

dere visibili i fili, spesso taciuti, che legano l'economia domestica e l'economia mondiale, il dono e lo scambio, il quotidiano, la cultura e la politica.

Habbiamo voluto, con parole immagini incontri sapori, costruire uno spazio comune e pacifico di convivenza, perché "globale" non sia solo il mercato ma anche il diritto alla vita, alla libertà e alla felicità di ogni uomo, donna, bambino e bambina della Terra.

L'iniziativa è composta da una mostra fotografica, dai racconti dal vivo di donne provenienti da diverse parti del mondo, da un fascicolo che raccoglie esperienze e ricette, da assaggi di piatti preparati dal Gruppo Ristoro dell'Associazione Donne Internazionali di Bergamo.

È stata realizzata a livello cittadino il 14 marzo 1998 presso la Sala Conferenze del Teatro Donizetti, con la presenza della scrittrice Clara Sereni, e in numerose biblioteche, scuole, associazioni, gruppi di Bergamo e provincia.

Il Consiglio delle donne del Comune di Bergamo è un organismo di partecipazione femminile istituito dal Consiglio Comunale di Bergamo nell'aprile del 1996. È composto dalle donne elette nel Consiglio Comunale, dalle rappresentanti delle consigliere circoscrizionali e dalle rappresentanti di gruppi e associazione della città. Esso intende incidere sulle scelte amministrative, valorizzare la presenza delle donne nella città, promuovere iniziative culturali per la crescita della soggettività femminile, creare una rete di comunicazione e relazione.

## I luoghi comuni delle donne: un percorso di narrazione-scrittura

A cura di Rosangela Pesenti

Le donne non attraversano il tempo, lo abitano; non viaggiano, traslocano: sedimentano i giorni nei gesti, i gesti nelle relazioni, le relazioni nelle cose, traslocano le abitudini nelle memorie, gli affetti nei saperi quotidiani con cui rendono abitabili gli spazi e commestibile la vita.

Al di là degli steccati disciplinari che hanno separato i soggetti dai saperi oscurandone l'origine, la conoscenza è la complessa fisicità dei sensi, il sentimento del tempo, il deposito delle stagioni, colori ed umori scanditi da ritmi sommessi e tenaci.

Quali percorsi intraprendere per un incontro che sia reciprocità, feconda di progetti comuni?

I saperi del quotidiano sono i nostri codici di sopravvivenza: "spazi" così lungamente abitati da diventare familiari per il corpo e muti per il linguaggio.

Ma in questi codici, nei loro molteplici e talvolta ambigui significati che si confondono con l'ovvietà dei gesti del vivere e sopravvivere, è depositata una parte importante della storia delle donne: parole, gesti, oggetti che ci accompagnano nel tempo segnando la nostra identità in cammino.

Parole, gesti, oggetti che possiamo scambiare con leggerezza, ignorando i confini e le frontiere, rispettando i sentimenti e mescolando le tradizioni, attraversando i giorni che abbiamo amato, i sapori della convivialità, i colori delle nostre vite.

Raccontare e raccontarsi nell'incontro tra donne, storie, culture

diverse nel ritmo di una memoria che diventa scambio, dono, scoperta, gioco in cui abbandonarsi e ritrovarsi.

Migranti e native insieme per ripercorrere i "luoghi comuni" delle donne, reali e simbolici, per ritrovare quel piacere di raccontare che ogni cultura porta come matrice della propria lingua, per lasciare una piccola traccia di parole al futuro.

Il percorso, proposto con queste parole, è stato organizzato dal gruppo Migranti e Native della Convenzione delle donne di Bergamo in collaborazione con la Fondazione Serughetti La Porta e l'Associazione Donne Internazionali Bergamasche e si è svolto in due parti, nel maggio e nel settembre 1997. Una trentina di donne italiane e straniere si sono ritrovate intorno alle parole: cibo, abiti, specchio, borsa, casa, musica, lingua.

Migranti e native insieme per ascoltare storie e raccontarne.

Le parole hanno evocato contesti, tempi, luoghi, relazioni, solitudini, riflessioni, scoperte... disegnando un cerchio di donne che è durato a lungo.

Disponibili e attente, curiose e discrete, ognuna si è cimentata con il silenzio e un esercizio della parola capace di decantare ogni memoria del suo carico di fatica, per restituirla ad una narrazione lieve, un varco aperto alla parola dell'altra.

Per molte c'è stato solo il racconto, la dimensione di una parola-corpo che esiste nel qui ed ora con tutte le sue valenze e i suoi significati, altre hanno risposto alla richiesta di scrivere per il piacere di fissare la memoria di un momento, l'emozione del narrare, il contenuto delle storie.

