



IL FONDACO NUDO

Domenico Rea



BOMPIANI

TASCABILI BOMPIANI 678



DOMENICO REA
IL FONDACO NUDO

I GRANDI TASCABILI
BOMPIANI

Immagine di copertina: © Pax Paloscia / Ghirigori Agency.
Progetto grafico generale: Polystudio.
Copertina: Paola Bertozzi.
Illustrazione di copertina © Pax Paloscia / Ghirigori Agency
originariamente realizzata per Laboratoires
Filorga Cosmétiques Italia

ISBN 978-88-587-9124-0

www.giunti.it
www.bompiani.it

© 2024 Giunti Editore S.p.A. / Bompiani
Via Bolognese 165 – 50139 Firenze – Italia
Via G.B. Pirelli 30 – 20124 Milano – Italia

Prima edizione digitale: febbraio 2024

Ad Annamaria e Lucia

Io non possiedo la libera creatività. Posso scrivere soltanto stando saldamente appoggiato alla realtà.

Sergej Aksakov

I.
MEDIOEVO

CATALOGO DI UN VECCHIO NATALE

La maggioranza degli uomini e delle donne vive nell'attesa dell'estate e dell'inverno; dell'estate per recarsi ai bagni di mare; dell'inverno per recarsi sui campi di neve. Hanno inventato una nuova tradizione che non ha alcun rapporto con il passato. Sarebbe stato inconcepibile negli anni trenta pensare di abbandonare la casa della famiglia nei giorni di Natale. Quanto alle nevi, erano un mito. Circondavano come aureole le varie fiabe di quei giorni. A goderle o a subirle erano i loro abitanti. Gli altri rimanevano a casa; anzi, cercavano di approfondire i rapporti col parentado e gli amici.

Natale cominciava presto, pochi giorni dopo la parentesi "fescennina" di Ferragosto. Tutto era come anticipato. Settembre era già autunno, ottobre il suo colmo. Si sentiva nelle strade odor di mosto. Il mondo, anche a Nofi, era come se si accartocciasse: era come una persona che si avvolge nel cappotto, nella sciarpa e nel cappello.

Io non ricordo estati che non fossero estati, come non ricordo autunni che non fossero angiporti dell'inverno. Sarà un inganno della memoria, ma negli anni trenta il mondo, o almeno quello di Nofi, era suddiviso in quattro stagioni, ciascuna con i suoi caratteri e i caratteri dell'autunno, così cari agl'impressionisti (particolare che prova come gli stessi fenomeni si verificassero anche in Francia), erano il preannuncio

dell'inverno, ossia del "santo" Natale. Mica ho messo santo tra virgolette per belluria.

L'autunno e l'inverno sapevano di santità. Avevano un sapore di penitenza, di peregrine intimità del cuore. Un cielo azzurro era quasi un'offesa. Si voleva e si godeva nel vedere il cielo bigio. Era delizioso sentirsi tagliare la faccia da punte acuminate di ghiaccioli che si mescolavano al vento. L'odore dei gigli o delle rose avrebbe infastidito. Gradevole era quello delle castagne arrostiti vendute da un povero diavolo con le mani trafficanti sotto il mantice del sacco inumidito e fumante. Una sorta di sacco umido e fumante ricopriva l'intera umanità di Nofi e i fiati degli uomini rassomigliavano a quelli dei buoi nella terra nera sotto cui dormivano i semi dei fiori e dei frutti della incubante primavera.

Avrebbero infastidito i pomodori, le zucchine, i cocomeri, i peperoni, le melanzane. I frutti dell'estate erano graditi soltanto se si mostravano nello stato di conservazione con i semi arrampicati lungo i barattoli di vetro. Oggi, in tutte le stagioni, che si sono come accavallate e confuse fra loro, troviamo, anche di dicembre, pomodori, zucchine, fagiolini, carciofi, peperoni e melanzane. Siamo fortunati. Ma negli anni trenta, assai più vicini al Medioevo, ai cavalli, agli asini e ai muli, alle carrozze e ai carretti, alle monache e ai monaci, ai preti e alle campane, che segnavano perentorie con miti rintocchi il tempo, alle piogge, ai venti, alle tempeste e alle neviccate classiche, nel senso che rinforzavano il senso della famiglia e rinvigorivano l'immaginario dei fanciulli e dei giovani e la sofferenza degli amanti, che si scrutavano dalle lastre gelate delle finestre, un cesto di pomodori con foglie di basilico sarebbe stato un'anomalia: una stonatura sacrilega.

