

Il conditoio del Fucini

La Maremma è stata fino a tutto l'800 il Far West della Toscana; e non perché in Maremma c'erano i cavalli e i butteri come in America i cow boy, ma perché era una terra di confine, un territorio selvaggio e quasi inesplorato, dove si potevano incontrare i banditi, ma dove si poteva anche trovare un lavoro nelle bonifiche per sbarcare il lunario. C'era un dazio da pagare, un pericolo da correre: quello della malaria, che non era stata ancora debellata e allora si andava correndo il rischio, soprattutto quando la miseria era davvero nera. Si andava in Maremma per lavorare, si andava in Maremma anche per svernare, spesso al seguito delle greggi, che dalla montagna pistoiese scendevano giù a piedi fino a Talamone, in quella che era la transumanza "toscana".

Renato Fucini poeta e scrittore toscanicissimo, purtroppo oggi abbastanza dimenticato, ce ne dà spesso testimonianza, specialmente nelle sue novelle, in quella raccolta intitolata "Le veglie di Neri", perché, per scrivere aveva adottato lo pseudonimo di Neri Tanfucio, anagramma del suo vero nome. Del resto il Fucini è vissuto proprio in questo contesto di transumanza; nasce a Campiglia Marittima nel 1843, proprio perché era figlio di un medico, che si occupava, per il governo granducale, della cura delle febbri malariche e poi si trasferisce a Firenze, dove entra in contatto con la cultura letteraria e comincia a scrivere; frequenta anche Pellegrino Artusi, che, da parte sua, terrà molto all'amicizia con il poeta; da quel momento, nonostante che faccia altri lavori, (è aiuto in uno studio di ingegneria) la sua vita è dedicata alle lettere e al loro insegnamento. Morirà nel 1921 alla Dianella vicino ad Empoli nella residenza di famiglia.

Quando scrive, scrive soprattutto della sua terra e scrive (caso raro per la nostra terra) anche in vernacolo, in un vernacolo pisano a volte anche un po' forzato. Nelle novelle, mette a nudo con realismo l'ambiente e le contraddizioni di una società, quella dell'Italia appena unificata, che non ha ancora trovato i propri equilibri sociali.

Spesso i personaggi sono i diseredati, coloro che non hanno punti di riferimento, i barboni che vivono nelle capanne di frasche, le famiglie dell'Appennino che non hanno da mangiare, i pastori che camminano con il gregge per giorni e giorni. Quando parla della Maremma e, per esempio, racconta degli operai che, a piedi, si recavano dai loro paesi di origine a bonificare le paludi, ne traccia ritratti di tipo quasi verista e in un tratto dice: *"quelli di origine toscana si distinguevano facilmente dagli altri perché il capofamiglia portava a tracolla, legato con lo spago, un conditoio e teneva, bene stretto nella mano, un sacchetto di fagioli"*

Il "conditoio" oggi non esiste più, neppure come parola in italiano, eppure è un oggetto semplicissimo: altro non è che un "osso di prosciutto". Gli operai toscani certo non se lo portavano in giro a tracolla né come amuleto, né come porta fortuna, ma per esigenze gastronomiche e, non per nulla anche il Fucini la collega al sacchetto di fagioli che l'uomo tiene ben stretto nella mano.

L'osso di prosciutto, detto appunto "conditoio" altro non era che il modo di insaporire le slavate zuppe o minestre che gli operai potevano cucinarsi, con erbe di campo, un pugno di fagioli, del pane secco e acqua di fonte. La magia del condimento era affidata appunto al conditoio che svolgeva il suo compito non in un'unica minestra, ma in tutto le minestre, fino a quando non si aveva la ventura di poterlo sostituire e anche in quel caso certamente non veniva buttato, perché al peggio non c'è mai fine e quindi veniva ceduto a chi il conditoio non l'aveva avuto mai.

Anche nelle case dei borghi il conditoio era un osso itinerante e nello spirito di solidarietà che sempre ha distinto la povera gente, veniva spesso prestato, per poi ritornare in casa a svolgere il suo compito. Naturalmente dopo le innumerevoli cotture e i numerosi passaggi, il povero osso, poco aveva da cedere al brodo dove veniva immerso. Quello che produceva quindi era solo un effetto di tipo psicologico, un

