

Un amore contrastato

L'autore ritiene opportuno precisare che ogni coincidenza di nomi, situazioni e circostanze, sono puramente casuali e frutto della propria fantasia.

Filippo Girgenti

UN AMORE CONTRASTATO

Romanzo

BOOK
SPRINT
EDIZIONI

www.booksprintedizioni.it

Copyright © 2012
Filippo Girgenti
Tutti i diritti riservati

Prologo

Graziella, raggiunta l'età di 75 anni, parla con la nipote e ritorna a vivere il suo passato. La sua adolescenza, sotto il dominio fascista nonché a causa degli effetti della guerra, l'aveva vissuta quasi nella povertà. Il miglior periodo della sua giovinezza l'aveva passato tra amore, soprusi, odio e delusioni. Poi costretta a lasciare la sua bella Sicilia, per oltre trent'anni visse a New York nel distretto di Brooklyn assieme alla famiglia. Era arrivata lì, assieme al marito e le due figlie, ancora piccole, nel 1962. Trascorse questi anni tra lavoro, dolori e anche gioie per le figlie che crescevano belle, educate e volenterose. Quando raggiunse l'età della pensione, rimasta vedova, andò a vivere assieme alla figlia Rosaria. Le due figlie, entrambe sposate, erano impiegate presso la società telefonica del paese. Silvia, la figlia maggiore, non aveva figli, mentre Rosaria aveva avuto Rosy, ora quindicenne, che la nonna aveva accudito per qualche tempo. I loro mariti lavoravano in fabbrica e la posizione sociale di entrambe le famiglie era da considerarsi discreta. Non vivevano nell'agiatazza ma neanche nella povertà.

Rosy era la gioia della nonna e la ragazza stravedeva per lei. Da piccola, la sera quando il padre veniva a prenderla, c'era il dramma: la bimba si aggrappava alla nonna e la implorava di tenerla lì con sé. Ci voleva un po' di tempo per convincerla ad andare. Questo si verificava tutte le sere; soprattutto adesso ch'era grandicella vista la lunga assenza della nonna, sentiva l'estremo bisogno di stare con lei.

Per la fine della scuola i genitori programmarono un periodo di vacanza e la nipote rimase con Graziella.

Il giorno dopo la partenza dei genitori Rosy sentì un grande affetto e, nel contempo, una gioia immensa nello stare assieme alla nonna che l'amava e a cui voleva bene. Era curiosa di conoscere il suo passato, le cose belle e quelle brutte, che la nonna aveva vissuto durante la sua lunga vita. Allora pensò di approfittare di questo periodo da vivere insieme per farsi raccontare la sua vita vissuta.

Sentiva il piacere di stare con lei anche per avere la possibilità di parlarle. Per quello che sapeva, la sua vita era stata vissuta intensamente e con sacrifici. Sentì il bisogno di conoscere i suoi segreti ed ora che erano soli era l'occasione giusta per farsi raccontare il suo passato.

Graziella non era propensa ad esaudire la richiesta della nipote, la maggior parte della sua vita l'aveva vissuta nella delusione, privata dell'amore del suo amato, obbligata alla ubbidienza, oltraggiata dalle persone che amava e odiava. Non voleva raccontare alla sua piccola creatura le sue peripezie, i suoi tormenti, i soprusi subiti, la mancanza d'affetto, il desiderio di morte, la gioia. Tuttavia, la forte insistenza della nipote la convinse che forse sarebbe stato meglio liberare ciò che per decenni aveva ermeticamente custodito nella sua intimità. Rivolta alla nipote chiese perché desiderava tanto conoscere i suoi segreti.

La ragazza aveva raggiunto il suo scopo, la nonna aveva accondisceso alla sua richiesta ed ora non doveva fare altro che ascoltare, persino nei più piccoli particolari, il suo racconto. Era curiosa di sapere di lei, della sua vita, delle cose che aveva fatto, di ciò che le era successo.

Nonostante cercasse di dissuaderla tentando di farle capire che sarebbe stato un lungo racconto, che occorreano molti giorni, che si sarebbe stancata, lei non insistette. La costrinse e dovette accettare il suo volere.

«Non importa, abbiamo tutto il tempo. Tutti i giorni mi racconti un pezzo della tua vita, però il racconto deve essere dettagliato, senza dimenticarti nulla. Così quando sarò più grande scriverò un libro.»

