

Come preparare le olive

Darlene Madott

(Traduzione di Elettra Bedon)

(English version below)

Questa ricetta viene dal lato siciliano della famiglia di mia madre. Ma quando l'ho sentita a una riunione per celebrare il compleanno del cugino in cui onore le olive erano state preparate, ho pensato istantaneamente alla mia zia calabrese Florence. La zia Flo, così come la conoscevo, era una che – come le olive – era stata schiacciata dalla vita.

La ricetta di zia Vitinna

Prima di tutto, sai dove comprarle? Alla Highland Farms, o in qualche negozio italiano di alimentari e prodotti per la casa. A me piacciono quelle verdi, morbide e dall'aspetto fresco. Non comprarne una cassetta, la prima volta.

Comprane solo abbastanza da riempire un grande vaso. Cerca le olive mature che si trovano verso settembre. Mettile in un qualche tipo di vaso di terracotta e lasciaci scorrere sopra l'acqua, per un giorno o due. O, se non vuoi lasciar scorrere l'acqua, cambiala tre o quattro volte al giorno. Fallo per un paio di giorni. Tuo zio Tony aveva l'abitudine di metterle in mastelli per il bucato, con un tubo che gli rovesciava sopra acqua per giorni. Si cambia l'acqua per toglierne l'amaro.

Dopo due o tre giorni in cui cambi l'acqua, mettile in grandi vasi, con acqua freddissima, e aggiungi un cucchiaino colmo di sale marino, e chiudi i vasi, sino a dicembre. Allora puoi provare con un vaso, ne tiri fuori un po', le sciacqui, e le schiacci – le fai aprire, perché possano assorbire la dolcezza della vita. Le devi schiacciare con qualcosa di pesante. Ho un barattolino di peperoni piccanti, mai aperto, e lo adopero per schiacciarle. Le schiaccio sino ad aprirle, una alla volta, e poi le metto in un altro vaso.

Sul fondo del vaso metti un paio di spicchi d'aglio, e continua a schiacciare le olive sino a riempire il vaso, mettendo l'aglio tra uno strato e l'altro. In cima al vaso metti dell'altro aglio, e origano, poi riempi di olio il vaso con le olive schiacciate; l'olio deve essere marca Unico o Bravo, o qualunque altro olio, fuorché olio d'oliva.

Se adoperi olio d'oliva, questo fa sembrare il vaso troppo compatto. Riempi il vaso per due terzi con l'olio, e per l'altro terzo metti aceto – aceto bianco, non un aceto speciale.

Poi lasciale riposare per circa una settimana, e poi assaggiane una. Prepara un paio di vasi, ma non comprare un'intera cassetta la prima volta.

Tuo cugino Carlo ne ha comprato un'intera cassetta, voleva sorprendere tutti al ricevimento. Ma non le ha schiacciate abbastanza, non sapeva con che cosa schiacciarle.

Sono così dure, le olive.

Lui aveva comprato delle olive eccellenti, glielo concedo. Finisci così come hai

cominciato, le ultime olive sono altrettanto buone delle prime. Ha comprato olive eccellenti, il giovane Carlo.

Ora io tolgo il *reski*, il nocciolo, perché tua zia Vitinna non mangia più come faceva. Quando sei giovane puoi metterti in bocca qualunque cosa e masticarla, senza paura di incrinarti un dente.

Mangia tante olive quanto puoi, Francesca, mentre sei giovane.

Proprietà dell'olio d'oliva

Sole, sasso, siccità, silenzio e solitudine. Questi sono i cinque ingredienti che creano l'ambiente ideale per l'olivo.

Il colore le identifica. Le olive acerbe sono verdi. Le olive ben mature sono nere.

Quanto più a lungo l'oliva è lasciata fermentare nella sua stessa salamoia, meno amaro e più intenso diventerà il suo sapore.

Mio padre aveva due sorelle – Florence e Vittoria. Florence era l'oliva nera della famiglia; Vittoria la verde.

Sasso

Florence era la sorella maggiore di mio padre, ed è anche diventata la mia madrina quando alla fine nacqui. Aveva una bellezza leggendaria che era quasi completamente sparita quando io la conobbi, e fu la prima a sposarsi. Aveva molti pretendenti – uomini che in seguito diedero una vita comoda alle loro mogli, ma mia zia Flo si diede a Ercole. Ritenevo mio zio Ercole un uomo grossolano che si faceva oscillare tra le labbra umidicci sigari puzzolenti e che, alla fine del pranzo, si lucidava i denti con un tovagliolo ripiegato. Le sue mani avevano odore di sigari. Esse, a Natale, si allungavano sotto la tavola dove io andavo carponi con uno dei miei nove cugini, per farmi sedere sulle sue ginocchia.

Zio Ercole aveva messo incinta zia Flo prima di farne sua moglie.

Ciò era indecente a quel tempo. Oggi non sarebbe qualcosa per cui rovinarsi la vita, ma allora disonorare la famiglia era una scelta peggiore della morte.

Mentre la pancia di lei s'ingrossava, Ercole parlò a lungo e con facilità di un suo ritorno in Italia. Per sei mesi, diceva. Mio nonno alla fine dovette liberare Florence dalla loro vergogna aiutando Ercole a dar vita a una sua azienda.

Intanto Vittoria, la sorella di Florence, cresceva in rettitudine morale. Vittoria accusava Florence di rovinare le sue proprie possibilità di matrimonio. Con i suoi denti sporgenti e il suo aspetto da cavallo da tiro, Vittoria non era mai stata graziosa, o ricercata, o amata. Segretamente, è probabile che esultasse silenziosamente della tragedia di sua sorella.

Florence non era orgogliosa, non come sua sorella Vittoria. Aveva l'abitudine di parlare di Ercole a chiunque volesse ascoltarla. Non le importava chi sapesse che tipo d'uomo avesse sposato. Florence abitava con Ercole in una casetta poco più grande di un pollaio e vendeva uova nel vicinato per avere qualche soldo in tasca. (Ercole non le dava neanche un centesimo, aspettandosi che suo padre mantenesse quella figlia non più di prima scelta). Mia madre qualche volta invitava a casa Florence, per pietà, quando questa andava in giro con le uova, e Florence allora sedeva alla tavola siciliana di mia madre e si

sfogava. Mia madre correva un grande rischio facendolo; lei era innamorata di mio padre, che allora era in guerra. Il rischio aveva a che fare con la sua stessa madre, la mia orgogliosa nonna siciliana, che non voleva che mia madre fosse coinvolta con una tale famiglia, avendo sentito talmente tanto *cappuccio* da Florence.

Dopo che il padre di Florence aiutò Ercole a crearsi un'azienda, questi ingannò mio nonno Iuti. Cominciò a prendere del lavoro extra, utilizzando l'attrezzatura edilizia e gli operai di mio nonno, e intascando direttamente i profitti. Quando mio nonno si rese conto di ciò che stava accadendo troncò i contatti con Florence ed Ercole. Mia nonna Iuti non ebbe altra scelta che adeguarsi alla scelta di lui. "Ti sei fatta il letto", disse alla figlia, "adesso dormici".

Quando per Florence venne il momento di avere il bambino che l'aveva così compromessa, Ercole rimase sulla soglia della loro camera da letto, il suo viso duro come pietra, guardando il progredire della sofferenza di Florence. "È così che mi piace vederti", disse a mia zia Flo, "così".

La testa di mio cugino cominciava a vedersi, ma Florence sedette sul letto appoggiandosi ai gomiti e gettò il cuscino verso la porta. Mio cugino Frankie nacque in un turbinio di piume.

Gli alberi d'olivo hanno una resistenza quasi titanica, una forza vitale che li rende quasi immortali. Malgrado duri inverni ed estati brucianti, malgrado le mutilazioni, continuano a crescere, orgogliosi e forti, tendendo al cielo e in profondità nella terra, producendo frutti che nutrono e guariscono, ispirano e stupiscono.

Florence, sorprendentemente, non provava vergogna. Semplicemente rifiutava di piangere sulla sua vita, e forse questo, più di ogni altra cosa, portò sua sorella Vittoria più vicina al proprio *reski* amaro.

