

UN PIZZICO DI «MISTICANZA» La «presa» di tabacco

L'«officina» più grande del convento era l'orto. A scorrere i vecchi elenchi degli umili uffici di comunità, accanto al «muratore» e al «calzolaio», fa pure capolino l'«ortolano». Ne può essere prototipo, già all'inizio, quel fr. Agostino Crema di Savona († 1582) che, dopo aver distribuito in beneficenza i suoi averi, si ridusse a trascorrere quasi tutta la sua vita nel convento di Sarzana, «attendendo ai lavori dell'orto».

Nostalgia dei primitivi «eremi», esigenze di distacco dal mondo e di autosufficienza alimentare facevano sì che, attorno ad ogni «luogo», ci fosse il bosco, o selva per la meditazione individuale e la provvista di legna e di frutti agresti, e ci fosse altro terreno coltivo, più o meno ampio, per le verdure occorrenti alla parca mensa. Qualche raro esempio, scampato agli scempi del tempo e degli uomini, ce ne offre ancora la immagine. E la gente, ad entrarvi, resta subito conquistata da uno strano sentore di silenzio, di respiro, di pace.

Nelle fasce e lungo i muri attecchivano piante fruttifere. Utili per la tavola fratesca e, più ancora, sistema di sostentamento per provvidenziali scambi di merce con il paese. Se si pensa che un estimo dell'orto di Santa Margherita Ligure, fatto in vista della soppressione imposta da Napoleone nel 1810, indicava un reddito di franchi 79,14, per dieci mezzarole di vino, e di fr. 29,54, per quattromila piante di agrumi (limoni e aranci), più un reddito di fr. 4,50, per piante di fico, ci si fa un'idea del rapporto tra il lavoro dell'orto, la vita conventuale e l'inserimento nel contesto sociale del tempo¹. Si capisce anche la ragione della gentile usanza di alcuni conventi (Quarto, Sanremo, Taggia): offrire, per il Natale, in dono al P. Provinciale una cesta di agrumi, una «sporta di fichi secchi»².

Per una tradizione, risalente ad una pia e graziosa intenzione dello stesso santo Fondatore, un appropriato angolo di tale terreno doveva essere riservato alla coltivazione di «ogni sorte di erbe odorose» e di piante «che producono bei fiori», perché a suo tempo possano invitare tutti coloro che li vedono «a lodare Dio»³. In realtà nei conventi - e ne fanno fede le planimetrie degli archivi - c'era sempre «l'orticello dei fiori», magari con un'ulteriore attribuzione: «del questuante», «del portinaio».

I fiori, oltre ad essere invito di lode a Dio, servivano per il decoro e l'ornamento dei poverissimi altari lignei. Che cosa di più bello, di più dovizioso dei fiori, fatti crescere in spettacolosa varietà dalla natura? Fiori di vaso e fiori recisi erano tipica nota della chiesa cappuccina e, solo con l'espandersi dei così detti «fiori finti» (sec. XVII-XIX), ebbero un'alternativa per il periodo invernale. Oggetto di preferenziale lavoro, per i nostri intagliatori, diventeranno allora i «vasetti», lavorati al tornio e adatti a sostenere le «spalliere» di manufatti di carta o di tela, venuti in voga, soprattutto nell'Ottocento, ad opera di solerti lavoratrici, generalmente ospitate nei Conservatori di beneficenza.

«Quanto di vago e di dilettevole si scorge nel monastero dei cappuccini tutto si restringe nella divota cultura di un semplice giardinetto. Ivi trovasi che le tenere verdure di quelle semplici piante sono gli arazzi, che con lingue di soave odore predicano l'umiltà di chi li coltiva e sono le pitture animate, onde si guarniscono le mura»⁴.

Lasciamo andare l'artificio delle immagini. Cogliamo la freschezza di un sentimento.

* * *

Dall'incontro del bello col gusto è sorta la tradizione della «insalatina dei frati»...

