

Come... “Schegge di cuore”

Ogni riferimento a fatti realmente accaduti o luoghi e/o a persone realmente esistenti è da ritenersi puramente casuale.

Valeria Mancuso

COME... “SCHEGGE DI CUORE”

Racconti brevi

BOOK
SPRINT
E D I Z I O N I

www.booksprintedizioni.it

Copyright © 2015
Valeria Mancuso
Tutti i diritti riservati

*“Alla mia famiglia,
ai miei alunni di ieri e di oggi,
a tutte le persone che ho incontrato...”*

Premessa

Leggo nei vostri occhi la curiosità di capire il senso di queste parole...

Emozioni, sensazioni, ricordi che appartengono allo stesso cuore che si lascia colpire da fatti recenti o si lascia cullare nei ricordi del passato, ormai decantato e che con maggior chiarezza e ricchezza di particolari riaffiora.

Più spesso sono le emozioni recenti che spingono ad una sorta di diario, nel quale il personale si mescola con l'impersonale.

Ora è la famiglia, ora è il lavoro che genera sentimenti struggenti nei quali ancorarsi sempre alla ricerca di se stessi e del senso reale della vita.

Mondi familiari o esterni che siano possono generare le stesse palpitanti emozioni che sfiorano, catturano e talvolta lacerano un cuore fino a farne delle piccole schegge, che possono, se si vuole conficcarsi anche nel cuore di chi legge, a patto che un cuore ce lo abbia anche lui!

Ho provato a catalogare ciò che scrivo, immaginando di creare, come in un indice, alcune cartelle in cui inserire dei files.

Non è stato facile: uno strano fenomeno di osmosi, lascia passare i files da una cartella all'altra, perché

questi mondi, solo nominalmente diversi, trovano unicità in me.

Scrivo di una persona, come di un oggetto, alla stessa maniera, attribuendo anche a ciò che è inanimato, capacità di provare sentimenti, riuscendo alla fine, non raramente, ad identificarmi con essi.

Vi ringrazio di lasciarmi esternare le mie emozioni.

V. M.

La caponata

Ognuno di noi ha un cibo preferito, uno di quelli che ti fa esclamare: “Ne mangerei tutti i giorni!”, proprio a testimoniare che non ti stuferà mai!

Ogni cibo ha un’anima, una personalità, proprio come noi, è per questo che ti va o non ti va di mangiarne!

L’attrazione comincia quasi nella culla, ti imbatti, per caso, in quel gusto e non riesci a staccartene più.

Nel mio caso questo cibo è la caponata, pietanza povera, nata per imitare i ricchi benestanti, quelli che mangiano pesce come si deve.

Gli affezionati della caponata di melanzane si accontentano di mangiare un cibo agrodolce fortemente gustoso, stimolante, affascinante che si fa ben accompagnare da generose quantità di pane!

Bambina, stavo assorta a seguire il rituale di preparazione che, come tutti i cibi di casa mia, sembrava richiedere molta fatica. Probabilmente mancavano gli attrezzi risparmiava tempo, come la friggitrice, o i tegami antiaderenti, di fatto la frittura richiedeva tantissimo tempo e lasciava, come oggi del resto, un inconfondibile profumo in tutta la casa.

L’aceto misto alla salsa ed allo zucchero mi faceva venire l’acquolina in bocca, ma con il tempo ho impa-

rato che occorre aspettare, perché la caponata è buona fredda e del giorno prima.

Può, dall'accozzaglia di ingredienti così diversi, nascere un sapore così buono?

La caponata mi ha accompagnata, anche, nei momenti importanti della mia vita. Sentivo di potermi "fidare" di lei, al punto da farne una scorpacciata, la notte in cui è nata mia figlia!

Il parto è andato benissimo, potrei consigliarla come dieta della partoriente!

La caponata è un po' la mia famiglia: ai grandi pezzi di melanzane, si uniscono olive, capperi, sedano, salsa, zucchero, aceto.