Vittoria pensava di essere molto migliore di mia zia Flo, a causa dell'unico errore di Florence. Ma la sua scelta non era molto preferibile. Gli uomini che le sorelle avevano sposato avevano molto in comune. Erano ambedue abruzzesi, e ambedue valevano poco. Quando Enrico, il barbiere, faceva la corte a Vittoria, era troppo tirschio con il suo denaro per spendere un centesimo per telefonare. I telefoni non erano così comuni, a quel tempo, ma gli Iuti ne avevano uno a casa. L'Enrico di Vittoria aveva un sistema per chiamarla: riattaccava dopo il secondo squillo, così Vittoria – che proteggeva sempre il suo uomo – avrebbe chiamato la cabina telefonica che era fuori del suo negozio. Florence aveva notato che sua sorella Vittoria rispondeva a quelle chiamate e malgrado la sua situazione difficile non aveva perso la voglia di scherzare. Ogni volta che il telefono suonava faceva un rapido movimento in avanti e prendeva il microfono prima del secondo squillo. La voce di Enrico si spegneva, apparentemente per la perdita del suo centesimo.

Decenni più tardi mio padre, in occasione della morte di sua sorella Vittoria, si trovò ad andare a comprare la bara per sua sorella con mio zio Enrico. Vedo mio padre seduto al tavolo di cucina mentre costernato scuote la testa all'idea di ciò che aveva potuto significare – durante tutta una vita – il matrimonio di sua sorella con un uomo così meschino: "Quarant'anni. Poteva non essergliene importato? Poteva aver contato così poco per lui? Dio mio, se non fossi stato là con lui, l'avrebbe seppellita in una cassetta per gli aranci".

Quando nonna Iuti stava per morire, non volle che Florence fosse menzionata nel suo testamento. Non perché non amasse la sua figlia maggiore, ma perché non voleva che il marito di Florence, Ercole, mettesse le mani sul suo denaro. Mio padre fu l'esecutore testamentario; persuase mia nonna Iuti di includere Florence con i suoi fratelli: "Mia sorella ha sofferto abbastanza per colpa di quel pezzo di merda". Mia nonna cambiò il testamento per l'insistenza di mio padre, ma gli fece promettere che Ercole non avrebbe mai visto un centesimo del suo denaro.

Quando la casa della nonna fu venduta, un ammortamento fu richiesto all'acquirente. Per vent'anni, ogni mese mio padre dovette dividere le rate dell'ammortamento tra i suoi fratelli e sorelle. Florence non seppe mai ciò che mio padre aveva fatto per lei. Ogni mese, nello stesso giorno, riceveva una telefonata dalle sorelle – Florence e Vittoria – come se loro pensassero che mio padre volesse ingannarle. Nel periodo in cui Florence ebbe l'incidente che l'avrebbe uccisa c'era ancora da ricevere una rata dell'ammortamento per la vendita della casa sulla via Lappin. Com'era da aspettarsi, nel mese della morte di Florence fu Ercole a fare la telefonata per l'assegno mensile spettante a Florence. Mio padre prese l'assegno di Florence e divise l'importo tra i figli di lei.

Zia Flo morì in fondo alle scale; fu trovata con la testa spaccata contro il pavimento di cemento del seminterrato. Verso la fine della sua vita zia Flo si ammalò di diabete, ma non riuscì a privarsi delle cose che le piacevano – non la pasta che lei stessa faceva con uova e farina, non le dolci olive nere – neanche se la sua vita dipendeva da questo.

Questo olio d'oliva è di una virginità molto sottile, molto dolce. Un assaggio ti dice che le olive sono maturate di fronte a una cattedrale. Ma aspetta di assaggiare quello extra vergine! – da "Meaningful Things to Say About Olive Oil," Wicked Italian for the Traveler.]

La casa sulla via Lappin

Sapevo solo che la via Lappin era una strada da qualche parte di Toronto, dove mio padre aveva passato i suoi anni giovanili – un posto di cui non parlò mai e dove non ci avrebbe portato quando eravamo bambini e lo chiedevamo. In uno dei miei vagabondaggi ero capitata sulla strada quasi per caso e l'avevo percorsa nella sua lunghezza, guardando le vecchie case cadenti, tentando d'indovinare in quale mio padre poteva aver vissuto. Quando gli parlai della mia scoperta, il pronunciare il nome della via sembrò addolorarlo. Quando tentai di saperne di più, disse soltanto: "C'è stata molta tristezza collegata a quella casa".

In effetti, in via Lappin non c'era una casa, ma due. La seconda fu comprata da mio nonno e pagata in piccola parte con un prestito di settecento dollari fatto dal marito di Vittoria, Enrico. La seconda casa era in realtà una casa doppia: una attaccata all'altra. Metà fu affittata; Vittoria e Enrico occupavano l'altra. L'accordo era che, alla morte dei vecchi, Vittoria avrebbe ereditato la parte attaccata in cambio del prestito.

Non appena Vittoria e Enrico si sistemarono nella seconda casa cominciarono a

lavorarsi nonno Iuti. Vittoria voleva la casa di sua madre, non quella attaccata in cui loro abitavano.

Forse un giorno mia nonna era veramente stanca della sua vita e del suo matrimonio. Forse si era lamentata con sua figlia Vittoria su come mio nonno avesse ancora velleità nei suoi confronti, ogni sera, malgrado la loro età avanzata. “Ti esaurisce”, insinuò pudicamente Vittoria. “Perché non separate i vostri letti?”.

La prima risposta di mio nonno Iuti fu di rabbia, poi di profonda umiliazione. Una sera, a cena, mangiò una porzione abbondante di barbabietole rosse e la mattina dopo le sue mutande erano macchiate di rosso. Pensò di essere stato cambiato in una donna dal rifiuto della moglie, di aver avuto le sue prime mestruazioni. Andò dalla figlia Vittoria e pianse sulla sua spalla. “Tu non dormi più con la mamma”, lei gli disse, “Perché non vieni ad abitare con me e Enrico?”

Se mio padre non fosse stato via in guerra, mi dicono, non sarebbe mai successo. Vittoria e suo marito non sarebbero mai riusciti a far prevalere il loro progetto di separare i due vecchi e di ottenere così la grande casa. Ma andò così, mio nonno ascoltò il suono suadente delle parole di sua figlia e non il loro significato, e andò a vivere in casa di Vittoria.

Non appena fu lì Vittoria e Enrico cominciarono a far pressione su di lui riguardo alla casa di nonna Iuti, e a ricordargli il prestito, le migliaia di tagli di capelli che erano stati necessari per fare settecento dollari. La musica sarebbe cominciata a colazione e sarebbe continuata sino a notte – come loro tre erano stretti insieme in quella casetta mentre nonna Iuti se ne stava da sola in quella grande, con il figlio scapolo, quello che non era andato in guerra; non sarebbe stato più sensato se loro avessero semplicemente scambiato le case?

Siccità

Mio nonno Iuti cominciò a bere vino nel garage. Nelle notti in cui non riusciva a dormire faceva lunghe passeggiate da solo. Lasciava che i piedi lo portassero dovunque, oltre le case addormentate e i quartieri familiari, attraverso fabbriche, cantieri navali, sopra ponti, verso nessun'altra destinazione che l'alba.

Una notte la polizia lo trovò addormentato su una panchina nella parte opposta della città e, credendolo per errore un vagabondo, lo portarono in prigione per la notte. La mattina seguente lo riportarono nella casa dove lui aveva detto di abitare. Quando lo scaricarono davanti alla porta di mia nonna, mio nonno, con la barba lunga, indossava la maglia e un vecchio paio di pantaloni da lavoro. La casa cui aveva chiesto di essere portato non era quella di Vittoria, ma quella di mia nonna.

È difficile immaginare che cosa avrebbe potuto succedere se lui l'avesse trovata sola, quel giorno, se gli sarebbe stato permesso di dire alla sua donna ciò che per mesi gli era pesato sul cuore. Ma mio zio – quello che non era andato in guerra – in quel momento era a casa.

Sam era uno dei figli che aveva preso le parti della madre nella disputa. Non lasciò entrare mio nonno in casa; lo afferrò per la maglia e i pantaloni da lavoro e lo spinse giù dai gradini del porticato nella polvere della strada sotto gli occhi di tutto il vicinato.

Rialzandosi dalla polvere, nonno Iuti esitò brevemente prima di decidersi. Non

tornò alla porta di Vittoria; decise di far visita a sua figlia Flo, che non vedeva da anni. Per arrivare alla casa di Flo doveva passare vicino alla casa dove abitava la famiglia siciliana di mia madre, ed è così che mia madre venne a sapere ciò che era successo quel giorno.

Quando nonno Iuti arrivò alla casa di nonno Leone, vide Vito Leone nel suo giardino. “Guardami”, gridò a nonno Leone dalla strada – “neanche una camicia a mio nome. La mia stessa carne non ha voluto darmi una camicia”.

