

Maria Grazia Fasciana

[Italia]

IL FICO DELL'UNIONE

Seduta sulla banchina del porto, Aicha è immersa nei suoi pensieri, con lo sguardo fisso rivolto verso l'acqua cheta e immobile. In quel piccolo borgo marinaio i suoi sogni spezzati si sono ricomposti, rimarginati. Come la brocca d'argilla caduta rovinosamente a terra e sanata dalle mani pazienti di sua madre, che ne ha ricomposto e incollato i cocci. La piccola trattoria ora è sempre affollata, perché lì viene preparato il couscous più buono dell'isola, insieme alle alici con lattuga.

Quando Nunzia serve ai tavoli, gli ospiti chiedono spesso chi abbia preparato quella bontà, così lei chiama la sua amica e la presenta ai commensali che applaudono soddisfatti.

Nunzia è molto grata ad Aicha, la considera un regalo di Dio perché l'ha salvata dalla tristezza e dalla solitudine.

Viveva, da sola, in quella piccola casa, vecchia, ma con una bellissima vista sul mare, dove era nata. Un pianterreno soleggiato da un lato, ma freddo e umido dall'altro, profumato dal grande albero di fico, collocato nello spazio antistante alla casa. E lì si riparò dalla calura estiva Aicha. Nunzia trascorreva molto tempo a spiare da dietro il vetro la gente che passava: in estate vedeva transitare i bagnanti, in inverno solo qualche pescatore.

Quella volta era triste e affranta, non riuscendo a liberarsi da quel senso di perdita e di angoscia lasciategli dalla morte della madre. L'aveva assistita per tanto tempo, a causa di una brutta malattia che l'aveva resa completamente invalida già a quarant'anni. Aveva vissuto sempre con lei e per lei. Era stata per diversi giorni chiusa nella stanza a piangere, cercando di trovare una ragione per quella perdita definitiva che ragione non aveva, ma la vista di quella donna illuminata dai vivaci colori del suo abito l'aveva incuriosita. Così aprì la porta e rimase davanti all'uscio a guardarla senza dire una parola, con l'espressione malinconica e provata.

«Può darmi un bicchiere d'acqua, per favore?» chiese Aicha.

Senza neanche rispondere Nunzia si girò e rientrò nella casa.

Aicha aveva sete. Si trovava fuori dalla mattina presto, era salpata sulla prima barca che partiva dal porto di Milazzo, per raggiungere una delle isole di fronte, non importava quale.

Aveva sognato tante volte di andare a visitare le isole Eolie, ma avrebbe voluto approdarvi in una circostanza diversa e più lieta. Invece era giunta a Lipari per sfuggire al proprietario del negozio, suo datore di lavoro, che aveva tentato più volte di molestarla. All'ennesimo tentativo aveva detto basta, così come aveva fatto quindici anni prima, quando suo padre aveva voluto imporle un matrimonio e la madre, assecondando la sua decisione di andare via da quel maledetto paese, le aveva dato i soldi per fuggire da Algeri in Francia.

Lì grazie a una zia aveva trovato un punto d'appoggio e un lavoro come baby-sitter.

Era stata fortunata perché aveva lavorato per una bella famiglia che l'aveva accolta con rispetto e generosità. I suoi datori di lavoro erano due medici, lui francese e lei siciliana e amorevole. Fu proprio lei che le aveva proposto di fare la badante ai suoi genitori, che vivevano in Sicilia, quando i bambini non ebbero più bisogno della baby-sitter e Aicha, avendo tanto sentito parlare di quest'isola, aveva accolto la proposta volentieri, dando modo al destino di snodare i suoi progetti.

Quando mise piede in Sicilia le sembrò di trovarsi quasi a casa, per il clima, per l'aspetto del territorio, per il modo di fare della gente, così decise di rimanervi.

