

EMOZIONANTE COME CLARA SÁNCHEZ
L'ESORDIO ITALIANO PIÙ ATTESO
DELLA STAGIONE LETTERARIA

FRANCESCA BARRA

Verrà il vento
e ti parlerà di me

Ci vuole coraggio
per inseguire un sogno

romanzo



Garzanti

Prima edizione: maggio 2015

**Per essere informato sulle novità del Gruppo editoriale Mauri Spagnol visita:
www.illibraio.it**

ISBN 9978-88-11-68880-8

**© 2015, Garzanti S.r.l., Milano
Gruppo editoriale Mauri Spagnol**

**Printed in Italy
www.garzantilibri.it**

FRANCESCA BARRA

VERRÀ IL VENTO
E TI PARLERÀ DI ME

ALCUNI ESTRATTI



Garzanti

PROLOGO

Nei Sassi di Matera stava circolando la voce che tutti saremmo dovuti andare via. Prima, non poi. E più circolavano timori fra gli adulti, e più noi bambini ci contagiavamo con alti sogni.

«Io me ne andrò a Roma, che è la capitale del mondo! A Roma ci sono palazzi alti come le montagne, che arrivano fino al cielo!»

«Macché Roma! I grattacieli veri stanno a Milano... Io là me ne voglio andare, a Milano...»

«E io in America! Lo sapete che in America ci sono macchine che volano? Me l'ha detto mio zio...»

«Seee, in America... Perché non te ne vai sulla Luna, allora? O in quell'altra città... a Torino.»

A me non interessava affatto scegliere una meta alternativa. Continuavo a giocare con un bastone infilato dentro un cerchione al quale mio padre aveva tolto i raggi e ripetevo, per farmi ascoltare bene: «Io da questi sassi non me ne andrò mai!! Mai, mai, mai! Questa è casa mia, nun me ne vogghie ì...».

«Ma che casa tua? Pure senza andare fino in America, anche a Torino c'è lavoro per tutti... Mio zio si è fatto ricco, là! È il posto più bello del mondo! Ci vieni con me?» mi chiese quello che pensava di essere il mio fidanzato.

«Io da questi sassi non me ne vado», risposi io.

E lui, risentito: «Agg' capit', ma che rumanese a ffè? Se rimani, ti lascio. Tu vuoi restare qui per fare la maga. Perché ti sei messa in capa che s'è comm' la strega con le pozioni.»

«Ma che dici?»

«Pensi che nun te veg cu' mestol in man, a cantare con

gli occhi chiusi? Tutti 'u sapn... che qui ci sono maghi, streghe.»

«Meglio accusi, che lo pensino pure. Tanto io non ti sposerei mai», risposi stizzita, e per non dargli soddisfazione e mettergli pure paura dissi: «Perché ho visto nel pentolone della strega che sarai un uomo sfortunato».

Una voce adulta, femminile, interruppe le chiacchiere: «Teresi, vène daindre ca se fè fridde... Teresi...».

Non mi facevo quasi mai pregare quando si trattava di cibo. Entrai dentro la grotta di tufo, dove mio papà Antonio, con dita grandi, stava dando forma all'argilla, aiutato da un tornio a pedale.

Era un vero e proprio laboratorio artigianale scavato nella roccia e arredato dalle sue stesse creazioni, che raccontavano una grande abilità: anfore, piatti, piccole sculture raffiguranti animali e persone, vasi, giare. Allineati con precisione, c'erano i suoi ultimi lavori messi ad asciugare su una tavola di legno: fischietti di argilla, piatti, ciotole, un galletto dall'atteggiamento fiero. Io guardavo incantata le forme che magicamente venivano fuori.

Mio padre alzò gli occhi, diede l'ultimo tocco al vaso che stava creando e, pulendosi le mani, mi fece segno di seguirlo a tavola.

«Pà, mà... io da questi sassi non me ne andrò mai via.» Mia madre sorrise servendomi la cialledda, pane raffermo su cui versava del brodo caldo vegetale. Quel giorno aveva aggiunto perfino un po' di cipolla e pomodori.

Era quasi un piatto fisso da noi. Poi c'erano le volte in cui arrivavano i fichi ripieni, i peperoni cruschi, la mollica di pane e le verdure di campo, i taralli e la cipolla.

La fortuna era che mamma era così brava a cucinare, che la chiamavano ad aiutare quando c'erano banchetti

numerosi o matrimoni. E in quelle occasioni tornava con un cestino pieno di cose diverse da mangiare. Così sembrava una festa anche per noi. Io ero felice soprattutto se portava i fiori di zucca. Per i quali avrei perfino potuto rubare.

«Ma tutte queste cose, le sanno cucinare a Torino?»

«Ma c' sann' face...» disse mio padre, parlando con la bocca piena.

«Lo sapevo!» risposi, prima di buttarmi di nuovo avidamente sul piatto. «Io nun me ne vogghie ì.»

1. CATERINA

LA CONSERVA DI POMODORO

L'estate è la stagione migliore per conservare ciò che ti servirà durante l'anno. Il vantaggio è che puoi prendertela comoda, metterci perfino ore.

Eravamo nel cortile di casa di mia nonna Teresa per un rito tutto al femminile: la conserva di pomodoro. Io, la mamma, mia sorella Mary, nonna Teresa e la sua domestica Cettina, che è da sempre con lei.

Il casale della nonna sorgeva vicino a una vecchia torre d'avvistamento nella quale, da bambini, ci infilavamo credendo che in realtà fosse una casa degli spiriti. Stretta, umida e buia. Proprio come, nell'immaginario infantile, dovrebbero essere i luoghi in cui si riparano i morti. Ma la vista della proprietà da qui, sedute in semicerchio sulle seggioline di vimini, non metteva affatto paura. Anzi.

«Andiamo al serpentone», dicevamo quando volevamo intendere la casa dei nonni. Che poi è sempre stata un rifugio per le fughe di noi nipoti. In caso di incomprensioni con i nostri genitori, di delusioni amorose o semplicemente per la golosità dei piatti di mia nonna.