Mio nonno Leone arrivò correndo dal giardino e portò mio nonno Iuti nel casotto di legno dietro la casa. Là, al buio, con soltanto le pale e i secchi a far da testimoni all’umiliazione di nonno Iuti, i miei due nonni piansero insieme.

Silenzio

Ciò che lui aveva voluto dire, ciò che quel giorno era andato a dirle, alla sua donna, la donna che aveva avuto nove figli dalla loro carne, ciò che non riuscì a dire quel giorno o nessun altro giorno, era che non avrebbe mai lasciato che le prendessero la casa. Poteva ora essere meno dell’uomo che l’aveva costruita per lei, tutti quegli anni prima, ma non avrebbe lasciato nessuno separarla dalla sua casa.

Nonno Iuti non visse a lungo dopo questo. Ogni volta che mia madre andò a fargli visita, verso la fine, Vittoria era sempre nella stanza. Vittoria voleva essere sicura di essere sempre al suo fianco. La figlia rispettosa. Continuava a immergere una pezzuola in una conchetta di acqua acidulata e a passarla sulla bocca di lui ogni volta che cercava di parlare.

Al funerale del marito mia nonna fu incapace di piangere. Guardava fissamente in lontananza sopra la sua tomba restando in silenzio. Mia madre mi disse che quando lei mise un braccio intorno alle spalle della nonna e la baciò su una guancia, nonna Iuti sobbalzò, come fosse stata svegliata da un sonno profondo, e guardò in lontananza, come se si vergognasse, i suoi occhi grigi colmi di dolore. “Per tanti anni abbiamo vissuto insieme. Non avremmo potuto vivere insieme anche gli ultimi?”. Dopo questo, la mia nonna calabrese ammutolì – un silenzio profondo come il suo dolore.

Solitudine

Dopo la morte di nonno Iuti, mia nonna Iuti abitò quasi sempre da sola nella casa vuota di via Lappin. Nessuno si aspettava che morisse quel Natale in cui andò in ospedale per bilanciare il suo diabete. La famiglia era appena stata là per portarle regali. L’infermiera di turno stava mettendo a posto il suo cuscino quando nonna Iuti si mise improvvisamente a sedere sul letto. La mascella le cadde: stese le braccia, gli occhi spalancati e atterriti.

Sole

Riuscì mio nonno ad arrivare alla casa di Flo, quel giorno? Deve essere così, perché zia Flo quell’estate organizzò un picnic e mio nonno c’era.

Estate del 1945. Mio padre torna dalla guerra. Zia Flo organizza un picnic per suo fratello, nel campo coperto di erbacce dietro la sua casetta. Un tavolo precario di compensato su cavalletti è coperto da un telo bianco e tenuto fermo da piatti di pasta. Flo prepara una torta e scrive le parole “Bentornato a casa Johnny” con glassa rosa. La torta è

lasciata su una sedia sotto un albero e coperta con una tovaglietta da tè per tener lontane le mosche.

Da bambina, ogni volta che udivo questa storia del ritorno a casa di mio padre, era sempre raccontata come la storia della torta di Flo, proposta come un esempio di quanto a zia Flo piacesse le feste, di come non perdesse occasione per una risata.

Mi domando, chi doveva essere quello che l'avrebbe detto a mio padre? Come deve essersi sentito arrivando al picnic in suo onore e trovando che metà della famiglia mancava – la banda di Vittoria e la madre di lui. Ciò non fu mai il centro d'interesse tutte le volte che la storia fu ripetuta. Fu sempre la storia della torta di Flo.

La sera prima, Vittoria aveva chiamato mia madre e le aveva domandato come sarebbe andata alla stazione. “Non andrai con la squadra di Flo, non è vero? Dove potrebbe ficcarti con tutti quei figli?”

Florence arrivò alle sette di mattina in un camioncino, e suonò il clacson fuori della casa di mia madre. Nel cassone posteriore c'erano i ragazzi di Flo, che agitavano le mani e gridavano in continuazione. La mamma entrò con difficoltà nella cabina di guida, nel suo vestito nuovo appena stirato. Flo afferrò la più piccola e la fece cadere in grembo a mia madre. E ripartirono, come una nave a vele spiegate – Flo, la ragazza più grande fra tutti loro, che cantava le sue canzoni, i finestrini aperti, i capelli tagliati corti appena arruffati dalla brezza.

Ed ecco lui, che si muove a lunghi balzi verso di loro dall'estremità della piattaforma, una borsa di stoffa pesante verde appesa alla spalla. I ragazzi di Flo gli corrono incontro a tutta velocità. Flo comincia a gridare per l'eccitazione e si mette al piccolo trotto, il bambino che le dondola sul fianco e già incinta del prossimo. Papà lascia cadere la borsa di stoffa, e li raccoglie tutti tra le braccia, nipoti, sua sorella Florence e la mamma – la sua promessa sposa.

Per tutto il pomeriggio la gente mangia e beve vino. Mio nonno Iuti è seduto e sonnecchia all'ombra di un grande albero. Quando è il momento della torta, nessuno sa trovarla. Mio nonno, svegliato dalla ricerca, riconsidera il cuscino su cui ha oziato per tutto il pomeriggio. Potrebbe essere?, pensa, guardando sulla sedia.

Fosse stata la torta di Vittoria, lei probabilmente sarebbe scoppiata in lacrime. Ma questa era la torta di Flo, ed essendo Flo, tutti potevano ridere. E infatti risero, smodatamente.

Avrebbe potuto essere più divertente di così? La torta appiattita è portata sulla tavola e Flo sposta la tovaglietta da tè così gentilmente come da un bambino addormentato. Raschia via una buona manciata e l'assaggia con attenzione. Un momento di teso silenzio, poi il commento: “Il sedere di papà non ha cambiato per niente il sapore”. Tutti ridono e seguono l'esempio, scavando nella torta di Flo per riempirsene le mani.

Sulle colline e nelle aree interne delle province di Cosenza e di Catanzaro, la coltivazione dell'olivo ha trovato condizioni eccezionalmente favorevoli per la sua diffusione. L'olivo è stato manipolato dall'uomo per talmente tanti milioni di anni che non è chiaro quali varietà provengono da quali altre varietà. Si stanno ora facendo ricerche utilizzando tecniche per creare una mappa genetica per cercare di identificare le origini dell'olivo ...

Fu questo ultimo sviluppo parte del piano? È questo che la gente intende quando dice che

tutti ci vendichiamo?

Vittoria ha avuto un solo bambino. Una figlia, Gioia. Lei arrivò da Vittoria ed Enrico quasi di sorpresa, dopo otto anni di matrimonio. Ora Vittoria, che aveva sempre criticato il modo sregolato di allevare i figli di sua sorella, aveva l'occasione di allevarne uno proprio.

Paffuta Gioia. A sedici anni indossava calzini e gonne che arrivavano appena a coprirle le ginocchia con le fossette, e maglioni abbottonati dietro e tirati giù strettamente sopra i suoi seni enormi. Aveva un viso aperto e ridente e un modo chiassoso di ridere che ricordava a certe persone Florence – con grande disappunto della madre. In effetti, Vittoria era costernata per molte cose a proposito della figlia, non ultima delle quali era quel seno. Dondolante e irrimediabile, nessuna armatura di reggiseno poteva contenerlo.

Dal modo silenzioso in cui i miei genitori si vestirono per il matrimonio di Gioia, capii che qualcosa non andava. Alla mia sorella maggiore era stato detto e lei si pavoneggiava per questo. Ma si pensava che io fossi troppo giovane. Sapevo soltanto che a nostro padre era stato chiesto di accompagnare Gioia, perché per qualche ragione il suo proprio padre non voleva avere niente a che fare con il matrimonio.

“Che cos'hanno le donne di questa famiglia”, disse mio padre quel giorno, annodandosi la cravatta. “Tutte fatte con il sangue di Flo? Tutte cuore tenero e testa dura?” Parole che io allora non capii.

Verso la fine della loro vita le sorelle si riavvicinarono, mi è stato detto, ma ci sono stati anni in cui non si parlarono. E poi ci fu un punto in cui le loro vite sembrarono intersecarsi e scambiarsi di posto. Ciò che Vittoria aveva fatto ai suoi genitori, lo aveva fatto per cupidigia, perché voleva la casa di sua madre al punto che la casa divenne un'ossessione.

