

Questo è il pranzo della domenica

Angela Long

(Traduzione di Giulia De Gasperi)

(English version below)

I pranzi al civico 9 di via Scarpardini sono tranquilli: padre, madre, figlio ed io, la fidanzata dal Canada. Pranziamo in cucina con, in sottofondo, il tic-tac dell'orologio oppure, a volte, una telenovela italiana. Ciascuno di noi ha il suo posto a tavola: io sono seduta accanto al termosifone e dò le spalle alla televisione. Di fronte ho un mobile stracolmo di pentole, piatti da portata ed elettrodomestici conservati ancora nelle loro scatole. Di fronte ho la mia futura suocera.

Seduta al mio posto, accanto al termosifone, ho imparato molte cose. Ho imparato che per quanto io possa essere sazia devo sempre chiedere un'altra porzione. Se non lo faccio, arriva ugualmente. Ma tutti sono più felici se sono io a chiederla per prima. "Un buon appetito!" dice il padre guardando entusiasta il figlio. Ho imparato che il posto del pane è direttamente sulla tovaglia, che la frutta viene servita gelata, cosparsa di goccioline, che i grappoli d'uva devono essere divisi in mazzetti, e che le arance si sbucciano con il coltello. Ho imparato che il formaggio della Sicilia, la regione di provenienza della famiglia del mio fidanzato, è il migliore. "Qualche volta quello della Sardegna" dice a volte il padre quando si sente magnanimo.

Ho imparato che, sebbene di solito non beva caffè, ne dovrei bere uno a fine pranzo. Dovrei bere l'espresso nero e denso servito in una minuscola tazza come se fosse un bicchierino di liquore. "Aiuta a digerire", dice la madre, mettendo le tazzine una sull'altra non appena l'ultima goccia è stata bevuta. È arrivata l'ora di lavare i piatti. Colgo il segnale e scelgo un canovaccio dal cassetto. "No, non quello", dice ogni volta la madre mentre riempie il lavello con acqua e detersivo per i piatti. Ci sono determinati canovacci, ho imparato, per determinati lavori: a me sembrano tutti uguali.

Mentre aspetto, con in mano il canovaccio giusto e un brusio nella mente a causa della caffeina, il padre prepara gli avanzi da distribuire tra Briccola, il cane di famiglia, e le galline. Non si butta via niente al civico 9 di via Scapardini. Ogni buccia viene tagliata a dadini; ogni scorza di formaggio viene fatta a pezzettini. Il padre siede a tavola mentre si occupa di questo; grandi mani impugnano un coltellino a serramanico, usato solamente per preparare gli avanzi. La pasta avanzata viene gettata nella ciotola di Briccola, vi vengono aggiunti gli avanzi raccolti dai vari piatti e il tutto viene cosparsa con parmigiano reggiano grattugiato direttamente da un blocco di formaggio grande come metà della mia testa.

Quando il padre ha finito, il figlio leva la tovaglia e la porta fuori in giardino per sbatterla. Se non ho ancora un piatto da asciugare, vado fuori anche io. Giro il viso verso il sole che sembra splendere sempre in questo paese. Guardo il mio fidanzato sapendo che questo è stato uno dei suoi lavoretti di casa per trentun anni. La tovaglia vola nell'aria facendola schioccare abilmente. Le briciole cadono gentilmente sul basilico e sulla rucola. Mi guarda mentre ripiega la tovaglia in un quadrato perfetto. Se non c'è nessuno in giro, gli stringo le mani nel punto in cui si incontrano gli angoli della tovaglia e lo bacio.

Questo è il pranzo della domenica. Mi ci è voluto del tempo per non sentirmi nervosa ogni volta che il mio fidanzato ed io imboccavamo la nostra strada, la via Cairoli, trovandoci di fronte la statua della Madonna che si eleva verso il cielo blu. La sua sagoma di marmo bianco si innalza dal campanile di una chiesa decorata di stucco rosa e segna l'inizio di via Scapardini. In una giornata particolarmente limpida, le Alpi fanno da sfondo alle sue braccia allargate. Ogni volta che imbocco questa via, mi rendo conto di due cose: la prima è che l'Italia è bellissima; la seconda è che io non sono italiana. Sono una straniera, nel senso buono del termine.