Le "melanzane", ovvero nonna, mamma e le zie, hanno rappresentato la componente fondamentale, tutta al femminile, di questa famiglia. Donne semplici, tradizionali, d'altri tempi, rese forti e deboli, allo stesso tempo, dalle durezze di una guerra, che entrata nella loro vita, come in quella di tanta altra gente, ha modificato in modo irreversibile il loro modo di vivere.

Anch'io, che non ho vissuto questi eventi, ho percepito dai loro racconti, l'orrore, la disperazione, la gioia di riportare a casa la pelle, giorno dopo giorno, in quei giorni scanditi solo da bombardamenti, code in fila con le tessere annonarie e lavori domestici.

Lavori titanici, potrei dire, come quell'enorme tappeto, che tuttora troneggia nel salone di casa delle zie, frutto di inventiva, operosità e voglia di far passare le lunghe giornate di paura.

Donne laboriose, come tante, capaci di cucire abiti alla moda, con pochi tessuti rispolverati in casa, capaci perfino di inventare tomaie di sandali, usando lo

spago e dipingendolo imitando la pelle di coccodrillo, in pieno stile “autarchico”!

Notavo una punta di orgoglio, in mamma e zie, quando mi raccontavano queste cose. Non ho mai capito, se tutto sommato, il ricordo di quegli anni terribili era come addolcito dal ricordo di essere giovani.

In questa matrice così abbondante di donne, qualche uomo qua e là: il nonno, mio padre, lo zio.

Figure frettolose e fugaci che hanno rappresentato per troppo poco tempo l’asilo ed il rifugio!

Del nonno ho pochi ricordi, quasi tutti legati alla sua lunga malattia. Di papà ho imparato a ricostruire molti momenti della mia prima infanzia.

Ogni volta che mi capita di andare nella vecchia Palermo, ripasso per tutti i vicoli, ora restaurati e riportati al loro antico splendore, ed aiutata dalle vecchie foto, antecedenti la mia nascita, provo ad immaginare una giornata di papà, “maturo ex-giovane scapestrato degli anni ’50”! Il suo ufficio, il suo circolo, dove amava esibirsi in una compagnia filodrammatica, il suo bar preferito, i suoi negozi preferiti.

Curiosare tra i vicoli e “vederlo” protagonista me lo fa sentire vicino e vivo. Provo a rivedere tutti i negozietti in cui mi comprava una “una cosa bella...”, come sempre gli chiedevo. Piccole cianfrusaglie e giocattolini fatti con la prima bachelite di quegli anni.

Gli anni della mia adolescenza, quelli in cui papà si è ammalato, li ho rimossi, per me lui è lì, tra i vicoli di corso Vittorio Emanuele, con i suoi capelli brillantissimi, il Borsalino in testa e le scarpe nere lucidate a specchio!!

Lo zio, è stato il papà mancatomi! Grazie a lui, le poche giornate di mare della mia infanzia, i miei piccoli desideri esauditi, come quella “mini radio” con

auricolare, che rivista oggi sembra quasi un citofono. Lui è stato il mio primo grande insopportabile dolore! Davvero la sua scomparsa ha segnato in modo indelebile il mio ricordo e... voglio glissare!

“Capperi e sedano” sono stati tutti i miei parenti dal lato paterno. Certo, la caponata è fatta fundamentalmente da melanzane, ma senza questi piccoli e gustosi ingredienti non hai proprio fatto nulla!

Una vecchia foto che ancora conservo ritrae la nonna paterna con tutti i nipoti. Ancora oggi guardarla mi mette allegria: ho l'aria fiera di chi fa parte di un gruppo compatto di tante persone, per un attimo provo a pensarli tutti ancora qui!

Quando la caponata finisce ed il piatto di portata si svuota, rimane la cosa più buona di tutte: il sugo agrodolce. È buonissimo se fai zuppeta con il pane, perché, anche se non ci sono più le melanzane, i capperi, le olive, il sedano, continui a sentirne il sapore ed il gusto, così come io continuo a sentire il calore e l'affetto della mia famiglia d'origine, della quale, se potessi sovvertire le regole della vita “ne mangerei tutti i giorni”!!!