Disillusa in amore, Flo si dedicò a giochi d'azzardo. Investì tutto il denaro guadagnato vendendo le uova in titoli di Borsa di poco valore. Mentre un tempo parlava soltanto di Ercole, ora parlava solo di oro. I suoi occhi brillavano all'idea di un'improvvisa ricchezza. Non contenta del lento scavare nelle vene della terra, avrebbe voluto che i minatori le aprissero la via alla libertà con una esplosione. Soltanto Ercole non sapeva l'origine della sua nuova ispirazione. Forse era questo il vero scopo del suo schema, tenere una parte di sé separata da lui, inviolata. Mentre zio Ercole andava all'ippodromo per scommettere sui cavalli, zia Flo si faceva strada segretamente in Borsa, una scatola di 'genette' sottobraccio per gli investitori, forse pensando di attirarli con il cibo quando una volta il suo aspetto era stato sufficiente. Sentendo compassione per la donna malvestita con cappelli ornati di lustrini, la cui risata avrebbe potuto ricordare loro la sua precedente bellezza, i giocatori di Borsa le davano informazioni sul mercato, nel quale lei investiva l'intero suo cuore fiducioso e affamato. Alla sua morte, valeva una piccola fortuna in titoli di poco valore.

“Lui pensa che io abbia un amante”, Flo disse un giorno a mia madre, ridendo fino alle lacrime. “Dopo nove figli, ho bisogno di un amante?”

Ma mio zio era veramente geloso. Si rendeva conto che qualcosa diverso da se stesso aveva preso il suo posto e stava trasformando la vita di Flo. La fece seguire. Naturalmente Flo era troppo intelligente per la spia. I suoi occhi ridevano ogni volta che raccontava di come avesse messo nel sacco la spia di Ercole, di come lo avesse lasciato a sorvegliare ingressi per ore, mentre lei saltava sopra siepi e andava per la sua strada. Ci fu

quella volta in cui Flo tornò a casa e vide l'auto diventata familiare parcheggiata vicino alla casa. Entrò dalla porta principale, poi uscì dalla finestra del seminterrato, scomparendo attraverso il cortile di un vicino. Un'ora dopo tornò con la spesa, entrando di nuovo dalla porta principale. Come rise Flo solo a immaginarsi la faccia mortificata della spia.

“Sai cosa penso”, sussurrò Flo a mia madre con aria di cospirazione dopo questa storia della spia, “Ercole ha un'amante, per essere così sospettoso nei miei confronti”.

Sei mesi dopo la morte di mia zia Flo, lo zio Ercole si sposò di nuovo – con una donna che aveva già otto figli. Tutti e otto andarono ad abitare nella casa di Flo. Per parecchi mesi dopo il matrimonio si poté sentire Ercole che faceva furiosamente riparazioni – abbattendo muri, martellando listerelle di legno tra le pareti e i pavimenti, rifinendo le cornici delle porte – tutti quei leggeri ritocchi che non aveva mai fatto per Flo. E poi la sua sposa ottenne un ordine di proprietà esclusiva e lo cacciò di casa. L'accordo di separazione comprendeva la casa di Flo. Per rendere la situazione ancora più difficile, a Ercole fu ordinato di mantenere il bambino più piccolo che risultò essere suo.

Solitudine

Mia zia Vittoria morì nello stesso modo di mia nonna Iuti: morì sola. Mio zio Enrico era nella stanza, mangiando un panino all'arrosto di manzo che avevano portato per Vittoria. Lei aveva respirato con difficoltà per tutto il pomeriggio, e probabilmente non l'avrebbe comunque voluto. All'improvviso le si aprì grande la bocca; si alzò a sedere sul letto e tese le braccia in avanti, gli occhi spalancati e pieni di orrore. Zio Enrico fu talmente spaventato a quella vista che lasciò cadere il panino e fuggì dalla stanza. Corse al bar per prendere una tazza di caffè e lo bevve lentamente. Quando tornò indietro, mia zia Vittoria era morta.

Al funerale della madre, si udì Gioia commentare: “È una buona cosa che papà non fosse lì per vedere”.

“Povero Enrico”, mia zia Vittoria aveva detto con tono di scusa a mio padre dal suo letto d'ospedale. “È talmente un debole. Lo costringerebbero”. Fece promettere a mio padre: “Non lasciare che dia il mio corpo alla scienza”. Ma Vittoria era sempre stata una che proteggeva il suo uomo. Era orgogliosa, non era come sua sorella Flo. *Enrico oggi ha il raffreddore, o, Enrico ha l'influenza. Povero Enrico, è così malato che oggi non ce l'ha fatta a venire all'ospedale.*

“Debole un corno”, rifletté mio padre più tardi. “Se non fossi stato lì, l'avrebbe sotterrata in una cesta da imballaggio. Chi pensava di ingannare con tutti quei raffreddori? Io so dov'era”.

Dopo la morte di Vittoria gli Iuti ripresero i picnic; mio zio Enrico chiamò per dire a mio padre perché non era potuto venire. Risposi io al telefono; Enrico mi chiese di far venire mio padre. Dal tono della sua voce pensai che qualcosa di terribile doveva essere successo.

“Perlomeno non sono così malvagio come Ercole”, aveva detto. “Io e Charlotte, almeno abbiamo aspettato”.

Lei morì sola. Morì con gli occhi spalancati. Morì terrorizzata.

Sole

C'è un filmino che mio padre fece alla fine degli anni Cinquanta a una delle cene della vigilia di Natale della zia Flo. In cucina, sudando sotto la luce al neon e per il vapore che saliva dalla pentola, Flo alza la pasta per la cinepresa. Il pasto sarebbe stato servito su un tavolo di legno compensato coperto da una tovaglia bianca di lino. Una spallina del reggiseno le è scivolata sul braccio, mentre lei tira fuori la pasta dall'acqua. Sua figlia, vestita con un attillato abito da ricevimento color rosa fucsia, saluta per la cinepresa. Flo sta ridendo – irrimediabilmente. Benché sia un filmino muto, si può sentire Flo ridere.

Il giorno in cui nacque la mia sorella minore, io e la mia sorella maggiore andammo a stare dalla zia Flo. Nostro padre ci portò la mattina presto, proprio al sorgere del sole. La sua casa faceva pensare a una casetta estiva vicina a un lago. Ciò che lo faceva pensare doveva essere il pavimento della sua cucina, fatto di compensato grezzo; l'asperità sotto le mie scarpe mi faceva venire in mente la sabbia.

Flo ci accolse in cucina. Indossava un vestito da casa rosa a fiori, la spallina del reggiseno ciondolante sul braccio. I suoi figli erano ormai cresciuti e via da casa. Avevamo l'intera casa per noi, e la zia Flo.

Flo giocò con me e la mia sorella maggiore. Voglio dire, giocò davvero con noi, come se non ci fossero differenze di età o di immaginazione. Cominciammo con una caccia al tesoro. Nella camera da letto che odorava di polvere c'era un ultimo cassetto profondo pieno di gioielli fantasia. Tirò fuori i fili di perline colorate e ce le avvolse intorno al collo. Poi ci mostrò come ballare "il Charleston". Fece ondeggiare le perline a suon di musica e ci fece passare le mani avanti e indietro attraverso le ginocchia che cozzavano una contro l'altra, così che sembrava che le nostre gambe cambiassero di posto.

Per pranzo, c'ingozzammo di olive nere.

Il pomeriggio mescolammo i nostri monticcioli di uova e farina e demmo forma alla pasta attraverso la sua macchinetta per fare gli spaghetti.

Quando nostro padre venne a prenderci, stavo male per le olive nere. "Che cosa è successo dei soldi che ti ho dato per far loro un buon pasto?". Zia Flo diventò rossa e vergognosa, sembrava un bambino che è stato sgridato. Mi auguravo talmente che lui non fosse così arrabbiato con lei.

Io e la mia sorella maggiore andammo via con le bambole che Flo aveva fatto mentre eravamo lì.

Ci aveva mostrato il posto speciale dove le teneva. C'erano dozzine di bambole, tutte nude, in un cestino accanto alla sua macchina per cucire, aspettando che le sue mani le adornassero con le stoffe più brillanti, adatte solo per la notte, per il luccichio e lo scintillio caratteristico della luce artificiale. Il cestino era pieno di piccole meraviglie in divenire.

Le bambole erano speciali, non per giocarci in ogni modo normale, non per essere cambiate o lavate o nutrite. In effetti, i loro vestiti erano cuciti strettamente ai loro corpi, come se fossero stati fatti per essere indossati una sola volta, un solo uso.

Le rigide gonne coperte di lustrini si protendevano in fuori sui corpi snelli e facevano vedere le gambe ben fatte. Le bambole di zia Flo avevano vite più affascinanti delle mie solite bambole. Che alla mia sorella maggiore non piacersero le bambole di zia Flo non m'importava un gran che; ma avrei voluto così tanto che piacersero a mia madre.

