

Gli zucchini e i contadini: un racconto apocrifo?

Loretta Gatto-White

(Traduzione di Giulia De Gasperi)

(English version below)

La Santa Trinità delle verdure italiane esiste, almeno nell'immaginario popolare, ed è formata da zucchini, pomodori e melanzane; un'associazione questa sulla quale io dissento in quanto gli zucchini non sono amati da tutti gli italiani, come la gente invece pensa.

Gli zucchini sono usati in gran quantità dai ristoratori perché sono economici e, di solito, si trovano sul mercato durante tutto l'anno: un riempitivo tra gli antipasti, le pastasciutte, come contorno o nelle zuppe, cosa che dà all'ingenuo cliente un'idea sbagliata del loro vero valore. L'obiezione principale che rivolgo agli zucchini è che sono eccessivamente insipidi e mollicci; nemmeno friggerli aiuta molto e questo ha la sua importanza dato che anche una spugna da cucina diventa mangiabile una volta immersa nella pastella e fritta. So che per alcuni italiani questa è una bestemmia, seppur vera; alcuni di noi però la dicono a voce alta.

E diffidate del giardiniere caritatevole e dalle buone intenzioni che, nel suo orto, ne coltiva una quantità enorme. Lo spettro del nostro vicino dal pollice verde che gongola mentre trasporta l'enorme zuchino di porta in porta ancora mi perseguita. Se, nel vostro vicinato, avete un giardiniere dalle buone intenzioni mal indirizzate, il mio consiglio è di affiggere in veranda un cartello con su scritto "Pittura fresca", assicurarsi che il cancello sul retro sia ben chiuso; se non ne avete uno, procuratevelo in fretta e poi mettete il solito cartello "Attenti al cane" e per l'amor di Dio, chiudete l'auto, altrimenti vi accorgete che le piantine sono germogliate come trifidi sul sedile posteriore.

Il mio sdegno culinario verso gli zucchini non si estende tuttavia al cucinare e consumare i loro fiori che penso siano essere l'unico motivo per il quale valga la pena di coltivare questa verdura; un modo di pensare il mio che mi lascia spesso sul limitare della consacrata "cultura culinaria italiana" e "l'opinione popolare".

È stato con gioia quindi che ho trovato conferma della mia presa di posizione da iconoclasta in un aneddoto che una amica, originaria della Ciociaria, nel Lazio, mi ha raccontato e che le era stato a sua volta riferito dalla madre, una donna la cui veracità in questioni del genere è irreprensibile e il cui talento come cantastorie l'ha resa famosa; una donna che non sacrifica mai una bella storia in nome della verità. L'ignobile fatto accadde prima della meccanizzazione del lavoro agricolo, quando i ciociari, uomini alti e forti, originari di questo antico insediamento sannita, vagavano per le colline e le valli del vicino Abruzzo, falce in mano, e lavoravano come braccianti itineranti durante la stagione del raccolto. E fu proprio durante una di queste stagioni che Nessuno e la sua squadra di braccianti si trovavano a raccogliere grano duro nel campo di un benestante contadino.

Di solito i braccianti lavoravano in cambio di una paga minima e vitto e alloggio, la cui qualità variava da fattoria a fattoria, a seconda delle possibilità e della generosità dei proprietari terrieri. Questa famiglia in particolare aveva molti mezzi: pecore da latte e

carne, galline da uova, grassi conigli per preparare le ricette alla cacciatora, un appetitoso maiale per fare salami, un oliveto per avere olio, un vigneto per il vino e un orto di fianco al campo di grano che permetteva di avere contanti a disposizione. Il proprietario terriero, sua moglie e i loro quattro figli erano in buona salute, ben messi di costituzione e con le guance rosa; fisici diversi da quelli magri, bruciati dal sole, e dall'aspetto scarno della manovalanza che assumevano. Nessuno e la sua squadra valutando le condizioni di vita del proprietario terriero e della sua famiglia si aspettavano un vitto e alloggio di una certa qualità.

Iniziarono all'alba a falciare il campo di grano quando l'aria era fresca, ma a metà mattina, già sfiniti e ricoperti di sudore, si riposarono senza camicia, all'ombra di una quercia. E fu lì che il proprietario terriero, desideroso di controllare il progresso dei lavori, e la moglie che portava loro la merenda, li trovarono. Il contadino indossava ancora il grembiule sporco di sangue dopo aver trascorso la mattinata a uccidere una pecora e alcuni conigli. I contadini riuscivano a malapena a nascondere la loro fame e sete mentre il contadino continuava a blaterare del bel tempo asciutto che avevano, del progresso del loro lavoro e delle salsicce e dei salumi che avrebbe ricavato dal suo grasso maiale a dicembre.