Autunno e inverno costituivano segni di appassimento e di ravvedimento e i loro frutti potevano essere soltanto canestri di uva passa, di pinoli, di fichi secchi, di mandorle, noci, nocelline, e anche di pomodori, sì, ma schiacciati, magrissi-

mi, grinzosi, sottosale, da cuocere in padella insieme con le uova. Autunno e inverno erano mesi in cui i cibi dovevano fungere da sostegno di ben altre estasi: l'estasi delle favole e, in parole più povere e proprie, del "cunto". Del cunto narrato da una vecchia vestita di nero e dal volto rugato intorno al gigantesco tarallo di legno al cui centro regnava il braciere ardente con nelle ceneri infuocate patate e mele. La vecchia narrava, narrava e ragazzi e giovani ascoltavano estasiati. I ragazzi, protetti dai calzoni, rimanevano con le cosce indenni. Alle ragazze s'infuocavano le lattee pelli per cui acquistavano uno sguardo di tra il dilatato e lo smarrito, continuando ad ascoltare, arrostandosi, quelle filastrocche di orchi, maghi e streghe e fanciulle vergini salvate dai truogoli dei mostri e date in spose ai principi.

Ma la favola delle favole rimaneva quella di Gesù. Le altre favole le si ascoltavano. Questa la si viveva. O meglio la si cominciava a vivere fin dall'autunno. Fin dai primi giorni di ottobre l'ombra di Natale irraggiava d'oro la piccola Nofi. Tutto portava a Natale. Non c'era la furia e la beneficiata di oggi. Come i frutti della terra, gli eventi maturavano per grado. Ci si doveva preparare. Ci si doveva pensare. L'evento natalizio non lo si sarebbe potuto sostenere con i suoi miracoli e con le sue gigantesche certezze; non lo si poteva contrabbandare con un consumismo qualsiasi, come una festa qualsiasi; anche se ogni festa negli anni trenta, ancora così vicini al Medioevo, era attaccata a un pilone della storia.

Chi aveva pensato dal settembre di farsi fare le scarpe nuove e chi la camicia e chi il cappotto e chi il maglione e chi addirittura l'abito. Non ci si poteva presentare a Natale vestiti come tutti i giorni. Sarebbe stata un'ingiuria. Chi si riprometteva in quei giorni di fumare una sigaretta con il bocchino dorato o i sigari Avana. I ragazzini entravano come in una camera chiusa e la percorrevano a passettini in attesa della Befana, che aveva tanto di registro di buoni e

cattivi. Lo sfizio stava nel fatto che ci si credeva. Gli stessi genitori, che acquistavano i doni di Natale e dell'Epifania, ci credevano.

E cosa c'è di meglio del credere su questa Terra?

Tutti lavoravano con rare soste: braccianti, contadini, artigiani, mendicanti, personaggi fondamentali della società. I soldi erano pochi e soltanto risparmiando sul poco si poteva sperare di soddisfare qualche desiderio. Erano gli anni del salvadanaio. Ce n'erano di tutti i tipi, di metallo, d'argento, coperti di madreperla, complicati come *sécrétaires*, di pelle, come borse rovesciate di lana. Ma il salvadanaio per antonomasia era quello di creta con l'ironica bocca aperta come una lasciva fessura sul pancione.

L'autunno e l'inverno prenatalizi, oltre al loro cupo suono di terra fredda, nera e fermentante, avevano quello del lavoro che, come un mulino, si fermava, quando si fermava, soltanto di domenica. E ciò si dice perché qualche falegname, qualche calzolaio, qualche sarto continuava a lavorare e, se si deve dire tutta la verità, quasi tutti, pur essendo domenica, pensando a Natale e a Santo Stefano e alla stregata vigilia, continuavano a lavorare giorno e notte come penitenti in un rumorio e friggere di preci.

Oggi c'è tanta gente in strada. Allora, quasi nessuno. Si vedevano solo cappelli d'uomini volare nel vento e qualcuno corrergli dietro. Passavano grandi carriaggi con tiro a tre cavalli e il carrettiere sulla cima dei sacchi delle merci accoccolato sotto un telo come un frate scalzo. Gli altri – fuori la strada resa ruvida come carta vetrata per fiammiferi con venti avvolgenti che scendevano per terra tonanti come mostri del male – stavano nelle case e nei magazzini, tra file e corridoi di sacchi e botti e telai perché era inconcepibile e sacrilego che vi potesse essere un luogo dove non si lavorasse. Lavori a lume di lucerna. Lavori all'ombra di fiochi aloni. Lavori centellinati come la sofferenza e l'estasi.