Questo fatto diventa ovvio ogni pranzo della domenica. Parlo poco più di un centinaio di parole di italiano e queste si limitano a ciò che vedo nel mio piatto. Non porto stivali a punta con i tacchi. Non conosco i nomi dei personaggi di *Vivere*.

Il mio fidanzato mi assicura che niente di tutto questo ha importanza. Ai suoi genitori queste cose non importano. Ma io so che cerca di essere gentile. Certo che a loro queste cose importano: sono italiani. Per rendere le cose ancora peggiori, sono siciliani. Vengono da un'isola dove per tradizione si uccide per la famiglia. E il mio fidanzato è il loro figlio minore. Quello con il quale sono tanto pazienti. Quello al quale hanno permesso di studiare jazz a Boston, di lavorare come musicista sulle navi da crociera, di fare volontariato in un ritiro Buddista in India. Rappresenta la loro ultima possibilità per un matrimonio da quattrocento invitati. Per aver nipoti.

Ho scoperto sua madre mentre controllava i miei stivali lasciati sul tappeto della porta d'entrata. Con l'unghia del mignolo stava graffiandone la superficie per vedere se erano di vera pelle. Mi ha preso in disparte controllando la cucitura logora del collo di una camicia e insistendo che mi cambiassi mentre l'aggiustava. Schiocca la lingua quando cammino a piedi nudi nel giardino e sospira quando lascio che Briccola mi salti in braccio lasciandomi piccole impronte sui jeans.

So che si chiedono come mai il loro figlio abbia scelto di portare a casa una con il viso pallido, magra, magra, dai capelli biondo rossastri, senza gusto nel vestire e che non ha mai mangiato prima di allora un carciofo crudo. A volte mi chiedo la stessa cosa pure io. Più vivo qui e più vorrei essere italiana. E chi non lo vorrebbe essere? Gli italiani vivono tra soffitti scolpiti, altissimi archi e scale di marmo bianco. Coltivano frutti come il caco e il frutto della passione. Si salutano con un bacio su ciascuna guancia e parole che sembrano provenire da un'opera lirica. Le mamme spingono i passeggini indossando tacchi alti. Ogni pomeriggio i negozi sono chiusi per tre ore per mangiare un pranzo di quattro portate e fare un pisolino. E ogni settimana, dopo il pranzo della domenica, le famiglie camminano a braccetto attraverso la piazza sotto gli affreschi dipinti durante il Rinascimento.

Ho scoperto però che la famiglia del mio fidanzato non va in piazza. Ci rilassiamo ognuno al nostro posto intorno alla tavola e facciamo ciò che mi spaventa di più: parliamo. Fanno domande. Il mio fidanzato traduce: quanti fratelli hai? Che lavoro fanno? Che cosa fa tuo padre? Che cosa coltiva la tua famiglia nell'orto? Il mio fidanzato cerca di trovare le parole per 'centrale atomica', 'industria automobilistica', 'preside scolastico in pensione' e 'enorme catena di negozi'. "Non hanno un giardino?" chiede il padre, sorpreso, guardando il mio fidanzato. Io annuisco, triste quanto lui per questa scoperta. Ben presto iniziano a guardarmi con pietà piuttosto che con sconcerto. Beviamo un altro caffè. Schiacciamo noci e le mangiamo.

Dopo alcune settimane, quando il mio vocabolario inizia ad espandersi aldilà dei bordi del mio piatto, faccio loro una domanda: Perché hanno lasciato la Sicilia? Ho notato che sebbene abbiano vissuto al nord per quasi trent'anni, lontani dalle brezze africane e dagli alberi di limone, la Sicilia è ancora la loro casa. Il civico 9 di via Scapardini è pieno di Sicilia: la ricotta di pecora, i cannoli, l'olio di oliva, i pistacchi, un vino dolce e denso riservato per le occasioni speciali. Il vino è conservato nella porta del frigo e non ha l'etichetta.