Alla fine dopo quella che sembrava un'eternità affamata, la buona moglie aprì il cesto e tirò fuori il tanto atteso pasto. Ciascuno dei cinque uomini affamati ricevette una ciotola facendo un cenno con la testa e dicendo grazie alla moglie, e per paura di fare una brutta figura davanti al loro padrone di casa nonché datore di lavoro, aspettarono che ognuno avesse ricevuto la propria parte prima di iniziare a mangiare. Già era difficile nascondere la loro fame e sete davanti ai padroni di casa, figurarsi nascondere la loro delusione quando scoprirono che il loro pasto consisteva in uno stufato di zucchini, pomodori e cipolle, cosperso con dell'olio dell'anno precedente, accompagnato da una fetta di pane raffermo e da una misera fettina di pecorino. Per fortuna che almeno il vino era buono, un giovane bianco, leggermente fruttato e freddo, dal colore di paglia fresca.

Mentre ridavano alla moglie le ciotole vuote ripetendo grazie, si scambiarono gli uni con gli altri sguardi di disappunto. Quando la coppia fu abbastanza lontana da non poter essere sentita, il contadino disse che doveva sbrigarsi a spellare i conigli se voleva mangiarli per cena. Questo commento appena udibile scatenò le proteste dei braccianti: "Per la miseria!" esclamò Battista, "Mangiavo meglio nell'esercito, almeno non pensavano che gli uomini che lavorano duro sopravvivano mangiando verdure mollicce e pane raffermo. L'esercito e i contadini lavorano sullo stomaco." "Appunto", disse Renzo, "e ricordati quanto pensava dovessimo aver tagliato prima del tramonto!" "Tagliato!" sbottò Fulvio, "Gli taglio la gola. Gli faccio vedere io come si sente il mio povero stomaco". "Ah! Fa' una patata!" fu il contributo di Pazzo che pronunciava sempre frasi criptiche. Nessuno, capo e paciere riconosciuto, calmò la rabbia dei compagni dicendo che era solo il loro primo giorno, che il contadino era stato occupato a preparare la carne per l'autunno e che sicuramente le cose sarebbero migliorate per cena; che provassero ad immaginare il coniglio alla cacciatora!

Sfortunatamente a cena il coniglio alla cacciatora non passò dall'immaginazione degli uomini al loro stomaco e sebbene potessero sentirne il profumo dalla loro posizione, ciò che riuscirono ad assaggiare furono gli zucchini e i pochi fagioli che galleggiavano in un brodo poco consistente e grasso.

La cosa si ripeté per i due giorni successivi: il lavoro degli uomini ne risentiva e il contadino brontolava. Il gruppo di Nessuno soffriva di debolezza, si sentiva irritabile e un pochino omicida. Giunto il sabato notte, dopo il loro ultimo amaro boccone delle solite zucchine, Fulvio, che non ce la faceva più, scattò dalla sedia, tirò la ciotola contro la porta e battendo i pugni sul tavolo, urlò: “Porca vacca! Ma cosa pensa quella? Che siamo dei vecchi, senza denti, e che non siamo in grado di masticare cibo decente e che sazia? Le faccio vedere io i denti! Le mordo quel sedere grasso che si ritrova!” Gli altri erano troppo deboli e abbattuti per unirsi allo sfogo e avevano solo la forza di annuire facendo un cenno del capo.

Il giorno dopo era domenica: il pio contadino e la sua famiglia risposero alla distante chiamata alla fede delle campane della chiesa del villaggio. Prima di partire, il contadino lasciò ai braccianti un piatto di zucchini fritti e di patate all’olio fredde e la crosta di un formaggio vecchio e disse loro che non sarebbero tornati prima della fine della giornata perché dopo la messa avrebbero fatto visita a dei parenti. Improvvisamente il viso scarno di Nessuno si illuminò, gli occhi infossati brillarono e le sue pallide labbra formarono un grande ghigno. I suoi compagni pensarono che alla fine la fame lo avesse reso pazzo; avevano già visto cose del genere accadere in tempo di carestia e l’idea di perdere il loro capo li spaventava. Ma non era la pazzia dovuta alla fame la causa della trasformazione di Nessuno, ma l’ispirazione che l’opportunità mette a disposizione di una mente predisposta! E la mente di Nessuno era ben preparata avendo cercato senza sosta sin da venerdì una soluzione al loro problema.