Comunque la casa la chiamavamo proprio così: il serpentone, anche se alla nonna non piaceva affatto quel nomignolo. Ma, nel corso degli anni, aveva avuto così tante trasformazioni e prolungamenti, come se avesse una coda, movimenti di pareti, spostamenti di corridoi in base al numero di nipoti che nascevano, che veniva proprio in mente un serpente.

«Ma un serpente buono, nonna, eh!» aggiungevamo.

Io e mia sorella, collocate fra la coda del serpente e il suo dorso, pelavamo i pomodori dopo che erano stati sbollentati e toglievamo, oltre alla buccia, pure i semi.

Mamma tritava tutto in attesa di bollire le bottiglie con gli strofinacci, per evitare la rottura del vetro. La nonna supervisionava il lavoro delle sue eredi e preparava i tappi. Mi piaceva infilarli per chiudere le bottiglie. Perché l'arnese che li inseriva me lo incastravo fra le gambe e mi aiutava ad allenare le braccia. L'illusione di fare dello sport, per donne pigre come noi, si limitava alle azioni casalinghe.

«Se lo faccio io vola la farfalla», diceva mamma ridendo dell'effetto che la pelle, un po' cadente a causa dell'età, le provocava all'interno del braccio.

La signora Cettina, intanto, su richiesta della nonna puliva ogni goccia che cadeva nel posto sbagliato. Per la nonna il luogo dove si «opera» doveva essere immacolato perché niente doveva contaminare il lavoro. Ci obbligava a indossare i fazzoletti in testa, dopo averceli legati con quegli elastici gialli che spezzano i capelli. Quelli che si usano per chiudere i sacchetti, per intenderci.

«Se una buona volta vostra madre ve li facesse legare da casa, non sarei costretta a torturarvi», ci diceva mentre provavamo a divincolarci da quella morsa.

Era durante quella pratica che ci raccontava gli aneddoti migliori legati al suo passato.

«Ma ci pensate che mia madre cucinava per mia suocera? E lei, la "Signora", diceva che quei piatti li aveva preparati lei. Poverina, mia madre. Anche se grazie a quel lavoro siamo arrivati a servizio nella loro proprietà di Torremozza.»

«Nonna, ma non hanno mai scoperto che non sapeva cucinare, tua suocera?»

«Mai! E voi due nipoti imparerete a cucinare da me, che ho imparato da lei. Le tradizioni si tramandano. L'importante è che tu non ti faccia venire... strane idee in testa», mi disse la nonna, guardandomi dritta negli occhi e dando

l'impressione di polverizzare perfino la montatura di tartaruga degli occhiali.

«Di quali idee strane hai paura?»

«Caterina, ascoltami bene, anzi: benissimo! T'aggi' 'a ric' 'na cos'. Mo' non è che, dopo il liceo, tu te ne vai all'università, lontano, e poi non torni più a casa? Che qui, in Basilicata, c'è il petrolio. Pe-tro-lio! I giovani che restano diventano ricchi, molto di più di quelli che se ne vanno a... non si sa manco dove se ne vanno! Non si lascia la casa. E poi, i genitori non si abbandonano. Io, dopo lo sfollamento dei Sassi, io con loro sono rimasta. Lo dicevo sempre, fin da bambina: dai Sassi non me ne volevo andare. Mica me ne sono andata al Nord o in America come i miei amici.»

«Ma sei andata via dai Sassi, no, per venire ad abitare a Policoro...» le rispose la mamma per difendermi, ma senza smettere di imbottigliare.

«Ma sempre in Basilicata so' rumast'! E agg' truvat' 'u zit'... e che zit'! Tutto grazie alla promessa mantenuta di non andare via. E comunque provaci ad andare via. Tu vai, vai, tanto poi tras' daindre.» Poi si alzò e mi chiese di entrare in casa con lei. Quando la raggiunsi mi disse: «Caterì, t'aggi' 'a ric' 'nu segret'. Se è vero che te ne vuoi andare, devi stare con me questa estate. Vicine dobbiamo stare. Tieni».

E pulendosi le mani nel grembiule, aprì il cassetto della credenza. Mi diede un'agenda del 1990, vecchissima, con l'intestazione di una banca. Vista la mia faccia stupita, disse: «Eh che ci fa che è vecchia? Ha tante pagine vuote, pure con la data. Da domani ti detterò le mie ricette e tu ce le scriverai sopra.»

«Ma domani vado al mare, nonna!»

«Sì, infatti, e dopo vieni qui. Ho già parlato con tua madre,

vieni a stare da me quest'estate, così sei pure più vicina alla spiaggia.»

«Nonna, ma...»

Ma lei mi guardò seriamente, fulminandomi con un'occhiata. «Caterina, non sto scherzando. Te lo domando con le buone e lo farò anche più duramente, se è necessario. Per anni ho fatto tanto per voi, ora ti chiedo di ricambiare.» E, forse per essere più convincente, si affrettò ad aggiungere: «Dovresti sentirti lusingata che ho scelto te e nessun altro».

Rimasi in silenzio perché effettivamente non avevo riflettuto sul fatto che non fosse un onere, ma un onore, quella richiesta.

«E perché proprio io?»

«Perché mi somigli più di tutti. E poi, forse, potrebbero essere le ultime parole che lascio a qualcuno.»

«Nonna, ma così mi fai paura.»

«Io sento quelle voci. Sempre più vicine. Mi parlano sempre più insistenti. E se fosse vicina la mia ora, vorrei che tu avessi le mie ricette.»

«Quali voci? Che dicono? Ma di che parli?»

«Mi chiamano, sussurrano il mio nome. E io le scaccio. Così, con la mano. Ma non serve. Come ronzii. Hai presente le mosche, come ci sono oggi? Ecco. Prova a conviverci. Pensa se avessero pure il dono della parola.»

E a quel punto non mi opposi. Anzi, iniziai a piangere.

Poi la nonna si voltò e disse: «Ne ho subito una che si fa con il pomodoro. Vuoi scrivere, per favore?».

Ubbidii. Mi sedetti e scrissi.

Ho sempre creduto alle premonizioni della nonna.

E lei iniziò a dettarmi la prima ricetta. Perdendosi fra i propri ricordi.

