

Arrangiarsi
o
Il blues dei fiori di zucca

Caterina Edwards

(Traduzione a cura di Elettra Bedon)

(English version below)

Metà settembre, e la temperatura si abbassa a meno cinque. Quando ispeziono l'orto la mattina, la maggior parte delle piante è gelata. Morta. L'estate è stata corta, fresca, e piovosa. Speravo in un autunno mite, soleggiato, illudendomi che ci sarebbe stato ancora tempo per i pomodori di maturare sui tralici e per le piante di zucchini di produrre sia i fiori che gli ortaggi. Per me, il sapore dei fiori di zucchini leggermente infarinati e immersi nella pastella, fritti sino ad avere un colore dorato e spruzzati di sale marino, è tenue, delicato, e l'essenza dell'estate.

Quest'anno quel piacere fugace non doveva esserci. Quest'anno (e troppi altri anni) le nostre piante hanno prodotto un solo zucchini, lungo quanto il mio mignolo, e un solo fiore. Non valeva la pena di preparare la pastella. La mancanza di zucchini si è estesa a tutta la provincia; trasmissioni radio dedicate alla coltivazione di ortaggi sono state sommerse da telefonate di frustrati coltivatori. Ci sono state eccezioni: in fondo alla strada un orto faceva mostra di parecchie piante rifulgenti di gialli boccioli. Ogni volta che passavo ero tentata di allungare la mano attraverso la rete metallica e raccoglierne qualcuno. "Non ne noteranno la mancanza", dicevo a mio marito. "Non sono italiani". Ma lui scuoteva la testa in segno di disapprovazione. I proprietari dell'orto che invidiavo sono botanisti: li classifico con gli italo-canadesi che mantengono vivi i loro alberi di fico sotterrando in inverno. Con la loro arte esoterica loro si burlano del clima canadese e dell'integrità della flora mediterranea.

La città in cui vivo, Edmonton, è sul cinquantatreesimo parallelo ed è la più settentrionale del continente. Eppure a casa nostra cerchiamo di mangiare come se abitassimo nella città di nascita di mio marito, Palermo, che è sul trentottesimo parallelo. La cucina italiana è sempre stata caratterizzata da ingredienti freschi e di prima qualità. Il primo libro "italiano" di ricette, il *Liber de Coquina* del tredicesimo secolo, prodotto nella corte angioina di Napoli, inizia con una lunga serie di ricette di verdure, inclusi dieci diversi modi di preparare il cavolo. Nel resto d'Europa durante il periodo medioevale, invece, tali ricette erano considerate indegne di essere trascritte: la carne era il simbolo del potere, i frutti della terra erano per i poveri e per i contadini. Teoricamente, qui nell'ovest dovremmo mangiare più come gli aristocratici francesi o inglesi e meno come quelli degli stati italiani. Dovremmo fare scorpacciate di tuberi e del nostro manzo famoso e smettere di desiderare ardentemente e di cercare tonno non conservato, finocchi croccanti, fichi o cachi maturi. Dovremmo, ma la ragione raramente controlla il nostro stomaco e le nostre papille gustative.

Durante la mia infanzia a Calgary tra la fine degli anni Cinquanta e l'inizio dei Sessanta, mia madre cucinava, per quanto possibile, all'italiana. Come altri immigrati doveva fare compromessi, improvvisare, e perseverare. In quel tempo il cibo italiano non era né di moda né del tutto rispettabile. Ricordo molti dei nostri ospiti inglesi domandare con voce preoccupata: "Non ha messo aglio in questo, vero?". Una cara signora rifiutò persino di assaggiare degli spaghetti al pomodoro, perché li trovava troppo *stranieri*. Calgary aveva un piccolo numero di italiani, e gli ingredienti necessari (compresi alcuni, come i peperoni rossi ora ampiamente disponibili nei supermercati) erano difficili se non impossibili da trovare. Nel 1959 una piccola drogheria chiamata 'da Mario' aprì a Bridgeland, che era allora il quartiere italiano, e la mamma fu contenta di sapere dove trovare l'olio d'oliva, l'autentico parmigiano, e la pasta. Ma tante altre cose continuavano a mancare.