Quando la sola cosa che rimase del carro della famiglia fu una distante nuvoletta di polvere, gli uomini iniziarono a lavorare nel pezzo coltivato a zucchini. Proseguirono molto attentamente lungo ogni filare, inserendo delicatamente la punta appena affilata delle loro falci nel terreno vicino alla base di ciascuna pianta maledetta in cerca del punto giusto che produceva un leggero scricchiolio e il benedetto rilascio della radice spezzata dal gambo. Lavorarono velocemente e con una gioia quieta come quella che il penitente prova quando il suo peccato viene assolto lasciandolo libero da un pesante fardello. La liberazione era finalmente loro e per questo ringraziavano il Salvatore. Rimaneva solo da sistemare accuratamente il terreno e sostituire il pacciame. Si ricompensarono andando al torrente d’acqua di sorgente che scorreva sotto il campo sul retro dove si lavarono e pescarono alcune trote che grigliarono alla fiamma di un piccolo fuoco e bevvero il loro vino fresco.

Il giorno successivo il contadino e la sua famiglia erano nel loro amato campo di zucchini e guardavano costernati le foglie ingiallite, i gambi cadenti, i fiori collassati e i frutti rinsecchiti di ciascuna pianta. I contadini, che riuscivano a malapena a nascondere la loro gioia dietro smorfie che sembravano sul punto di trasformarsi in sorrisetti soddisfatti, simpatizzavano con il contadino: che cosa poteva aver colpito gli zucchini in modo così veloce e completo? Non avevano mai visto niente di simile prima di allora. Nessuno scosse la testa in segno di disapprovazione: “Le radici sono marcite” disse con la gravità di un impresario funebre. “Hai ragione”, disse Battista. “Sì, è capitato anche nelle ultime due fattorie nelle quali abbiamo lavorato, a nord di qui. La malattia si starà facendo strada verso sud, lungo la valle” osservò Fulvio. “L’unico rimedio è quello di rimuovere il tutto e bruciarlo...e non sarete più in grado di coltivare zucchini qui!” aggiunse Pazzo, il quale, una o due volte l’anno, viveva un momento di genialità.

Così, il contadino fece quello che Pazzo aveva detto: i contadini rimossero gli zucchini da tutto il campo e ne bruciarono i resti. La pira emanava un certo fascino per gli uomini, dato che dalla stalla il contadino li osservò mentre si toglievano i cappelli e cantavano qualcosa nel loro dialetto locale, molto simile a una preghiera, le loro spalle curve mosse da silenziosi singhiozzi. “Mah, le superstizioni dei Ciociari pagani”, pensò, scuotendo la testa. “Che gente strana e guarda come amano gli zucchini!”

- - -

Questo racconto è stato tratto dall’antologia *Italian Canadians at Table: A Narrative Feast in Five Courses*, a cura di Delia De Santis e Loretta Gatto-White, pubblicata da Guernica Editions (2013). Il racconto è apparso anche nel numero 27, autunno 2012 di *Accenti: The Magazine with an Italian Accent*.

- - -

Loretta Gatto-White abita a Toronto. Ha scritto rubriche culinarie e come freelance articoli su cibo e viaggi per riviste specializzate. Ha scritto inoltre profili. I suoi saggi e poesie sono state pubblicate nelle antologie *Sweet Lemons 2; international writings with a Sicilian accent* (Legas Press, New York, 2010), *Christmas Chaos* (Prairie Dog Publishing, Edmonton 2010), *Behind Barbed Wire* (Guernica Editions, 2012) and *Beer and Butter Tarts: a Canadian Literary Food Journal* (Stained Pages Press, 2013). La sua prima antologia, *Italian Canadians at Table*, curata insieme a Delia De Santis, è stata pubblicata da Guernica Editions, Toronto, nel 2013.

Zucchini and the Contadini: an apocryphal tale?

Loretta Gatto-White

A Holy Trinity of Italian vegetables exists, in the popular imagination at least, as zucchini, tomatoes and eggplant, a membership I challenge on the grounds that zucchini are not quite as popular with *all* Italians as people think.