I FALAONI LUCANI

Ingredienti

Per la pasta: 1 kg di farina, sale, 100 g di strutto (in alternativa, olio di oliva), acqua q.b. per impastare.

Per il ripieno con patate e salame: 1 kg di patate lesse, parmigiano, 100 g di prezzemolo, 3 uova (uno sodo e due intere sbattute), 100 g di salame, olio q.b., sale q.b.

Per la variante con la carne: 500 g di macinato misto, 2 uova intere, 50 grammi di parmigiano, 1 ciuffo di prezzemolo, olio, sale q.b. (la carne va condita il giorno prima).

Per le varianti con la verdura: 1 kg di bieta campestre, 1 cucchiaino di peperoncino in polvere, 1 kg di zucchine, 150 g di prosciutto cotto, 100 g di provola.

Procedimento Fatta la pasta, ne ricavo dei panetti e li stendo in tanti dischi con l'aiuto di un mattarello. Dispongo la farcitura e chiudo i bordi formando da ciascuno un classico calzone, sottile e grande come la mia mano. Li bucherello con una forchetta per far uscire l'aria. Spennello con uovo sbattuto e inforno a 180 gradi per venti minuti.

Per i ripieni di verdure, la bieta prima andrà messa sotto sale per qualche ora, poi strizzata e condita con peperoncino in polvere e olio. Stessa cosa per le zucchine, tagliate a fettine, alle quali non aggiungo però il peperoncino, ma pezzetti di prosciutto cotto e provola dolce.

2. TERESA E QUELLA BAMBOLA APPESA AL FILO

Domenico, che tutti chiamavano don Mimì, era più grande di me di dieci anni. Quando mi parlò per la prima volta io giocavo ancora con la bambola di pezza, a bordo del pozzo della sua proprietà a Torremozza, contrada di Policoro vicina al mare, diventata florida dopo la bonifica.

Ero arrivata da poco, dopo lo sfollamento dei Sassi di Matera e dopo una breve parentesi di vita nei casalini di Policoro.

Domenico mi aveva rivolto la parola per la prima volta dopo un anno dal mio arrivo. E la situazione fu anche abbastanza comica. Ero accartocciata attorno a uno spago teso. Stavo tentando di creare uno stendino per far asciugare il grembiolino della mia bambola di pezza. Avevo fissato una punta, ma non riuscivo a capire come fermare l'altra estremità. In silenzio, Domenico si avvicinò bofonchiando e, senza sforzo, in men che non si dica, la fermò con un chiodino al tronco di un albero. Non era stata un'impresa così difficile, e a me sembrò un gesto gentile.

«A che ti serve?»

Già, a cosa mi serviva? E come facevo a confessare che avevo impegnato il suo tempo per una bambola, per un capriccio? Così abbassai gli occhi e nascosi la bambola dietro la schiena. Lui mi sorrise, mostrando quei denti bianchi e perfetti, come non ne avevo mai visti. Lui capì tutto, perfino il mio imbarazzo. Distolse lo sguardo dalla bambola, per non mettermi in soggezione. Finse di non averla notata.

«Sei sporca un po' lì», mi disse puntando il dito sulle mie labbra.

Io tirai fuori la lingua e, subito pentita per quel gesto rozzo, ci passai sopra la mano, peggiorando la situazione e scappando via. Mia madre quel giorno aveva preparato i falconi ripieni e io li avevo divorati correndo e sporcandomi la bocca senza accorgermene.

«Non c'è cosa peggiore di una bambina ingorda e vesciaur'», mi aveva urlato la mamma, alle spalle, perdendomi subito di vista.

Grazie a don Mimì diventai improvvisamente più grande. Perché sistemai la bambola sul comò, in bella vista, ma non uscì più con me a giocare.

Fino a quel momento avevo pensato di essere invisibile per lui. Evidentemente non abbastanza da non insinuare in lui il desiderio e la curiosità di aspettare di vedermi crescere, di qualche anno almeno.

Quello fu il primo incontro con l'uomo che sarebbe diventato mio marito, nel giardino della casa dei suoi genitori, che mi sembrava immensa, per ciò a cui ero abituata. Del resto dopo la grotta nei Sassi qualsiasi cosa mi sarebbe sembrata una reggia. Perfino i casalini di Policoro mi parevano una grazia, anche se erano piccolissimi. Pensavo che avrei vissuto per tutta la vita così, in una stanza, con i miei genitori: in quelle casette basse, ai piedi del castello del barone Berlingieri, di cui sentivo sempre parlare e che un po' temevo.

«Ma qualcuno l'ha mai visto? Esiste?» si chiedevano tutti. C'era chi lo dipingeva come una sorta di Babbo Natale, chi come un mostro a tre teste, chi paragonandolo a un idolo del cinema. E chi diceva di lui: «È 'nu filabustiere 'u barone donnaio!».

Ma io non lo vidi mai.

Una cosa che non sopportavo di quella casa era il rumore

che emetteva a ogni movimento il materasso riempito di foglie di granturco: mi svegliava. Avevo il sonno leggero e su quel materasso sembrava scrosciasse la pioggia. Ogni notte.

Però alcune cose erano meglio dei Sassi. Finalmente c'era un bagnetto, e la luce. Avevamo una cucina che non era ricavata da un basamento in tufo, nero di fuliggine. Finalmente una cucina, vera. Con fornelli, una cappa e mobiletti in cui infilare padelle e mestoli senza lasciarli appesi a degli instabili chiodini, a prendere polvere.

Era stato un cugino alla lontana di mia madre a convincere i miei genitori, dopo lo sfollamento, a non restare nelle case popolari di Matera, ma a trasferirsi nei casalini di Policoro. E fu sempre lui che un giorno si precipitò proponendo il lavoro a casa del cavalier Terranova, padre di don Mimì. Ci saremmo trasferiti vicino al mare e a me sembrò un dono di Dio.

«Almeno aver lasciato Matera avrà un senso, perché io amo il mare!» avevo detto alla mia bambola.

Anche se non l'avevo mai visto, il mare, mi sembrava comunque familiare.