«Il racconto sarà lungo, sei sicura di resistere a tutte le lagne che dovrò dirti?»

«Si nonna. Sarò muta, interverrò solo quando non capisco.»

«Ci vorranno molti giorni e ti stancherai.»

«Mi stanco se continui a perdere tempo. Dai inizia che ti ascolto.»

«Poiché desideri sapere tutti i particolari bisogna che parta descrivendo: i luoghi dove sono nata, la mia famiglia, come sono vissuta, ciò che ho fatto e perché sono venuta qui a New York ed altro che in parte già conosci.»

«Su, inizia che ci portiamo avanti col racconto» disse Rosy.

Primo giorno

La mia famiglia viveva in Sicilia e si era insediata in un agglomerato di case: San Michele, una delle frazioni del Comune di Mascarone. La piccola frazione era costituita da una cinquantina di case, di variopinti colori, alquanto modeste essendo state costruite alcuni decenni prima, posizionate a circa settanta/ottanta metri dalla battigia. La distanza tra il mare e le case era occupata da una lunghissima spiaggia di ghiaia che si estendeva per quattro o cinque chilometri.

Io, assieme ai genitori ed altre tre sorelle, abitavo in una di queste case composta da una grande stanza divisa in tre parti da muri a mezza altezza con lo scopo di ottenere tre locali da adibire alle esigenze delle figlie e di un altro locale di media dimensione dove dormivano i miei genitori. Un corridoio largo circa due metri partiva dall'ingresso e proseguiva, attraverso il cortile interno, fino al grande magazzino, destinato a deposito per il fieno e la paglia. Tra il corridoio ed il cortile era stato ricavato un modesto locale adibito a cucina. Nel cortile, di una ventina di metri quadrati, erano state realizzati, sul lato destro, il pozzo per attingere l'acqua e "*la pila*" che serviva sia per il bucato che per l'abbeveraggio delle mucche.

Dal lato sinistro si accedeva al magazzino dove si stivavano le balle di fieno e di paglia, raccolte durante l'estate, nonché dell'altro foraggio da usare come mangime per le bestie. Era un locale abbastanza grande e, nonostante il foraggio immagazzinato, rimaneva libero un grande spazio che veniva usato anche come sala da ballo nelle ricorrenze di

feste e compleanni. Il locale attiguo era la stalla, che ospitava quattro mucche da lavoro e i vitellini che le stesse tutti gli anni partorivano. Il bagno, uno sgabuzzino di un metro per due, era situato a fianco della stalla e veniva usato prevalentemente dalle donne, mentre gli uomini si accontentavano, fatte poche eccezioni, della campagna o della spiaggia. Per usarlo bisognava attraversare tutto il cortile portandosi dietro la tanica con l'acqua; in caso di pioggia occorreva anche l'ombrello.

Tutte le altre case erano pressappoco uguali a quella dei miei genitori. Nessuno aveva il cesso in casa e nei cortili si sentiva sempre l'olezzo di feci e di piscio.

La gente viveva con pochissimo e faceva affidamento sul piccolo campo che coltivava o sulla generosità del mare per i pescatori.

Tutti gli abitanti della borgata, circa 200, di cui la metà bambini e adolescenti, erano per un terzo contadini e per due terzi pescatori.

«Nonna, ma veramente tu abitavi in una casa come quella che stai descrivendo?»

«Certo, mica ti sto raccontando balle. Sì, era proprio così, nipote mia. A quei tempi non c'era il benessere che c'è ora, allora si viveva come trogloditi.»

«Nonna, cosa vuol dire trogloditi?»

«Troglodita è colui che vive nelle caverne, nelle grotte o in case come quelle dove abitavamo noi.»

«Dai, nonna, continua il racconto che mi sta tanto interessando.»

I contadini, a loro volta, si dividevano tra piccolissimi proprietari terrieri e braccianti agricoli. I primi coltivavano i loro pezzetti di terreno e dalle colture ricavano il loro sostentamento e, se erano bravi e fortunati, potevano anche realizzare un minimo di guadagno per i tempi brutti; i secondi dipendevano dai grandi proprietari - come la tenuta del Marchese che si estendeva per centinaia di ettari - che necessitavano di mano d'opera per la coltivazione delle loro

campagne.

