

La conserva di pomodoro

In molti paesi della Calabria esiste ancora la sana e faticosa pratica della preparazione in estate della conserva di pomodoro, preziosa scorta di salsa per l'inverno.

Questo momento della vita dei calabresi è croce e delizia per coloro che devono prenderne parte.

Solitamente occorrono almeno quattro persone per questa catena di montaggio. E ciò è bello perché diventa un momento di aggregazione in cui, fra uno schizzo d'acqua e un pomodoro schiacciato, gli addetti ai lavori raccontano della figlia di zia Lucia che si è sposata incinta, di Pasquale che picchia la moglie, della macchina nuova del cugino che si è indebitato fino al collo... Insomma, durante la conserva di pomodoro non si discute di filosofia o politica, ma intorno ad un tavolo a riempire bottiglie con salsa di pomodoro, si crea un'atmosfera di calda intimità. Occasione imperdibile per fare del sano e quasi sussurrato, pettegolezzo familiare! L'aspetto sociale del lavoro che coinvolge più persone, è veramente delizioso. La croce di questa biologica abitudine calabrese, è rappresentata dalla durezza del lavoro.

Ve lo dice una che per anni, alla fine di ogni estate, quando quei benedetti pomodori arrivavano alla loro piena maturazione, aspettava con terrore la voce della mamma che diceva "Domani si fa la conserva!" Hai voglia a dissuaderla, a inventarti scuse per sfuggire alla tortura, a darti malato...

Putting Up Tomatoes

In many towns of Calabria, the healthy albeit laborious practice of preparing and preserving tomatoes each summer to ensure the precious supply of sauce for the winter still exists.

This time in the life of Calabrians is both a cross to bear and delight, for those who must take part in it. Usually at least four people are required to man this assembly line. Which is a beautiful thing, because it becomes a moment of togetherness, and in between a splash of water and a crushed tomato, the people doing the work tell stories! ...of the aunt's daughter Lucia who married because of a pregnancy, of Paschal because he picks on his wife, of the new car that the cousins bought and who are now in debt up to their ears... In short, these women aren't discussing philosophy or politics, but while filling bottles with tomato sauce around a table, are creating an atmosphere of intimacy. This not-to-be-missed occasion gives to bragging of successes and of course whispers of the local gossip! The social aspect of the job that requires even more people is truly delicious. The cross bearing of this Calabrian tradition stems from the difficulty of the work.

They say that for years, as the end of every summer approaches, when those blessed tomatoes reach their full maturity, women dread to hear from their mothers voice.. "Tomorrow we put up the tomatoes!" It is to be avoided, even if it means inventing an illness to escape to the torture...

La conserva di pomodoro

Fino a qualche anno fa, si credeva che le donne con il ciclo mestruale in corso non potessero toccare il pomodoro, altrimenti sarebbe andato a male. Ora che è caduto anche questo tabù, neanche il mestruo salva dalla “prova conserva”! Quando arriva il grande giorno, la conserva va fatta, costi quel che costa, pena un inverno senza sughi, ragù e intingoli vari. E chi potrebbe sopravvivere a tale tortura? Perciò la mattina presto, volenti o molto più spesso nolenti, si comincia a lavorare.

Di solito il giorno precedente il grande evento, c'è tutta la programmazione del lavoro, quasi di tipo manageriale e c'è il lavaggio delle bottiglie di vetro che andranno utilizzate per essere riempite di salsa di pomodoro. Vengono messe a sgocciolare a testa in giù in delle cassette di legno, perché il giorno dopo devono essere perfettamente asciutte.

Vi assicuro che lavare centinaia di riciclate bottiglie di birra e acqua minerale sarà anche ecologico, ma non è certo uno spasso! Il giorno dopo alle sette o anche prima, scatta l'ora X. Ci si organizza il lavoro: ” Tu riempi le vasche di plastica d'acqua e lavi i pomodori; tu li schiacci e li metti nella pentola; tu accendi il fuoco e badi che non bruci tutto”. Con “l'operazione fuoco”, sembra di essere in un girone dell'inferno dantesco, tanto è il fumo e le fiamme! Perché il fuoco si fa ancora con della legna raccolta in campagna, solo pochi emancipati sono passati all'uso del fornellone a gas, meno naturale e romantico, ma molto più pratico.

Putting Up Tomatoes

Until a few years ago, it was believed that the women could not touch the tomato during their menstrual cycle, or the preserving process would go badly. Now this taboo is long past. Not even menstruation saves someone from “testing the tomatoes”! When the great day arrives, the tomatoes are canned, or else suffer a winter without all of those sauces and gravies. And who could survive such torture? Therefore early that morning, more or less voluntarily, the work is begun.

Usually, on the day prior to the great event, all the preparation for the job is accomplished by the person in charge. Utensils that will be used are organized and the glass bottles that will be filled with tomato sauce are sterilized in boiling water, then placed top down into wooden cassettes, because they must be perfectly dry the next day.

I can assure you that washing hundreds of recycled beer and mineral water bottles saves the environment, but is surely not a lot of fun! The next day at seven or a little before, the work begins! The work is organized: ” you fill the plastic bathtubs and wash the tomatoes; you crush them and you put them in the pot; you ignite the fire and be sure no caterpillars are burned”. With “the operation fire” going, it is like being in the circle of Dante's hell, with much smoke and flames! The fire is still fed with firewood collected in the mountains, even though a little relief might come from using gas. Less natural and romantic, but by far more practical.

