

## **Giovanna Gucciardi**

*Nata nel 1946, vive e lavora a Salemi come insegnante di scuola elementare. Poetessa, autrice di diverse pubblicazioni, l'ultima delle quali: «Sentieri dell'anima».*

## Spaccati di vita quotidiana di un tempo che fu

**I** miei ricordi velano la mia mente e m'accorano ogni volta che, lievi come petali di rosa, li faccio affiorare dalla mia anima. E mi sembra di toccarli con mano e ancora mi sento riempire dagli odori e profumi della mia infanzia, mi sento ubriacare dall'intensità dei miei sogni e mi tuffo nel passato "ancora per riassaporare" la dolcezza di un tempo che non tornerà mai più...

... Il giorno in cui si doveva lavare la biancheria a casa mia era tutto un subbuglio. Ora ci sono le lavatrici: fisse immobili con la rotonda bocca che inghiotte i panni sporchi e che mette fuori poi i panni puliti. Prima non era così, come ho detto, ogni settimana (di solito il lunedì) dopo la "mutata" cioè il cambio della biancheria pulita c'era la grande giornata della lavata. Mia madre, a prima mattina, metteva avanti la caldaia, cioè accendeva "u fucularu" e riscaldava l'acqua "nnu quararuni". L'odore della legna si spandeva piacevole per la casa, mentre in un angolo della cucina si metteva la pila di legno (quella grande: infatti c'era pure la pila piccola). Poi veniva la lavandaia e iniziava il rito. Metteva l'acqua riscaldata nella pila la stemprava con l'acqua fredda e iniziava a lavare. Mentre la biancheria bianca veniva lavata per prima, forte ti invadeva l'odore piacevole del sapone molle che prima veniva spalmato come fosse marmellata sui panni sporchi. I pugni stretti stringevano i panni come per non farli scappare e iniziava la grande danza sullo "stricaturi" sopra-sotto, sotto-sopra fino a farli diventare bianchi e puliti, poi un'ultima allargata nell'acqua divenuta biancastra e la parte finale: l'abile strizzata e la messa da parte del capo in attesa del cambio dell'acqua per la sciacquatura. Era un rito così importante, così impegnativo che animava tutta la giornata fino a quando i capi sciacquati e ben strizzati si appendevano, dopo averli ben sbattuti, al filo dove poi il vento avrebbe giocato con le pieghe per far evaporare l'acqua.

Un altro ricordo che è vivido nella mia memoria è il luogo più importante della casa: la cucina. La cucina, di solito, era una grande stanza dove si svolgeva la giornata di tutta la famiglia. Una cassa antica era in un angolo, al posto d'onore la grande tavola, poi la cucina in muratura con le mattonelle bianche e blu e tutte le stoviglie brillantissime ben allineate come tanti soldati. Pentole di tutte le misure, padelle, coperchi come ad una mostra, ci sorridevano appese ad una parete. E ogni tanto c'era un'altra giornata memorabile: quella della pulitura di queste stoviglie di alluminio. Allora si scendevano tutte, si mettevano

