

Peperoncino nell'insalata. Nostalgia dell'Universo

di Enrico Esposito

(Peperoncino News - 1993)

L'idea del peperoncino è legata ai miei ricordi di ragazzo degli Anni Cinquanta in Calabria. L'emigrazione mi aveva privato di quasi tutti i compagni di scuola. Il paese s'era dimezzato e si facevano sentire ancora gli effetti della guerra. Il cibo non era per tutti. E potevi sentire le mamme, le vedove bianche, continuamente insidiate in tutte le loro virtù dai dondrigo di sempre, potevi sentirle dire ai figli "mangialo, che ti fa bene". Ed era solo un pezzo di pane, il più delle volte raffermo, con sopra un filo d'olio e scaglie di peperoncino. Fin d'allora associare il peperoncino al bene è stata un'operazione spontanea e naturale. Il bene che nasce dal piacere e vince l'aggressione del primo impatto a fior di labbra. Il bene correlato al piacere della gola. Il predicazzo sulla necessità di mangiare per vivere e non di vivere per mangiare si stemperava della sua ipocrisia grazie a questa solanacea, rossa e palpitante, che riusciva a dare sapore e significato esistenziale ad un tozzo di pane con olio. Del resto si poteva sentire recitare i contadini distici dalla rima forse imperfetta, ma di grande realismo esistenziale, con un radicato senso della vita vissuta come condanna alla rinuncia ai piaceri, prima di tutti quello della gola. "Arigan'e pulieju/ gun' è amaru e l'atru è pieju". Erano le erbe con cui si tentava invano di insaporire la zuppa di pan di mais, quasi mai di pan di grano, riservato agli ultimi istanti della vita. Il peperoncino era escluso dall'area delle delusioni. Riusciva a insaporire di tutto, a riempire vuoti di stomaco di memoria secolare, a garantire persino creatività e fantasia nel conferire significati e simboli al mangiare per vivere o, meglio, per sopravvivere.

Il ricordo del peperoncino ha fatto poi da tramite se non nel risolvere quanto meno nel comprendere il senso dei rapporti tra natura e cultura. Si è pensato spesso ad un rapporto conflittuale, e solo più tardi sono state fondate relazioni di differenziazione. Il rosso capsicum, nella cultura e nella civiltà contadina, in cui le forme di alimentazione giuocano un ruolo essenziale, è funzionale ad una riconciliazione invece. Il peperoncino non inganna, se mai illude e genera il piacere dell'illusione, indispensabile nella vita. Il primo morso richiama le forze di resistenza e di attesa, gli altri regalano piaceri che ne richiamano tanti altri. I quali diventeranno vizi, solo se non si acquisterà la capacità di goderne nella giusta misura. Nell'insalata, per esempio, come l'ha studiata Vito Teti, il peperoncino è un elemento essenziale. In questo cibo in cui si mescolano fame e abbondanza, tutti gli ingredienti che lo compongono mantengono e perdono il loro sapore, nel giuoco antico, di grande richiamo sessuale, di fusione, mescolamento e dosaggio. Il peperoncino è il tramite, proprio nell'insalata, in questa nostalgia dell'universo, come la chiama appunto Teti, dell'identità e della separazione. E solo lui mantiene sapore, odore e stato, pur nella pluralità dei componenti dell'insalata, conservando il suo status e inducendo

all'integrazione tra Venere e Cerere, tra imposizione e trasgressione, necessità e desiderio, bisogno-piacere, per rifarci ancora a Vito Teti.

E proprio in questo esempio il peperoncino rimanda ad un elemento specifico dell'attività umana, e cioè la capacità di produrre simboli e di creare perciò un quadro di riferimento diverso da quello naturale. Pur partendo dalla natura, se ne allontana, per condurre a mondi in cui la necessità viene domata dal piacere. Nella cucina calabrese povera assume la funzione di rinvio al sogno di una vita dominata dai sapori forti, dalla potenza sessuale e dall'amore per il rischio e per l'avventura. Ma è nel simbolo cromatico che il peperoncino trova ancora un ruolo essenziale. Il rosso è il simbolo dell'amore, dello zelo, del fervore e della fedeltà. Sono tutte valenze legate allo stimolo, all'attività, al desiderio e alla forza prorompente. Il rosso, un colore opposto all'azzurro, è la luce vista attraverso l'oscurità. Rimanda all'aurora, più che al tramonto, sebbene nell'una e nell'altro la luce si vede attraverso l'oscurità, e la luce è rossa. Che cosa significa poi calato nel contesto storico e sociale dell'arrivo del peperoncino in Europa, è fin troppo chiaro. Dalle tenebre del medio evo alla luce della scoperta del nuovo mondo, con tutte le speranze e le attese di rigenerazione e di rinnovamento. Per questo assume anche valore trasgressivo ed eversivo, in ogni caso contestativi di tutte le sdolcinate e i falsi allettamenti della cucina edulcorata e raffinata degli elementi di solito dominati nell'alimentazione.

Ma il ribellismo del peperoncino, come ogni ribellismo, è diretto ad imporre una nuova forma di autorità e di sovranità, e cioè la propria sovranità. Del tutto nuova perché esige fedeltà e non sottomissione; non impone rinuncia, ma consenso. Ecco perché non ha paura di associarsi ad altri, ben sapendo che l'autorità basata sul consenso è destinata a durare più a lungo.

L'invasività del peperoncino si manifesta ovviamente anche nella letteratura, nell'arte, nel cinema, e nella moderna pubblicità. E allora non è azzardato affermare che il peperoncino, secondo la relazione di Fernand Braudel, il padre della moderna storia, può servire alla storia totale. Da Colombo ad oggi la storia del mondo è anche, può essere narrata anche partendo dal peperoncino, se è vero, lo dice sempre Braudel, che la storia si narra sempre da un punto di vista. Assumendo quello del peperoncino siamo all'interno della grande storia dell'alimentazione, le cui forme e i cui modi hanno determinato la mentalità occidentale in parametri inconfondibili.

Queste sono solo alcune delle considerazioni che mi sono venute in mente partecipando al "Peperoncino Festival" di Enzo Monaco. Un collega che da anni ha rivolto il suo impegno allo studio della gastronomia e al culto del peperoncino. E sarebbe meglio dire alla cultura del peperoncino. Non vi nascondo che è un tipo di lavoro che ritengo di aver compreso dopo tante incomprensioni. La formazione idealistico - storicistica ci ha spesso tenuto lontani da certi studi. Ne abbiamo dato un giudizio di cultura da strapaese, localistica e campanilistica. E invece, considerata come qui si ritiene di aver fatto, è un lavoro culturale che si fonda su un'attività innata dell'uomo, quella del mangiare e del mangiar bene. E' anch'esso impegno umanistico. Ma solo un giornalista dalla profonda educazione umanistica, appunto, come Enzo Monaco, poteva darci, come ci ha dato, l'opportunità di accostarci ad un impegno di studio che è pur sempre ricerca del senso di vita, attingibile attraverso i

sapori stessi della vita. E, tra questi, quelli del peperoncino sono i più stimolanti. Se l'uomo è ciò che mangia, il consumo del peperoncino, per quanto è stato detto sul suo simbolismo cromatico, è correlato quasi sempre a personalità animata da fervore e fedeltà. E non è poco, specie di questi tempi.

Enrico Esposito
Scrittore e Storico