La conserva di pomodoro

Quando si vedono i pomodori bollire, andare su e giù nel pentolone, fra bolle d'aria e vapore, sono pronti per essere scolati e macinati.

Scolarli è un'arte, anche pericolosa, perché sono bollenti. Secondo voi, come si scolano 50 chilogrammi di pomodori fumanti? Sentite un po' cosa si sono inventati : si prende una grande vasca vuota, su cui si poggia una tovaglia fresca di bucato e su di essa vengono versati con un mestolo d'acciaio bucherellato, i pomodori sgocciolanti.

Li si lascia scolare per un po', poi la tovaglia viene afferrata per i lembi e sollevata e i pomodori, che avranno perso la loro acqua di cottura, si versano in un'altra vasca, pronti per essere macinati. Il cucchiaio di legno che si usa per rigirare i pomodori quando cuociono sul fuoco, è un capolavoro dell'artigianato calabrese. E' alto almeno mezzo metro e la parte concava finale è più piatta del solito e pieno di buchi disposti a raggiera. Neanche Polifemo avrebbe potuto mangiare con un arnese del genere!

Dopo questa operazione, si passa al cuore dell'evento : la trasformazione dei pomodori schiacciati e ancora bollenti, in salsa rossa, liquida e vellutata. Ci sono delle macchine elettriche, come dei grandi frullatori, che vengono fissati al tavolo e in cui si versano un po' alla volta, i pomodori. Dalla macchina esce da una parte il succo e dal retro le bucce spremute al massimo.

Putting Up Tomatoes

When one sees the tomatoes boil, moving up and down in the mixture, between bubbles of air and vapor, they are ready to be drained and milled. Draining them is an art, but also dangerous, because they are very hot. How do you think 50 kilograms of smoking tomatoes are drained? Listen to how it is done: a great empty bathtub is used, over which a clean fresh tablecloth is stretched across, and with the aid of a steel laundry ladle they pour the boiling tomatoes.

You let them to drain for little, then take the table cloth by the corners and lift the cloth and the tomatoes, so they drain any water from the boiling process. They are then poured in another bathtub, and are now ready for milling. The wood spoon that is used to stir the tomatoes when they cook on the fire, is a fine example of Calabrian handicraft. At a half meter high with the concave end flatter than usual and full of holes which facilitates the stirring movement, not even Polifemo (Cyclops) could have eaten with this sort of tool!

After this operation, comes the heart of the event: the transformation of the crushed tomatoes still hot, into red sauce, with the consistency of creamed soup. Now there are electric machines to do the work. Great mixers are attached to the table, into which the tomatoes are poured a little at a time. The juice pours from the machine while the peels exit the back of the machine, having been pressed to the maximum.

La conserva di pomodoro

Dopodichè, muniti di imbuto e bicchieroni di plastica con il manico, si versa la salsa nelle bottiglie, che vengono chiuse con dei tappi d'acciaio con un'apposita macchinetta. Ora si possono mettere nel pentolone per essere bollite e sterilizzate.

Di solito il pentolone è il riadattamento di un vecchio bidone d'olio da duecento litri, tagliato alla sommità e regalato dall'amico meccanico o benzinaio. Le bottiglie di pomodoro vengono poggiati a strati e fra uno strato e l'altro viene messo uno straccio o della paglia, per evitare che durante la bollitura, l'acqua muovendosi e gorgogliando, possa farle rompere.

Dopo un'ora e mezza di bollitura si spegne il fuoco. Le bottiglie verranno tolte dal pentolone il giorno seguente e conservate per l'inverno, in un luogo buio e asciutto. E finalmente è finita! Ma quello che era partito come un duro lavoro, alla fine è diventata una festa. Nessuno pensa più alla fatica e ai disagi, resta solo il ricordo del giorno trascorso insieme a lavorare in un caldo torrido, dell'odore della legna che brucia, del sapore degli spaghetti conditi con la salsa di pomodoro appena fatta, del profumo del basilico nell'insalata, del rosso di tutti quei pomodori e degli schizzi sui vestiti. Miracoli di questa gente di Calabria, che a coglier il negativo dal positivo, il bello dal brutto, la gioia dal dolore, l'ha imparato con stoica pazienza nei secoli e nelle avversità. Nessuna scuola di pensiero come maestra, ma solo un instancabile spirito forte, generoso e soprattutto testardo come un mulo... calabrese!

Loredona Di Belle

Putting Up Tomatoes

Afterwards, armed with funnels and plastic bottles, the sauce is poured into the bottles, and the bottle is capped with steel stoppers using a small machine. Now they can be put in the pot for heating and sterilization.

Usually, the boiling pot is a re-adaptation of an old oil drum with a capacity of two hundred liters. The top is cut off with the help of a friend who is an attendant at the local gas station. The bottles of tomato are placed into the pot in rows with layers of rags or straw between them to avoid breaking during boiling and bumping of the bottles.

After about an hour of boiling the fire is extinguished. The bottles will be removed from the boil pot the next day and stored for the winter, in a dark dry earthy place. Finally! the hard part is over! Now it is time to celebrate! No more thoughts of the difficult work and nervousness, the day is now a memory with only the warmth of the fire, the smell of the firewood, the taste of the spaghetti flavored with the tomato sauce as soon as made, of the scent of the basil in the salad the red from all those tomatoes that splashed onto clothes.

Miracles made by the people of Calabria, who turn something negative into positive, ugly into beautiful, pain into joy, who have learned their craft with stoic patience during centuries of adversities. Not taught in school by a master, but having an strong, untiring, generous and above all stubborn spirit like a Calabrian mule...!