Aicha pensò che Nunzia fosse una persona strana per essersene andata senza rispondere. Invece poco dopo ritornò con in mano un vassoio che dava appoggio a due bicchieri d'acqua e a dei fichi. Si sedette vicino ad Aicha rompendo ogni indugio.

Le due donne prima si scambiarono dei sorrisi, poi si raccontarono come se si conoscessero da sempre, parlando per ore e ore.

Quando giunse la sera Nunzia desiderava fortemente che Aicha rimanesse con lei. Non sapeva cosa dirle per intrattenerla ancora, fino a quando prese coraggio e le chiese se volesse rimanere, perché aveva tanta paura di rimanere da sola.

Anche Aicha, non avendo un posto dove andare, sperava, in cuor suo, di essere invitata a restare. Entrambe avevano pensato che forse fosse stato il destino a farle incontrare.

La tristezza di Nunzia fu sostituita dalla gioia di avere accanto la nuova amica.

Quella mattina il vecchio Turi, pescatore amico di famiglia, come tutti i giorni, era passato da Nunzia per lasciarle un pugno del suo pescato. Quel giorno aveva preso le alici e Nunzia le aveva lasciate nel frigorifero senza neanche toccarle, non avendo fame. Poi, però, il suo appetito si era come svegliato, stimolato dall'idea di preparare la cena per la sua ospite.

Pensò di cucinare le alici nel modo in cui le faceva sua madre: con la lattuga. Cominciò a preparare la salsa soffriggendo, in quattro cucchiaini d'olio, abbondante prezzemolo tritato e quattro spicchi d'aglio. Quando l'odore del soffritto invase l'intera piccola casetta vi aggiunse sale, pepe e quattro cucchiaini di pangrattato e infine tre cucchiaini d'aceto. Dopo aver selezionato le foglie più verdi della lattuga le lavò e le asciugò, poi su ognuna adagiò un cucchiaino della salsa appena preparata e un paio di alici diliscate e lavate. Quindi chiuse le foglie a cartoccio e le sistemò in una teglia ben allineate e dopo averle spruzzate con un altro po' d'aceto e spolverate con un cucchiaino di mollica, le pose in forno per trenta minuti.

Aicha guardava Nunzia sorpresa e inebriata dal profumo e, quando assaggiò l'*anciovu ca lattuca*, così come lo aveva chiamato Nunzia, pensò di mangiare una delizia paradisiaca. Nunzia disse ad Aicha che le avrebbe fatto assaggiare una pietanza ancora più buona: le sarde a beccafico alla catanese. Sua madre le aveva insegnato a preparare anche quelle, mentre era allettata e lei ricordava ancora il tono della voce e la melodia che dava alle parole mentre le spiegava come prepararle: "*Pigghia li sardi iunciuti 'i na latata e i lassi intra l'acitu pi n'urata. Dostramenti metti dintra lu tianu muddica, passula, pigna e pitrusinu; ci iunci l'ogghiu, u sali, u pipi e ammischi, assemi a un pugnu di cascavaddu friscu. Stinnicchia la sarda e cu lu 'mpastu a inchi, mentri cu l'otra sarda la cummogghi. Quannu hai finutu i fari stu travagghiu, fa vugghiri di na padedda l'ogghiu, passa la sarda ni l'ovu sbattutu e cu la farina a duviri la cummogghi. Quannu di 'nfarinalla hai finutu a metti 'intra a na padedda e la fai friiri*"¹.

«È bello il dialetto siciliano» le disse Aicha, «ha una musicalità che ricorda la mia lingua, ma ti farò assaggiare anch'io una ricetta tipica dell'Algeria, che avete anche qui: il *coscas*. È difficile da preparare, richiede una certa manualità, ma io so farlo bene. Mi occorrerebbero la *mafarata* e la *couscusera*, ma se non le hai, rimedieremo il modo per sostituirle».

Da quel giorno le due donne non si staccarono più l'una dall'altra. Possedevano molto poco, ma dividevano tutto ciò che avevano.