La *plantago coronopus* delle plantaginee, in Liguria e soprattutto a Genova, è detta per antonomasia «l'insalata dei cappuccini», perché veniva particolarmente coltivata dai loro fratelli cercatori. I quali, poi, mischiandola con altre specie di insalata tenerella, eran soliti farne omaggio, quale sollecito annuncio di primavera, ai loro benefattori.

Sappiamo che l'uso, svolto da noi in grande semplicità, ebbe sviluppo più attento e... sofisticato altrove, specialmente a Roma e nel Lazio. La mistura delle erbe là ebbe un nome, divenuto famoso per canto di poeti conviviali, per ricette di raffinati anfitrioni: la «misticanza». Ed ecco richiamato

l'intervento del pittore, che sulla tavolozze è alla ricerca dell'armonia più giusta tra i vari colori. L'immagine barocca del citato libriccino seicentesco, non era poi tanto fuori posto...

Il questuante si partiva, di buon mattino, dal convento di piazza Barberini, per scendere verso i rioni più popolari: sant'Eustachio, Parione, Ponte... Aveva la bisaccia piena dell'odorosa mescolanza. Una manciatella più il santino con la benedizione di S. Francesco diventava il suo gesto abituale. Era il suo «grazie» per il baiocco ricevuto in elemosina.

L'invenzione dei frati acquistò rinomanza e forse, ancor oggi, in qualche mercatino rionale si può trovare la bancarella della verduriera che offre la gustosa mistura.

La ricetta classica non è facile, davvero. Ascoltate: (Si piglia una parte delle spuntanti foglie della menta riccia quelle del nasturzio, del basilico, della cidronella, le cime della pimpinella, del dragone, i fiori e le foglie della borana, i fiori dell'erba stella, i germogli del rinascente finocchio, le foglie della ruvola gentile e dell'acetosa e i fior del ramerino, alcune violette mammole, le più tenere foglie ovvero i cuori della lattuga e somiglianti...)⁵.

Non si vuol dire che il pizzico del buon fraticello avesse proprio tutti questi assortiti ingredienti. Di certo aveva il profumo della semplicità, la bontà e la spontaneità del cuore.

* * *

Codificatore dell'industriosa usanza dei cappuccini può esser considerato il loro grande annalista Zaccaria Boverio. Egli, per incarico del Ministro generale Giovanni Maria da Noto, compose in fretta, attorno al 1625, un manuale *De sacris ritibus*, pubblicato a Napoli nel 1626. Con idea geniale, non priva di un suo denso significato, ai tre libri di liturgia e cerimonie sacre, aggiunge un *Appendice*, nella quale descrive minutamente la linea di comportamento e le norme (le chiama «riti esterni») che i frati devono seguire nell'assolvere gli umili uffici loro assegnati per la economia domestica del convento. Dal portinaio al «prefetto di cucina», dal tessitore di panni all'incaricato della cura dell'orto. È a questo che egli indirizza una particolare raccomandazione.

In uno spazio, che per ragioni evidenti di comodità egli indica vicino alla cucina, l'ortolano deve aver cura di coltivare le erbe che servono per preparare le *acetaria*, le insalate. E ne dà un istruttivo elenco. Ricorda *l'intubum (cichorium intybus)*, o cicoria selvatica, dai capolini azzurri e dal sapore notoriamente amaro, depurativa e detossicante. Le mette accanto la *lactuca (lactuca perennis)*. Sappiamo che essa è di lontana ascendenza siberiana. Col suo tipico lattice bianco essa è ricca di vitamine per il nostro organismo. Segue il *nasturcium (nasturcium officinale)* il comunissimo crescione (che qualcuno chiama anche «erba cappuccina»), di cui è nota la cospicua ricchezza di vitamine e di essenze solforate che la rendono «pianta quasi indispensabile per la difesa della salute». Non manca naturalmente il citato *coronopum (plantago coronopus)*, l'umile gustosa «insalata dei cappuccini», che cresce un po' dovunque e che, per la forma delle sue foglie, è anche detta «corno di cervo».