Che non fosse così mi disorientava.

Che non fosse così, ora penso avesse a che fare con la sua propria madre. La famiglia siciliana di mia madre era più raffinata della famiglia calabrese di mio padre - prendendo le sue caratteristiche dalla sua matriarca, Nicolina Leone. La mia nonna Leone non bevve mai il vino della tenuta siciliana di suo padre, né mangiò le olive. Gli Iuti calabresi e i Leone siciliani non si sarebbero mai incontrati se non per l'immigrazione in Canada di ambedue i padri, pressapoco allo stesso tempo, verso la fine del secolo. Secondo la madre di mia madre, i calabresi furono influenzati da colonie di criminali, e dal nord Africa, da dove provenivano gli oli più poveri – quelli adatti soltanto per le lampade. La famiglia di mio padre aveva la pelle più scura, quella di mia madre l'aveva più chiara – forse per l'influenza dei francesi, a volte dando origine a capelli meno sottili e a occhi nocciola, come nel caso della mia sorella maggiore. Io ho preso dal lato calabrese, con la pelle più scura.

Le bambole di zia Flo e la reazione di mia madre furono la mia prima intuizione di una differenza tra un adulto e il resto del mondo degli adulti, qualcosa che non riuscivo bene a capire, una specie di disapprovazione. Era uno di quei misteri degli adulti.

In momenti diversi della mia vita ho capito cose diverse riguardo alle bambole di Flo.

A un certo momento ho pensato che Flo vestiva le bambole come si sarebbe lei stessa vestita se avesse potuto permettersi un intero rotolo di stoffa o i ricevimenti in costume cui immaginava di andare. Un'altra volta capii che ciò che avevo pensato fosse tessuto fiabesco, così ricco di lustrini, in realtà non lo era. Il fatto che lo stile di Flo fosse in realtà di poco valore, qualcosa che si sarebbe potuto chiamare impudente o a buon mercato, lo capii soltanto più tardi, proprio come alla fine compresi una delle ragioni dell'avversione di mia madre. Ma rifiutai di accettarlo, così come avevo rifiutato il modo in cui vedevano le bambole mia madre e la mia sorella maggiore, e cercai di attenermi al mio.

“Non sai che la tua sofferenza non è diversa da quella di chiunque altro”, mi disse mia sorella l'inverno della mia separazione, dopo che avevo fatto il mio primo sbaglio con uno del tipo di zio Ercole – un uomo altrettanto aggressivo, benché avesse un'apparenza raffinata e indossasse giacca e cravatta. Mi hanno detto che quando ho riso all'altare (come quest'uomo ha odiato la mia risata), gl'invitati alla cerimonia hanno udito mia zia Flo dire: “Nessuno vuole sentirti, non lo sai ancora?”

Allora volevo dire alla mia sorella maggiore, come faccio adesso: Non è la sofferenza che ci identifica, ma piuttosto la nostra reazione a questa.

Mangerò olive. Mangerò olive fino a quando potrò, tante quante potrò averne. Ne mangerò all'eccesso, anche se mangiarle dovesse farmi male. Permetterò alla vita di sventrarmi, in modo da poter assorbire il sale, e la sua dolcezza. Mi arrischierò a prepararle, ancora e ancora, proprio come i miei errori. Lo farò in ricordo della mia madrina, mia zia Flo, - che è stata schiacciata dalla vita. Schiacciata, lei è stata come un'oliva ma, come l'oliva in salamoia, ha assorbito tutta la dolcezza della vita.

Il racconto originale, “Making Olives”, si trova in *Making Olives and Other Family Secrets*, pubblicato da Longridge Books (Montreal) nel 2008. Una versione del racconto, dallo stesso titolo, è apparsa in *Strange Peregrinations*, a cura di Delia De Santis, Venera Fazio e Anna Foschi Ciampolini, pubblicato da The Frank Iacobucci Centre for Italian-Canadian Studies sempre nel 2008. Il racconto ha vinto il premio letterario Bressani nella categoria del racconto breve nel 2008. È stato ri-pubblicato come parte dell’opera *Olives and Other Family Secrets (Ripasso)* da Longridge Books (2014). Un’altra versione del raccolto è apparsa nell’antologia *Italian Canadians At Table: A Narrative Feast in Five Courses*, a cura di Loretta Gatto-White & Delia De Santis, pubblicata da Guernica Editions nel 2013. Viene tradotto qui per la prima volta in italiano.

- - -

Darlene Madott è scrittrice e avvocato. Vive a Toronto. I suoi racconti brevi hanno vinto importanti premi: “Making Olives” ha vinto il premio letterario Bressani nel 2008. Uno dei racconti presenti nella sua sesta raccolta, *Stations of the Heart*, (Exile Editions, 2012) è stato finalista del premio letterario per il miglior racconto breve Gloria Vanderbilt/Exile, mentre un altro suo racconto ha vinto il premio Paolucci dell’Italian American Writers’ Association nel 2002. Recentemente il racconto “Touching Calabria: A Short Story in Little Time”, ha conseguito uno dei premi assegnati da *Accenti Magazine*. “Making Olives” fa parte dell’antologia *Conspicuous Accents: Accenti Magazine's Finest Stories of the First 10 Years*, a cura di Licia Canton, pubblicata da Longridge Books. I racconti di Darlene Madott sono apparsi in molte antologie: *Italian Canadians at Table: A Narrative Feast in Five Courses* (Guernica Editions, 2013), *More Sweet Lemons* (Legas, 2010), e *Italian Canadian Voices* (Mosaic Press, 2006). Darlene Madott ha un figlio; vederlo crescere e diventare adulto è uno dei suoi traguardi più importanti.
www.darlenemadott.com

Making Olives

Darlene Madott

This recipe came from my mother’s Sicilian side of the family. But when I heard it at a reunion to celebrate the cousin’s birthday in whose honour the olives had been made, I thought instantly of my Calabrian aunt Florence. Aunt Flo, as I knew her, was one who like the olives had been *schacciata* by life.

Aunt Vitinna’s Recipe

First of all, do you know where to buy them? Highland Farms, or some Italian grocery store. I like the green ones, smooth and fresh looking. Don’t buy a case, the first time.

Just buy enough to make a big jar. Get the ripe olives that arrive around September. You put them in some kind of a porcelain crock and let the water run over them, for a day or two. Or, if you don’t want to keep water running, just

change the water around the olives, three or four times a day. Do that for a couple of days. Your Uncle Tony used to put them in laundry tubs, with a hose running water over them for days. You change the water to take the bitterness out of them.

After two or three days of changing water, then you put them in big jars, with very cold water, and get a good heaping tablespoon of sea salt, and seal them, until December. Then you can try one jar, take out a few, and rinse them off, and *schiazza* them – crack them open, so they can absorb the sweetness of life. You've got to *schiazza* them with something hard. I have a little jar of hot peppers, never opened, and I use that to hit them. Crack each olive open, one at a time, and then put it in a different jar.

At the bottom of the jar, put a couple cloves of garlic, and keep cracking the olives and filling up the jar, and another garlic in the middle. At the top of the jar put another garlic, and oregano, then you fill that jar of cracked olives with oil – Unico or Bravo oil, any oil other than olive oil.

If you use olive oil, it makes the jar too thick. Fill the jar two-thirds with oil, and the other third, you put vinegar – white vinegar, no special vinegar.

Then let them sit for a week or so, and then try one. Make a couple of jars, but don't buy a whole case the first time.

Your cousin Charles bought the whole case. He wanted to surprise everybody at the party. But he didn't *schiazza* them enough; he didn't know what to crack them with.

They are so hard, olives are.

He bought excellent olives, I'll give him that. The way you start is the way you finish. The end olives are only as good as the beginning ones. He bought excellent olives, young Charles.

I cut them off the *reski*, the bone, now, because your Aunt Vitinna doesn't eat like she used to. When you're young, you can put anything in your mouth and chew away, no fear of cracking a tooth.

Eat as many olives as you can, Francesca, while you're young.

Olive Oil Properties

Sun, stone, drought, silence and solitude. These are the five ingredients that create the ideal habitat for the olive tree.

Their colour defines them. Unripe olives are green. Fully ripe olives are black.

The longer the olive is permitted to ferment in its own brine, the less bitter and more intricate its flavour will become.

My father had two sisters – Florence and Vittoria. Florence was the black olive of the family; Vittoria the green.