“Non berlo”; così mi ammonì il mio fidanzato la prima volta che un bicchierino contenente questo vino mi fu messo di fronte il giorno di tutti i Santi. Ma naturalmente ho imparato che è sempre meglio accettare quello che ti viene offerto. “Salute!” dissi bevendone un sorso. Era divino. “L'ambrosia degli dei”, cercai di dire mentre tutti mi guardavano confusi. “È davvero forte”, mi ammonì di nuovo il mio fidanzato mentre ne bevevo un altro sorso. E lo era. Mi fece girare la testa come un espresso non ci sarebbe mai riuscito. Il padre sorrise, io ricambiai e in quel momento ci capimmo. Capii che stavo assaggiando il luogo da cui proveniva. L'essenza di quel luogo, la dolcezza del sole, del mare, del vento, della terra. Assaggiavo ciò che gli scorreva nelle vene, quello che il nord non avrebbe mai potuto sostituire.

“Perché ve ne siete andati?” domando di nuovo. La madre apre il cassetto dove ci sono i canovacci e spiega un quadrato di lino bianco con su stampata la mappa della Sicilia; il tipo di canovaccio che i turisti comprano come ricordo. Ci sono fiori d'arancio, giovani contadine che ballano, urne greche. Indica un punto tra le colline verdi, un centimetro dal mar Mediterraneo. “Boom!” dice. “Boom!” ripete. “C'è stato un terremoto”, traduce il mio fidanzato. “Hanno perso tutto e si sono dovuti trasferire al nord dove c'era lavoro”.

La madre si precipita nella sala da pranzo e ritorna con un vaso che prima di essermi trasferita in Italia avrei considerato pacchiano. È curvilineo e decorato: dipinti a mano si vedono un cipresso e una villa imbiancata, il cielo è rosa. La vernice come una iridescenza di perla. La madre tiene il vaso in alto per i manici dorati. “Oro vero”, proclama e il padre annuisce. “Tutto ciò che rimane”, dice la madre. Guardo il vaso mentre la luce cambia e tutto, il cielo, il cipresso e la villa, inizia a luccicare. Osservo tutti quegli anni conservati sotto la vernice.

“Prendilo”, dice la madre mettendomi il vaso di fronte e per la prima volta rifiuto qualcosa offertomi al civico 9 di via Scapardini. “Prendilo”, ripete, guardando me, non i miei vestiti, le scarpe o l'acconciatura dei miei capelli. La guardo anche io. Qualcosa nei suoi occhi mi dice di essermi sbagliata per tutto questo tempo: ho fatto parte di questa famiglia dal momento in cui ho preso posto a lato del termosifone anche se sono una straniera. Faccio parte di questa famiglia non perché sono la fidanzata di suo figlio, ma perché questa è l'Italia. Questo è il pranzo della domenica. “Grazie” dico, toccando i manici dorati.

È tempo di fare le valigie e di ritornare in Canada. Tra i calzini e le maglie, infilo pezzi di pecorino, porcini secchi e sacchi cuciti a mano pieni di riso Carnaroli. “Le nostre valigie supereranno il limite di peso”, mi mette in guardia il mio fidanzato. Ma io non lo ascolto. Allungo la mano per prendere i capperi conservati in salgemma, le scatole di pizzoccheri.

Infine prendo il vaso dalla mensola più alta in cucina. Esito. Che possa sopravvivere al viaggio? I manici dorati luccicano alla luce di maggio, alla luce dell'Italia. Ben presto non ci saranno più ville bianche o cipressi. Ben presto ci saremo solo noi due per il pranzo della domenica. "E se lo lasciassimo qui?" chiedo.

"Mia madre capirà". Il mio fidanzato mette il vaso da parte insieme ai vasi di terracotta con il basilico e il prezzemolo. Non esita. Mi sorride con un sorriso di chi ha passato generazioni a lasciare cose indietro, di chi sa ciò che conta davvero una volta arrivati alla destinazione finale.