Nella vicina spiaggia c'era un andirivieni di gente che saliva stanca e assetata, dopo avere percorso il sottostante greppo, e a molti veniva spontaneo ripararsi all'ombra del fico.

Così Aicha e Nunzia pensarono di offrire bibite fresche per racimolare qualche soldo.

¹ Prendi delle sarde lavate e diliscate, le apri, lasciandole unite in un lato, e le poni a bagno nell'aceto per circa un'ora. Nel frattempo, metti dentro un tegame della mollica grattugiata, uva passa, pinoli e prezzemolo; aggiungi olio d'oliva, sale, pepe e un pugno di caciocavallo fresco. Distendi la sarda e la riempi con l'impasto ottenuto e copri con un'altra sarda. Concluso questo lavoro fai scaldare in una padella l'olio fino a quando bolle, passa la sarda prima nell'uovo battuto poi nella farina e friggi.

Visto il successo dell'iniziativa, Aicha ebbe l'idea di mettere dei tavoli, la sera, e offrire il *coscas* e le sarde preparate da lei e Nunzia.

Mentre Nunzia serviva ai tavoli, Aicha mescolava con pazienza la semola posta sul grande piatto di terracotta, formando con le mani minuscoli chicchi che poi sistemava in un canovaccio dopo averli unti a uno a uno con olio d'oliva.

Questo gesto la riportava ad Agadir, alla sua infanzia, quando, appena sveglia, raggiungeva sua madre nell'uliveto, dove, all'alba, iniziava a preparare il *thàm*. Le piaceva tanto osservarla mentre lavorava la semola con le mani, trasformandola in quelle minuscole perline dorate.

Adorava camminare a piedi nudi sulla terra rossa sotto gli ulivi e, prima che arrivasse il sole, si sedeva sul dondolo fatto con due corde attaccate a un robusto albero che reggevano una tavola in legno, in attesa che si svegliassero i suoi fratelli, insieme ai quali consumava la colazione: una specie di insalata fatta con acqua, limoni, cipolla, basilico, olio e *kesra*.

Ogni volta che lavorava il *thàm* le sembrava di rivivere questi suoi bei momenti d'infanzia e si emozionava ancora pensandoci. Si raccontava a Nunzia, che non era estranea a sensazioni simili.

Mentre ascoltava Aicha, la mente di Nunzia si immergeva tra gli odori di basilico e menta: le sembrava di ritrovarsi tra le zolle di terra zappate dal nonno e sapientemente collocate ai lati di un solco dove l'acqua dalla *gebbia* trovava il percorso per arrivare alle piante. Era come se sentisse ancora il rumore dell'acqua che fluiva, mentre il nonno raccoglieva il *cavolo trunzo* che a lei piaceva tanto mangiare crudo, appena raccolto.

Adesso Aicha e Nunzia, però, non hanno più tempo per lasciarsi trastullare dai ricordi. La vecchia casa trasformata in un'accogliente trattoria, che richiama i colori del mare, è sempre piena di gente. Aicha prepara il couscous in tanti modi: con le verdure, con il pesce, con la carne d'agnello, oppure con tutte queste cose insieme che in qualsiasi modo lo prepari è sempre un successo.

Nunzia prepara le alici con la lattuga o le sarde a beccafico, e a volte il ragù di alalunga o triglia, a seconda del pescato disponibile, utilizzando sempre le ricette di sua mamma, perché è da lei che ha imparato a cucinare e perché così ritrova i sapori che la riconducono all'infanzia e vuole riprodurli, nella speranza di scambiarli con chi assapora i suoi cibi.

Nei piatti preparati da Aicha e da Nunzia, la Sicilia e l'Africa si mescolano, così come i ricordi. La loro "Trattoria del Fico" attira l'attenzione con una frase incisa su un pezzo di legno collocata vicino l'ingresso: "*Con un dito mangia il diavolo, con due il profeta e con cinque l'ingordo. Noi ti invitiamo a mangiare con gioia e con cuore lieto*".