

Ancora storie da **SAN LORENZO (RC)**:

## IL SOPRANNOOME “SETTI MAMAU”

di Carmelo Bagnato

Avendo fede alla promessa, almeno fino a quando non mancheranno gli spunti allo sviluppo della singola vicenda, nel contesto degli usi e costumi di questa numerosa antica comunità, con l'intento anche, e la speranza che costituiscano anch'esse una valida rievocazione del mondo dei nostri avi, con l'indurre, magari, l'attento lettore a curiosare oltre il presente lavoro, con indubbio arricchimento del proprio patrimonio storico, culturale e morale.

Il soprannome “Setti mamau!” era attribuito in paese, ad un noto artigiano del legno, anche per distinguerlo da molti omonimi, in genere appartenenti ad una stessa generazione, in quanto, tradizionalmente, al nipote veniva imposto il nome del nonno, in analogia alla dinastia monarchica.

L'origine di tale soprannome prende spunto da una circostanza in cui il detto falegname si reca nella bottega vendita alimentare, che possiamo definirlo il bazar del paese, posta nelle adiacenze della chiesa matrice, antistante la piazza principale del paese.

La bottega apparteneva a un certo “Cuncessu” (Concetto), spesso “don Cuncessu”, ed era fornita di ogni genere di merce alimentare e altro, tanto che riforniva di mercanzie, persino dei paesi vicini, particolarmente di bevande gassose, trasportate dall'asino dello stesso commerciante, tramite un suo dipendente

Un giorno, si racconta, “Mastru Peppi” si reca in questo esercizio per acquistare dei fagioli secchi, alimento così gustoso e nutriente da costituire allora la carne del povero, rientrato nell'odierna cucina, dopo un periodo di oblio, per insistente raccomandazione dei nutrizionisti, quale elemento principale della celebrata dieta mediterranea.

Siccome la cottura di questo legume è alquanto laboriosa e duratura, da antico e affezionato cliente, noto per l'arguzia, non meno della virtuosità nel lavoro, si rivolge al venditore per avere ragguagli sul prodotto ma soprattutto sulla durata della sua cottura che, se breve, presume anche di buon sapore esaltato con l'aggiunta di patate, broccoli e pasta, molto in uso all'epoca, quasi sconosciuto oggi, specialmente dalle nuove generazioni.

Perciò, all'atto dell'acquisto e consegna, domanda al commerciante, peraltro suo grande amico nonché cliente: “Compare, ma sti fagioli sunnu cucivuli?”.

-“Certu chi sunnu cucivuli, ( di facile e breve cottura) sinnò vi davu a vui!” risponde l'interpellato, volendo significare anche particolare riguardo al “compare”, aggiungendo: “basta m'ischiaschiantati” (atto di immettere acqua fredda in piena ebollizione).

Mastru Peppi, compiaciuto anche per la bella espressione dell' esercente nei suoi riguardi, pregustando il prelibato pasto a mezzogiorno, rientra in casa e dopo i soliti preliminari di lavaggio e nettatura col togliere le inevitabili impurità, raccomanda alla moglie di avvertirlo al momento della bollitura, in quanto doveva compiere l'operazione necessaria alla buona cottura del legume, tanto raccomandata dall' esercente, “Cumpari Cuncessu”, bene informato ovviamente, della qualità dei suoi prodotti, e sul loro giusto uso, per non deludere l'affezionata clientela; quindi si avvia al lavoro, nel sottostante piano terra, percorrendo la scalinata esterna all'edificio.

La moglie, pur conoscendo questa procedura, ma mai praticata per la sfiducia nella sua efficacia, in quest'occasione, sia pure con qualche perplessità, si adegua all'indicazione del compare, convinta che, stante gli ottimi rapporti intercorrenti tra le due famiglie, non poteva prendersi gioco di loro. Così, dopo aver posto la pentola di terracotta nell'apposito fornello con dentro l'acqua ed i legumi e alimentata la fiamma immettendo tanta legna secca, si pone in vigile attesa della bollitura, impegnando il tempo nei tanti urgenti adempimenti domestici. Trascorso qualche minuto dall'inizio dell'ebollizione, allorquando presume che il liquido abbia raggiunto il massimo della temperatura, quindi momento propizio all'operazione programmata, dalla finestra

