

Detti di casa nostra



di Oliva Foderini

A chi te pò da' tutto daje quel che chiede

con eventuale aggiunta

(e ringrazia Cristo si te lassa qualche cosa)

Il significato è chiaro: "Non lesinare con chi, all'occorrenza, può coprirti di favori, perché è evidente che hai tutto da guadagnarci". Ma nell'utili-

tarismo della massima è avvertibile una sfumatura di sconsolata rassegnazione, come se non ci si debba aspettare riconoscenza dai potenti e in genere dai più provvisti di mezzi; i quali, anzi, potrebbero tranquillamente spogliarti anche di ciò che per te è semplicemente vitale. Nel detto c'è anche il senno del poi: i piaceri chiesti e ottenuti ti legano, perché prima o poi debbono essere ripagati. Magari a caro prezzo. Ed eccone la conferma:

Calce 'n culo a chi s'ariccomanna

appunto perché, chiedendo un favore, t'indebiti e devi aspettarti qualsiasi trattamento. La massima è riferibile anche, più in generale, alla scarsa considerazione (diciamo così) in cui è tenuto chi si trova in una posizione "perdente", l'umile e sottoposto, tanto da far trarre la conclusione che

E' mejo èssa 'nvidiate che compatite

La Nanna de Peppedò e Mario de Romano al fresco fuori casa in Via degli Orti

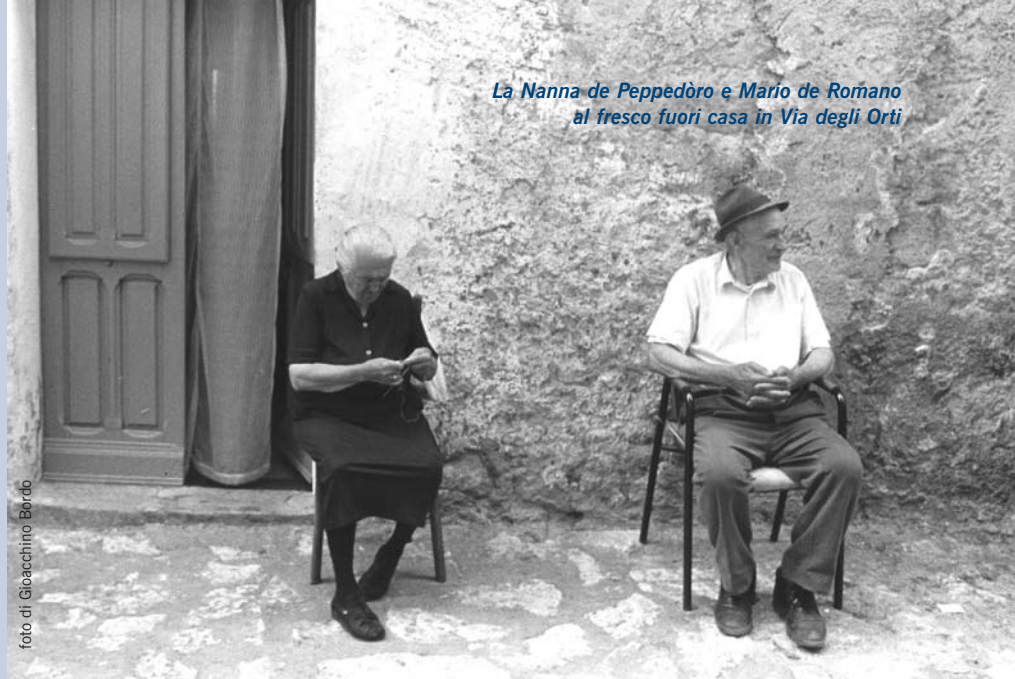
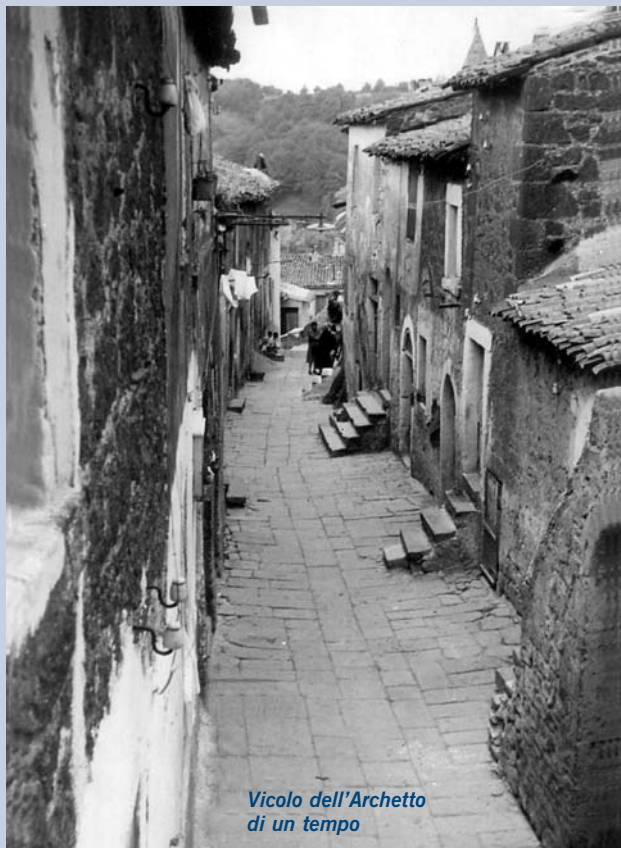


Foto di Giocchino Bordo

Noce e pane: pasto da villane; pane e noce: pasto da spose

Sull'apparente bisticcio si potrebbe anche discettare, ma il significato è di una semplicità disarmante, trattando dell'importanza del pane nell'alimentazione contadina. Almeno stando alle testimonianze orali pervenuteci, le diverse percentuali di pane e companatico (più noci nel primo caso, più pane nel secondo) non contengono tanto un giudizio da buongustai (che semmai ci si aspetterebbe di vedere rovesciato), quanto piuttosto una raccomandazione per soddisfare la fame, dato che il pane - e non le noci, abbastanza facilmente reperibili - era ricercato tra i poveri, per i quali costituiva l'alimento base. Non è da escludere, comunque, che l'inverata abitudine a sfamarsi di pane abbia influito alla lunga anche sull'"etica alimentare", ossia ad essere parsimoniosi con il companatico ("optional" con cui fare "a zico"), nonché sui gusti, fissando impercettibilmente nella precettistica culinaria determinati equilibri tra ingredienti e/o componenti dell'alimentazione. Non ci meraviglierebbe, dunque, trovare la massima incorniciata nella cucina di qualche agriturismo, esibita come "patente" della millenaria sapienza gastronomica contadina. ■

(commenti di am)



Vicolo dell'Archetto di un tempo