Come quello della terra, quello degli uomini era un mondo chiuso, in incubazione. Si preparava il Natale: un Natale collettivo, un Natale allo stesso tempo celeste e terrestre, religioso e gastronomico, un Natale così legato al rito – a questo pilastro dell’ereditarietà collettiva – che sembrava quasi si prosciugasse il carattere individuale di ciascuno, per cui in quei giorni il sesso sapeva di sguaiato e gli amanti fingevano di non conoscersi. Le loro passioni erano interrotte e contrastate da due prove generali: la festa dell’Immacolata e Santa Lucia. La prima era una sorta di nicchia mistica e nevosa scavata nel buio dell’inverno; la seconda aveva un carattere penitenziale. Si usciva per sentir messa contadina alle cinque del mattino in una fonda oscurità illuminata da qualche fiammella. Le chiese erano spalancate. Il prete era un fantasma vaneggiante nel ventre del maleodorante odor di prossimo. Era la prova generale della santa messa di mezzanotte con l’arrivo della stella, che nessuno dubitava che non giungesse da Betlemme. Prova povera, di struttura, quella di Santa Lucia. L’unico cibo ammesso erano le castagne al forno, quelle anche dette del prete, stipate nei sacchi e che i venditori avevano preparato durante la notte.

Alle otto del mattino non c’era più nulla perché era stata solo una prova. Poi il rumore d’organo campestre del lavoro riprendeva, si sistemava come un tendone sulla natura. Si costruiva l’edificio sotterraneo che sarebbe stato inaugurato nei giorni comandati. Chi lavorava alle carte dei presepi, chi alle scenografie, chi ai corsi d’acqua, chi a riempire le tinozze di pesci, che arrivavano in otri gonfi d’acqua salata dalle marine di Vietri, Cetara, Salerno, Agropoli, Castellammare, e chi quelle del baccalà, chi allestiva le mostre di frutta e verdura, chi quelle delle carni: agnelli, vitelli, galline, qualche oca. Il sangue del sacrificio degli animali per la nostra sopravvivenza si tentava di riscattarlo con i fiori di carta infilati fra i quarti. E a rimanere fieri e come in armi rilucenti erano solo gli abitanti

dei barili: le acciughe e le aringhe. Stavano asserragliate come eserciti pronti all'assalto.

La Ronsisvalle culinaria lontanava malinconica chi sa dove assordata dalla rinascita dei vivi. Tanto quanto era stata frastornante e laboriosa la vigilia fino al tramonto (merci e traffico da universo secentesco), tanto, sul tardi, si distendeva una solitudine umida, un freddo stellare, una sorta di oscurità ravvolta in altre oscurità allestite proprio per quella notte di coprifuoco.

Scomparsi gli ultimi cercatori di pane, spaghetti e qualche frutto, scomparsi i mendicanti nelle loro tane a Casale del Pozzo, a Casale Nuovo, alle Case Marrazzo, a 'o Bùvero, ai Merichi e in altri inferni del Medioevo degli anni trenta, la tregua esterna era il riflesso ribaltato della festa interna.

Fuori i lupi mannari strusciavano con il pelo irsuto e gli artigli sulle porte dei bassi; dentro i preparativi del lancio della stella. Fuori il digiuno; dentro gli otri pieni di vino, di miele, di mirra, di grani d'incenso ardente sulle palette dei focolari. Fuori era il male: il mondo perduto, il mondo che non si voleva conoscere; dentro era il bene. Si costringevano a scendere dai letti e a partecipare al rito gastronomico i vecchi, i malati, le sorelle storpie, i fratelli rachitici, i ragazzi mongoloidi. Si onoravano i parenti poveri. I morti venivano invocati ed esaltati. Ogni alzata di bicchiere di vino di montagna, di Corbara, Lettere o Ravello, era un brindisi in presenza o in memoria di qualcuno o qualcosa.

La tavola più sguarnita era ricca, ricca di fantasmi reincarnatisi nelle canne fumarie. Erano questi fantasmi a imporre il rito: gli spaghetti, le vongole, i pesci, il capitone, il baccalà, i fichi, le noci, le mandorle, il torrone, le castagne, i mandarini, le minestre maritate, la pizza di scarola, i broccoletti, il manzo alla "Choron", le patate a castello, gli struffoli con i diavoletti, le croccanti e i funebri – azzurri, rosei, verdi, neri – e pallidi dolci siciliani: le paste reali. Si aspettava un anno intero per

consumare quei cibi. Nessuno, penso, per sfamarsi. Le sfamature sono state sempre compiute nel truogolo di pane e foglie, pane e scorze di qualcosa che fu frutto od ortaggio. Si mangiava per scendere negli abissi del tempo; sicurissimi che le stesse cose con gli stessi gusti stavano facendo gli Apostoli, la Madonna, san Giuseppe, Gesù e il vecchio Babbo Signore Iddio.