La mia terza vita la vidi materializzarsi a Torremozza, in una casa colonica tutta bianca, vicino alle stalle, rifinita con mattoni a vista. Lì avevano costruito degli alloggi per gli ospiti e la servitù. Il nucleo centrale invece era circondato da un porticato su cui si aggrappavano alberi di bouganville. Tutto intorno, il terreno si presentava così bruciato, selvatico e polveroso da richiedere l'intervento di un domatore, e proprio per quello i proprietari erano in cerca di un giardiniere.

Alle spalle, come fosse una sentinella, troneggiava una torre del XVI secolo, costruita, come tante altre nella zona, per la difesa del regno lungo le coste. Era per questo che la

contrada si chiamava Torremozza.

Il cavaliere era originario di Sant'Arcangelo. Fu nominato funzionario per assegnare i terreni dell'Ente Riforma Fondiaria. In poco tempo, grazie a quell'incarico, s'insinuò di diritto fra l'élite del paese e ci rimase a lungo. Era un nerboruto uomo di mezza età, che camminava piuttosto goffamente, lasciando una scia del suo dopobarba ovunque entrasse. E con un ossessivo gusto per le bretelle. Le adorava. Nessuno l'ha mai visto senza. Pipa in bocca, mano infilata nella bretella di destra, sempre un po' più lenta proprio per via della posizione, e l'odore di chiodi di garofano. Parlava poco. Come se intanto masticasse tabacco. E quando lo faceva, lo capivi solo per la mimica facciale.

Erano stati assegnati oltre settecento poderi e molte famiglie, da tutta la provincia, si trasferirono per ottenere gli ettari da coltivare. Fra le case coloniche assegnate c'era quella del cavaliere. La più grande.

All'inizio in paese c'erano poco più di ottocento abitanti, che però raddoppiarono di anno in anno; Policoro si trasformò in un comune e, dunque, in un cantiere. Grazie alla bonifica, non si moriva più di malaria e noi avremmo abitato a pochi metri dal mare.

La prima cosa di cui mi informai, ancor prima di svuotare il mio cartone con pochi vestiti, fu come si potesse raggiungere quella grande distesa blu: dovevo percorrere tutta la proprietà, aprire un cancelletto che solitamente chiudevano con un rudimentale filo di ferro, e sbucare in un sentiero di agavi ed erba incolta. Poi, dopo qualche chilometro di strada impervia, si spalancava il mare. Era come se fosse la loro spiaggia privata, perché quel lato del paese era trascurato e anche abbastanza isolato.

Questo a me bastava per sentirmi una regina. La regina di Torremozza. Ci credetti così tanto, che alla fine la mia storia un po' si trasformò in quella di una regina.

«Perché il volere viene sempre ricompensato», diceva mia mamma Bernardina.

Papà fu quello che più risentì della scelta. Dovette mettere da parte il suo talento nel lavorare l'argilla e accettò di occuparsi di quel malandato giardino e di aiutare con la raccolta in campagna. Mamma invece si occupò delle faccende domestiche. Ma soprattutto di cucinare. La signora Damiana, la moglie del cavalier Terranova, proprio non ci sapeva fare con i fornelli, ma non confessò mai di essere totalmente incapace, prendendosi il merito di molte portate preparate da mamma.

Io avevo, soprattutto, una stanza tutta mia e per di più con un materasso di lana. Finalmente potevo dormire senza sentirmi come nel mezzo di una tempesta.

Ero felice a Torremozza, anche perché lì c'era don Mimì. Anni dopo il nostro primo incontro imbarazzante, fui chiamata in salotto dai suoi genitori. I miei futuri suoceri erano in lacrime.

«Che ho fatto?» chiesi.

Erano mesi che si era impuntato contro la loro volontà. Voleva sposarmi con o senza la loro benedizione e si appellò perfino al libero arbitrio, confondendo i genitori. Lui era istruito, leggeva tanto e li combatteva sfidando la loro limitata capacità di logica e concentrazione, con paroloni che io non riuscivo a seguire. Che voleva dire «libero arbitrio»?

Ma a quel punto piangevano già. E io pure, perché ero spaventata. Per la proposta pubblica di matrimonio, per il viso terrorizzato dei miei genitori che, se avessi detto di no,

si sarebbero ritrovati in mezzo a una strada, e per quella dei futuri suoceri, che mi stavano augurando ogni male possibile con lo sguardo. Si sarebbero dovuti giustificare e vergognare con tutti a vita per quello che sarebbe sembrato un matrimonio riparatore. Piangeva pure il cielo incappucciato e buio, in quel pomeriggio di un giorno qualunque.

«Mo', almeno un anno dovete aspettare prima di avere un bambino. Per te lo dico. O penseranno che sei una svergognata», mi disse mia suocera senza smettere di fissarmi.

«Bambini?» fu l'unica cosa che chiesi io.

«Tèn' 'a facc' com' a petr' lisc'», ha la faccia tosta come le pietre lisce, commentò mia suocera.

E così scappai via, in modo un po' eccentrico, lo ammetto. Ma mi congedai con un saluto fuori luogo: «Arrivederci», dissi fra gli ulivi e gli alberi di fico, inciampando a causa dei miei zoccoletti di legno, con la fascia allentata dall'usura. E sbucciandomi goffamente le ginocchia.

Non era il caso che una ragazzina corresse come un maschiaccio, mi diceva sempre mamma. Ma io correvo, correvo. Lo facevo per esorcizzare le emozioni incontrollabili. Per combattere la solitudine, per cercare risposte. Piangendo prima di terrore e poi di felicità. E, arrivata fino al mare, urlai: «Viva l'arbitrio!». Che poi doveva essere una sorta di Cupido, perché don Mimì io lo amavo dal primo giorno.

Anche se non avevo mai ascoltato la radio, letto un fotoromanzo o ascoltato una favola, quella mi sembrò la prima Storia. La storia delle storie.

Guardai per l'ultima volta la mia bambola di pezza, quella che avevo costruito nei Sassi di Matera, quella a cui avevo

giurato che non sarei mai andata via dalla mia terra come i miei amici, emigrati a Torino o in America. Quella che consolavo dicendole che saremmo andate a star meglio al mare, come se l'avessi detto a un'amica.