Riportiamo solo alcune delle molte storie scritte perché possano evocare, anche se non restituire appieno, l'atmosfera che abbiamo vissuto insieme, quel nostro narrare le nostre quotidianità straniere perché sedimenti tra noi una possibile reciprocità, feconda di progetti comuni.

## Cibo

"Ogni stagione della mia vita può riassumersi in un paesaggio, un odore, un suono ripetuto. La mia infanzia ha il suono del martello" scrive Alba De Cèspedes.

Traendo spunto da queste parole, ho pensato di ripercorrere le stagioni della mia vita attraverso il cibo che è il tema del nostro primo incontro: alcune ricette, alcune pietanze che hanno accompagnato certi fasi o periodi, caratterizzando con i loro odori e profumi "ogni mia stagione".

Per libere associazioni alle parole cibo e infanzia/adolescenza accostato fratelli e sorelle, una tavola ingombra di vasetti di marmellata (le marmellate di albicocche o prugne fatte dalla nonna), burro, pacchetti di biscotti, pane o fette di pancarrè e un pentolino di tè al bergamotto. Macchie di tè e pezzetti di burro sulla tovaglia di plastica. Profumo di pane tolto dal tostapane e di una torta alta a macchie bianche e nere. Voci.

Eravamo in tanti fratelli e sorelle, una madre spesso fuori per riunioni e corsi di aggiornamento, e la cucina al pomeriggio diventava lo spazio della merenda. Sul tavolo della cucina qualcuno faceva i compiti, mentre gli altri erano in camera da letto oppure in sala, ma verso le quattro, mio fratello metteva sul fornello il pentolino per il tè e senza tanti complimenti, cominciava a spostare i libri sulla credenza rossa e bianca oppure li accatastava in un angolo e ci chiamava a gran voce: "Oh, è ora!". Il tempo che lui dedicava allo studio era sempre troppo. Arrivavamo piano piano e ognuno aiutava ad allestire la merenda, togliendo dal frigorifero la piramide sgocciolante, azzurra e bianca del latte, i mezzi limoni a diversi gradi di spremitura, il panetto di burro dalla carta unta per bene il vasetto di marmellata opportunamente appiccaticcio. Compariva il sacchetto color nocciola del pane e una grande scatola con molteplici ammaccature sulla latta blu a fiorellini bianchi. Attorno a quel tavolo inventavamo scherzi per i compagni di giochi, esplorazioni nel vicino campo incolto, pianificavamo le squadre di palla prigioniera e palla quadrata per le prossime sfide: noi in cortile costituivamo una maggioranza.

Quando avevamo tempo io e mio fratello facevamo la torta. Dico la torta e non una torta perché era solo e sempre la stessa torta che preparavamo, la sola che avevamo visto fare da mia madre. Sui ricettari di tutti è infatti presente: per qualcuno come "Ciambella casa Lorenzi", per altri "Torta mamma".

Io e mio fratello eravamo diventati bravissimi nel preparare questa torta che accompagnava soprattutto i nostri pomeriggi domeni-

cali in inverno: una mescolava e l'altro aggiungeva un ingrediente, uno montava gli albumi e l'altra imburrava la teglia. Ad una la cucchiara bianca e all'altra quella nera. Infine chiudevamo lo sportello del forno con un pezzo di legno: lo mettevamo tra il forno e la parete di piastrelle della cucina, perché la chiusura non era più ermetica da tempo e senza questo trucco, la nostra torta non sarebbe lievitata bene.

Aspettare che quella torta cuocesse era una vera tortura: continuavamo ad andare a controllare, accostando un fiammifero allo sportello del forno sprovvisto di lampadina, per vedere a che punto era la cottura. Non abbiamo mai aspettato di farla raffreddare sfidando le minacce di mal di stomaco che ci venivano pronosticate dai "grandi".

Non appena sfornata il nostro grido avvisava gli altri ed eravamo nuovamente attorno al tavolo della cucina, attorno a quella torta calda, alta e soffice.

Il titolo sul frontespizio della seconda stagione, quella della giovinezza che incornicia gli anni del liceo e dell'università, non può che essere: le insalate.

Ingredienti diversi, infiniti azzardi, sfumature di gusto, di aromi e chiasso di colori: verdi, rossi, gialli e arancioni. Discussioni: massimi sistemi e insalate di pomodori.

