

Erbe amare

di Pietro Ficarra

Non ho buoni ricordi di infanzia di certe erbe amare che mi rovinavano la cena. Per il bambino che ero erbe amare voleva dire proprio erbe che in bocca sapevano, e tanto, di amaro. Immangiabili! Uso questo termine perché oggi giorno anche in questa vallata del Timeto in cui l'uso di cibarsene va a scomparire capita che più d'uno chiami "erbe amare" quelle che costituivano per le generazioni che si sono succedute in questa nostra terra - e costituiscono ancora, ma per pochi - gran parte della "*minestra sarbaggia*", o "*mënesřa sarvaggia*", come si dice nel mio gallo-italico sampietrino¹. Erano e sono una mescolanza di erbe selvatiche alimentari, per lo più composite a fiore giallo, che oggi anche da queste parti vengono indicate appunto, con quel nome tutto generico e artificiale, come possono essere chiamate da parte di chi guarda compassionevolmente i pochi raccoglitori rimasti, dal Nord al Sud della Penisola, o in qualche testo divulgativo che deve essere buono per un pubblico di lettori più ampio possibile. Costituivano la "minestra selvatica" per antonomasia della nostra tradizione alimentare, da sole o con l'aggiunta di finocchietti teneri e cavolicelli, specie di altre famiglie che contribuivano a mitigare, e di molto, l'amaro delle composite.

Se si volesse approfondire la questione dei nomi e delle usanze ci si accorgerebbe immediatamente che, pur con le inevitabili differenze lessicali da un luogo all'altro, mescolanze di erbe amare si trovano nella tradizione di tutte le contrade del Paese, spesso anche come parte di più ampie mescolanze di erbe selvatiche, da consumare quasi sempre cotte. E che si tratti di *erbi* in alta Toscana, di *preboggion* ligure, di *pistic* friulano o di *foja mmisca* pugliese, la considerazione fondamentale è che non mancano mai quelle erbe amare che danno alle più diverse preparazioni delle note di gusto caratteristiche. Le ricerche etnobotaniche effettuate con sempre maggiore frequenza negli ultimi anni dimostrano che si tratta spesso delle stesse composite e anche che al Sud i toni dell'amaro sono ancora più apprezzati, probabilmente perché si mangiano anche e ancora con l'idea che fanno

bene, soprattutto per il loro essere "depurative" dell'organismo.

Lascio gli approfondimenti però a un altro momento e mi perdo volentieri nella memoria delle abitudini di famiglia, che un tempo non poteva certo differire molto da quelle del resto del paese, anche se mia madre, che nella famiglia allargata era considerata la più esperta in quel campo, aggiungeva sempre nella borsa qualche erba in più. A casa mia quel termine di "*mënesřa sarvaggia*" era del resto di uso quotidiano, e in quella "*mënesřa sarvaggia*" c'era purtroppo il gruppo delle erbe che mal sopportavo perché amare. Ne facevano parte soprattutto *cëcoria*, *costè i vecchia*, *lucianë*, *caccialiepurë* e *cardellë*: questo era il nucleo essenziale, anche se mi accorgevo che ogni tanto c'erano erbette che non sembravano proprio uguali alle altre.

Oggi non saprei dire, a più di quaranta anni da allora e sebbene da qualche anno mi interessi al tema delle piante spontanee di uso alimentare, a quali specie corrispondessero esattamente tutti i nomi delle erbe che mia madre raccoglieva come



"*mënesřa sarvaggia*". Nonostante io dedichi al tema una certa attenzione, conservo alcune incertezze che forse rimarranno tali per sempre. Il motivo principale è dato dal fatto che con lo stesso termine a volte, come accade anche oggi e non solo

¹ Per una lettura nel mio dialetto sampietrino, appartenente alla famiglia di quelli galloitalici di Sicilia, vedere [la nota](#).

nel mio paese, veniva indicata più di una specie, o al contrario le persone indicavano una stessa erba con nomi diversi, con appellativi che a volte cambiavano da persona a persona.