È ciò che conta realmente è il pranzo della domenica. Disfiamo le valigie. Il mio fidanzato apre un sacco di riso Carnaroli. "Ti faccio il risotto", si offre.

Mangiamo in cucina con lo scoppietto della stufa a legna. Fuori gli uccelli cinguettano, si sente il rumore dell'oceano. Ora viviamo lontani più di dieci mila chilometri, in un arcipelago remoto lungo la costa nord ovest della British Columbia. Ma questo è il pranzo della domenica. Ci passiamo il parmigiano, facciamo cin-cin con i bicchieri, stiamo seduti e mangiamo per ore guardando la luce che cambia, aggiungendo legna al fuoco. Guardo il mio fidanzato sbucciare una mela, la buccia, un lungo fiocco. Con un coltellino usato solo per questa operazione la taglia per le galline del vicino. Guarda fuori dalla finestra, attraverso l'Atlantico.

Questo racconto è tratto da *Italian Canadians at Table: A Narrative Feast in Five Courses*, a cura di Delia De Santis e Loretta Gatto-White, Guernica Editions, 2013.

Il racconto è stato precedentemente pubblicato in *Accenti: The Magazine with an Italian Accent*, Issue 18, Spring 2010.

Quando Angela Long ha visitato l'Italia per la prima volta all'età di quattordici anni è stato amore a prima vista. Ci è tornata molte volte da allora, per raccogliere olive, lanciare vasi, insegnare inglese e conoscere i suoi parenti.

I suoi scritti sono apparsi in diverse pubblicazioni e antologie in Canada e all'estero. È l'autrice di *Observations from Off the Grid*, una raccolta di poesie sulle sue esperienze di vita e viaggio all'estero. Al momento Angela e suo marito Giuseppe stanno riprendendo la loro vita in Canada dopo aver trascorso due anni in Giappone.

This is Sunday Lunch

Angela Long

Lunches are quiet at Via Scapardini 9. Father. Mother. Son. And me, the fiancée from Canada. We eat in the kitchen with the ticking of the clock, sometimes an Italian soap opera. We all have our places around the table. Mine is beside the radiator with my back

to the television. I face an armoire bursting with all manner of pot and platter, and kitchen appliances stored in their original boxes. I face my future mother-in-law.

I've learned many things at my place beside the radiator. I've learned that no matter how full I am I should always ask for seconds. If I don't, they'll arrive on my plate anyway and everyone is much happier if I ask for them first. "A good appetite!" the father will exclaim and beam in the direction of his son. I've learned that bread sits directly on the tablecloth, that fruit is presented chilled and covered with droplets, that grapes are to be broken off in bunches, and oranges peeled with a knife. I've learned that cheese from Sicily, the region my fiancé's family is originally from, is always best. "Sometimes Sardegna," the father may say if he's feeling gracious.

I've learned that, even though I don't normally drink coffee, I should drink one when all is said and done. I should down the thick, black espresso served in a tiny cup like a shooter. "It helps digestion," the mother proclaims, stacking the cups the moment the last dregs are drunk. It's time to do the dishes. This is my cue to select a tea towel from the drawer. "No, not that one," the mother will inevitably say as she fills the sink with soapy water. There are certain towels, I've learned, for certain tasks. Although, in my opinion, they all look exactly the same.

While I wait with the proper towel in hand and a mind buzzing with caffeine, the father prepares the leftovers for distribution to Briccola, the family dog, and the flock of chickens. Nothing is wasted at Via Scapardini 9. Every fruit peel is minutely diced. Every cheese rind slivered. The father sits at the table while doing all this, big hands grasping a tiny pen-knife reserved just for this task. Leftover pasta is thrown into Briccola's saucepan, topped with all the scrapings from our plates, and sprinkled with fresh parmesan grated from a block half the size of my head.

