

## VISSUTO TOSCANO IN TERRA URUGUAIANA: UN TRITTICO

*Alma Magdalena Dell'Oca Correrini*

Sono nata e cresciuta a Montevideo e l'Italia l'ho vista solo da grande. Eppure ho negli occhi e nel cuore mia nonna, Mamma Irma, nata e cresciuta a Licciana Nardi, provincia di Massa Carrara, e mia mamma, nata ad Aulla e cresciuta in Uruguay. Le loro avventure di emigrate sono le mie radici.

### IL POSTINO

Il postino di Mamma Irma non suonava due volte. Mai. Credo che non abbia proprio mai suonato. Mamma Irma calcolava i giorni da quando aveva spedito l'ultima lettera, sottraeva i giorni festivi in Italia, i giorni festivi in Uruguay e lo aspettava al cancello.

Negli anni della Guerra la cosa più importante era che sulla busta non ci fosse il nastro nero sulla sinistra, un dettaglio che indicava una morte, lontana in linea d'aria, ma vicina nel cuore. Il postino, che sapeva a memoria i simboli universali, consegnava le lettere listate a lutto porgendo le condoglianze.

Prima ancora di aprire le buste, Mamma Irma procedeva a una rapida e attentissima analisi della calligrafia, della famiglia e del mittente. Poi c'era il rituale dell'apertura della busta, accompagnato da un pianto silenzioso, rassegnato, che a volte cancellava le parole dalla busta, scritte con inchiostro di calamaio.

Finita la Guerra, le buste che arrivavano avevano delle belle stampe di colombe che portavano fedie nuziali nel becco, o di cicogne che nel becco portavano fagotti con neonati: erano inviti a matrimoni e battesimi a cui non saremmo mai andati.

Aumentava il benessere in Italia e le buste cambiavano, si arricchivano di nuovi timbri e spesso profumavano perché contenevano strane spezie e odori: chiodi di garofani, bastoncini di cannella, stecche di vaniglia e polvere di zafferano.

Mamma Irma e il postino condividevano codici pratici e i loro incontri si ripetevano sempre uguali: in estate passava, si sedeva, beveva un bicchier d'acqua fresca e mangiavano un frutto. In autunno o in inverno gli arrivava davanti un piatto

di minestra. Da che mondo è mondo, il postino si lamentava perché era vedovo e allora Mamma Irma gli riempiva il piatto con un altro mestolo di minestra, gli diceva “poveretto” e si prodigava in utili consigli sul matrimonio.

Nel frattempo, per tenermi buona, mi davano il permesso di curiosare nella sua cartella di cuoio con le fibbie: mi ha regalato talmente tante lettere che non vennero mai consegnate, che avevo iniziato una collezione di francobolli. Aveva una prodigiosa vista a raggi X con cui passava attraverso la busta e sceglieva le lettere da regalarmi; una volta mi insegnò il mistero del vapore, utilissimo per scollare i francobolli senza romperli e per aprire le buste.

Un giorno arrivò senza lettere e con due notizie. Si sposava con una signorina del suo quartiere, che era appena stata piantata dal fidanzato via lettera; ovviamente il signor postino aveva seguito l'intera storia passo a passo, accanto al pentolino dell'acqua calda, scollando, leggendo e reincollando. E, seconda notizia, andava in pensione. Mamma Irma pianse come quando riceveva una lettera listata a lutto.

Ad ogni modo, Mamma Irma fece in modo che il postino continuasse a farle visita e passavano ore a parlare della comparsa del telefono e di come avrebbe presto lasciato senza lavoro tutti i postini del mondo. Parlavano di parenti che lui non aveva mai visto né conosciuto, se non per foto, e di come si evolveva il paese, adesso che arrivavano addirittura “cartolinine” a colori.

All'imbrunire Mamma Irma gli preparava un fagottino con un tovagliolo di cotone in cui annodava religiosamente, con due nodini, qualche dolcetto di frutta secca del giorno prima, un pezzo della torta di spinaci appena sfornata o un vasetto di composta di fichi per la signora. Quella volpe di Mamma Irma si faceva promettere che sarebbe tornato di lì a un mese a restituirle il tovagliolo.