Dai miei ripetuti “ritorni a casa” estivi, con annesse domande a parenti e conoscenti, non ho ricavato negli ultimi anni nessuna ragionevole conferma né tanto meno ho trovato in letteratura un qualche appiglio per fugare i miei dubbi. Anche se mi riprometto sempre di approfondire la questione con qualche ricerca orale più seria, giocano a sfavore delle mie incertezze la memoria visiva, labile dopo tanti anni, e appunto l’uso tutto personale dei nomi, a volte anche storpiati dal passaggio fra le generazioni.

Nulla saprei dire con precisione dei *lucianë* o di quell’erba che chiamavamo *cëcoria*. I *lucianë* - per l’amaro intenso e la forma di cui ho un vago ricordo, potrebbe essere stato qualche specie di *Lontoidon* o tutt’al più *Taraxacum* - e la *cëcoria* della mia infanzia (la gente usava spesso questo termine in modo generico) rimarranno probabilmente erbe anonime, ma di *cardellë* (*Sonchus oleraceus*), *caccialiepurë* (*Reichardia picroides*) e *costë i vecchia* (alcune varietà di *Hypochoeris*) non ho alcun dubbio, e non solo perché ampiamente conosciute e usatissime a scopo alimentare in molte aree, dal Nord al Sud, del nostro Paese, ma anche perché i nomi corrispondono a quelli usati ancora oggi in molti dei paesi dei Nebrodi e in altre parti della Sicilia.

Non è comunque importante sapere cosa fossero una per una quelle erbe amare. E non lo era

per niente allora, quando la loro stessa presenza nella borsa di campagna mi rovinava l’appetito prima di una cena che si prospettava davvero amara. I miei sembravano quasi entusiasti di poter tuffare tozzi di pane avanzati in quella verde minestra fumante, in cui le erbe nuotavano nel brodo verde macchiato dall’olio aggiunto a crudo nel piatto. Il mio entusiasmo era invece sotto i piedi e non servivano a restituirmelo le *repetita* che quelle erbe facevano molto bene allo stomaco, anzi facevano bene proprio perché amare.

Fortuna che potevo contare anche su una certa accondiscendenza dei miei e quando c’era la possibilità di un’alternativa questa mi veniva data. Per avere quell’accondiscendenza sapevo che dovevo accettare almeno le minestre di cavolicelli o di finocchietti che, seppure non mi entusiasmavano affatto e fossero ben altra cosa delle saporite e gustose frittate, almeno non erano amare.

Non tutta la “minestra sarbaggia” era peraltro amara allo stesso modo. Anche su quella distinzione avevo imparato a contare, così che quando si trattava di mescolanze riuscivo a capire se dovevo resistere o cedere: se i *lucianë* ridestano nella mia memoria ricordi davvero spiacevoli, le *cardellë* ad esempio, che pure rientravano a pieno titolo nella *mënesra sarvaggia*, erano più accettabili. Le *cardellë* sono anzi legate anche alla miglior focaccia di cui conservo il ricordo.

Nel periodo che da bambino trascorrevi in campagna con la famiglia - una sorta di vacanza a cavallo della tarda estate e dell’inizio dell’autunno, utile anche per i lavori in campagna che si facevano fra passatempo, fatica e vero ritorno economico - il pane non si comprava ma si faceva in casa, utilizzando il forno che c’era anche nella nostra come in ogni altra dimora di campagna. L’aspetto per me più interessante di tutto il lavoro di mia madre era giusto l’ultimo, quando dopo l’infornata dell’ultimo pane metteva in forno un paio di *lannë*² di focaccia, nella quale avevano un ruolo fondamentale proprio i *cardellë*. Naturalmente i gusti non si discutono, ma il profumo e il sapore di quella focaccia a base di pasta di pane, tirata fuori dal vecchio forno sotto il loggiato, non ha più avuto uguali nella mia storia di goloso. E non è solo per via del tempo lontano e del sempre in agguato effetto nostalgia.

