

## E IL PROFUMO DEL POMODORO INONDAVA LE STRADE

Tre erano i metodi per fare la salsa: a bagnomaria, a dormire e con l'acido salicilico

*Chiara Falagario*

*Una tradizione antica che sembra non voler scomparire, momenti di aggregazione intorno ad un fuoco, dove in grossi pentoloni bolliscono quintali di pomodoro, l'oro rosso di Puglia, mentre un profumo di basilico si diffonde per le strade del paese. È il rito della salsa che Chiara Falagario, corsista dell'UTE, sempre filtrando i ricordi attraverso la memoria, ci propone in una forma semplice e discorsiva, che ancora fa capo a immagini e figure familiari dell'infanzia: la mamma, il papà, le zie, tutto quel gruppo familiare che rendeva necessaria, oltre che possibile, questa faticosa operazione. "Si iniziava dalla mattina molto presto, alcuni addirittura verso le 2 o le 3, per concludere il lavoro prima che arrivasse il forte caldo". Si, perché, se oggi non è più possibile fare la salsa nelle nostre case, "di certo più comode, ma in un certo senso anche più povere di quelle di una volta", ciò è anche dovuto all'organizzazione del nucleo familiare, sempre più mononucleare e spesso isolato rispetto agli altri.*

*Quasi come in una catena di montaggio, il momento della salsa aggregava bambini (abili nel togliere i peduncoli dei pomodori e utilissimi per correre in farmacia a procurarsi l'acido salicilico), e adulti, addetti a varie funzioni: accendere il fuoco, bollire i pomodori, "passare" il frutto bollito, riempire le bottiglie, tapparle. Quest'ultima operazione "sapeva farla solo mia madre, fissando con uno spago esclusivamente turaccioli di sughero e con un nodo particolare, tanto che alla fine, a furia di tirare forte lo spago, si procurava un callo sul dito e talvolta si rompeva anche la pelle".*

*Chissà come i nostri bambini ricorderanno domani le lunghe, estenuanti corse code soste negli odierni centri commerciali, in una luce innaturale, con la musica che stordisce l'orecchio e la mente, tra carrelli stracolmi di succhi di frutta carne carta igienica acqua minerale patatine gelati merendine giocattoli detersivi... Magari penseranno che su quegli scaffali i pomodori crescano nei barattoli e nelle bottiglie, il latte nei contenitori di plastica, le mele nelle reticelle verdi...*

*Cosima Cuppone*

La salsa è il condimento più usato per la pasta. Si ottiene dalla cottura e spremitura dei pomodori maturi, preferibilmente del tipo barese o san Marzano, che contengono più polpa e meno semi. Si faceva in casa e doveva bastare per tutto l'inverno.

I metodi seguiti erano tre: a bagnomaria, a dormire, con l'acido salicilico. I pomodori erano coltivati in tutto il territorio di Bari, Palese, Mola, Modugno, ecc. Una zia di mia madre aveva un orto (*u sciacquare*) vicino a Palese, dove abitava, ed era d'obbligo andare lì con mio padre che guidava il calesse a prendere la provvista occorrente per la salsa. La zia ci teneva a darci il primo raccolto, perché i pomodori erano più grossi, più polposi e, sottolineava, più dolci, in quanto contenevano meno semi; inoltre si preferiva raccogliere i pomodori quando ancora non era piovuto, perché "rendevano di più" e non contenevano acqua. In genere, subito dopo il Ferragosto si iniziava a lavorare per la salsa. Mio padre prendeva parecchie casse di pomodori, perché provvedeva anche per le sorelle signorine; alcuni anni andava due volte nell'orto della zia, la quale era sempre molto contenta di rivederci.

Sistemati i pomodori per terra, specie se ce n'erano ancora da maturare, si pensava a lavare le bottiglie con della liscivia fresca fatta al momento versando nell'acqua da bollire un sacchetto pieno di cenere. Si usava an-

che un po' d'orzo per raschiare e togliere dall'interno della bottiglia qualche traccia della salsa precedente. Dopo le bottiglie si sciacquavano con abbondante acqua e si sistemavano capovolte nelle cassette. La sera precedente il giorno fissato per la salsa avveniva la selezione dei pomodori: i più maturi si lavavano e si mettevano a scolare in cestoni di vimini; la mattina dopo, molto presto -alcuni iniziavano già verso le due o le tre per concludere il lavoro prima che arrivasse il forte caldo- si rompevano ad uno ad uno, con una piccola botta delle dita, si toglievano i semi, quindi, versati in enormi calderoni, si mettevano a cuocere sul fuoco precedentemente acceso, dopo avere aggiunto ai pomodori abbondante basilico e cipolla, alcuni anche un po' di sale. A cottura giusta i pomodori erano versati in capienti tegami di creta dove si facevano raffreddare. Diventati tiepidi, si cominciava a passarli con un setaccio particolare e ne veniva fuori un profumatissimo succo. Il setaccio aveva forma rettangolare, fondo bucherellato e bordi un po' alti, leggermente obliqui; si appoggiava su un tegame mentre con la mano a pugno si spingeva e il succo si raccoglieva nel tegame sottostante. Più tardi si cominciarono a usare i primi passapomodori, di alluminio o di acciaio, dopo ancora vennero le prime macchinette per passare la salsa, infine furono inventate le macchine elettriche che in pochi minuti passano quintali di pomodori e quindi ac-

corciano notevolmente i tempi e riducono la fatica.