chiama ad alta voce il marito occupato a svolgere le proprie mansioni, informandolo della circostanza propizia ed esortandolo a raggiungerla in cucina per svolgere l'operazione che avrebbe dovuto determinare la migliore cottura di quell'alimento, sì tanto saporito, ma altrettanto problematico per l'adeguata cucina, come suggerito dal compare. Mastro Peppino, senza scomporsi, anche se tanto affaccendato in un importante atto del proprio lavoro di falegnameria, ostentando un'aria di gravità per il gesto che l'attendeva, deposti con ordine gli arnesi con cui operava, sale le scale che conducono all'abitazione, pensando pure all'atteggiamento più consono da assumere al fine di maggiore efficacia dell'atto che stava per compiere. Rientrato nell'abitazione, oltrepassa la cucina dando uno sguardo furtivo alla pentola che "brontola", e con passo deciso, si reca nella stanza da letto, cerca e trova un ampio mantello nero rovistando nell'armadio. Con questo ampio indumento, privo di maniche, che abitualmente indossa sulle spalle durante le rigide giornate invernali, questa volta si copre anche la testa, lasciando soltanto uno spiraglio da dove controllare l'ambiente, ovviamente la pentola e dove posare i piedi.

Quindi, così abbigliato, ritorna in cucina, scoperchia la pentola, perché i fagioli possano meglio "ascoltare", e postosi dietro la porta, sporgendo il capo appena, appena, pronuncia la fatidica frase dello schiantare (spaventare):

- "Setti mamau! Setti mamau! Setti mamau! Setti mamau!"-

Sembra che questa locuzione l'abbia pronunciata parecchie volte, in crescendo di voce, fino a sgolarsi, sotto l'attento e perplesso sguardo della moglie che per reverenziale timore, non osa contraddirlo, né esprimere alcun parere, timorosa, stante la solennità del momento, di provocare qualche sgradevole rimbrotto.

Terminato, quindi, l'impegnativo "intervento" si toglie il mantello, lo pone nell'apposito gancio e con il cucchiaino di legno, preleva dalla pentola alcuni semi del legume, constatando già alla visione, la quasi primitiva compattezza, quindi, portandoli in bocca, anche se ancora parecchi molari persistono nella loro funzione, la masticazione si rende alquanto impegnativa, come pure il mandarli giù. Tuttavia, ancora fiducioso, alimenta la fiamma prelevando dal fascio a portata di mano altra legna, speranzoso e un po' stizzito si siede su una vecchia seggiola al cospetto dei fornelli, con atteggiamento quasi di sfida.

Ma, con grande rammarico, e dopo ore di fuoco con enorme spreco di tempo e legna, questi fagioli dovettero essere consumati tutt'altro che cotti e saporiti, accompagnati dalla rabbia per l'inganno perpetrato dal caro amico Cuncessu, ingenuamente recepito e attuato!

Perciò al "caro compare" doveva dirgliene quattro, perché non si vendono fagioli "grulii" (di difficile cottura), suggerendo formule tutt'altro che efficaci e alquanto false, pur di vendere la mercanzia, specialmente a chi dichiara di portare grande rispetto.

Così il giorno successivo, appena aperto il portone della bottega, irrompe nel locale e con chiaro atteggiamento di risentimento esprime il proprio disappunto:

- "cumpari, mi mbrughiastuvu, i fagioli chi ccattai ieri non si ficiuru affatto, dopo chi fici bughhiri carchi tri'uri, mi l'eppi mangiari crudi, ancora mi dolunu i denti e a pansa, e puru senza sapuri!..."

Al che il bottegaio gli domanda:

- "Ma cumpari, i schiantastuvu comu vi raccumandai eu?"

- "certu chi 'schiscantai!" risponde mastro Peppi, "figurativi chi mi ccupai tuttu, puru a testa cu mantu niro chi mi sapiti, e darretu a porta, pi carchi menz'aura a gridare 'setti mamau! Setti mamau!'. Setti mamau!'. Setti mamau!'. Setti mamau!"

Si racconta che la bottega traballò per lo scoppio delle risate di tutti i presenti, molti in attesa del pane caldo di forno, e che presto in tutto il paese, in ogni vicolo del popoloso borgo, si era a conoscenza della vicenda, pregustando l'attributo di "setti mamau", ad una persona che andava nota soprattutto per i sapiti discorsi e motti originali.

Tale soprannome si tramanda tuttora, pur prevedendo non remota l'estinzione della dinastia.