effetto placebo. La povera minestra aveva un sapore diverso se dentro il paiolo si poteva sentire la consistenza solida e rassicurante del conditoio. Non sappiamo se ci sia una giustificazione di tipo scientifico nutrizionale, ma fatto sta che l'uso del conditoio, come il fatto di soffriggere spesso un po' di carne secca nelle minestre di verdura corrisponde ad una prassi assolutamente corretta di tipo alimentare. I nostri contadini toscani, lo abbiamo detto spesso, utilizzavano una cucina basata sul pane. Il pane veniva cotto ogni tanto, quando andava bene una volta la settimana, e quindi diventava duro. Inoltre spesso i denti si rovinavano anche in età abbastanza giovanile e non c'erano rimedi, quindi occorreva mettere in atto dei procedimenti per ammorbidire il pane che si doveva mangiare. Il piatto più diffuso era quello che si conosceva come minestra di pane, ma che aveva anche altre denominazioni; era un piatto assolutamente completo dal punto di vista nutrizionale. Infatti, in questo caso, in questa zuppa, nella quale in un'unica preparazione si godeva dell'apporto di sali minerali da parte delle verdure e soprattutto del cavolo (famiglia botanica delle Brassicacee) di proteine nobili da parte dei fagioli (Famiglia botanica delle Fabacee) di glucidi o carboidrati da parte del pane di grano tenero (famiglia botanica delle Poacee). Questo piatto era ricorrente nella dieta delle famiglie dei mezzadri, tanto che, quando si faceva se ne confezionava in quantità abbondante tanto che fosse sufficiente anche per i giorni successivi. La zuppa veniva quindi riscaldata e dava origine ad una seconda e diversa preparazione che prendeva il nome di ribollita. Ribollire la zuppa aveva il duplice scopo di riscaldarla, ma anche quello di sterilizzarla per conservarla, in considerazione che non c'erano ancora i frigoriferi.

Si dirà che una dieta costituita solo da vegetali potrebbe essere stata troppo povera per persone che in definitiva facevano un duro lavoro. Come abbiamo spesso visto a proposito del tacchino il "lucio" famoso per le ricorrenze del carnevale e della "nana" anche questa diventata un classico del pranzo della "battitura" oppure del cappone a Natale, non è che i contadini mangiassero solo vegetali; in effetti, ogni tanto attingevano, anche se con parsimonia, al pollaio di casa e consumavano la carne dei piccoli

animali. Inoltre, in genere, ogni famiglia ogni anno allevava almeno un maiale, la cui carne veniva utilizzata nel corso di tutto l'anno dopo averla conservata insaccata e salata. L'uso della carne bovina era più raro, perché, anche se a volte i mezzadri allevavano vitelli da ingrasso, questi venivano gestiti in un altro circuito, nel circuito dei macelli e quindi la carne bovina doveva essere acquistata; le macellerie spesso erano solo nei paesi più grandi e lontane dalla casa colonica e soprattutto acquistare qualche cosa utilizzando il denaro, per i contadini, abituati all'economia dell'auto consumo, era un fatto, se non eccezionale, almeno raro e inconsueto.

Per ritornare comunque al nostro conditoio e alla consuetudine più moderna di aggiungere nella minestra un soffritto di aromi e carnesecca (pancetta di maiale) ha sicuramente, come già detto, una giustificazione di tipo nutrizionale, ma anche psicologico. Infatti l'uomo è un animale onnivoro è vero, ma certo non si può dire che sia carnivoro. Gli animali in natura che più gli assomigliano e dai quali sicuramente deriva sono le grandi scimmie, che non sono affatto carnivore; anche la dentatura dell'uomo e la conformazione e la muscolatura della mascella non sono tipiche dei carnivori. Inoltre l'uomo per mangiare carne la deve cuocere per ammorbidirla, perché non è in grado di strapparla con i denti. Da tutto questo ne deriva che l'uomo non è un carnivoro naturale, ma solo intellettuale. È, paradossalmente, il fatto che l'uomo sia un animale "razionale" che ci ha portato a mangiare la carne, ovvero un alimento in cui si trovano proteine già metabolizzate e quindi ad alto potere nutritivo. Studi recenti, ma anche l'osservazione di coloro che praticano diete vegetariane, hanno dimostrato che nell'alimentazione umana non c'è alcun bisogno delle proteine animali e che quindi una buona zuppa di cavolo fatta di verdure (minerali) legumi (proteine vegetali) e pane o pasta o comunque cereali (glucidi) è un pasto completo ed equilibrato. Se poi per motivi di sicurezza psicologica ci vogliamo sentire sicuri di essere onnivori, la scienza ci garantisce che, specialmente nel nostro mondo alimentare pieno di grassi, ancora oggi può essere sufficiente il conditoio di Neri Tanfucio.

PITINGHI