Né è finito l'elenco del solerte compilatore. Nell'«orto del cuciniere» ci dev'essere qualcuna delle quaranta specie di *mentha*, insieme con *l'oxalim (rumex acetosa)*, il cui uso e la cui presenza sono così universali che già gli antichi Egizi la servivano come digestivo alla mensa del Faraone. Non si doveva dimenticare il *draconcolum (artemisia dracunculus)*, o dragoncello, anch'esso oriundo della Siberia, insuperabile aroma per arrosti, ma anche per insalata, e - buona ultima - la notissima *pimpinella (sanguisorba minor)*, dalla quale i Toscani - da provetti conoscitori - han tratto l'adagio: «l'insalata non è bella, se non c'è la pimpinella»⁶

All'armonia dei cari fratelli, addetti alle diverse mansioni di ortolano - cuoco - cercatore, restava il compito di tutto predisporre perché alla mensa non mancassero le gustose *acetarja* e ai benefattori la gradita sorpresa della primaticcia misticanza. Col passare del tempo, a livello di diffusa tradizione popolare, si creò l'immagine di un altro vivace binomio.

La sporta del frate finì col non esser immaginata disgiunta da un altro umile oggetto: la tabacchiera. E da questa che il popolino attendeva, in un misto di venerazione e gusto, l'umile «presina», simbolo anch'essa di un amichevole scambio di dare ed avere. Anzi qualcuno, come nel caso del *Padre Santo*, arriverà ad attribuire alla polverina, leggermente inebriante, anche un... significato taumatur-

gico per le preghiere del venerato cercatore ⁷.

Nessuno forse se lo sarebbe immaginato, quando *l'erba santa (nicotina rustica)* fece la sua comparsa tra noi nel sec. XVI dal suo luogo di origine, l'America, che anche tra i frati avrebbe giuocato un suo ruolo.

Che cosa più innocuo della «presa», che faceva starnutire, provocando una certa euforia, accompagnata da un sollievo delle vie respiratorie? E, poi, ci poteva essere un certo fascino... Coltivare la pianta esotica, manipolarne le foglie, sembravano cose tanto congeniali alle abitudini tradizionali di lavoro dei frati.

In verità, anche per loro, la prima conoscenza della misteriosa erba dev'essere stata fatta per scopi terapeutici. Di un religioso, che tanto si distinse in virtù e penitenza nel primo secolo, fr. Antonio Del Tinto da Trebiano († 1618), si legge che era solito attutire certi lancinanti dolori prodottigli da un cerchio di ferro che, per quaranta anni portò in vita, col tabacco ⁸. Infatti allora, al tabacco si attribuivano caratteristiche anestetiche e antiputrescenti.

In seguito restiamo incuriositi nell'osservare antiche piante topografiche dei conventi cappuccini. Vi si segnala lo «stanzino per far tabacco». Qua e là poi scopriamo che tra l'arredamento di lavoro, esisteva pure la rudimentale macina rotante su pietra, che serviva a detta lavorazione.

* * *

L'«orticello» si prestava bene assai anche alla coltivazione della pianta peregrina. Un po' di estro e di attenzione non tardarono a mettere i frati nella condizione di saperne trattare a dovere le foglie, giunte che erano alla dovuta maturazione.

Queste, raccolte, venivano poste ad essiccare in luogo asciutto e ventilato. Nei conventi non mancava mai un ampio locale adatto, dal significativo nome di «sciugante». Le foglie dovevano essere appese, di modo che l'aria passasse liberamente tra loro.

Una volta ben seccate, venivano poste in ordine, una sull'altra per il loro verso, in luogo caldo (sopra il forno della cucina). Dopo alcune settimane di torrefazione, esse assumevano la classica tinta caldo marrone ed erano pronte per essere «macinate». Introdotte nell'apposito foro a cratere del *catillus*, il cono rotante di detta macina, venivano progressivamente assorbite e polverizzate per la fregagione del *catillus* con la *meta*, la vaschetta delle mola. La polvere veniva raccolta dall'apposito beccuccio di scarico a successivi setacci, guarniti di apposita tela per evitarne la volatizzazione.

