

## U spare pizzute

L'ha mann't Peppe Nesta  
lunedì 29 gennaio 2007

Domenica, una domenica come tante, già; sveglio all'alba perché; come al solito riesco a dormire poco. Mi avvio verso il bar ancora chiuso &hellip; faccio da me come sempre.  
Dopo aver preso il mio primo caffè; ed acceso la mia prima sigaretta, mi avvio verso il pontile, arrivo in fondo allo stesso e mi affaccio alla ringhiera soffermandomi a guardare le poche nuvole sull'isola di Tumbactu che cominciano a schiarirsi e cambiare tonalità; di colore all'alzarsi del sole.  
Ogni giorno è; uno spettacolo, ogni giorno diverso &hellip; che meraviglia, riservato a pochi, solo a chi così; presto al mattino si autosbatte fuori dal letto per ricominciare poi la quotidianità; della vita.  
Accendo la seconda sigaretta e la mia mente comincia a navigare nei ricordi,... così; come dice una canzone di Battiato &hellip; Lo sai che più; si invecchia e più; riemergono ricordi lontanissimi... come se fosse ieri... Così; mi ritrovo a sorridere nei bellissimi ricordi che hanno segnato la mia vita, corro a scriverli&hellip; non si sa mai quando riaffioriranno nuovamente nella mia testa&hellip; e per poterli condividere con qualcun altro &hellip;&hellip;

Sabato pomeriggio di una lontana fine estate del 1967, papà; torna a casa dal lavoro con una zoca di cozze lunga forse un metro.

È; già pronto da mangiare, come al solito na; rufola di cristiane attorno alla tavola undici in tutto, cinque femmine e quattro maschi, più; mamma e papà;  
Bello come sempre, a; ci; a vo; cotte, a ci; a vo; crude, &hellip; a ci; je; troppe picche, &hellip; a ci; je; assaje, mai un attimo di silenzio &hellip;  
Papà; prende la ruota di pane di Laterza e cu; u; curtijdde gruesse, di cui l;uso e; riservato solo agli adulti, affetta il pane distribuendolo a noi commensali, perché; per secondo c;e;&hellip; a; sumende de; pummedore, gustosissimo risultato di un tosto lavoro nella preparazione della conserva di salsa.  
Papà; dice: &ldquo;Mari; osce pomerijgge, me mette fore au; balcone cu; le piccijnne (io e mio fratello più; grande di solo 18 mesi) e spaccame le cozze, le pulezzame bbelle bbelle e stasera facijme: tubbettine cu; le cozze e cozze arraganate!&rdquo;  
Mamma gli risponde: &ldquo;Vabbe; Nino, ce; le pulezzate vuje&hellip; je; capace ca; le mangiame stasera &hellip; ca; tenghe troppe cose da; fa; &hellip;!&rdquo;  
Finito di mangiare, papà; ci segue sul balcone dove lo avevamo preceduto e ci da; indicazioni sulla preparazione delle cozze.  
&ldquo;L;avita stacca; docie docie da; &ldquo;mbaccie a; zoche a une a une, po; &ldquo;avita tene; separate, chijdde chiu; gruesse le mittite ijdre a sta; coppa grossa, chijdde chiu; piccijnne jndre a; st;otra coppa, &hellip; po; l'avita sciaqqua!&rdquo; &hellip;  
&ldquo;papà; &hellip; e queste piccolissime??&rdquo; &ldquo;beh &hellip; se sono molte &hellip; cre;matine sciame a; pesca;! &hellip; Mo; me voche appogge n;atteme e quanne torne fadijame.&rdquo;  
Gioia e felicità;! Domani mattina si va a pescare! Grande papà; &hellip; al che io e mio fratello cominciamo a lavorare, seguendo tutte le disposizioni ricevute.  
Mentre si lavorava la decisione: papà; merita un regalo &hellip; quando finiamo di pulire le cozze scendiamo e gli laviamo la macchina! (una Simca 1000)

Finito molto velocemente di pulire le cozze, furbescamente, nella selezione delle stesse abbondiamo nella scelta di quelle piccoline buone per andare a pescare, poi ci armiamo di secchio e stracci e via a lavare la macchina, tanto sapevamo che quel famoso &ldquo;me; voche appogge n;atteme&rdquo; sarebbe stato di almeno un paio di ore.