Zucchini are certainly popular with restaurateurs as they are cheap and generally available year-round— a good filler on antipasto plates, with pasta, as contorno and in minestra, leaving the gullible diner with a false impression of its esteem. My chief objection to zucchini is they are exceedingly bland and soggy, even frying doesn’t much improve them and that’s saying something, as even a kitchen sponge might be palatable if dipped in batter and fried. I know that to some Italians, this is blasphemy, but no less true, it’s just that few of us will fess-up to it.

And beware the well-meaning, beneficent vegetable gardener with a bumper crop of the stuff. The specter of our green-thumbed neighbour beaming as he carried the bounty of his giant squash from door to door haunts me still. If you have such a well-meaning, but misguided gardener on your block my advice to you is post a notice of ‘Wet Paint’ on the front porch, secure your back gate, if you don’t have one, get one fast, then hang the

ominous ‘Beware of Dog Sign,’ and for goodness sake, lock your car doors! Or you will find they have sprouted, like triflids on your front seat.

My culinary disdain for zucchini does not however, extend to cooking and consuming their blossoms, which I think is the only reason to grow this squash, an attitude which often leaves me on the margins of established ‘Italian Food Culture’ and ‘Popular Opinion’.

So it was with glee that I found the affirmation I sought for my iconoclast position in an anecdote my friend related from her region of Ciociaria in Lazio, which was told to her by her mother, a woman whose veracity in such matters is irreproachable and her talent as a raconteur renown, never sacrificing a good story for the sake of the truth. The infamous incident took place during the time before the mechanization of farm labour when the Ciociari, tall, strong men from this ancient Samnite settlement, roamed the hills and valleys of nearby Abruzzo sickles in hand, to work as itinerate contadini during the harvest season. And it was just such a season which found Nessuno and his paesani harvesting the durum wheat from a prosperous farmer’s field.

Typically, the crew worked for subsistence wages, room and board, the quality of which varied from farm to farm, depending upon the hosts’ largesse and means. This particular farm family was well-provided; they had sheep for cheese and meat, chickens for eggs, chubby rabbits for cacciatore, a succulent hog for salumi, as well as an olive grove for oil, a vineyard for wine and a kitchen garden besides their cash crop of wheat. The farmer, his wife and four children were hale, plump and rosy-cheeked, in contrast to the gaunt physiques and sunburnt, leathery countenance of their hired help, who sizing-up the situation anticipated a board of good provender.

Nessuno and his crew began at sunrise scything the wheat when the air was fresh and cool, but by mid-morning they were exhausted, bathed in sweat and reposing shirtless in the shade of an oak. That is where the farmer, eager to check their progress and his wife bearing their merenda, found them. The farmer was still in his blood-spattered apron after a morning spent slaughtering a ewe and a few rabbits. The contadini could barely disguise their thirst and hunger while the farmer prattled on about the good dry weather they were having, their work’s progress and the salsicce and salumi he would make from his fat hog in December.

Finally, after what seemed a starving eternity, the good wife opened her basket and doled-out the eagerly awaited repast. Each of the five famished men received their bowl with a nod of the head and a “grazie” to the wife, and wary of making a ‘brutta figura’ before their host and employer, waited until each paesan had their share before lifting their spoons to dig-in. As difficult as it was to hide their thirst and hunger from their hosts, it was even harder to conceal their disappointment over the meal which consisted of a stew of zucchini, tomatoes, and onions, drizzled with last year’s olive oil, accompanied by a wedge of stale bread and a meagre sliver of pecorino; at least the wine was good, a young white, slightly fruity and cool, the colour of fresh straw.

As they handed their empty bowls back to the wife, repeating their thanks, they gave each other a side-long glance of chagrin. After the pair were out of ear-shot, the farmer’s declaration that he’d better get on with skinning the rabbits for dinner barely audible over the distance, the men fell to commiserating –“ Per la miseria!” cried Battista, “I got better food in the army, at least they didn’t think hard-working men live on mushy vegetables and stale bread, the army and the contadini work on their stomachs”. “Just

so”, agreed Renzo, “and remember how much the cheap bastard thought we should have cut by sunset!” “Cut!” spat Fulvio, “I’ll cut *his* throat, let him know how my poor stomach feels.” “Aah! fa’una patata!” contributed Pazzo, who was always saying cryptic things. Nessuno, who was the acknowledged leader and peace-maker, soothed the anger of his compatriots, reasoning that it was only their first day, and the farmer was already busy slaughtering for the autumn store, surely things would improve by dinner, just imagine the rabbit cacciatore!