sul tavolo e si cominciava con la spugnina a strofinare così tanto da farle brillare come argento. Chi li aveva più brillanti questa era la famiglia più pulita. Quando ritornavo da scuola l'odore della legna per fare bollire l'acqua "du quararu", il profumo della minestra maritata, cioè un insieme di verdure messe a cuocere insieme, mi dava un senso di benessere e di gioia. La cucina era il nido della casa dove battevano cuori che si volevano bene. Che dolce ricordo quando ci si riuniva tutti e mio padre usciva il coltello a serramanico dai pantaloni e cominciava lentamente ad affettare il pane, quel pane fatto in casa che aveva la robustezza delle cose nutrienti e il profumo del vero pane. Ricordo mia madre quando faceva il pane. Accanto alla cucina una piccola stanza con lui, il protagonista, il forno con la bocca tappata che quando si apriva era sdentata, grande, immensa per inghiottire il pane e cuocerlo. Mia madre si alzava prestissimo, sempre "lu quararu" con l'acqua che bolliva (serviva per impastare la farina), si metteva sui capelli "u fazzulettu a mirriuni", cioè attaccato intorno e annodato dietro di modo che nessun capello poteva sfuggire e iniziava la grande battaglia. Le maniche alzate mostravano i forti morbidi polsi pronti ad aggredire, torturare e alla fine accarezzare la pasta che sotto le sue mani calde cominciava, come per incanto, a lievitare. Le mani dominavano quell'impasto diventato setoso e cominciavano a dare forma ai pani grossi, alle sciavate che poi incideva col coltello e la pasta si sgranava come una ferita. Il letto cioè la tavola dove doveva poi lievitare il pane, era pronto pieno di coperte da posare sopra "u trubeli" che era una specie di lenzuolo simile a quello usato quando si fa dormire un bambino e lo si avvolge bene bene tra le coperte. Allora era il momento di accendere il forno, mia madre con le sue gote in fiamme e il fuoco che giocava sulla sua spalla imperlata di gocce di sudore, svelta metteva dentro quella bocca la legna che veniva digerita da quel mastro che ne voleva ancora e ancora prima di essere pronto ad accogliere il pane. Appena pronto il forno, come un grande cucchiaio la pala entrava e usciva per depositare quella massa morbida, straripata del pane. Messo tutto il pane dentro con cura poi si chiudeva ben bene la bocca del forno avendo cura di non far perdere neanche un po' del suo calore. Il profumo del pane cominciava a spandersi per la casa e i miei sensi impazzivano nell'attesa di gustare il pane, quel pane che ti dava gioia, ti donava il piacere e l'appagamento del tuo desiderio di soddisfare il bisogno primario che è quello di mangiare. Mia madre diventava più bella nel lavoro e nella carezza del fuoco,

prendeva alcune sciaivate, le tagliava a metà, incideva la mollica fumante col coltello e metteva un po' di sale, l'olio, la sarda diliscata a pezzetti, l'origano e poi chiudeva le due parti, le schiacciava e cominciava a tagliarle per poi adagiare i pezzi su un grande piatto rustico colorato. Mani avidi afferravano quei pezzetti e con l'avidità della fame della giovinezza gustavamo il "vero pane"... Un altro profumo che sento ancora nelle mie narici, profumo intenso, malinconico è quello del brodo di gallina della domenica. Il sabato mio padre portava dalla campagna una gallina attaccata per le zampe e con la testa all'ingiù. L'animale cercava di sfuggire a quella scomoda posizione e dava delle impennate per svincolarsi ma era tutto vano. Poi mio padre se la metteva fra le gambe e tirava il collo e la dava a me perché la tenessi negli ultimi sospiri. Provavo una sensazione indicibile, una sensazione di schifo e di dolore che non mi permetteva di mangiare la sua carne. Mia madre poi la spennava e l'odore che sprigionava l'acqua calda in cui si immergeva mi nauseava ancora di più. Comunque poi la gallina era là pronta con la pelle a buccia d'arancia e l'immobilità di una cosa senza vita. A questa sensazione di ripulsa l'indomani c'era una sensazione piacevole. L'odore del brodo mi raggiungeva ancora nel letto e mi dava una sensazione di calore e appagante serenità. Ancora oggi quando sento quell'odore vengo catapultata indietro nel tempo, in quel tempo in cui odori avevano una speciale intensità come il profumo che sprigionavano i dolci di Natale a casa mia.

Già una quindicina di giorni prima della festa iniziavano i grandi preparativi, ci si riuniva con i parenti e alcuni vicini e a turno ci si aiutava. Si iniziava così a macinare i fichi secchi che mia madre, durante l'estate, aveva fatto, si abbrustolivano le mandorle sgusciate e poi tritate, si aggiungevano le bucce dei mandarini triti. Non ci saranno mai più frutti così intensi di profumo come quelli. Il profumo stuzzicante si spandeva per tutta la cucina e già si pregustavano quei dolci che seduti intorno al "tavuleri" uscivano da mani abili a fare riccioloni alla pasta ripiena dell'impasto dei fichi...

Ricordi, ricordi... che nuotano nella mia mente e rinfrescano il cuore.