Stone

Florence was my father's eldest sister, and also became my godmother, when I was eventually born. Possessed of a legendary beauty that was quite gone by the time I knew her, she was the first to be married. She had a good many suitors – men who later gave decent lives to their women, but my Aunt Flo gave herself to Ercole. I knew my Uncle Ercole as a rude man who rolled putrid cigars wetly between his lips and buffed his

teeth after dinner with a folded serviette. His hands smelled of cigars. They would reach under the table at Christmas where I might be crawling with one of my nine cousins and make me sit on his lap.

Uncle Ercole had made Aunt Flo pregnant before making her his bride.

That was shocking in those days. Today, it would not be a matter of a wasted life, but in those days, to disgrace family, was a choice worse than death.

While her belly swelled, Ercole talked long and leisurely about returning to Italy. For six months, he talked. My grandfather eventually had to purchase Florence out of their shame by setting Ercole up in business.

In the meantime, Florence's sister Vittoria grew in her own righteousness. Vittoria accused Florence of spoiling her own prospects of marriage. With her buckteeth and draught-horse figure, Vittoria had never been pretty, or sought-after, or loved. Secretly, she probably preened at her sister's tragedy.

Florence wasn't proud. Not like her sister Vittoria. She used to talk about Ercole to anyone who would listen to her. She didn't care who knew what kind of a man she had married. Florence lived with Ercole in this chicken coop of a house and sold eggs around the neighbourhood to make herself some pocket money. (Ercole never gave her a cent, expecting her father to support his damaged-goods daughter.) My mother would sometimes invite Florence in, out of pity, on her egg-rounds, and Florence would sit at my mother's Sicilian table and spill out her heart. My mother took a huge risk, in doing this. She was in love with my father, who was then away at the war. The risk had to do with her own mother, my proud Sicilian grandmother, who then didn't want my mother involved with such a family, having heard so much *cappuccio* from Florence.

After Florence's father set Ercole up in business, Ercole cheated on my Grandpa Iuti. He started taking contracts on the side, using my grandfather's construction equipment and men, and pocketing the profits himself. When my grandfather realized what was happening, he cut Florence off with Ercole. My grandmother Iuti had no choice but to fall in line behind his choice. "You made your bed," she told her daughter, "now you lay in it."

When it came time for Florence to have the baby that had so compromised her, Ercole stood at the door of their bedroom, his face hard as stone, watching the progress of Florence's suffering: "That's the way I like to see you," he said to my Aunt Flo, "like that."

My cousin's head was showing, but Florence sat up in the bed on her elbows and heaved her pillow at the door. My cousin Frankie was born in a flurry of feathers.

Olive trees have an almost titanic resistance, a vital force that renders them nearly immortal. Despite harsh winters and burning summers, despite truncations, they continue to grow, proud and strong, reaching toward the sky and deep into the earth, bearing fruit that nourishes and heals, inspires and amazes.

Florence, astonishingly, was without shame. She simply refused to mourn her life, and perhaps this, more than anything, drove her sister Vittoria closer to her own bitter *reski*.

Vittoria thought she was so much better than my Aunt Flo, because of Florence's one mistake. But her own choice was not much better. The men the sisters married had a lot in common. They were both Abruzzesi. And they were both cheap. When Enrico, the barber, courted Vittoria, he was too tight with his money to spend a nickel on a phone call. Phones were not all that common in those days, but the Iutis had one in their house. Vittoria's Enrico had a system for calling her that involved his hanging up before the second ring, so that Vittoria, always one to cover for her man, would then return the call to the phone booth outside his barber shop. Florence noticed her sister Vittoria responding to these calls. Despite her predicament, she never lost her sense of play. Every time the phone rang she would make a heavy lunge and pluck it from its receiver before the second ring. Enrico's voice would go dry, apparently, from the loss of his nickel.

Decades later, my father, on the death of his sister Vittoria, would have occasion to shop with my Uncle Enrico for his sister's coffin. I see my father sitting at the kitchen table shaking his head in dismay at the lifelong implications of his sister's marriage to such an ungenerous man: "Forty years. Couldn't he have cared? Could she have meant so little to him? My God, if I weren't there with him, he'd have buried her in an orange crate."

When Grandma Iuti was dying, she didn't want Florence mentioned in her will. Not because she didn't love her eldest daughter, but because she didn't want Florence's husband Ercole to get his hands on her money. My father was the executor. He prevailed upon my Grandma Iuti to include Florence with her siblings: "My sister has suffered enough on account of that asshole." My grandmother changed her will at my father's urging, but made him promise Ercole would never see a nickel of her money.

When my grandmother's house was sold, the estate took back a mortgage from the purchaser. For twenty-years, every month, my father had to divide the mortgage cheques between his brothers and sisters. Florence never knew what my father had done for her. Every month, on the same day, he'd get a call from the sisters, Florence and Vittoria – as if they thought my father would cheat them. About the time Florence had the accident that was to kill her, there was only one mortgage payment left from the sale of the Lappin Avenue house. Sure enough, that month of Florence's death, Ercole made the call for Florence's portion of the monthly mortgage cheque. My father took Florence's cheque and divided it amongst her children.

Aunt Flo died at the bottom of stairs. She was found with her head split open against the basement concrete. Toward the end of her life, Aunt Flo suffered from diabetes, but could not deny herself the things she loved – not the pasta she made herself with the flour and eggs, nor the sweet black olives – not even if her life depended on it.

Questo olio d'oliva è di una virginità molto sottile, molto dolce. Un assaggio ti dice che le olive sono maturate di fronte ad una cattedrale. Ma aspetta di assaggiare quello extra vergine! [This olive oil has a subtle, sweet virginity. One taste tells you the olives grew in full view of the cathedral. Just wait until you taste the extra virgin! – from "Meaningful Things to Say About Olive Oil," *Wicked Italian for the Traveler*.]

The House on Lappin Avenue

I only knew that Lappin Avenue was a street somewhere in Toronto where my father spent his youth – a place he almost never visited in his talk and would not take us to as children, when we asked. On one of my wanders, I had stumbled across the street quite by accident and walked its length, looking up at the old and broken houses and trying to guess in which one my father might have lived. When I told him about my discovery, mention of the street name seemed to cause him pain. When I tried to inquire any further, he would only say: “There was a lot of sadness connected with that house.”

There was not, in fact, one Lappin house, but two. The second was purchased by my grandfather and financed in small part with a seven hundred dollar loan from Vittoria’s husband, Enrico. The second house was really a double house, attached. One half was rented out; Vittoria and Enrico occupied the other. The understanding was that, when the old people died, Vittoria would inherit the attached house in exchange for the loan.

No sooner did Vittoria and Enrico install themselves in the second house, than they began to work on Grandpa Iuti. Vittoria wanted her mother’s house, not the attached house in which they lived.

Maybe one day my grandmother was really tired of her life and her marriage. She might have complained to her daughter Vittoria about how my grandfather still had expectations of her every night, despite their great age. “He’s wearing you out,” Vittoria, prudishly suggested: “Why don’t you make your bed separate from him?”

My grandfather Iuti’s first response was one of rage, then of the deepest humiliation. One evening, at dinner, he ate a huge bowl of red beets and the next morning his underwear showed red. He thought he had been turned into a woman by his wife’s denial, that he was having his first menstrual period. He went to his daughter Vittoria and wept on her shoulder. “You’re not sleeping with Ma anymore,” she said to him, “Why don’t you move in with me and Enrico?”

Had my own father not been away at the war, I am told, it would never have happened. Vittoria and her husband would never have prevailed in their scheme to separate the old people and end up with the big house. But as it was, my grandfather listened to the soft sound of his daughter’s words and not their meaning, and went to live in Vittoria’s house.

No sooner was he there than Vittoria and Enrico began to press him about Grandma Iuti’s house and remind him of the loan, of the thousands of haircuts that went into making seven-hundred dollars. The music would start at breakfast and continue into the night – how the three of them were all cramped together in this little house, while Grandma Iuti was alone in that big one, with her unmarried son, the one who didn’t go away to war; wouldn’t it make more sense if they simply exchanged houses?

Drought

My grandfather Iuti took to drinking wine in the garage. On nights he couldn’t sleep, he took long walks by himself. He would allow his feet to take him anywhere, past the sleeping houses and familiar neighbourhoods, through factory shipyards, over bridges, toward no other destination but the dawn.

One night, the police found him sleeping on a park bench at the opposite end of

the city and, mistaking him for a vagrant, kept him locked up overnight. The next morning, they drove him back to the house where he said he lived. When they unloaded him at my grandmother's front door, my unshaven grandfather was wearing his undershirt and an old pair of work pants. The house he had asked them to take him to was not Vittoria's but my grandmother's.

It is hard to imagine what might have happened had he found her alone that day, had he been permitted to say to his woman what for months had lain heavy on his heart. But my uncle – the one not away at war – was home at the time.