## TRA I LAVORI A MAGLIA E LA RADIO

Mamma Irma, con un gesto energico, zittisce mia mamma e le mie zie, tutte adolescenti. Tiene l'orecchio incollato alla radio di legno a valvole e non capisce.

Mio nonno Narciso regge un bicchiere di vino con mano tremante. Forse è il vino che regge il nonno in realtà, come si sorregge un compagno ferito in battaglia.

Mio nonno è ferito. Ferito di paura. Ha paura che lo richiamino a combattere questa Seconda Guerra; crede di essere giovane e in forze: ha solo quarantadue anni e sa guidare i camion. Mamma Irma lo sorregge, scaccia la paura dicendogli che “Figuriamoci! Hai quarantadue anni, sei troppo vecchio; e poi non hanno idea di

dove vivi; e poi i camion di adesso, tutti nuovi, non li sapresti guidare, non son mica come quelli del Diciotto, son roba moderna...”

A fine giornata, di ritorno dalla fabbrica, tutta la famiglia si riunisce intorno alla radio, ad ascoltare il radiogiornale. Sono giorni fondamentali, decisivi: l'Italia sanguina. L'Italia uccide. Dicono che Mussolini una volta ha detto: “Hitler è un dittatore di serie b in un paese di serie a, ma io invece sono un dittatore di serie a in un paese di serie b.”

Mamma Irma piange di rabbia, lo insulta, lo maledice. Ha bisogno delle ragazze per capire lo spagnolo perché alla radio “parlano troppo veloce”. Le ragazze capiscono lo spagnolo, quello che non capiscono è il vero significato delle parole: bombardamento, artiglieria, fame, croce rossa, saccheggio, conta dei caduti, linea del fronte, nomi di luoghi, di paesi.

In Uruguay, la cosiddetta Svizzera d'America, la carne abbonda, si mangia ogni giorno, le pecore danno lana, i militari stanno rinchiusi nelle loro caserme, non esistono i terremoti, non esiste la neve.

Le quattro donne su questo fronte, sul fronte di Montevideo, lavorano a maglia, instancabili, lavorano a maglia. Lavorano a maglia per scacciare il freddo delle camicie nere. Ascoltano tango e canzonette di Carlo Bruti ma, quando inizia il radiogiornale, aghi da maglia e uncinetti si fermano e riposano appoggiati su quei grembiuli profumati che si usano solo per fare a maglia.

Manca poco a finire il corredino per il bimbo in arrivo della cugina Ebe, che vive ancora nella casa di Aulla, provincia di Massa Carrara, con tutto il resto dell'enorme famiglia, in quella stessa casa dove è nata mia mamma. Mamma Irma vuole finire il corredino entro stasera, finire gli orli, affogare i fili e controllare i pantaloncini, le scarpette, i berretti, i guantini, le calzine, le maglie e la vestina “che magari nasce femmina”. Quindi lavorano a maglia, forse si credono ragni, lavorano lane e cotone bianchi e giallo canarino; mancano le finiture con rosette rococò e gli orli per le copertine.

L'indomani Mamma Irma vince la sua battaglia e riesce a spedire il pacco con il corredino per il bimbo, il *Cornebeef* in scatola, il caffè, il cioccolato *Águila* e lo zucchero.

Non possiamo abbandonare le truppe: bisogna comprare altra lana, di altri colori, per iniziare a fare calzettoni, guanti, maglioni e berretti anche per i grandi.

Molti anni più tardi, nel 1992, mia mamma tornò in Italia; la cugina Ebe viveva ad Alessandria e la stava aspettando. Non si erano mai viste, avevano vissuto le loro vite in due continenti diversi, ma erano unite come sorelle; ci fu tempo per i regali, per il caffè e i dolcetti.

Al suo ritorno a Montevideo, mia mamma raccontò che a un certo punto Ebe la prese sottobraccio e la portò su in camera sua. Voleva mostrarle un tesoro: in un baule aveva conservato la carta del cioccolato *Águila* e il corredino usato per chissà quanti bambini.

I ferri da lana, i fili, gli orli: ecco i vincitori della battaglia.

## IL TAVOLO DI MAMMA IRMA

Per Mamma Irma, mia nonna, senza pasta non esisteva domenica: poteva esserci il brasato, il pollo, il pesto, qualsiasi cosa, ma la pasta non poteva mancare. Prima del pranzo si serviva una torta salata o una pizza, poi la pasta e, per “digerire”, un infuso di *marcelá*<sup>2</sup> e un dolcetto di frutta secca.