Don Mimì m'infilò all'anulare un anello di granato con perle bianche, brillanti e oro. Lo fece con malcelata indifferenza, ma gli tremavano le dita callose, mentre me lo metteva, guardandomi con occhi sfacciati.

«Ti sta largo», disse.

«È perfetto. Comm' nasc' se mètt'», risposi. Sì, devi prendere le cose come vengono. Era il mio motto preferito.

FRIZZULI C' 'A M'LLICA

(maccheroni al ferretto con con mollica di pane croccante)

Ingredienti Per la pasta: 400 g di farina di grano, acqua, sale q.b.

Per il condimento: 200 g di pane raffermo, olio, un cucchiaino di peperone in polvere di Senise DOP.

Procedimento Preparo un impasto con farina, acqua e sale e ne ricavo dei cilindri lunghi una decina di centimetri e del diametro di uno. Poggio sopra a ogni pezzo di pasta l'apposito ferretto e lo arrotolo su di esso. Sfilo poi il ferro e lascio asciugare la pasta così ottenuta su una tovaglia. Porto a ebollizione l'acqua, la salo e vi cuocio i frizzuli.

Intanto sminuzzo il pane in modo grossolano. Metto in una padella un fondo leggero di olio e accendo a fiamma viva; dopo qualche secondo verso tutto il pane sminuzzato e mescolo continuamente per far assorbire l'olio e fare asciugare il pane. Quando il pane è rosolato aggiungo il cucchiaino di peperone in polvere di Senise. Con il composto ottenuto si condisce la pasta.

TERESA
LE NOZZE

«Jè amar' com' 'a ru tusc.»

«Cos' jè amar', Terè?»

«Sta cos'...»

«Tiè, bive, bive, che te quiete.»

«Song le cinque, ma'... famme ia curcà natu pic'.»

Il giorno delle mie nozze, alle cinque del mattino, mia madre mi diede da bere un infuso. Non so cosa avesse utilizzato, ma quel decotto amaro mi fece svuotare immediatamente l'intestino. Nel caso fossi stata colpita da coliche per la paura, durante la mia prima notte con don Mimì, non avrei avuto l'imbarazzo di dover trascorrere in bagno tutta la notte.

Non mi diede però queste spiegazioni. Non ce ne fu bisogno. Lo capii durante quei minuti interminabili che trascorsi nel bagnetto adiacente alla camera dei miei genitori.

«Avevi detto che mi avrebbe tranquillizzata, non uccisa!»
le urlai.

Meno male che il gabinetto ce l'avevamo in casa e non fuori, in giardino. Perché durante i primi mesi di matrimonio io scappavo anche in vestaglia, a casa dei miei genitori, durante quelle famose coliche. Per vergogna, si capisce! Io tenevo vergogna persino di mio papà.

Quelle coliche mi assalivano da quando ero bambina. I medici consultati mi avevano prescritto di tutto, senza risultati. E avevano perfino eliminato a turno diversi alimenti: fritti, grassi, frutta e verdura. Ma, visti i risultati, decisi che ci avrei convissuto per tutta la vita con quei malesseri. Se avessi tolto fritti, grassi, frutta e verdura alla

dieta lucana, ma soprattutto alla cucina di mia madre, con cosa mi sarei sfamata?

Il fatidico giorno era arrivato e mio padre si era allontanato dalla proprietà dei miei suoceri offeso con il mondo. Come se don Mimì, il fidanzamento a sorpresa, la sua scelta di lavorare per questa famiglia non fossero stati un miracolo, un tesoro di cui andar fieri, ma un nemico a cui si cede il bene più prezioso. Si sentiva messo con le spalle al muro.

«Che capa tosta, tuo padre», disse mia madre, spigolosa più del solito.

Non riusciva a guardarmi negli occhi, perché li aveva annebbiati dalle lacrime. Io ero la sua redenzione. Dalla povertà, dalle ingiustizie sociali, che non sapeva nemmeno come definire o descrivere. Era una persona semplice, mamma. Una donna lieve, semianalfabeta, che aveva sviluppato altri talenti, come quello per la cucina, per dosare chimicamente gli ingredienti, anche se a occhio. Percepiva ogni cosa come espiazione al destino che condannava tanti di noi alla resa, ai lavori duri, all'indifferenza. Mia madre aveva provato sulla sua pelle cosa volesse dire vivere senza acqua, senza finestre, senza fogne, sopravvivendo all'umido del tufo dei Sassi. Eppure non si era mai lamentata. La vita era quella e soltanto quella, per lei. Spesso si nasce, si vive e si muore senza che nessuno se ne accorga mai. E senza che si possa nemmeno immaginare un'alternativa possibile. Ma io avevo la possibilità di cambiare la storia. La sua storia. E lei era così fiera che, se le avesse conosciute, avrebbe trovato le parole per raccontare quella felicità.

Mentre tirava fuori dal baule il mio abito da sposa commentò il tempo. «Ariu chiaru non ha paura di troni. Lassù qualcuno ti ama, Terè. Nu sacc' chi, u pecchià, ma pure lu Diu dice accusì.»

Fuori effettivamente il cielo sembrava dare buoni segnali. E mamma proseguì con il suo testamento morale: «Fa' male e penza, fa' bbene e scorda, Terè. Ascolta a me. Sii sempre 'na brava 'uagliona. Dimm' a chi s' figgh' cà t' dic' a c'appartene. Appartene a noi. Sii brava. Sempre».

Mi parlò di tante cose e all'amore fece un solo cenno. «Il matrimonio, Terè, è affannoso. Sarà, da oggi, il tuo lavoro. Nun perd' temp' chi pensiere. Agisci, pulisci, reagisci. E quella cosa, mi raccumann', tienila sempre segreta, fino a quando potrai, o penseranno che sei pazza.»

Negli anni successivi ho potuto mostrare a mia madre qualcosa che non aveva mai imparato, nei Sassi, o qui, a Torremozza: che il matrimonio è anche amore. Ma quel segreto, sì, che ero una mezza veggente, lo tenni nascosto per tanti anni.