Il trattamento non era ancor finito.

Il tabacco polverizzato veniva posto in una «terrina», non senza averlo inumidito con acqua nella quale si eran fatti bollire, in concentrato, uno o due sigari toscani. La terrina doveva restare esposta per alcuni giorni al sole.

Un'ultima setacciata liberava la polvere da eventuali grumi prodottivisi e il tabacco veniva riposto, ben chiuso, in appositi contenitori di corteccia di abete (vaso del tabacco), o in bottiglie di vetro per la definitiva fermentazione, che dava al tabacco il suo inconfondibile aroma.

Per distribuirlo serviva la tabacchiera. Non è il caso che ci soffermiamo sulla storia del piccolo manufatto, divenuto oggetto di raffinato collezionismo. Accanto alla produzione ricercata, c'era quella umile, di materia vile, che i frati appresero da una singolare categoria di individui, i *vuccomprà* ante litteram, o, se vogliamo, i comuni ergastolani.

I «*baiazotti*» erano gli schiavi delle galee, che si industriavano a procacciarsi qualche soldarello con la confezione di piccoli oggetti d'uso, di *souvenirs*, che poi loro stessi smerciavano in baracchette di fortuna da loro installate sui moli o nell'immediato angiporto ⁹. Di tali tabacchiere artigianali conserviamo un campionario. Sono ricavate dai materiali più disparati: legni di ogni specie, ma in particolare nocchi o nodelli di ciliegio incavati, corteccie e fibre vegetali, osso e corno di bue, tasselli di tartaruga legati insieme da piccoli incastri o, magari, un'esotica conchiglia. Saremmo ansiosi di rintracciare, se ancor possibile, un esemplare di tabacchiera, che sappiamo molto diffusa nel secolo scorso, di «anima» o midollo di fico...

Ammennicolo... necessario, per il buon frate che si lasciava attrarre dalla tentazione del fiuto, l'adat-

to fazzoletto.

Ditte specializzate s'incaricavano di fornirne il mercato. Tessute di cotone, proporzionalmente grandi, tali pezzuole erano stampate nei tradizionali colori rosso o turchino con disegni a *pois*, o arabescati. Costituivano il tocco definitivo del vecchio frate, alla buona.

* * *

Era destinata l'innocua «industria» a diventare inciampo e occasione di disordine per l'osservanza della professata povertà?

Sarebbe stato ingenuo non supporlo, tanto più nell'incalzare dei tempi di rivoluzione e di sopruso, in cui i frati vennero a trovarsi, con sempre più assillante il problema del quotidiano sopravvivere.

Si susseguono, nei registri delle «ordinazioni», gli interventi dei Superiori, che vogliono «regolare» la materia, che mettono in guardia da possibili abusi, che danno norme... Come quella, emanata nel 1802, in pieno periodo napoleonico: Si ordina, «e singolarmente a' fratelli laici», che sia nel convento della SS. Concezione (Genova) come in altri, (mon faccino tabacco, se non che al sommo per proprio uso», che non vendano il tabacco, che hanno presso di sé, «se non con il benessere del P. Provinciale. Fa eccezione fra' Adriano da Valpolcevera († 1809), al quale si dà esplicita licenza di poter continuare a farlo «per il vantaggio del convento»¹⁰. I tempi erano tristi e il piccolo cespite di guadagno, in definitiva, era del tutto onesto.

I Governi non avevano ancora... scoperto che il tabacco poteva costituire, per le sempre affamate finanze, un'ottima fonte di entrate fiscali.