Sam was one of the sons who had taken my grandmother's part in the dispute. He would not let my grandfather back into the house. He held my grandfather by the undershirt and work pants and shoved him back off the porch steps into the dust of the street under the eyes of all the neighbours.

Picking himself up out of the dirt, Grandpa Iuti hesitated briefly for one bewildered moment, before making up his mind. He did not return to Vittoria's door. He decided to visit his daughter Flo, whom he had not seen in years. To reach Flo's house, he had to pass by the house where my mother's Sicilian family lived, which is how my mother came to know of what happened that day.

When Grandpa Iuti got to Grandpa Leone's house, he saw Vito Leone out in his garden. "Look at me," he howled to my Grandpa Leone from the road – "not a shirt to my name. My own flesh wouldn't give me a shirt."

My Grandpa Leone came running from the garden and took my Grandpa Iuti into the wood shed at the back of the house. There, in the dark, with only the shovels and pails to witness Grandpa Iuti's humiliation, my two grandfathers wept together.

Silence

What he had wanted to say, what he had gone that day to tell her, his own woman, the woman who bore nine children from their flesh, what he never got to say that day or any other, was that he would never let them take her house. He might be less of a man now than when he had built it for her, all those years ago, but he would not let anyone take her from her house.

Grandpa Iuti did not live long after that. Whenever my mother went to visit him near the end, Vittoria was always in the room. Vittoria saw to it she never left his side. The dutiful daughter. She kept dipping her cloth into a bowl of vinegar water and wiping his mouth, whenever he tried to speak.

At her husband's funeral, my grandmother was unable to cry. She stared blankly at the distance above his grave and was silent. My mother tells me that when she put her arm around my grandmother's shoulder and kissed her cheek, Grandma Iuti started, as if being awakened from a deep sleep, and looked at the distance, as if in shame, her grey eyes full of pain. "All the years we lived together. Could we not have lived the last ones together?" After that, my Calabrian grandmother fell silent, I am told – a silence as deep as her grief.

Solitude

After Grandpa Iuti's death, my grandmother Iuti lived mostly alone in the empty house on Lappin Avenue. No one expected her to die the Christmas she went into hospital to

balance her diabetes. The family had just been there to bring her presents. The nurse on duty was plumping her pillow when Grandma Iuti sat up suddenly in bed. Her jaw dropped. She stretched out her arms, her eyes wide and horrified.

Sun

Did my grandfather ever make it to Flo's house, that day? He must have. For Aunt Flo had a picnic that summer and my grandfather was there.

The summer of 1945. My father comes home from the war. Aunt Flo gives her brother a picnic, out in the weedy field behind her chicken coop of a house. A makeshift table of trestles and plywood is laid with a white pastry sheet and battened down with plates of pasta. Flo bakes a cake and letters the words, "Welcome home Johnny" in pink icing. The cake is left on a chair under a tree and covered with a tea towel to keep off the summer flies.

As a child, whenever I heard this story of my father's homecoming, it was always told as the story of Flo's cake, offered up as an example of how much Aunt Flo loved a party, how she never missed an occasion for laughter.

I wonder who was the one to tell my father? What must he have felt on arriving at the picnic in his honour to find half the family missing – the Vittoria contingent and his mother. This was never the focus of the scene in its many retellings. It was always the story of Flo's cake.

The night before, Vittoria had called my mother and asked how she was getting to the train station. "You're not going with Flo's gang, are you? Where is she going to shove you with all of those kids?"

Florence arrived at seven in the morning in a pick-up truck and honked the horn outside my mother's house. In the back of the truck were Flo's kids, waving and hollering and carrying on. Mom squeezed into the cab, all freshly pressed in her new dress. Flo scooped up the youngest and plunked her on my mother's lap. Off they went, like a ship in full sail – Flo, the biggest kid of them all, singing her songs, the windows rolled down, her short-cropped hair hardly ruffled by the breeze.

And there he is, loping toward them from the far end of the platform, green duffle bag slung from his shoulder. Flo's kids go tearing past. Flo starts to scream with excitement and breaks into a trot, the babe swinging from her hip and already pregnant with the next. Dad drops the duffle bag, and gathers them all up in his arms, nieces and nephews, his sister Florence and my mother – his soon-to-be bride.

Throughout the afternoon, people eat and drink wine. My grandfather Iuti sits and dozes in the shade of the big tree. When it comes time for the cake, no one can find it. My grandpa, roused by the search, reconsiders the cushion on which he has been idling out the afternoon. Could it be? He thinks, looking down at his chair.

Had it been Vittoria's cake, she probably would have burst into tears. But this was Flo's cake and being Flo, everyone could laugh. And laugh they did – immoderately.

Could it have been as funny as all that? The flattened cake is brought to the table and Flo draws back the tea towel as gently as from a sleeping baby. She scrapes off a lusty handful and tastes it carefully. A moment's tense silence. Then the remark: "Pa's ass hasn't changed the flavour any." Everyone laughs and follows suit, scooping into Flo's cake for their handfuls.

On the hills and in the interior areas of the provinces of Cosenza and Catanzaro, the cultivation of the olive has found exceptionally favourable conditions for its spread. The olive tree has been manipulated by man for so many thousands of years that it is unclear which varieties came from which other varieties. Some research is now being done using gene mapping techniques to figure out the olive family tree...

Was this next development part of the plan? Is this what people mean when they say we all get back our own?

Vittoria had only one child. A daughter, Gioia. She came to Vittoria and Enrico, almost by surprise, eight years after they married. Now Vittoria, who had always criticized her sister's riotous way of bringing up children, had a chance to rear her own.

Chubby Gioia. At sixteen, she wore bobby socks and full skirts that stopped just short of her dimpled knees, and sweaters buttoned up backwards and pulled down tightly over her enormous breasts. She had an open cheerful face and a boisterous way of laughing that reminded some people of Florence – much to her mother's dismay. In fact, Vittoria was dismayed by most things about her daughter, not least of which were those breasts. Jiggling and irrepressible, no harness of a bra could contain them.

From the silent way my parents dressed for Gioia's wedding, I knew something must be wrong. My older sister had been told and preened with the knowledge. But I was thought to be too young. I only knew our Dad had been asked to give Gioia away, that for some reason, her own father would have nothing to do with the wedding.

"What is it with the women in this family," my father said that day, knotting his tie. "All made of Flo's blood? All soft hearts and hard heads?" Words I did not then understand.

Toward the end of their lives, the sisters were growing closer, I am told, but there were years when they wouldn't speak. And then there was a point when their lives seemed to intersect and change places. What Vittoria had done to her parents, she had done from greed, from wanting her mother's house until the house became an obsession.

Disappointed in love, Flo took to games of chance. She speculated all her egg money on penny stocks. Where once she had talked only about Ercole, she now talked about gold. Her eyes glittered at the prospect of sudden wealth. Not content with the slow digging after veins in the earth, she would have the miners blast her way to freedom. Only Ercole did not know the source of her new inspiration. Perhaps this was the real object of the game, to keep a part of herself separate from him, inviolate. While my Uncle Ercole went to the race track to gamble on horses, Aunt Flo made her secret way to the stock exchange, the box of genettes under her arm for the floor traders, thinking perhaps to woo them with food where once her looks had sufficed. Feeling sorry for the frumpy lady with the sequined hats whose laugh may have reminded them of her former beauty, the boys at the exchange gave her tips on the market, in which she invested the whole of her trusting and hungry heart. By the time she died, she was worth a small fortune in penny stocks.

"He thinks I have a lover," Flo said to my mother one day, laughing until the tears sparkled in her eyes. "After nine kids, I need a lover?"

But my uncle really was jealous. He could see something other than himself had taken over and was transforming Flo's life. He put a spy on her tail. Of course, Flo was

too clever for the spy. Her eyes danced whenever she told of her outwitting of Ercole's spy, at how she would leave him surveilling entranceways for hours, while she scaled fences and went her merry way. There was the time Flo returned home and saw the familiar car parked near the house. She let herself in the front door, then climbed out a basement window, disappearing through a neighbour's yard. An hour later, she returned with the groceries, letting herself in again by the front door. How Flo laughed just to imagine the spy's crestfallen face.

"Do you know what I think," Flo whispered conspiratorially to my mother after this story of the spy, "Ercole has a lover, to be so suspicious of me."