Finalmente pronti sul balcone, papà; prende tre grammedde, e comincia ad istruirci sulla prestigiosa arte di &ldquo;spaccare le cozze&rdquo;.  
&ldquo;Questo non è; il periodo migliore per le cozze, comunque quelle tarantine sono le migliori del mondo e sono sempre buonissime, &hellip; apprime s;adda tira; bbelle bbelle u; pudecine, avita scusta; chiane chiane le doje gusce e a; grammedde adda; trase; ijdre a; cozza doce doce, senza ruvenarle &hellip; nu; gire de; mane e a; cozze je; aperte,&hellip; n;otre gire de; mane e a; cozze je; staccate da; u; gusce!&rdquo;  
&ldquo;See papà; &hellip; sembra facile!&rdquo; &ldquo;Non vi preoccupate, a pijcche a pijcche v;avita &ldquo;mbara;&rdquo;!

Tutto filo; liscio come l;olio ed anche con grande divertimento nell'apertura delle cozze, sia come selezione che come quantità; ed in più; riempiamo un bel boccacchetto di cozze che sarebbero servite per andare a pescare.

Domenica mattina, ore 5,30 &hellip; chissa; se io e mio fratello avevamo dormito forse tre ore tanta era l;emozione, lo avevamo fatto già; altre volte, ma ogni volta era più; entusiasmante della precedente.  
Papà; pronto all'uso, controlla la cassettona di legno con le lenze, i piombi e gli ami che la sera prima dopo cena avevamo accuratamente &ldquo;armati&rdquo;, più; quelli di scorta perché; dove andavamo noi

«&rsquo;angappave&rdquo; spesso e si era costretti a riarmare la lenza, prendiamo il boccaccio con le cozze/esche e via!

Partiamo, dal Rione Tamburi passiamo tre ponti, quello della ferrovia, il Ponte di Pietra ed il Ponte Girevole, svolta a sinistra due volte, discesa rampa Leonardo da Vinci, parcheggio e giu&rsquo; sotto il Ponte Girevole.

«&ldquo;Osce pescame da stu&rsquo; late, picce&rsquo; da&rsquo; a&rsquo; Discese du&rsquo; Vaste nonge hame pigghijate nijnde l&rsquo;otra votel&rdquo; &ldquo;Papa&rsquo; allora oggi mangiamo pesce!!&rdquo; Sine si&rsquo;, &hellip; male ca&rsquo; ve&rsquo; sce accattame nu&rsquo; pare de chile de&rsquo; traule .. e le purtame a&rsquo; casa!&rdquo;

Lungo la banchina vi erano presenti gia&rsquo; un bel po&rsquo; di persone sedute con le gambe penzoloni e le lenze giu&rsquo; nel canale navigabile, qualche barca di pescatori passando lasciava la scia con una lunga onda che veniva a sbattere contro il bordo del canale, un venticello fresco e pungente faceva rabbrivire me e mio fratello, tuttavia mamma ci aveva accuratamente cautelati con maglioni di lana che, al momento dell&rsquo;innalzamento della temperatura, avremmo potuto togliere.

Apriamo il boccacetto di cozze, ne estraiamo un mucchietto e le stendiamo su di una tavolozza di legno in modo da farle essiccare un po&rsquo;.

Papa&rsquo; ci istruisce ancora una volta su come impostare l&rsquo;esca all&rsquo;amo: &ldquo;Avita tagghija&rsquo; a cozza a stuzzarijdde, po&rsquo; avita scacchija&rsquo; a&rsquo; parta chiu&rsquo; toste, quedda cu&rsquo; u&rsquo; nirvijte, l&rsquo;avita accunza&rsquo; atturme all&rsquo;amuscijde e l&rsquo;avita appunda&rsquo; suse all&rsquo;ardiglione.&rdquo;

Poi con un movimento rotatorio della lenza, che avevamo provveduto a srotolare sulla banchina, nella quantita&rsquo; ideale per permetter il facile lancio, seguiamo con gli occhi il piombo nella sua lenta curvatura, fino ad immergersi nel mare con un quasi impercettibile &ldquo;PLONF&rdquo;.

