pensare che non lo sia. Ma la generazione che è uscita di scena e quella - la mia - che sta per uscire, ha formato la sua preparazione elementare su duetestifondamentali: *Le avventure di Pinocchio* e *Cuore*. Pertanto, in omaggio a Enrico Buono, la riporto:

«Quel giorno lontano, Dio quanto lontano!, non tornai indietro, maestro, perché i bimbi non sanno tornare indietro. Lo faccio ora, che stanco e deluso torno alla mia terra antica e fedele e vi tendo le mani, dall'alto voi lo vedete, in atto di riconoscenza e di amore».

IL VIAGGIO

Dice bene Gerardo Corrado che «Il viaggio» - sesto e ultimo dei racconti di Enrico Buono, è il racconto metafora di tutti gli altri. È la nota sul diario della vita il gran saldo dalla biografia dell'infanzia ricordata e rivissuta dei primi racconti al viaggio di ritorno. È il ritorno al grembo materno, dice Gerardo Corrado. Si sente riecheggiare la sinisgalliana aria di morte per l'abbandono del paese natale, che incombe ancora alla fine, al ritorno – un ritorno faticoso e spossante -. L'incontro col padre, in piazza, scendendo dall'autobus, dopo anni di lontananza è quasi muto. «Come stai?», «Bene. E tu?» Altro non dicono. Si avviano verso casa, vicini, in silenzio.

APPENDICE

La nebbia e l'usignolo di Enrico Buono

In questa poesia l'usignolo è presentato come messaggero di primavera, sull'eco di un celebre frammento di Saffo (*Usignolo amabile voce / messaggero di primavera*).

Giornata di rigido inverno. Una fitta nebbia e un silenzio tombale avvolgono un paesaggio di gelo eterno e una natura che appare morta. Su un ramo sfrondato canta un usignolo. E' una sfida temeraria, la nebbia, con minacce di morte, intima all'usignolo di tacere (*se pur non vuoi / che l'inesperte piume / giacciono inerti tra più dense brume*). Ma il canto dell'usignolo sveglia la natura: la nebbia svanisce e *il cantore gentile / signoreggiò la zona*.

*Dal sommo di un ramo
che il gelido inverno ha sfrondato
un usignolo canta.
La nebbia che vive in agguato
sovrana
tra l'umide zolle
d'un fumide abbraccio crucciata
recide quel folle cantore;
poi roca
gorgoglia la fiera rampogna
che sgorga dal freddo suo cuore:
– “Una pietosa sfida
osato hai tu lanciare
nel cuore stesso del mio vasto regno:
ma il tuo è un vaneggiar
strano insensato!
Fuggi lontano
e non turbar mai più
quest'immani silenzi e il gelo eterno*

*se pur non vuoi
che l'inesperte piume
giacciono inerti tra più dense brume” .-*

*– «Che nebbia nebbia- l'usigniuol rispose –
ogni terrena cosa
eterna qui non dura:
anche il tuo regno effimero
nel nulla svanirà
e la dolce speranza rifiorirà nei cuori
col primo raggio della primavera;
questa nel cor presago
è la certezza mia
che messagger d'azzurro
dalle vette più eccelse
alla natura sconsolata annunzio».-
La nebbia vinta si disciolse allora
e il cantore gentile
signoreggiò la zona.*

Un altro frammento di Saffo presenta l'usignolo come cantore della notte.

*tutta la notte
le fanciulle veagliano.
cantano l'amore
di te, della tua sposa
cinta di viole.
suvvia, déstati e chiama
i tuoi giovani amici:
così noi dormiremo
anche meno
dell'usignolo canoro.*

L'usignolo canoro della notte rinvia alla scena del quinto atto dell'immortale tragedia di William Shakespeare *Giulietta e Romeo*, quando i due sposi, dopo

l'unica notte trascorsa insieme, devono dirsi addio, perché Romeo al sorgere del sole deve lasciare Verona per scontare l'esilio cui era stato condannato per l'uccisione di Tebaldo. Qui il passare dalla notte al giorno è annunciato dal canto dell'usignolo (cantore notturno) e dell'allodola (cantore dei giorni di primavera).