'A vest' jang, il vestito bianco da sposa, era della mamma. Mia suocera pretese delle modifiche e per apportarle fu chiamata una sarta, che arrivò da Montalbano e che restò a casa per quasi un mese. Aggiunse qualche centimetro di pizzo sui polsini, fino a ricoprire i bottoncini. Nell'orlo, per renderlo più pesante, inserì una fascetta di raso. E allungò lo strascico di qualche centimetro in modo che sfiorasse il tacco, ma senza sporcarsi. Il corpetto, invece, restò intatto, scolpito sul mio busto, con dei bottoncini bianchi di raso che lo incorniciavano facendomi sembrare snella sui fianchi e più prosperosa, pur non essendolo, sul seno. Anzi, pur mantenendo l'eleganza prevista dal galateo, lo imbottì 'nu poco. Dentro inserì due coppette che mia madre, quando le vide, per poco non ci fece fare a tutti una pessima figura, perché disse, rivolgendosi alla sarta: «Ma state infilando le spilline nel posto sbagliato!». E quella, con la stessa pazienza con cui ci aveva rammendato

pure le mutande e rifatto mezzo corredo, le spiegò che mo' si usava così. Per incorniciare il seno e non lasciarlo compresso.

Dietro la schiena contai dodici bottoncini, anche quelli ricoperti di pizzo candido, che erano finti. Cioè solo di abbellimento.

Mi guardai in un piccolo specchio, nella camera dei miei genitori, con il bouquet di fiori bianchi che mi aveva regalato mia suocera. Ma la prima volta che mi vidi tutt'intera fu solo dopo lo sviluppo della fotografia ufficiale.

Nello sguardo di mio padre, che mi vide come se lo facesse per la prima volta, ci fu la risposta più eloquente al mio dubbio: come sto? Evidentemente dovevo stare benissimo. Ci sposammo nella chiesa della Madonna del Ponte, accanto al castello, il 9 maggio del 1956. Quel giorno, come quasi tutti quelli in cui vissi a Policoro, si alzò un vento premonitore.

Avevo sedici anni. E non ero incinta, anzi. Non avevo mai nemmeno baciato Mimì. E questa fu l'arma più potente con cui mi difesi, ogni volta che qualcuno, e lo fecero sempre, mi rinfacciò l'onta di non aver meritato quella posizione sociale.

Appena diventai Teresa Terranova, sentii che il mio segreto, che avevo tenuto chiuso a chiave per anni, iniziava a tirare calci nel mio ventre. Alzai lo sguardo, chiedendo a Dio di darmi un altro po' di tregua. Perché ancora non era il momento di mostrarmi tutta intera a mio marito, che forse non avrebbe capito quel mio dono.

La premonizione iniziò a rivelarsi in prossimità del sentiero che usavo come scorciatoia per arrivare al mare, dove scappai per stare un po' da sola prima del matrimonio. A un certo punto il dolore si placò, iniziando invece ad

accarezzarmi, acconsentendo alla mia richiesta. E quel dolore, nel basso ventre, mi diede una tregua per tutta la cerimonia.

Tenendoci sottobraccio, inseguiti e preceduti da una folla di bambini e parenti, io e don Mimì tornammo fino al casale passando sotto un arco decorato con fazzoletti e nastri bianchi. E a scacciare gli spiriti cattivi ci pensarono un po' di spari lanciati nell'aria dai nostri amici cacciatori. C'erano tavole imbandite e fumo dell'arrosto ovunque. Non avevo mai immaginato che quel giardino potesse trasformarsi in una piazza di gioia e buon cibo, allietato da fisarmoniche e ritornelli che conoscevo a memoria.

Addentai una fetta di soppressata che pennellava di rosso sangue il bianco delle tovaglie, e poi un'altra... fino a lasciare un po' di buchi nella decorazione del tavolo. Io facevo sparire dei pezzi e mia madre correva a riordinare la fila. Andai avanti fino a quando la mia bocca non fu infuocata.

«Terè, contieniti», mi disse mia madre.

Don Mimì rise di gusto e chiese a mia madre: «Ma perché deve contenersi? Mi piace chi ha il palato buono», e mi imboccò con un po' di provola di vacca.

Sentii il sapore del tabacco misto a latte amaro sulle sue dita e provai una sensazione mai sentita prima. Sporsi il mento in avanti per indurlo a offrirmene ancora, consapevole di aver iniziato una danza erotica. Fu lo scambio più intimo che avessi mai avuto. E lo guardai negli occhi. Incauta, irriverente. Mi stupii io stessa di esserne capace.

E mentre tutto intorno faceva festa, noi iniziammo a sudare. Il mio seno si inturgidì e io ebbi la sensazione di non poter più respirare nel corpetto stretto e chiuso sotto il collo da un bottone gioiello. Mimì mi prese per mano

e, facendosi largo fra ballerini, chiacchiere e fumatori, mi trascinò su per le scale.

«Mimì, la foto. È tutto pronto per l'allestimento! Dove ve ne ite?»

«Arrivo, le devo dare un regalo», urlò don Mimì, fra l'imbarazzo di chi interpretò bene di che genere di regalo si trattasse e chi, invece, non avrebbe mai potuto immaginare che la nostra prima notte di nozze, con tutte le difficoltà del caso, potesse cominciare in modo così, così... così fuori dalle regole, in modo così anticonvenzionale, spudorato. Passionale.

Avevo immaginato mille volte quel momento. Pensavo che avrei avuto il tempo per prepararmi, indossare la camicia da notte, spazzolare i capelli, obbedire ai suoi goffi tentativi di approccio, sotto le coperte. Con la luce spenta. Invece la luce mitragliava il mio corpo, nei punti più deboli. Lui mi sbottonò l'abito con un po' di fatica e baciò il collo libero dai pizzici. E senza dire altro, mi alzò la gonna di tulle e pizzo, poi la sottogonna di cotone grezzo e iniziò a toccarmi senza fermarsi. Sentivo le sue dita callose infilarsi nelle pieghe delle mie cosce e fra i peli del mio pube. Quando si spinse fin lì emise un gemito.

Io non potevo abbracciarlo perché ancora tenevo fra le mani il mazzolino di fiori di campo.

«Se lo sporco non ho un vestito uguale per scendere», gli sussurrai.