La lenza agganciata all&rsquo;indice e stoppata dal pollice, trepida attesa nel riscontrare il momento del &ldquo;tuzzarijdde&rdquo; che stava ad indicare che il pesce era intento a testare l&rsquo;esca.

Poi il &ldquo;tuzzo&rdquo; piu&rsquo; intenso con immediata susseguente vibrazione della lenza, strappetto alla stessa ed un attimo di stasi, questione di attimi per valutare se il pesce aveva abboccato, poi repentinamente ritirare la lenza sulla banchina.

&ldquo;Ho preso, Ho preso!&rdquo; Un piccolo urlo che aveva destato un po&rsquo; il torpore dei presenti lungo la battigia e che, quasi come se assistessero ad uno spettacolo teatrale, avevano posato gli occhi sulle mie manine intente a ritirare velocemente la lenza.

Mio padre corre ad assistermi, mi agito come se avessi preso una balena, nel tirare il filo noto emergendo sul pelo d&rsquo;acqua qualcosa luccicare e che poi si immerge nuovamente.

&ldquo;Piano!... tira piano!&rdquo; Mio padre e mio fratello mi suggerivano la calma e le modalita&rsquo; di ritiro della lenza, visto che tremavo e non certo per il freddo.

Riesco a portare sotto il muro della banchina il pesce e con l&rsquo;ultimo strappetto lo estraggo fuori dall&rsquo;acqua, &hellip; lo scaravento alle mie spalle con un movimento rotatorio che sussegue per tutto il mio corpo, ed e&rsquo; li&rsquo; saltellante piu&rsquo; bello che mai, scintillante, argenteo con riflessi dorati, con due triangoli neri dietro le branchie.

Mio padre e mio fratello, coinvolti dalla gioia che sprizzavo, si avvicinano al &ldquo;pescione&rdquo; che avevo preso, papa&rsquo; lo prende tra le mani, lo stacca dall&rsquo;amo e tenendolo fermo tra le dita me lo fa guardare mentre ancora si dibatteva.

&ldquo;Nu&rsquo; pizzute!&rdquo; &hellip; hai preso nu&rsquo; spare pizzute!&rdquo;

Che trofeo, le pensavo tutte, avrei voluto forse imbalsamarlo per poterlo ammirare per sempre, &hellip; poi invece dissi: &ldquo;questo lo facciamo mangiare alla mamma!&rdquo;

&ldquo;Si&rsquo; si&rsquo;! lo facciamo mangiare alla mamma!&rdquo; disse mio fratello, papa&rsquo; non rispose, ripose il pescione nel secchiello con un po&rsquo; d&rsquo;acqua di mare, mi guardo&rsquo; e mi sorrise con grande soddisfazione.

Il nostro vicino di banchina, un vecchietto smilzo e simpatico, borbotta quasi ad alta voce tra se&rsquo; e se&rsquo; dicendo: &ldquo;mannagghiamorte mannagghia &hellip; ma&rsquo; accome se&rsquo; face &hellip; mannagghia!&rdquo;

Mio padre incuriosito dal borbottio dell&rsquo;uomo gli chiede: &ldquo;ce&rsquo; u&rsquo; me&rsquo; &hellip; e&rsquo; viste au&rsquo; piccijnne mije??&rdquo; Improntando la sua voce con un tono orgoglioso.

Ed il vecchietto, ridendo, di rimando dice: &ldquo;hagghije viste, &hellip; hagghije viste,&hellip; ma porcaccia d&rsquo;a&rsquo; miseria, &hellip;ma accome se face &hellip; je so&rsquo; tre ggijurne ca&rsquo; stoche acqua&rsquo;, &hellip; me fазze matine e pomeriggio &hellip; e ce&rsquo; hagghije pigghijate tutte &hellip; do&rsquo; rajjube &hellip; e nu&rsquo; guggione varvarule!&rdquo;

Grazie a chi vuol condividere con me l'emozione di questo ricordo.