Quella pasta di pane, sfregata abbondantemente di olio e guarnita di provola ormai stagionata e di pomodoro appena colto

² Le teglie metalliche, basse e ampie dei fornai.

nell'orto diventava inimitabile soprattutto per il fatto di essere ampiamente ricoperta di *cardellè*, una verdura che ricordo ancora eccezionale, più buona ancora della scarola che abbonda ancora oggi sulla pur ottima "focaccia messinese": era proprio quella *mënesřa sarvaggia* che rendeva la focaccia di casa unica. Anche se non era più primavera e non era ancora autunno, mia madre sapeva trovare i nuovi teneri getti di quell'erba e così la focaccia poteva essere guarnita di quella verdura spontanea, che nei pochi minuti trascorsi in forno non si bruciava e assumeva un sapore davvero eccezionale.

Perché le altre erbe amare cominciassero a entrare nel mio repertorio gastronomico ci volle del tempo, e comunque non fu mai per via delle minestre fumanti di inconfondibili odori. Con la giovinezza cominciai ad arrivare a poco a poco anche per me, come per tutti, il tempo dei gusti "adulti" e le erbe amare lessate, strizzate e ripassate in padella con olio, aglio e peperoncino – un classico per i consumatori di erbe spontanee – cominciarono a sembrarmi prima accettabili e poi buone e infine ottime come contorno. Il passaggio fu probabilmente facilitato dal fatto che mia madre aveva l'abitudine di fare stufare quelle erbe fino a perdere ogni umore e sfaldarsi, tanto che quando arrivavano nel piatto avevano ormai perso le note di amaro. Così le preparo anch'io quelle poche volte l'anno in cui decido di regalarmi il sapore forte di quelle erbe.

Prima che mi rendessi conto della gastronomica bontà di quelle erbe avevo però già fatto in tempo ad accorgermi che oltre alla dimensione privata e familiare della raccolta per il



consumo c'era anche una dimensione diversa, se non proprio pubblica quanto meno non riservata: si mostrava ogni volta che si potevano osservare in giro per le campagne donne intente alla stessa raccolta che mia madre faceva nella nostra *robba*³.

Ancora sul finire degli anni Sessanta non erano poche le famiglie del paese per le quali avere la possibilità di raccogliere in giro la *mënesřa sarvaggia* costituiva, insieme a qualche povero lavoro saltuario e alla possibilità di spigolare, uno dei pochi modi per sopravvivere.

Erano le famiglie che avevano resistito all'emigrazione soffrendo probabilmente un prezzo ancora più alto, eredi dei poveri braccianti che da sempre avevano costituito la maggior parte dei paesani. Erano quelle rimaste senza terra anche nel Novecento, quando pure ogni artigiano e ogni contadino che aveva potuto aveva comprato in questa vallata qualche *pezzö i robba*, magari solo un fazzoletto di terra, dai pochi galantuomini che la possedevano perché avevano comprato a loro volta nel secolo precedente grandi appezzamenti di ciò che restava dei fondi nobiliari e delle terre ecclesiastiche. Mastro don Gesualdo aveva insomma venduto al popolo - quasi sempre le terre meno redditizie - ma ancora cinquanta anni fa quelli che erano considerati meno del popolo continuavano ad avere solo le proprie braccia per sopravvivere, usate anche per raccogliere *mënesřa sarvaggia* in giro per quelle campagne che appartenevano ora ai vicini di casa.

Ancora ai tempi del liceo si vedeva qualche donna – come ovunque, anche dalle mie parti la raccolta di erbe spontanee era un'attività al femminile - con le borse traboccanti di *mënesřa sarvaggia*. Con lo scorrere degli anni anche questa immagine di ciò che restava della società contadina si è dissolta.

Di quel tempo in cui riconoscere erbe selvatiche buone da mangiare era parte essenziale della cultura della sopravvivenza è rimasto in giro solo il ricordo di tanta miseria e qualche utile conoscenza. Uso infatti ancora oggi quella memoria delle erbe amare che fumavano in forma di minestra nei piatti sulla mia tavola, piatti che da bambino guardavo con tanta preoccupazione. Un ricordo che negli anni è diventato un piccolo sapere di cui ancora godo con piacere.

© Pietro Ficarra, settembre 2010 – Tutti i diritti riservati all'autore

³ La "roba" di pirandelliana memoria, la terra di proprietà per i siciliani.