When the father is finished, his son removes the tablecloth and carries it to the garden to shake out the crumbs. If I still don't have a dish to dry, I go out too. I turn my face towards a sun that always seems to be shining in this country. I watch my fiancé, knowing this has been his chore for thirty-one years. The tablecloth flies into the air and snaps expertly. Crumbs settle gently on basil and arugula. He looks at me while folding the cloth into a perfect square. If no one is around, I clasp his hands where the corners meet and kiss him.

This is Sunday Lunch. It took me awhile not to feel nervous every time my fiancé and I rounded the bend of our street, Via Cairoli, and faced the statue of the Madonna rising into the blue sky. Her white marble form rising from the pinnacle of a pink-stuccoed church marks the entranceway to Via Scapardini. On a really clear day, the Alps backdrop her outstretched arms. Every time I round that bend I'm reminded of two things: first, that Italy is beautiful; and second, that I am not Italian. I am a *straniera*, a stranger, a foreigner in the polite sense of the word.

This fact becomes evident every Sunday Lunch. I don't speak more than a few hundred words of the language, and these are mostly limited to what I see on my plate. I don't wear pointy boots with heels. I don't know the names of the characters on *Vivere*.

My fiancé assures me that none of this is important; his parents don't care about such things. But I know he's just being polite. Of course they care; they're Italian. To make matters worse, they're Sicilian. They're from an island where traditionally *la famiglia* is something worth killing for. And my fiancé is their youngest. The one they've been so patient with. The one they let study jazz in Boston, work as a musician on cruise ships,

volunteer at a Buddhist retreat centre in India. He's their last chance for a four-hundred guest wedding. For grandchildren.

I've caught his mother examining my boots on the mat at the front door, scraping the toe with her pinkie nail to test if they're real leather. She has pulled me aside examining the frayed stitching of a shirt collar, insisting I change while she mended it. She clucks when I walk barefoot through the garden. She sighs when I let Briccola jump onto my lap, speckling my jeans with tiny paw-prints.

I know they wonder why their son would ever choose to bring home a pale-faced, scrawny, strawberry blonde with no fashion sense who has never eaten a fresh artichoke before. Sometimes, I wonder exactly the same thing. The longer I live in this place, I too wish I was more Italian. Who wouldn't? They live amidst carved cornices, soaring archways, and white marble staircases. They grow things like persimmons and passion fruit. They greet one another with kisses on both cheeks and words that sound like libretti. Mothers push baby strollers wearing stiletto heels. Every afternoon they close everything down for three hours to eat a four-course lunch and take naps. And every week, after Sunday Lunch, families walk arm-in-arm through the piazza beneath frescoes painted during the Renaissance.

But I've learned that my fiancé's family doesn't go to the piazza. We sit back down at our places around the table and do what I dread most – talk. They ask questions. My fiancé translates: How many brothers do you have? What do they do? What does your father do? What does your family grow in their garden? My fiancé tries to find the words for nuclear power plant and car manufacturing industry. Retired school principal and mega-box chain store. "They don't have a garden?" the father asks, puzzled, looking at my fiancé. I nod, as saddened as he by this discovery. Soon they begin to look at me with pity rather than dismay. We down another round of espressos. We crack open walnuts and pop them into our mouths.

After a few weeks, when my vocabulary begins to expand beyond the borders of my plate, I ask them a question: Why did they leave Sicily? I've noticed that although they've lived in the North for almost thirty years, far from African breezes and lemon trees, Sicily is still home. Via Scapardini 9 is filled with all things Sicilian: sheep's ricotta, cannoli biscuits, olive oil, pistachios, a thick sweet wine reserved for special occasions. The wine is kept on a side rack in the fridge. It's unlabelled.

"Don't drink it," my fiancé warned the first time a small glass of it was presented to me on All Saints' Day. But, of course I'd learned it was best to accept whatever was placed in front of me. "Salute!" I said and took a sip. It tasted heavenly. "Ambrosia of the gods," I attempted to say while they all looked at me confused. "It's really strong," my fiancé warned again as I took another sip. And it was. It made my head buzz in a way espresso could never dream of. The father smiled. I smiled back. We understood one another then. I understood I was tasting where he came from. The essence of the place. The sweetness of sun, sea, wind, soil. I tasted what ran through his veins, what the North could never replace.