Six months after my aunt Flo's death, Uncle Ercole married again – a woman with eight kids of her own. All eight moved into Flo's house. For several months after the wedding bells, Ercole could be heard making furious repairs – knocking down walls, hammering baseboards, finishing door frames – all the fine touches he would never make for Flo. And then his bride got an exclusive possession order and kicked him out. The property settlement included Flo's house. To rub salt into the wound, Ercole was ordered to pay child support, for the youngest child turned out to be his.

Solitude

My aunt Vittoria died in the same way as my grandmother Iuti. She died alone. My uncle Enrico had been there in the room, eating the roast beef sandwich they brought for Vittoria. Vittoria had been breathing heavily throughout the afternoon, and would probably not want it anyway. Suddenly, Vittoria's jaw dropped. She sat up in bed and stretched out her arms, her eyes wide and horrified. Uncle Enrico was so frightened at the sight of her that he dropped the sandwich and fled the room. He fled to the cafeteria for a cup of coffee and took his time about drinking it. By the time he found his way back to that room, my aunt Vittoria was dead.

At her mother's funeral, Gioia was heard to remark, "It's a good thing Dad wasn't there to see it."

"Poor Enrico," my Aunt Vittoria said apologetically to my father from her last bed in the hospital, "He's such a softy. They'll pressure him into it." She made my father promise: "Don't let him give my body to science." But Vittoria had always been one to cover for her man. She was proud. Not like her sister Flo. *Enrico has a cold today, or, Enrico has the flu. Poor Enrico, he's so sick he couldn't make it down to the hospital today.*

"Soft my ass," my father reflected later, "If it weren't for me being there, he'd have buried her in a crate. Who did he think he was fooling with all of those colds? I know where he was."

After the first Iuti picnic to follow Vittoria's death, my uncle Enrico called to tell my father why he hadn't been there at the picnic. I answered the phone. Enrico asked me to get my father. I thought something terrible must have happened from the sound of his voice.

"At least I'm not as bad as Ercole," Enrico had said, "Me and Charlotte, at least we waited."

She died alone. She died with her eyes wide open. She died horrified.

Sun

There is a home movie my father made in the late 50s at one of Aunt Flo's Christmas Eve dinners. In the kitchen, sweating under the light bar and steam rising from the pasta pot, Flo lifts the pasta for the camera. The meal itself would be served on a plywood table, covered with a white linen tablecloth. Her fallen bra strap dangles on her arm, as she pulls the pasta from the water. Her own daughter, dressed in a fuchsia pink, tight-fitting satin cocktail dress, waves for the camera. Flo is laughing – irrepressibly. Although this is a silent home movie, you can hear Flo laughing.

On the day our youngest sister was being born, my oldest sister and I went to stay with my Aunt Flo. Our father drove us over early in the morning, just as the sun began to rise. Her house had the feel of a summer cabin by the lake. This summer cabin feeling must have come from her kitchen floor, which was made of unfinished plywood; the grit under my shoes had reminded me of sand.

Flo greeted us in the kitchen. She wore a pink floral housedress, the brassiere strap dangling on her arm. Her own children were long grown and gone from the house. We had the whole house to ourselves, and Aunt Flo.

Flo played with my older sister and me. I mean, she really played with us, as if there were no difference in our ages or imaginations. We began with a treasure hunt. Into the dust-smelling bedroom we went where there was a deep bottom drawer filled with costume jewellery. She pulled out the coloured strands of beads and roped these around our necks. Then she showed us how to dance “the Charleston.” We swung the beads around to her tune, and passed our hands back and forth across our knocking knees so that it looked like our legs were changing place.

For lunch, we gorged ourselves on black olives.

In the afternoon, we mixed our little mounds of flour and egg and wound the dough through her spaghetti machine.

When our father came to pick us up, I was being sick on the black olives. “What happened to the money I gave you to make them a proper lunch?” Aunt Flo looked flushed and ashamed. She looked like a child being chastised. I wished so much he would not be so angry with her.

My older sister and I both left with the dolls Flo had made while we were there.

She showed us the special place where she kept them. There were dozens of dolls, all naked in a basket beside her sewing machine, waiting for her hands to adorn them in the brightest fabrics suited only for the night, for the special sparkle and glitter of false light. The basket was filled with small wonders in-the-making.

The dolls were special, not to be played with in any ordinary way, not to be changed or washed or fed. In fact, their clothes were sewn tightly to their bodies, as if they had been made for only one wearing, one use.

Their stiff sequined skirts stuck out from their slender bodies and showed off their shapely legs. Aunt Flo's dolls led more fascinating lives than my regular dolls. That my own eldest sister did not like Aunt Flo's dolls was hardly of concern to me. But I so wanted my mother to like them. That she did not, bewildered me.

That she did not, I now believe had something to do with her own mother. My mother's Sicilian family was more refined than my father's Calabrian family – taking its

colour from its matriarch, Nicolina Leone. My grandmother Leone never drank the wine made on her father's Sicilian estate, nor ate the olives. The Calabrian Iutis and Sicilian Leones would never have met, but for the immigration of both fathers to Canada at about the same time, around the turn of the century. According to my mother's mother, Calabrians took their influence from the colonies of criminals, and from the north of Africa, whence came the poorer oils – oils fit for lamps only. My father's family was darker skinned; my mother's family the more fair – perhaps the influence of the French, sometimes producing taffy hair and hazel eyes, as in the case of my older sister. I took after the dark, Calabrian side.

Aunt Flo's dolls and my mother's response to them was my first intuition of an odds between one adult and the rest of the grown-up world, something I couldn't quite understand, a kind of disapproval. It was one of those grown-up mysteries.

At different times in my life, I have understood different things about Flo's dolls.

At one time, I have seen that Flo dressed the dolls as she would have dressed herself, had she been able to afford a full bolt and the fancy dress parties to which she imagined herself going. At another time, I understood that what I had taken to be fairy material, so rich in glitters, was not really so. The fact that Flo's style was really trashy, what some would call shameless or cheap, I learned only later, just as I eventually learned one of the reasons for my mother's dislike. But I resisted this knowledge of Flo, just as I resisted my mother's and my older sister's view of the dolls and tried to hold onto my own.

“Don't you know your pain is no different than anyone else's,” my sister said to me, the winter of my separation, after I had made my own first mistake with the likes of Uncle Ercole – a man just as abusive, although he came polished and wearing a business suit. I am told that when I laughed at the altar (how this man had hated my laugh), the wedding guests had heard my Aunt Flo. “No one wants to hear you, or don't you know yet?”

I wanted to tell my older sister then, as I do now: It is not the pain that defines us, but rather our response to it.

I will eat olives. I will eat olives as long as I can, as many as I can get. I will eat them to excess, even if eating them should make me sick. I will allow life to crack me open, so that I can absorb the salt, the sweetness of it. I will risk making them, over and over again, just like my mistakes. I will do this in memory of my godmother, my very own Aunt Flo – *è stata schiacciata dalla vita*. Cracked, she had been like the olive, but like the olive cured in salt water, had absorbed all the sweetness of life.

- - -

The original “Making Olives,” was published in *Making Olives and Other Family Secrets*, Longbridge Books, Montreal, 2008. An excerpted version with the same title was published in *Strange Peregrinations*, edited by Delia De Santis, Venera Fazio, Anna Foschi Ciampolini, published by The Frank Iacobucci Centre for Italian-Canadian Studies, 2008. It won the Bressani Literary Award in the short-story category in 2008. It was re-published as part of *Making Olives and Other Family Secrets (Ripasso)*,

Longbridge Books, 2014. *Italian Canadians At Table: A Narrative Feast in Five Courses*, ed. Loretta Gatto-White & Delia De Santis, Guernica Editions, 2013, saw the publication of yet another excerpted version. This is the story's first translation into Italian.

- - -

Darlene Madott is a Toronto lawyer and writer. Her short fiction has garnered literary awards, including the story "Making Olives," which won the Bressani Literary Award in 2008. Of the stories included in her 6th collection, *Stations of the Heart*, (Exile Editions, 2012) one was shortlisted for the Gloria Vanderbilt/Exile short-fiction prize, another won the Paolucci Prize in 2002 of the Italian American Writers' Association, and most recently an Accenti Magazine prize for "Touching Calabria: A Short Story in Little Time," also included in *Conspicuous Accents: Accenti Magazine's Finest Stories of the First 10 Years*, edited by Licia Canton, Longbridge Books. Madott has been widely anthologized, including in *Italian Canadians at Table: A Narrative Feast in Five Courses* (Guernica Editions, 2013), *More Sweet Lemons* (Legas, 2010), and *Italian Canadian Voices* (Mosaic Press, 2006). Darlene Madott is the mother of one son. Growing him toward manhood, she regards as the greatest of her life accomplishments.

www.darlenemadott.com