Unfortunately, that dinnertime the cacciatore failed to make its way from the men’s imaginations to their stomachs, and although they could smell it from their shed, all they could taste was the zucchini and a few beans swimming in a thin, greasy broth.

This went on for two more days, the men’s work suffered and the farmer grumbled. Nessuno’s crew was suffering *debolezza*, feeling weak, irritable and a little murderous. By Saturday night, after their last bitter biteful of the ubiquitous zucchini, Fulvio could stand it no longer, he leapt from his chair, flung his bowl at the door and pounding his fists on the table bellowed, “Porca vacca! What does she think; we’re old men with no teeth in our heads to chew something filling and decent? I’ll show her teeth – get a bite of that big fat ass of hers!”. The others were too weak and despondent to rejoin with anything more than a nod of assent.

The next day was a Sunday, when the pious farmer and his family answered the distant call to worship of the village church bells. Before departing, he dropped off a cold plate of fried zucchini and potatoes in oil and the rind end of some hard cheese to the contadini, explaining that the family would be gone all day as they were visiting relatives after mass. Suddenly, Nessuno’s gaunt face lit-up, his sunken eyes sparkled, and his slack, pallid lips formed a firm rosy grin. His paesani thought hunger had finally driven him mad, they’d seen such things happen in times of famine and it frightened them that they might lose their stalwart leader. But it wasn’t the madness of hunger that had wrought this transformation, but the inspiration with which opportunity endows the prepared mind! And Nessuno’s mind was well-prepared, having searched ceaselessly since Friday for a solution to their problem.

When all that remained of the family’s wagon was a puff of dust in the distance, the men set to work in the zucchini patch. They went along each row very carefully, nudging the freshly sharpened tips of their scythes into the soil near the base of each cursed plant, seeking the sweet spot that yielded a slight crunch and the blessed release of the severed root from the stalk. They worked quickly and with a quiet joy like the penitent feels when relieved of their sin’s heavy burden; oh sweet deliverance was finally theirs and they thanked their saviour. All that remained was to carefully smooth the disturbed soil and replace the straw mulch, then they rewarded themselves with a trip to the spring-fed brook that ran below the back field, where they could wash and catch a few brook trout to grill over a small fire and drink their cool, fresh wine.

The next morning found the farmer and his family in their beloved zucchini patch staring in disbelief at the yellowed leaves, drooping stalks, collapsed blossoms and shrivelled fruit of each plant. The contadini, barely hiding their glee behind grimaces which threatened at any moment to break-out into satisfied smirks, commiserated with the farmer. What could have afflicted their zucchini so swiftly and completely? They’d never seen anything like it before, Nessuno shook his head in disgust, “It’s root rot” he intoned with the gravity of an undertaker, “That’s right”, affirmed Battista, “Yep, we seen it in

the last two farms we worked, just to the north of here, it must be making its way south along the valley” observed Fulvio, “The only cure is to dig it all up and burn it... and you won’t ever be able to grow zucchini here again!” added Pazzo, who once or twice a year experienced a moment of brilliance.

So, the farmer did as Pazzo prescribed, the contadini dug-up the zucchini patch and burned its remains. The pyre held a peculiar fascination for the men, as from the barn the farmer observed them removing their hats and incanting something in their local dialect very like a prayer, their heaving shoulders, it seemed to him, betraying silent sobs. “Huh, the superstitions of the heathen Ciociari,” he thought, shaking his head, “what a strange people they are and look how they love their zucchini!”

- - -

From *Italian Canadians at Table: A Narrative Feast in Five Courses*, edited by Delia De Santis and Loretta Gatto-White and published by Guernica Editions (2013). The story also appeared in *Accenti: The Magazine with an Italian Accent*, number 27, fall 2012.

- - -

Loretta Gatto-White lives in Toronto. She has written food columns, freelance feature magazine articles on food and travel as well as profiles. Her essays and poems have appeared in the anthologies, *Sweet Lemons 2; international writings with a Sicilian accent* (Legas Press, New York, 2010) and *Christmas Chaos* (Prairie Dog Publishing, Edmonton 2010), *Behind Barbed Wire* (Guernica Editions, 2012) and *Beer and Butter Tarts: a Canadian Literary Food Journal* (Stained Pages Press, 2013). Her premiere anthology, *Italian Canadians at Table*, co-edited with Delia De Santis, was released by Guernica Editions, Toronto, in 2013.