Se mia madre fosse rimasta a Venezia non avrebbe passato così tante ore in cucina. Le sue sorelle e nipoti in Italia compravano il pane, la pasta fresca, e i dolci nei negozi specializzati. La mamma faceva il pane e lo cuoceva, così come la crostata, la torta di mele, la torta di mandorle, e i biscotti secchi di granturco. Descrivendo la tipica tazza di caffè canadese come "acqua sporca", tentò di comprare chicchi verdi di caffè tostandoli sino al punto giusto per la caffettiera moka, ma li bruciò così spesso che rinunciò. Faceva lei stessa le tagliatelle, i ravioli, la sfoglia per le lasagne, e le ancora più difficili da preparare crespelle, e gli gnocchi di patate.

Scorciatoie, cibo in scatola o impacchettato erano per i canadesi che, lei insisteva, erano pigri e non sapevano come mangiare. La maggior parte dei prodotti al supermercato locale, spediti dalla California o dalla Florida, non erano all'altezza delle sue aspettative, specialmente i pomodori, pallidi e duri. Mio padre aveva piantato un grande orto: lattuga, carote, piselli e pomodori. Nella maggior parte degli anni i suoi zucchini erano in pieno rigoglio. Tuttavia, ogni agosto andavamo in pellegrinaggio nella Okanagan Valley in cerca di frutta e ortaggi ben maturi. La distanza tra Calgary e Penticton era di 670 chilometri, ma il viaggio richiedeva più di sette ore. La strada a due corsie, che saliva sulle montagne Rocciose e le attraversava, era sempre intasata da lenti veicoli da diporto e da enormi camion. Una volta arrivati là perlustravamo l'area, da Kelowna a Osoyoos, esaminando una cerchia di fattorie e di fruttivendoli per essere sicuri di comprare solo il meglio. Il ritorno a casa era particolarmente sgradevole; la Ford Falcon sarebbe stata sovraccarica di casse di pomodori, di pesche, e di mele, oltre a cassette più piccole di albicocche, di peperoni, e di melanzane. Con almeno cinque casse messe una sull'altra sul sedile posteriore, mia sorella Corinna e io dovevamo stringerci una all'altra nel piccolo spazio che rimaneva. Poiché la Falcon non aveva l'aria condizionata, eravamo sommerse dal sudore e dall'odore della frutta troppo matura. (Io peggioravo le cose per me: tentavo di sfuggirvi leggendo, e allora mi veniva la nausea).

A casa, cominciavano le fatiche d'Ercole. In cucina, Corinna e io eravamo le schiave: tutto doveva essere sbucciato, bollito, messo in salamoia, inscatolato, e/o ridotto in salsa o in marmellata velocemente, velocemente, prima che fermentasse o marcisse. E alla fine di ogni spossante giorno, Corinna o io dovevamo metterci in ginocchio e sfregare il pavimento a questo punto diventato disgustosamente appiccicoso.

Sfortunatamente mio padre, che non era italiano, aderiva anche all'ethos del fai-da-te e faceva anche il vino, cosa illegale a quel tempo in Alberta. Pochi contadini dell'Okanagan avevano vigne allora, così ci risparmiavamo un'altra gita; compravamo

uva spedita dalla California. Era compito di Corinna e mio alternarci in un grande tino di legno, schiacciando i grappoli e facendo uscire il succo. Immaginate di essere avvolti nella fredda, scivolosa polpa dell'uva, graffiati dai raspi dalla pianta dei piedi a metà polpaccio. Nella nostra vita di adulte, fino a ora, né mia sorella né io abbiamo mai ammesso l'umiliazione di essere state pigiatrici d'uva. Ma quando io avevo tredici anni e lei dodici fummo messe in piazza da un caricaturista italiano, non molto tempo dopo che un gruppo di giornalisti del suo paese pranzò nella nostra casa di Calgary. Naturalmente papà servì il suo aspro vino rossastro, e deve aver raccontato come lo aveva fatto. Uno degli italiani aveva un'enorme macchina fotografica: fece molte fotografie di Corinna e di me. Due settimane dopo, sul *Corriere della sera*, un importante giornale di Milano venduto in tutta Italia, apparve un articolo condiscendente sulle abitudini degli emigranti italiani nell'ovest selvaggio. Era illustrato dalla caricatura di noi due sorelle che pigiavamo allegramente uva in un tino gigantesco, il tutto enfatizzato da ciò che presumibilmente era volanti gocce di succo.