"Why did you leave?" I ask again. The mother opens up the drawer where the tea towels are kept and unfolds a square of white linen printed with a map of Sicily, the kind of tea towel tourists buy as keepsakes. It's illustrated with orange blossoms, dancing peasant girls, Grecian urns. She points to a dot nestled in green hills, a centimetre away from the Mediterranean Sea. "Boom!" she says. "Boom!" she says again. "There was an

earthquake,” my fiancé translates. “They lost everything. They had to move North where there was work.”

The mother rushes into the dining room and returns with a vase that before I moved to Italy I would have considered tacky. It’s curvy and ornate, hand-painted with the scene of a cypress and a white-washed villa. The sky is pink. The glaze, a pearly opalescence. The mother holds the vase aloft by its golden handles. “Real gold,” she proclaims and the father nods his head. “It’s all that survived,” she says. I look at the vase as the light shifts and everything – sky, cypress, villa – begins to shimmer. I look at all those years preserved beneath the glaze.

“Take it,” the mother says placing the vase in front of me and for the first time I refuse something I’m offered at Via Scapardini 9. “Take it,” she says again, looking at me, not at my clothing or shoes or hairstyle. And I look at her too. Something in her eyes tells me I’ve been wrong all this time – I’ve been family from the moment I took my seat beside the radiator even though I’m a *straniera*. I’ve been family not because I’m engaged to her son, but because this is Italy. This is Sunday Lunch. “Thank you,” I say touching the golden handles.

It’s time to pack. Time to return to Canada. Amongst the socks and sweaters, I lay blocks of pecorino, dried porcini, and hand-sewn bags filled with *Carnaroli*. “Our luggage will be over the limit,” my fiancé warns. But I don’t listen. I reach for the capers packed in rock salt, the boxes of *Pizzoccheri*.

Finally, I reach for the vase on the highest of the kitchen shelves. I hesitate. Could it survive the voyage? The golden handles shimmer in the May light. In the light of Italy. Soon there will be no more white villas or cypresses. Soon it will be just the two of us for Sunday Lunch. “Should we leave it behind?” I ask.

“My mother will understand.” My fiancé places the vase to the side, along with the terra-cotta pots of basil and parsley. He doesn’t hesitate. He smiles at me with the smile of a people who’ve spent generations leaving things behind. Of knowing what really matters once you reach your final destination.

And what really matters is Sunday Lunch. We unpack our bags. My fiancé slits open a bag of *Carnaroli*. “I will make you risotto,” he offers.

We eat in the kitchen with the crackling of the woodstove. Outside, birds chirp, the ocean crashes. We live over ten-thousand kilometres away on a remote archipelago on British Columbia’s northwest coast now. But this is Sunday Lunch. We pass around the parmesan. We clink glasses. For hours we sit and eat, watching the light change, adding logs to the fire. I watch my fiancé peel an apple in one long ribbon. With a small knife reserved just for this task, he dices it for the neighbour’s chickens. He looks out the window, across the Pacific.

- - -

“This is Sunday Lunch” is published in *Italian Canadians at Table: A Narrative Feast in Five Courses*, edited by Delia De Santis and Loretta Gatto-White, Guernica Editions, 2013.

This short story was previously published in *Accenti: The Magazine with an Italian Accent*, Issue 18, Spring 2010.

- - -

It was love at first sight when Angela Long first visited Italy at the age of fourteen. She's returned many times since—to pick olives, throw pots, teach English, and meet her in-laws. Her writing has appeared in numerous Canadian and international publications and anthologies. She is the author of *Observations from Off the Grid*—a collection of poetry about her experiences living and travelling abroad. At the moment, she and her husband Giuseppe are settling into life back in Canada after two years in Japan.