«Non ti preoccupare, non entro.»

“Che stupida che sono”, pensai, “evidentemente per sporcarmi serve che accada ben altro.”

E don Mimì aggiunse, dopo qualche secondo: «...per ora». Aveva ansimato e, a dire il vero, io con lui, per una decina di minuti. Non sapevo cosa dovessi fargli, io. Nessuno mi

aveva spiegato come si rende felice un uomo. Avevo visto solo le bestie accoppiarsi. Quello sì. E mia madre mi aveva detto, alzando il mento nella loro direzione: «Quello è tutto ciò che devi sapere».

Poi don Mimì si placò e si spostò. Sembrava morto.

«Mimì, state bene?» gli chiesi.

«Stai, Teresa. Non “state”. Quanti uomini vedi qui accanto a te sul letto? Stai. Sono tuo marito ora. Non darmi del voi. Il regalo per te ce l’ho veramente.»

Me lo disse baciandomi un lobo dell’orecchio. Mi poggiò accanto sul letto un fermaglio per capelli, che aveva comprato a Napoli durante un viaggio di lavoro. Aveva la forma di un piccolo pavone, con le piume d’oro e madreperla e la testa di onice nero. Oltre al fermaglio, mi raggiunse anche il mio stesso odore, prepotente e amaro, sulle sue dita. E mi vergognai.

Dal suo sguardo soddisfatto, capii che doveva avere qualcosa di buono o di evocativo, perché per tutta la sera, lo vidi odorare le sue dita e andare via lontano, con lo sguardo. Come se anche lui, attraverso quel sapore, avesse conosciuto sua moglie.

«Dai, Terè, scendiamo che c’è la foto. E il fermaglio? Non te lo metti?»

Scendemmo mentre gli invitati stavano mangiando frizzuli con mollica di pane croccante. Sulla sinistra, vicino al luogo dove avevo conosciuto mio marito tanti anni prima, il fotografo aveva posizionato il cavalletto per la foto di gruppo.

Io, con l’abito di mia madre riadattato, mi misi un passo avanti a tutti, per non farmelo pure schiacciare. Don Mimì, fiero, non distolse lo sguardo dall’obiettivo. Mia mamma borbottava che le zie di mio marito non avevano

gradito la mia fuga al piano di sopra e si defilò, timida com'era, qualche centimetro più indietro di papà. Mio padre tentava di zittirla ed era affascinato dalla macchina fotografica. Mio suocero, che portava la fascia di lutto al braccio, per la morte di sua madre, sorrideva ugualmente in modo bonario, come avrebbe fatto per il resto della vita. Mia suocera, che si era sistemata i capelli come la Callas, si lamentava del tempo di posa, come se avesse qualcosa di meglio da fare. Due cuginette di mio marito, che avevano voluto un abito simile al mio, si piegarono un po' ai lati, sembrando ancelle devote. E storte.

Io, che non volevo guardare l'obiettivo, guardai soltanto don Mimì.

Ed è quella la foto che ho scelto. Quella in cui al «pronti, fermi, via!» io disobbedisco guardando mio marito, mentre mia madre, a bocca aperta, mi rimprovera in stretto dialetto materano.

«Levate, levate 'sta gunnella, che ormai sei mia moglie, quando vedo il letto pronto, a te il chianto a me la risa.» Questa fu la serenata che mi cantarono sotto la finestra alcuni menestrelli, durante le prime luci dell'alba. Quando, sfiniti, tutti eravamo rientrati in casa.

Ma non fu mai così. Non fu per me chianto e per lui risa. Cioè per me dolore e per lui piacere. Un po' mi dovrei vergognare. Ma io non ho mai sofferto a far l'amore con Mimì.

Restammo a vivere nella tenuta di famiglia e i miei genitori, malgrado le loro resistenze, vennero invitati a sentirsi finalmente padroni e non più dipendenti. Smisero di lavorare, anche se mai del tutto. Anzi, mia madre continuò a cucinare per mia suocera. Le passava le pietanze già belle e pronte, bussando alla finestra di servizio della cucina. Le copriva con strofinacci ricamati da lei, che le venivano

restituiti senza il minimo riguardo e in gran velocità. Compresi i piatti di portata, sporchi.

«Non per cattiveria, ma altrimenti se ne accorge la nuova cuoca», rispondeva la madre di Mimì.

Mio padre diceva a mia madre: «Ma ancora fai la sguattera per la tua consuocera?».

«Ci pensi che per anni ho cucinato con lo strutto, e qui finalmente abbiamo provato l'olio? Non ci hanno mai fatto mancare niente. Io sono felice di aiutarla.» Addirittura, durante i pranzi domenicali, mia madre faceva i complimenti alla consuocera: «Damiana, come cucini tu, nessuna».

E lei si gonfiava come un pavone, davanti a tutti quei parenti.

Una sola volta mamma cucinò ufficialmente. Aveva scelto un menu molto differente dal solito, proprio per non dare nell'occhio. Ma era il primo giorno di uscita ufficiale di noi sposi e, come da tradizione, la madre della sposa prepara il pranzo.

E venne così bene che mia suocera pensò di inscenare un malessere per distrarre l'attenzione degli ospiti da quel banchetto delizioso. Al primo boccone, però, accantonò del tutto l'idea. Era troppo buono e lei troppo golosa. E suo marito, forse per la prima volta, comprendendone il disagio, rivolgendosi al consuocero commentò che era una fortuna avere delle mogli così brave e con così tante e diverse abilità culinarie.

Quando la mamma cucinava, io le stavo accanto e niente e nessuno mi distraeva. Perché il primo maestro è l'occhio, il secondo il palato, il terzo la mano, per quanto si pensi il contrario.

«Fammi impastare, mamma, che tu hai male al polso», la

implorai, mentre preparavamo il pranzo in onore di don Mimì.

Dovevamo preparare le lagane, che sono simili alle fettuccine, ma un po' più larghe. Lagane con ceci e pepe rosso macinato. E lei, sfinita per il dolore acuto, acconsentì. «Impasta duecento grammi di farina con acqua tiepida. Tiepida, eh, Terè. Poi piglia i ceci a mollo nella pignatta e lessali.»