Il procedimento fin qui esposto valeva per ogni tipo di salsa.

Se il metodo seguito era a bagnomaria, il succo veniva versato nelle bottiglie: si usavano imbuti di alluminio, che l'acido del pomodoro faceva diventare lucidissimi, più tardi vennero impiegati imbuti di plastica. Si preferivano le bottiglie da litro, di vetro verde e doppio, perché la chiusura avveniva a mano e richiedeva molto tempo e anche perché con un litro di salsa si poteva preparare sugo sufficiente per una famiglia numerosa, e il vetro doppio garantiva che la bottiglia rimanesse intatta durante il bagno. Per tappare le bottiglie si usavano esclusivamente turaccioli di sughero, fissati con uno spago e con un nodo particolare, una specie di cappio. Ricordo che questa operazione la sapeva fare solo mia madre, che alla fine si procurava un callo sul dito a furia di tirare forte lo spago, e qualche volta si rompeva anche la pelle. Era necessario non riempire le bottiglie fino all'orlo: la canna doveva essere lasciata libera perché durante il bollo la salsa avesse agio di alzarsi di livello, diversamente le bottiglie scoppiavano. Ricordo l'espressione di mia madre quando una vicina inesperta le raccontava di bottiglie scoppiate: *"E no sapieve ca na l'aviéva jégne?"*.

Le bottiglie si sistemavano "coricate" nei calderoni (fusti), dopo aver adagiato al fondo un pesante sacco o panno o pezzi di indumenti dismessi; ogni strato di bottiglie veniva protetto da altri panni fino a riempire l'enorme recipiente; poi si coprivano d'acqua e iniziava ad ardere un generoso fuoco; si facevano bollire per un'ora. Il giorno dopo, ormai si erano raffreddate, si toglievano dal "fusto", si pulivano con uno straccio e andavano a riempire i ripiani del ripostiglio: gioia per lo sguardo dei famigliari: si sarebbe avuto sugo e ragù per tutto l'inverno!

La salsa a dormire richiedeva un procedimento più complicato. Il succo di pomodoro era fatto bollire nel pentolone e col mestolo si riempivano le bottiglie tenendole avvolte in panni di lana; nell'ambiente si tenevano le finestre chiuse perché la corrente poteva farle scoppiare tra le mani. Dopo averle tappate si mettevano a dormire sotto coperte e panni di lana, in genere sulla madia o tavoliere, o per terra.



Una famiglia impegnata nel "fare la salsa" (foto A. Saponara).

Il metodo più sbrigativo, quello con l'acido salicilico, dava anche la salsa meno buona: bastava aggiungere al succo di pomodoro, e spargere con un cucchiaino in modo uniforme, una certa quantità di acido salicilico: i bambini affollavano la farmacia, indicando la quantità della salsa da trattare con questa polverina, che portavano a casa dove erano attesi da tutti.

Un po' di salsa si metteva sul terrazzo, al sole, in enormi piatti di creta, o di smalto bianco, che si riducevano di numero via via

che il sole faceva concentrare il prodotto. Per due o tre giorni, si girava mattina e sera il contenuto, che diveniva sempre più ristretto e più scuro, avendo cura di metterlo al riparo la notte, si formava così la conserva: si metteva nei barattoli di vetro e si copriva d'olio: se ne versava un cucchiaino nel ragù per renderlo più robusto e saporito.

Con la salsa si facevano anche i pomodori a pezzetti: tagliuzzati in strisce sottili, i pomodori venivano introdotti nelle bottiglie e poi fatti bollire a bagnomaria: si usavano per preparare sughetti leggeri, si mettevano su focacce, pizze e, talvolta, anche sul pane. Anche i pelati, sistemati in barattoli di vetro, poi chiusi ermeticamente, si facevano bollire, e da qualcuno erano preferiti alla salsa perché il sugo ottenuto era più leggero e facile da digerire. Infine, tagliati a metà, abbondantemente cosparsi di sale, posti su assi, cannicci, sugli stessi cornicioni del terrazzo, ecco occhieggiare al sole i pomodori da conservare sott'olio una volta rinsecchiti, dopo essere stati esposti al sole durante il giorno e ritirati la notte; una delizia per ogni palato per la festa di S. Rocco e per i giorni successivi.

Oggi pochi fanno la salsa: le case sono piccole, la donna lavora e per certe attività domestiche diventa sempre più debole e meno portata, e poi, perché tanta fatica quando negli scaffali dei supermercati c'è ogni tipo di salsa, pelati, pomodori a pezzetti e chi più ne ha più ne metta? E anche questo è vero, ma di sicuro quegli odori di fuoco acceso per strada, di pomodoro bollito e di basilico, il sapore di quei maccheroni conditi col pomodoro fresco e consumati dopo avere lavato e riposto ogni attrezzo e recipiente, difficilmente li ritroveremo nelle nostre case, ora più comode, ma in un certo senso anche più povere.