E così pieni, gonfi, uomini e donne, giovani, vecchi e bambini con pance gonfie come otri e sode come tamburi, ci si avviava alla chiesa per la messa di mezzanotte la cui prova generale era stata eseguita all'alba di Santa Lucia. Ora tutto grondava cascate di luci. Il prete celebrava e barcollava fra gli spiriti del vino. L'organo a mantice sonava stonato. I devoti nel fumo delle sciarpe e dei cappotti aspettavano l'arrivo della stella e dei Re Magi, pregando, tossendo, starnutendo, scorreggiando, loffeggiando, cantando la gloria di Dio che, secondo mia madre, si nascondeva tra la gente e che poteva essere benissimo, sì, quel vecchio là, un vecchissimo mendicante seduto e appoggiato al bastone, un ramo contorto d'albero, cui si permetteva di tenere il cappello.

“Ma sta' zitta” diceva mio padre a mia madre. “Non riempire di fesserie la testa del ragazzo. Quello lì è soltanto Majone, che mangia pane e mosche. Non la stare a credere a tua madre.”

Da trent'anni (si) costruiva il presepe – e che presepe! – per noi. Da trent'anni la notte di Natale sparava le botte e che bombe! Da trent'anni accompagnava mia madre e i suoi figli alla messa di mezzanotte, calzando il cappello non il berretto di tutti i giorni, e da trent'anni diceva che erano tutte fesserie.

LA TOMBOLA (Comunicazione)

Accenno a una tombola degli anni che andarono dal 1920 al '40, in pieno Medioevo. Tutto era tabù: come si nasceva, come e perché si moriva – e si poteva dar l'addio a questa amata e ruvida Terra per un catarro – com'era il corpo dell'uomo e come quello cavernoso della donna. Le fanciulle amavano vestire e svestire i bambini per verificare che cosa c'era di veramente certo a quel posto là. Mio padre, orgoglioso di avermi avuto erede dopo sette figlie femmine, mi portava in giro con la vesticciola per il vicolo e tutte le donne che lo incontravano gli dicevano:

“Don Peppi, che bello figlio avete.”

“È vero! È vero!” rispondeva mio padre, alzandomi la vesticciola. “Guardate che pesce che c'ha già a quest'età.”

“Madonna!” esclamavano quelle pie. “Diventerà o papa o re” dandomi un grosso bacio a bocca piena sulla mite virgola.

Tutto era tabù, legge e dovere.

Se moriva qualcuno della famiglia bisognava portare il lutto nero, secondo il grado di parentela, per anni e anni. Conobbi sventurati che non provarono mai lo sfizio d'indossare un vestito colorato.

Se una ragazzuola andava a trovare la cugina, che poteva abitare in Perugia, o vi era andata a partorire o ad abortire. Da queste due verità di fede e di legge non si scappava. Se un'altra bella figliola vestiva con un certo gusto, casomai per-

ché si sapeva adattare le vesti e le tinte e migliorar la figura – figuretta o figurona – (erano tempi in cui i seni dovevano essere poppe, le natiche, pacche come cocomeri féssi, divaricati e mobili in saliscendi) lì, davanti al caffè – una landa di squallidi tavolini – all’ombra e sotto il ronzio della macchina che faceva i gelati, vedendola passare fra un nugolo di uccelli e di mosche, c’era sempre qualcuno che con un solo occhio aperto chiedeva a se stesso e agli altri:

“Nèh, ma come fa a vestirsi così di pregio, costei?”

E gli amici sparsi infra i tavoli, distrutti dalla controra e dalla enfiante dieta mediterranea, senza neanche conoscere la figliola, senz’averla mai vista, come quasi sognando, dichiaravano:

“Oh, ma dove vivi? Lei non vive fra noi. Bazzica Napoli.”

“Ah, sì?”

“I Vergini, i bordellini. Se la mantiene...”

“Chi?” chiedeva un terzo con gli occhi chiusi.

“È la figlia di Macuvio” interveniva dal ponte di comando della sua cassa-caverna il padrone del bar. “Macuvio, ’o pulizzacesso d’ ’a scola.”