Diversamente dal vino di mio padre, ciò che mia madre metteva in scatola era squisito. Come Corinna ha detto recentemente: "Nel freddo e nel buio dell'inverno, aprire un barattolo di vetro di pomodori o di pesche era come liberare un raggio di sole". Tuttavia io non metterò mai in scatola pomodori o preparerò marmellata. Considero molto della preparazione del cibo di mia madre come cosa non necessaria, e come una perdita di tempo – almeno al giorno d'oggi. Dagli anni della mia infanzia, l'atteggiamento nei confronti del cibo e delle bevande italiane è cambiato; oggi esso è famoso, persino di moda. L'*Italian Centre Shop* di Edmonton fornisce più che i prodotti di base. Un numero enorme di ingredienti esotici è a disposizione, inclusa la mozzarella di bufala spedita per aereo dalla Campania, i pomodori San Marzano in scatola, di provenienza certificata dalla piccola zona nei dintorni di Napoli, e considerati da chef buongustai come la migliore salsa di pomodoro del mondo.

Questa relativamente recente abbondanza mi rende più facile continuare a cucinare all'italiana. Non posso cambiare: è così che sono cresciuta. Continuiamo ad avere un *primo* e un *secondo*: pasta, risotto, e polenta sono cosa di tutti i giorni. Siamo ossessionati dai chicchi di caffè e spendiamo troppo in macchine per fare l'espresso e il cappuccino. Quando le mie figlie erano piccole, davo loro *brodo* e *pastina*, piuttosto che cibo per bambini da un barattolo. (E quando sarà il momento, mi aspetto che anche loro nutriranno i loro figli come io ho fatto con loro).

Preparo il più possibile cominciando da zero: trasformo i pomodori che l'orto produce in salsa, il basilico in pesto. Conservo congelando piuttosto che inscatolando. *Mi arrangio*. Benché i miei compromessi e le mie improvvisazioni siano diverse da quelle di mia madre, in modo significativo combatto la stessa battaglia. In questo clima settentrionale non posso fare affidamento su un abbondante raccolto di pomodori o di basilico perfetto. Sto imparando a non aspettarmi fiori di zucca. Ma spero ancora – sogno – che l'estate prossima avrò un raccolto abbondante.

- - -

"Arrangiarsi o Il blues dei fiori di zucca" è tratto da *Italian Canadians at Table: A Narrative Feast in Five Course*, a cura di Delia De Santis e Loretta Gatto-White, Guernica Editions, 2013.

- - -

Il più recente libro di Caterina Edwards, *Finding Rosa: A Mother With Alzheimer's/A Daughter's Search for the Past*, ha vinto per la categoria Nonfiction il premio della Writers Guild of Alberta nel 2009, il premio Bressani 2010 per uno scritto sull'emigrazione, ed è stato tra i finalisti per il Book Price della City of Edmonton. Ha anche pubblicato un romanzo, *The Lion's Mouth*, che è stato pubblicato anche in francese; un libro di romanzi brevi, *Whiter Shade of Pale/Becoming Emma*; un'opera teatrale, *Homeground*; e una raccolta di racconti, *The Island of the Nightingales*, che ha vinto il premio per la categoria 'Short Fiction' della Writers Guild of Alberta nel 2001. Il suo dramma *The Great Antonio* è stato scelto per rappresentare il Canada in un concorso radiofonico internazionale. Recentemente Caterina ha vinto il 'The Edna Staebler Personal Essay Award' per un articolo sugli immigranti illegali in Italia. Ha ricevuto grande apprezzamento da parte della critica, nonché attenzione da parte dell'Accademia. Qualunque sia il genere, Caterina esplora lo scontro tra le diverse personalità e le culture, tra la memoria privata e la storia pubblica, qui e altrove.

**Arrangiarsi
or
The Zucchini Blossom Blues**

Caterina Edwards

Mid-September and the temperature drops to minus five. When I inspect the garden in the morning, most of the plants are frozen. Dead. The summer has been short, cool, and full of rain. I hoped for a mild, sunny fall, deluding myself that there would still be time for the tomatoes to ripen on the vine and for the zucchini plants to produce both flowers and vegetables. To me, the taste of the zucchini blossoms, dipped in a light flour and club soda batter, fried to a golden brown and sprinkled with sea salt, is subtle, delicate, and the essence of summer.