*L'orto dei Capuleti
ROMEO e GIULIETTA sono in alto, sul balcone
GIULIETTA – Vuoi già partire? L'alba è ancor lontana.*

*Era dell'usignolo,
non dell'allodola, il cinguettio
che ha ferito poc'anzi il trepidante
cavo del tuo orecchio. Un usignolo,
credimi, amore; è lui che canta, a notte,
laggiù sull'albero di melograno.*

*ROMEO – No cara, era l'araldo del mattino,
l'allodola; non era l'usignolo.*

*Guarda, amor mio, quante strisce di luce
maligne sfrangiano le rade nuvole
che si dissolvono laggiù all'oriente.*

*Le faci della notte sono spente
e già s'affaccia il luminoso giorno,
quasi in punta di piedi,
sugli alti picchi brumosi dei monti.*

*Debbo andarmene e seguitare a vivere,
o restare e morire.*

Giovanni Pascoli nella poesia «L'usignolo e i suoi rivali» immagina l'usignolo gorgheggiare tutto il giorno (e dolce più del timo / è più puro dell'acqua era il suo canto), ma poi cedere il giorno al cuculo e la notte all'assiolo.

L'usignolo e i suoi rivali (di Giovanni Pascoli)

*Egli coglieva ed ammucchiava al suolo
secche le foglie del suo marzo primo*

*(era il suo nuovo marzo), il rosignolo,
per farsi il nido. E gorgheggiava in tanto
tutto il gran giorno; e dolce più del timo
e più puro dell'acqua era il suo canto.
Cantava, quando, per le valli intorno,
cu cu. . . sentì ripetere, cu cu. . .
Ecco: al cuculo egli cedette il giorno,
e di giorno non volle cantar più.
Non più di giorno. Ma la notte! Appena
la luna estiva, di tra l'alabastro
delle rugiade, tremolò serena,
ripresè il verso; e d'or in poi soltanto
cantava a notte; e lucido com'astro
e soave com'ombra era il suo canto.
Cantava, quando, da non so che grotte,
sentì gemere, chiù. . . piangere, chiù. . .
All'assiuolo egli lasciò la notte,
anche la notte; e non cantò mai più.
Or nè canta nè ode: abita presso
il brusìo d'una fonte e d'un cipresso.*

L'assiolo ricorda uno dei quattro stornelli di Rocco Scotellaro:

*Canta l'assiolo
la notte sempre mi fai tanto male
col fischio mio quaggiù son tutto solo
Canta l'assiolo.*

L'usignolo ha un comportamento solitario ed emette un canto ricco, forte e musicale, udibile sia di giorno sia di notte. Per indicare dolcezza di voce e meliosità di canto è nominato in similitudini e in espressioni metaforiche: cantare, gorgheggiare come un usignolo; è, sembra un usignolo. All'opposto, è anche nominato in denominazioni ironiche di altri animali dal verso rauco e sgradevole: usignolo di pantano, la rana; usignolo di maggio, l'asino.

Il poeta da sempre ambisce, per la sua arte, di raggiungere una raffinatezza direi naturale, simile al canto dell'usignolo.

Il canto dell'usignolo mitologicamente si radica nel mito delle sorelle Procne e Filomela, rispettivamente trasformate dagli dèi in rondine e usignolo. Tereo, sposato con Procne, ma infiammato di passione per la cognata, rapisce con l'inganno Filomela e la stupra. Per impedirle di raccontare della violenza subita, Tereo le taglia la lingua, privandola così del linguaggio. La tradizione classica, per accrescere l'ironia della sorte, vuole che Filomela avesse il talento del canto e fosse istruita all'arte e alla poesia. La perdita di linguaggio in definitiva porterà Filomela a passare dalla voce umana al canto naturale.