La stessa cosa si verificava tra i pescatori. C'erano i padroncini delle barche e delle reti che assorbivano gran parte del ricavato del pescato e riuscivano a tenere un certo benessere senza diventare mai ricchi e i semplici manovali addetti a tirare le reti e a remare fino allo svenimento.

Il lavoro andava svolto col bello e col cattivo tempo e si riposava solo quando il mare in burrasca non permetteva il varo delle barche. Il loro salario era misero e, nonostante il pescato fosse sempre abbondante, raramente riuscivano a mettere da parte dei risparmi.

Gli svaghi erano riservati solo agli uomini ed erano rappresentati dal tempo passato all'osteria a giocare a carte mettendo in palio qualche bevuta del buon vino locale. C'era qualcuno che esagerava col "*Bacco*" e quando, la sera, rientrava a casa si sfogava picchiando la moglie o obbligandola a fare altre cose che non posso pronunciare, unico vero divertimento della povera gente, e spesso queste cose non pronunciabili non controllate facevano aumentare la crescita delle famiglie. I figli venivano sfornati con una media di uno ogni due anni e più cresceva la famiglia più aumentava la povertà.

Questi svaghi erano prevalenti durante il periodo invernale quando il cattivo tempo non permetteva di andare nei campi o per mare. Quando veniva la bella stagione tutti, uomini e donne, trovavano un'occupazione: gli uomini a pescare o a zappare nei campi e le donne nelle campagne a coltivare ortaggi, a raccogliere fagiolini, piselli, patate e verdure varie.

La vendemmia nel mese di settembre, rappresentava l'occasione per unire tutte le categorie in un solo contesto di armonia tra la popolazione di quei luoghi. Il lavoro si affrontava con allegria come fossero giorni di festa. La squadra addetta alla raccolta recideva i grappoli d'uva bella e matura e li depondeva con delicatezza nelle ceste. Tutto ciò veniva accompagnato dai canti locali che rallegravano la compagnia. Gli uomini si caricavano sulle spalle le ceste piene d'uva e si avviavano verso lo stabile, dove il palmento

aspettava di ricevere quei chicchi grossi e maturi pronti per essere trasformati in succo. I pigiatori, seminudi, e con scarponi pesanti, iniziavano la pigiatura trasformando gli acini in una poltiglia acquosa di colore rosso vermiglio. Il calpestio era accompagnato dai canti locali il cui ritmo scandiva la cadenza dei passi. Il succo scorreva fluido verso la cisterna “ricevitore” in attesa di iniziare la fermentazione e la successiva trasformazione in mosto. La giornata, dopo una breve pulizia corporale, si ultimava con una abbondante mangiata di maccheroni e altri prodotti locali, seguivano canti e baldoria fino a tarda sera. I giorni seguenti si ripetevano le stesse cose e a fine vendemmia tutti erano felici e contenti per essersi divertiti e per aver guadagnato un po’ di soldi, nonché per aver avuto l’opportunità per far nascere amori o per rafforzare l’amore esistente. Ed era felice anche il padrone per aver riempito le botti con ottimo mosto che, dopo qualche mese, si sarebbe trasformato in ottimo vino.

Quando sarebbe arrivato l’inizio del benessere? Quando i primi figli, maschi e femmine, compivano dodici anni, quasi come la tua età. Era il momento giusto per avviarli al lavoro e portare a casa la “giornata”, che contribuiva a rimpinguare la cassa. Così man mano che i figli crescevano e rimanevano in casa aumentava il benessere della famiglia. Quando i figli più piccoli crescevano contribuivano alle spese per i fratelli più vecchi che creavano una nuova famiglia. L’ultimo spesso era il più disagiato.

Nella borgata si conoscevano tutti non tanto col nome e cognome ma “*pu ‘ngiuriu*” per il soprannome come: “donna Aita a sciancata” perché era zoppa; “Angela a pilusa” perché aveva la faccia piena di peli; “Tanu u pazzu” perché faceva delle pazzie; “Peppino ‘u lungu” perché era il più alto del paese; “Maria a russa” perché aveva i capelli rossi; “Alfio da carcara” perché lavorava nella fornace; “Michele posa piano”, ecc. ecc..

«Nonna ma come puoi ricordare tutte queste cose?»

«Tu mi hai chiesto un racconto dettagliato ed io ti sto acccontentando e ciò che sto dicendoti è la pura verità. Sei