“Nu morto ’e fame. In quella casa non si può neanche mangiare pane e cipolla.”

E l’uomo dagli occhi chiusi:

“Sì, ma c’ha le pacche da corazziere. Pensate che buco fondo e profondo ci dev’essere là in mezzo, che precipizio, che fumeco, che fuosso...”

“Vuoi farmi svenire? Vuoi farmi indebitare più di quel che non sono?... Dimmi piuttosto chi è che le guarda la salute e le pacche.”

Proprio in quel preciso momento appariva il nobile, altero e alto commendatore Altieri – che mandava a stirare le camicie a Londra, dove anche comprava stoffe, cappelli e scarpe – che, abitualmente, mentre una delle cinque automobili di tutta Nofi l’attendeva con chauffeur in tuta gialla, per portarlo al Mulino e Pastificio, che riforniva di maccheroni eserciti e

provvide, a quegli sciagurati offriva il caffè (calzava, d'estate, scarpe bianche e nere, stupende!)

“Le guarda, le apre e le annusa il nostro caro e amato commendatore.”

E il commendatore, che era uno di loro in forma di commendatore, ma che non sapeva niente di niente di quel che stavano strologando, immancabilmente, diceva:

“Un gentiluomo non dice mai quel che fa.”

In questo universo viscerale la Tombola natalizia era una deflagrazione, una esplosione, una distruzione (non si dovrebbero mai infilare tanti “ione” l'uno nell'altro; ma, ormai...) del grande e globale tabù.

Tombola parlata, cantata e quasi guerreggiata.

I segreti cadevano in pezzi sotto le tavole fratesche lunghe 20 metri.

Le tombe si scoprivano e balzavano i morti.

Il “48”, 'o muorto che parla e dice le verità, alcune escluse.

Dice e grida il numero “6”, 'a pazziella (il giocattolo) del cazzo. O il numero “1”: 'o cucuzziello, ossia propriamente il cazzo. O il numero “16”: il culo. O il “28”, le mammelle o le poppe o le zizze grosse e sonanti. O il “40”, 'a paposcia – l'ernia a vescica di sugna – (e i vecchi che partecipavano alla tombola ridevano) e le ragazze si facevano rosse e viola se dal canestro usciva il “43”.

“Cinquina! Cinquina!”

Donna Péreta 'Mbarcone, che comandava la tombola, stordita dalla flatulenta Messa di mezzanotte e dal cenone della vigilia, dalle cento e più persone che prendevano parte alla Tombola, l'una dirimpetto all'altra lungo le tavole rettangolari e strette della “Cantina d' 'o limone”, in un caldo e in un puzzo opprimente, si alzava, gridando:

“43, 'o sango, 'o sango mio, 'o sango d' 'a salute, 'o sango d' 'a fessa.” Alzava la cartella vittoriosa ed emetteva una lunga, riccioluta scorreggia col fiocco.

Applausi e vino a lava.

Erano questi i momenti di scompiglio in cui Tunnino infilava il ditone del piede nudo fuoriuscente dalla calzetta fradicia, artatamente bucata, nella dirimpettaia umida bocca sottostante di Sisina 'a lavacesso delle Regie Scuole Elementari che, lanciato un sorriso da ebete sulla faccia, cadeva in estasi come la Monaca Spagnola. Ed era anche il momento in cui Filina – la figlia di Don Nicola il ramaio, il portastendardo della Congrega della Santa Crocefissione – allungava la mano sull'asta, scappucciandola e liberandone i miasmi, di Fafiluccio, un falegname che si dava ammalato tutti i santi Natali per cui era costretto a scendere a giocare la Tombola con un cappotto, come s'usava allora, largo come una coperta, agghindamento che permetteva alla pallida Filina di tormentarlo fino a quelle forme di estasi che gli altri scambiavano per un principio di svenimento del povero Fafiluccio.

“Guardatelo. È pallido. Vuoi un cordiale?”

“È niente, niente” diceva Fafiluccio. “Mi sta passando.” E guardava in giro, sorridente ora, mentre colava il pus liberatorio nel cavo della mano della mite Filina.

“Tombola, tombola! Il numero è fuori!” gridava la sguarapastiera, Donna Péreta 'Mbarcone: “17, 'a disgrazia; 44, 'e seggiolelle, ma pure: 'a galera, 'e ccancelle e mettiamoci pure 'e carcerate. Guagliù, vevimmo 'a salute loro.”