Quando mi nascondevo sotto il tavolo ero nel rifugio più caldo e piacevole del mondo. Era di legno massello, forti zampe quadrate, inserti robusti, costruito da mio nonno Narciso nel 1924, quando era appena arrivato a Montevideo; e poi era lì che la nonna cucinava. Il ripiano del tavolo era inciso da centinaia di segni di coltelli, cicatrici che testimoniavano la guerra contro la fame condotta e vinta da Mamma Irma, eroica, sola.

Mamma Irma faceva una montagnola di farina con il buco in centro; poi ci metteva un uovo per ogni commensale, più “uno per il viandante”. Non ho mai smesso di chiedermi chi fosse quel benedetto viandante.

Poi iniziava a rigirare tutto con le mani, unire, impastare, manipolare, spolverare ancora un pochino di farina, finché non veniva fuori una bella palla che non si appiccicava alla tavola.

Pausa: beveva qualche *mate*<sup>3</sup> dolce. Si era americanizzata e nemmeno se n'era accorta.

Poi iniziava a stendere l'impasto giallino e per me il momento era sublime: da sotto il tavolo vedevo scendere poco a poco, sempre di più, il bordo della pasta, come una tenda degli indiani; a forza di braccia e mattarello la tenda diventava una tovaglia e i bordi toccavano quasi terra. Allora la arrotolava sull'enorme mattarello e la pasta risuonava: “Pla pla pla!” e si stirava e si ingrandiva ancora un po'.

Mamma Irma mi raccontava che Dio aveva messo gli animali su questa terra per mangiarli e che tutti, finanche gatti, rane e lumache, sarebbero potuti finire in pentola un giorno o l'altro.

Quella domenica avremmo mangiato stufato di gallina; prima di tirargli il collo, Mamma Irma accarezzava le povere bestiole e le ubriacava con il vino: “Così non

soffrono e la carne rimane tenera tenera.” E, visto che ogni gallina aveva un nome, quella domenica, nella pentola di coccio, a fuoco lento, si cuoceva Marietta.

Quando di ripieno per i ravioli non ce n'era, la pasta poteva assumere forme insospettabili e insospettate, poteva trasformarsi in tagliatelle, pappardelle, in dei quadratini che si chiamavano “lasagne” e, se gli facevi un pizzico in mezzo, diventavano fiocchi o farfalle. Mamma Irma, con gesto democratico, sondava le opinioni di ognuno: “Come la volete, la pasta?” Se vincevano le tagliatelle, io sgattaiolavo fuori, da sotto il tavolo, per vedere il prodigio del taglio: era così svelto, senza guardare né le mani né il coltello, senza ferirsi né tagliarsi mai. Era prodigiosa e io volevo essere come lei. Poi li apriva, gli dava un'altra spolverata di farina e li lasciava seccare ancora un po', se ce n'era bisogno.

Solo allora si fermava un attimo a riposare e a scambiare due chiacchiere in compagnia di qualche mate, mentre mi cantava “*Sera sera Martín y Padela per la bota de vinela per la bota de bimbón, butelá in tamarón!*”. Non le ho mai chiesto cosa significassero le parole di questa canzoncina e il ricordo di bambina è sbiadito e confuso.

Quando finalmente nel gran pentolone l'acqua iniziava a bollire, mi chiedeva di portarle le tagliatelle un po' alla volta.

Una volta le chiesi spiegazioni sull'uovo “per il viandante”; Mamma Irma mi disse: “Ricordati che c'è sempre un viandante che ha bisogno di un piatto caldo...”

“Porca Miseria! Ho bruciato il sugo!”

-----

1- *Cornebeef*: Carne in scatola prodotta in Uruguay, che per decenni ha nutrito l'Europa nel primo Novecento.

2- *marcela*: erba spontanea tipica del Rio de la Plata. In Uruguay e nei paesi limitrofi: si usa per preparare infusi digestivi.

3- *mate*: infuso di erba mate e acqua calda che si beve con un'apposita cannuccia filtrante. È uno dei rituali sociali tipici dei paesi rioplatensi.

Uruguay – Montevideo

Italia – Toscana – Massa Carrara - Aulla