Ma io ero già passata oltre. Avevo messo l'aglio nel pentolino. Tutto il resto – ovvero lessare le lagane, unirle ai ceci, soffriggere il pepe rosso macinato e mescolare – doveva farlo lei. Ma con calma. Erano solo le sette del mattino e lei era in piedi per cucinare il coniglio imbottito da chissà quanto. Aveva riunito in una terrina il fegato e il cuore del coniglio tritati, mollica di pane sbriciolata, aglio e prezzemolo, un po' di latte, un uovo, parmigiano, uva passita, sale.

Io arrivai in tempo per vederle fare l'incisione chirurgica nella parte anale del coniglio e riempirlo con il composto. Sbottai a ridere e lei con me.

«Shh, non mi distrarre. Oggi, anche se non dovresti alzare un dito, visto che ormai sei una moglie, ti permetto di preparare la torta di tua nonna.»

«La torta brasiliana di nonna Carmeluccia.»

«Sì.»

La torta con i tagliolini ha origini brasiliane, perché la mia bisnonna aveva avuto parenti emigrati a Jequié, nello stato di Bahia. Ecco perché la cucina di casa nostra profumava sempre di cannella. I tagliolini, conditi con burro, ricotta, latte, otto uova sbattute e zucchero, venivano messi nel forno per un'ora, spolverati di cannella. Alle undici era tutto pronto, sulla tavola ricamata. Dopo pranzo, sfiniti,

ci riposammo tutti. Tranne papà, che forse era l'unico a trarre davvero vantaggio da quell'unione, anche se non l'avrebbe mai ammesso: dopo il nostro matrimonio, tornò a trascorrere tutti gli ultimi giorni della sua vita – e non furono molti purtroppo – a costruire oggetti in argilla, come quando lavorava nei Sassi di Matera.

Il trasloco dalla mia stanzetta di bambina a quella con mio marito non fu difficile. Avevo solo un baule che trascinai per la maniglia, sferragliandolo lungo tutta la strada: dall'atrio della mia camera fino a quello d'ingresso, passando dal porticato di oleandri e ginestre.

«Che ci fai seduta sopra quel baule?» mi chiese Domenico.
«È la mia dote.»

E lui provò a sollevare entrambi, su per le scale.

Il nostro alloggio venne sistemato al piano superiore, dove un tempo si tenevano gli attrezzi, il cambio degli armadi, tarme, cianfrusaglie varie e antichi giocattoli come trottole, scimmie acrobate e ruote di legno: tutto quello che non si doveva vedere entrando in casa.

Amai subito quella casa. Non riuscivo a spiegarmi come l'angolo più bello di tutta la tenuta potesse essere rimasto disabitato. Da lì si scorgeva il mare da un lato e la cima del castello baronale di Policoro dall'altro. Potevo, da quell'altezza, controllare i luoghi cari. Il filo spelacchiato di spago ancora ancorato al suo albero, l'angolo di lavoro di mio padre e la sua sedia di vimini, il viavai di mia madre mentre portava di nascosto pranzo e cena alla «Signora». La torre mozzata.

E quel sentiero, che portava al mare.

Continua in libreria e in ebook...

Ci vuole coraggio per inseguire un sogno.



L'erba selvatica profuma di salvia e lambisce il sentiero che porta al mare. Teresa è solo una bambina, ma sa già cosa urlare al vento: «Io non me ne voglio andare». Per nessuna ragione vuole lasciare quella terra di cui conosce ogni particolare: la Basilicata. Ama tutto di quella regione, la magia dei sassi di Matera e il calore della costa. Lì sogna di costruire il suo futuro. E il suo desiderio si è realizzato. Ora invece Caterina, sua nipote, non vede l'ora di lasciare il paesino in cui è cresciuta, dove le tradizioni regnano immutate. Vuole sapere cosa significhi sentirsi straniera, persa in una grande città. Vuole staccarsi dalla sua famiglia che adora, ma che nello stesso tempo è come un albero in

cui i singoli rami perdono la loro identità. Quella famiglia il cui punto di riferimento è la nonna Teresa. Sua nonna che ha la sua stessa forza di seguire il proprio istinto. Caterina sa che quello che le unisce è un legame speciale. Così quando si trasferisce a Roma la cosa più importante che porta con sé è l'agenda in cui la nonna le ha dettato le sue ricette. In un'estate che la ragazza non dimenticherà mai, le ha insegnato a cucinare mentre i ricordi riaffioravano preziosi: la sua infanzia, il suo amore per don Mimì, il suo dono segreto di prevedere il futuro, l'attaccamento alla sua terra. E Caterina inizia a guardare la sua vita con occhi nuovi. Persino le differenze che la dividono dal suo fidanzato Pietro, che cresciuto in un contesto diverso spesso non riesce a capirla, assumono sfumature insolite. Perché Caterina scopre che le radici non sempre impediscono di volare, ma possono essere ali che portano verso cieli inaspettati. E quando il vento della sua Basilicata la richiama, ha molto da dirle. È tornato a soffiare solo per lei. Ma Caterina sa che per ascoltarlo ci vuole coraggio. Il coraggio di seguire i propri sogni.

Francesca Barra è scrittrice, giornalista, conduttrice televisiva e radiofonica. *Verrà il vento e ti parlerà di me* è il suo primo romanzo. Una storia profonda che parla di una terra, di cui l'autrice è originaria, ricca di fascino. Una storia in cui il passato ha il sapore delle cose preziose. Una storia in cui la cucina è aggregazione, è insegnamento, è vita. Il racconto di due donne e della magia di trovare il proprio posto nel mondo.



Francesca Barra è nata a Policoro, in provincia di Matera. Giornalista professionista, inizia a lavorare in televisione, su La7, Rai e Mediaset; è sceneggiatrice e autrice. Ha condotto *La bellezza contro le mafie* su Radio1 Rai e il Concerto del Primo maggio; ha collaborato con «Sette» e «l'Unità». Oggi è mamma di due figli e vive lontano dalla sua Basilicata.

[Guarda il booktrailer](#)

[Prenota il libro e l'ebook](#)