This year that fleeting pleasure was not to be. This year (and too many other years) our plants produced one zucchini, as long as my little finger, and one pickable flower. It wasn't worth mixing up the batter. The absence of zucchini stretched across the province; radio gardening shows buzzed with frustrated vegetable growers. There were exceptions: down the lane, one backyard sported several plants glowing with yellow blossoms. Each time I passed, I was tempted to reach through the metal wire and pick a few. "They won't miss them," I'd say to my husband. "They're not Italian." But he would shake his head disapprovingly. The proprietors of the envied garden are botanists: I classify them with the Italian-Canadians that keep their fig trees alive by burying them in the winter. With their esoteric arts, they flout the Canadian climate and the integrity of Mediterranean flora.

The city where I live, Edmonton, is on the fifty-third parallel and the most Northern city on the continent. Yet in our house, we try to eat as if we were living in my husband's birthplace, Palermo, which is on the thirty-eighth parallel. Italian cooking has always

been about fresh and high-quality ingredients. The first “Italian” book of recipes, the thirteenth-century *Liber de Coquina*, produced in the Angevin court of Naples, begins with a long series of vegetable recipes, including ten different preparations of cauliflower. Conversely, in the rest of Europe during medieval times, such recipes were considered unworthy of written cuisine: meat was the symbol of power; the fruits of the earth were for the poor and the peasants. Theoretically, out here in the west, we should be eating more like the French or English aristocrats and less like those of the Italian states. We should revel in our famous beef and root vegetables and stop longing and searching for fresh tuna, crunchy finocchio, and ripe figs or persimmons. We should, but reason rarely rules our taste buds and stomachs.

When I was growing up in Calgary in the late 50s and early 60s, my mother cooked, as much as possible, in the Italian style. Like other immigrants, she had to compromise, improvise, and persevere. In those days, Italian food was neither fashionable nor entirely respectable. I remember many of our English dinner guests asking in worried voices: “You didn’t put garlic in this, did you?” One dear lady refused to try even a bite of spaghetti with tomato sauce, because she found it too *foreign*. Calgary had a small population of Italians, and the necessary ingredients (including some, like red peppers, now widely available in supermarkets) were difficult if not impossible to find. In 1959, a small grocery store called Mario’s opened in Bridgeland, which was then the Italian neighbourhood, and Mom was happy to have a source of olive oil, authentic parmesan cheese, and dried pasta. But so much was still missing.

If my mother had stayed in Venezia, she would not have spent so many hours in the kitchen. Her sisters and nieces in Italy bought their bread, pasta fresca, and sweet treats from professionals. Mom baked her own bread, as well as jam pie (*crostata*), apple strudel, almond cake, and hard cornmeal cookies. Describing the typical Canadian cup of coffee as “dirty dishwater,” she tried buying green coffee beans and roasting them to the correct level of darkness for the stove-top moka machine, but burnt them so often she gave up. She made her own tagliatelle, ravioli, lasagna sheets, and the even-more-labour-intensive crespelle and potato gnocchi.

Shortcuts, canned and packaged food were for Canadians who, she insisted, were lazy and didn’t know how to eat. Most of the produce at the local supermarket, shipped in from California or Florida, was not up to her standard, especially the pale, hard tomatoes. My father planted a large garden: lettuce, carrots, peas and tomatoes. Most years, his zucchini flourished. Still, each August we made a pilgrimage to the Okanagan Valley in search of properly ripened fruits and vegetables. The distance between Calgary and Penticton is 670 kilometres, but the drive took longer than seven hours. The two lane road, which went up and over the Rocky Mountains, was always clogged with slow moving RVs and massive trucks. Once there we scoured the area, Kelowna to Osoyoos, visiting a circle of farms and fruit stands to ensure we bought only the best. The way home was particularly unpleasant. The Ford Falcon would be overloaded with cases of tomatoes, peaches, and apples, plus smaller boxes of apricots, peppers, and eggplant. With at least five cases piled on top of each other in the back seat, my sister, Corinna, and I would be squeezed together in the small space left. Since the Falcon didn’t have air conditioning, we’d be bathed in sweat and the smell of overripe fruit. (I’d make it worse for myself: I’d try and escape by reading and then I’d be car sick.)