Sarà con la Restaurazione che il tabacco diventerà «monopolio» e la «politica» ricorrerà a stragemmi per distogliere i frati da una - sia pure quanto mai modesta concorrenza. Una comunicazione del Vice Intendente di Novi Ligure, del 10 ottobre 1817, fa sapere che: «Sua Maestà... si è degnata di accordare a' Religiosi regolari mendicanti l'annuale elemosina di libbre due di tabacco in foglia, di seconda qualità, a ciascuno dei Padri, e libbre una a ciascuno di Laici, con che si astengano dal seminerio e coltivazione di tabacco»¹¹.

Con ciò non è detto che il Maligno, sempre in agguato nei conventi, fosse del tutto debellato, tanto più che la precaria età della vita religiosa durante tutto il periodo del Risorgimento, renderà particolarmente vulnerabile il principio della vita comune e della osservanza della povertà. Reiterari richiami arrivavano ad illuminare le menti, a scuotere le coscienze. Il religioso che «vende tabacco, o lo commuta con altre cose è trasgressore di povertà»..., ammoniva severamente un ordine, giunto da Roma nel 1847¹².

Il tabacco, se pur arrivato in convento attraverso regolarissimi canali di provvista, richiedeva da chi, in materia, si credeva «competente» e di... fiuto buono, speciali accorgimenti di preparazione.

Importante era la scelta dei vari tipi che «legassero» bene tra loro. Una formula pregiata era la seguente: una parte di «zenziglio» di prima qualità, una di tabacco «nostrale», una di tabacco «ràdica», con l'aggiunta, a piacimento, di «spuntature di toscano» polverizzate.

È in questo contorno che è andata delineandosi la simpatica figura del frate che, durante la conversazione, pizzica ogni tanto la sua polverina; che, con gesto amico, l'offre all'interlocutore, o a chiunque gliene fa richiesta, per la strada.

Figura che, oggi, ci è solo dato di guardare in qualche sbiadita foto, ammiccante tra le vecchie carte...

¹ Arch. prov. Cap., Genova. *Convento S. Margherita, storia*.

² (CASSIANO da Langasco), *Il cappuccino genovese*, Genova 1951, 108. 3 *Legenda perugina*, n. 51, F.F. 1600. Nel «giardino dei fiori» i frati erano soliti trascorrere le ore della loro ricreazione. Vi si intrattenevano volentieri con i visitatori del convento; di spesso l'incontro serviva per proficue di-

scussioni di botanica. Restò proverbiale il giardino di Chiavari, per la presenza del p. Onorio Pernigotti da Belforte († 1871), ricercato studioso della materia. Del P. Bernardo Urri da Genova (†1709), grande devoto della Madonna delle Grazie in Voltri, è detto che «adornava tutto l'anno gli altari della Madonna coi fiori freschi, coltivati con le sue stesse mani», (Pasquale BERTALÀ da Marola), *I Cappuccini liguri*, Genova 1828, 280.

⁴ *Descrizione della vita del vero Capuccino*, ms. p. 81 ss. (Arch. prov. Cap., Genova).

⁵ Ricetta di Giacomo CASTELVETRO, in *L'Apollo buongustaio. Almanacco gastronomico per l'anno 1975*, a cura di Mario DELL'ARCO, in Roma (1974), 19. Cfr. Alma LANZANI ABBÀ, *Il prato nel piatto*, Milano 1989, 301 s.

⁶ Zaccaria BOVERIO, *De sacris ritibus, iuxta romanam regulam. Appendix*, Napoli 1626, 432.

⁷ Cfr. bollettino *Padre Santo*, 75, Genova 1986, n. 8 (settembre).

⁸ Arch. prov. Cap., Genova, *Reg. BBI7*, f. 19 V.

⁹ Cfr. G.B. MASSONE, *La pena dei lavori forzati, considerata nella sua applicazione pratica*, Genova, (1851), 15 n. 4.

¹⁰ Arch. prov. Cap., Genova, *Decreti*, ad. a. 1802.

¹¹ Arch. prov. Cap., Genova, *Diversorum*, BB/24, 180.

¹² Arch. prov. Cap., Genova, *Lettere generalizie*, AA/1 f. 89