C'è una corrispondenza col mito di Orfeo, secondo il mito il più grande poeta e musicista che la storia abbia conosciuto, che non è soltanto una tragica storia d'amore, ma rappresenta l'origine mitologica della poesia stessa. In merito a questo ritorna rilevante un dettaglio della narrazione di Pausania (scrittore greco del II sec. D. C.) sulla nidificazione degli usignoli: quando questi andavano a posarsi sulla tomba di Orfeo il loro canto si faceva più soave e persistente. Gli usignoli riconoscono il progenitore e sulla sua tomba cantano più forte. L'origine del canto è dunque nella poesia. Si può affermare con lo scrittore messicano Juan José Arreola «en principio era el verso; nuestra lengua materna es la poesía».

L'usignolo ha ispirato la fantasia di scrittori e poeti di ogni tempo e di ogni luogo. Mi limito ad aggiungere i versi di un poeta bosniaco Izet Sarajlić (1930-2002), amico di Alfonso Gatto, della poesia dal titolo Domaća, «Familiare»). Il poeta rievoca un incontro a casa fra amici. Atmosfera di convivialità dove tutti si ritrovano a cantare. Siamo a Sarajevo, nell'inverno «di un anno fra la seconda e la terza guerra mondiale». Fuori è l'inverno dove ancora sentiamo l'eco del piombo e della violenza. Dentro il calore della compagnia e del canto di gruppo. Indimenticabile il malinconico *Les feuilles mortes* prevertiano. Sarajlić nella poesia ricorda pure un canto popolare, *Slavuje*, e il verso che, nella traduzione in italiano, dice: «Usignoli, usignoli,| non svegliate i soldati,| lasciate che i soldati| dormano un po', dormano un po'...»).

Padre Gaetano di Enrico Buono

Padre Gaetano
che parlavi al Verbo
tra lacrime e singulti
mentre l'azzurro fissavi rapito :
la dolce follia
ancora verdeggia nell'umile casa
di Santa Maria.
Col cilicio e il digiuno
sfioriva la bella persona
nel saio consunto batteva più forte
il tuo cuore
e il fermo passo portavi
per l'aie infocate
a chiedere grano per l'ultimo altare.
La pietra il tuo guanciaie
la terra il tuo giaciglio:
così l'ultima sera ti colse serafico
il Padre
mentre i tuoi gigli
chinavano il capo.

Padre Gaetano o Fra Gaetano, l'eremita, nel mio tempo tricaricese si perdeva nelle fitte nebbie di racconti sfuocati e leggende e fantasie e miti. Nebbie diradate al tempo di Enrico Buono, come attesta questa sua poesia in possesso di Enza Spano, che ringrazio per avermene inviata una copia e autorizzato a pubblicarla.

Di fra Gaetano ci ha lasciato un ritratto Rocco Scotellaro nei Frammenti dell'Uva puttanelle (in *Uno si distrae al bivio*, pag.127). Scotellaro ha tratteggiato nel breve frammento, che riporto, la figura di fra Gaetano.

«Chiese Monsignore a fra Gaetano che aveva al petto una croce fatta di due stecche: «Cos'è quel coso di legno?» con profondo disprezzo e sapendo di rappresentare lui solo il Cristianesimo.

«Legno da legno» fece fra Gaetano, « la tua testa è fatta di legno».

Fra Gaetano quando pregava singhiozzava come una colomba, piangeva cucù cucù. Fra Gaetano era stato pastore e carabiniere, si dette alla penitenza e vestì un saio paesano che aveva il ricordo di certe immaginette di santi antichi. Morì combattuto dai preti e dalla chiesa, dicono, in odore di santità, ma era un contadino, un profeta, dormiva con il capo sul sasso.

Fra Gaetano, detto l'eremita».