At home, the Herculean labour began. Corinna and I were the kitchen slaves. Everything had to be processed, peeled, boiled, pickled, canned, and/or made into sauce or jam quickly, quickly before fermentation or rot set in. And at the end of each exhausting day, either Corinna or I had to get on our hands and knees and scrub the by-then disgustingly sticky floor.

Unfortunately, my father, who was not Italian, also subscribed to the do-it-yourself ethos and made wine, an illegal act in Alberta at that time. Few Okanagan farmers had vineyards then, so we were spared another trip; he bought grapes shipped in from California. It was Corinna's and my job to take turns in a big wooden barrel, stomping the fruit and releasing the juice. Imagine being enveloped in cold, slimy grape flesh, poked by scratchy stems from sole to mid-calf. In our adult lives, until now, neither my sister nor I have ever admitted to the humiliation of being grape stompers. But when I was thirteen and she twelve, we were outed by an Italian cartoonist, not long after a group of journalists from his country dined at our house in Calgary. Of course, Dad served his rough, foxy wine, and he must have explained the process. One of the Italians had an enormous camera: he took many pictures of Corinna and me. Two weeks later, in *Corriere Della Sera*, a major Milan newspaper sold all over Italy, a condescending article appeared on the mores of the Italian immigrants of the wild west. It was illustrated by a caricature of us two sisters cheerfully stomping grapes in a giant barrel, emphasized by what were presumably flying juice drops.

Unlike my father's wine, my mother's canned goods were exquisite. As Corinna said recently: "In the cold and dark of winter, opening a mason jar of tomatoes or peaches was like unleashing a beam of sunshine." Yet I will never can a tomato or cook up some jam. I view much of my mother's food processing as unnecessary and time wasting – at least nowadays. Since my childhood years, the attitude to Italian food and drink has changed: today it is celebrated, even fashionable. The Italian Centre Shop in Edmonton carries more than the basics. An enormous number of esoteric ingredients are available, including buffalo milk mozzarella flown in from Campania and canned San Marzano tomatoes, certified to be from a small region around Naples and considered by gourmet chefs to be the best sauce tomatoes in the world.

This relatively recent bounty makes it easier for me to continue to cook in the Italian style. I can't change: it was how I was raised. We continue to have a *primo* and *secondo*: pasta, risotto, and polenta are routine. We obsess about coffee beans and spend too much on espresso and cappuccino machines. When my daughters were babies, I fed them *brodo* and *pastina*, rather than baby food from a jar. (And when the time comes, I expect they too will feed their children as I fed them.)

I make as much as possible from scratch: I turn the tomatoes the garden produces into sauce, the basil into pesto. I preserve by freezing, rather than canning. *Mi arrangio*. (I make do.) Although my compromises and improvisations are different from my mother's, in one significant way I am fighting the same battle. In this Northern climate, I can't depend on a large harvest of tomatoes or healthy basil. I'm learning not to expect zucchini blossoms. But I still hope – dream – that next summer, we'll have a full crop.

“Arrangiarsi or The Zucchini Blossom Blues” is published in *Italian Canadians at Table: A Narrative Feast in Five Course*, edited by Delia De Santis and Loretta Gatto-White, Guernica Editions, 2013.

- - -

Caterina Edwards’s last book, *Finding Rosa: A Mother With Alzheimer’s/A Daughter’s Search for the Past*, won the Writers Guild of Alberta 2009 Award for Nonfiction, the Bressani 2010 prize for writing about emigration and was shortlisted for the City of Edmonton Book Prize. She has also published a novel, *The Lion’s Mouth*, which was also published in French, a book of novellas, *Whiter Shade of Pale/Becoming Emma*, a play, *Homeground*, and a collection of stories, *The Island of the Nightingales*, that won the 2001 Writers Guild of Alberta Award for Short Fiction. Her drama *The Great Antonio* was chosen to represent Canada in an international radio competition. Caterina recently won The Edna Staebler Personal Essay Award for an article on illegal immigrants in Italy. She has received much critical praise, as well as academic attention. Whatever the genre, Caterina explores the collision of multiple selves and cultures, private memory and public history, here and there.