Le compagne del liceo e poi dell'università, le amiche con cui studiavo, preparando compiti in classe di matematica e interrogazioni di filosofia, esami di lingue e tesi di letteratura,

Sul letto - unico spazio privato in case sempre affollate - pieno di libri, di appunti, di riviste, cercavamo risposte, la strada della verità e della nostra identità, costruivamo un punto di vista originale, affrancandoci dalla tradizione familiare, dal catechismo che vietava e prescriveva. Leggevamo un libro e lo commentavamo, cercavamo il disegno sottostante alle parole sulla pagina, la visione della vita e dell'arte dell'autore o dell'autrice. Costruivamo così una lettura tutta nostra, un'interpretazione alternativa. Narrativa e poesia. Prima Giacomo Leopardi e Hermann Hesse. Poi Emily Dickinson e Virginia Woolf.

La discussione letteraria finiva sempre nello scambio di confidenze: i disagi e gli sgarbi, le incomprensioni e le ripicche con madre o padre, fratello o sorella, una vecchia amica oppure l'amore di turno.

Il cibo era l'appuntamento che non poteva - e non doveva - interrompere il filo di parole: aprivamo il frigorifero nella casa dell'una o dell'altra e preparavamo la nostra insalata con gli ingredienti a disposizione.

Facevamo tutto insieme e dopo la conversazione più intima e la rivelazione di pieghe impreviste e risvolti insospettati, ci sembrava di profondere il momento magico appena costruito.

L'insalata era un miscuglio di gusti che ciascuna metteva nella ciotola comune: si correggeva con l'esperienza di una e con le intuizioni dell'altra.

Un piatto più articolato, più complesso e di più lunga preparazione avrebbe disturbato la concentrazione su di noi, ci avrebbe distolto dal coinvolgimento intellettuale ed emotivo. Le insalate sostituivano la carne, i piatti pesanti e unti dei padri, le crespelle e i ripieni delle madri.

A ripensarci oggi, forse direi che le insalate ci univano e ci salvaguardavano: legittimavano il nostro impegno, colorandolo un po' di vita, ma senza disturbarlo con troppa passione. Le insalate ci istruivano all'essenzialità appagando l'occhio ma senza sporcare il nostro chiacchierio. Un gioco di ossimori: colorata astinenza e variopinta essenzialità.

La terza stagione è cibo a due: peregrinaggi in viuzze medievali ed entrate in panetterie per scegliere pizze, sbocconcellare focacce al formaggio, regalarsi panini appena sfornati, sfogliatine, pane alle olive, all'uvetta o ai fichi. È interrogazione, racconto sui gusti e scoperta di abitudini reciprocamente incomprensibili - il rifiuto di melone e pomodori per l'uno e di salame e pancetta per l'altra - oppure di piaceri condivisi - fette di polenta e gorgonzola, crostata di marmellata.

Poi il cibo diventa quello cucinato a quattro mani, è la serie di pietanze decise da due paia di occhi che davanti a ritagli di giornali e ricettari cercano di soddisfare le proprie voglie, di caratterizzare le proprie preparazioni, dandosi da mangiare o accogliendo gli ospiti.

Cibo come perfetta sincronia di gesti, di un uomo e una donna che si dicono attraverso gli apri e chiudi degli armadietti della cucina, del dosaggio contenuto di erbe provenzali per l'una e di peperoncino per l'altro; cibo come atto di cura per sé e per chi sarebbe arrivato a cena: sfilza di teglie decorate, di ciotole ben riempite e di

stuzzichini. Danza di zuppe di verdure, vellutate di legumi e creme di patate, risotti alle mele e alle fragole, torte salate di peperoni, rotoli di scarola e fagotti al pesto. Cibo come gioco per stare insieme prima nel cucinare e poi nel gustare, cibo anche come partita di squadra per creare atmosfere, per conquistare gli scettici, per donare attenzione e costruire magie. Cene per far sciogliere la conversazione e prolungarla fino a tarda notte.

Non vedevamo l'ora di presentare la nostra casa agli amici e così abbiamo organizzato la prima cena. Cercavamo qualcosa di nuovo, sfogliando ricettari e riviste: la ricetta delle lasagne alle verdure sembrava essere stata scritta apposta per noi schizzinosi con la carne e ghiotti di verdure -, la fotografia sulla pagina patinata ci sorrideva. Era lunga la preparazione, ma in due l'impegno anziché scoraggiarci, ci intrigava: cibo e chiacchiere, riflessioni e casalinghitudine.

Senza pensare di fare a mano la pasta per le lasagne - roba per sole mamme - ma acquistandola presso un pastificio, abbiamo seguito con precisione tutte le fasi della ricetta. Lui puliva le verdure, io le tagliuzzavo; lui le cuoceva e io preparavo la besciamella; lui scottava la pasta e io imburravo la teglia; a lui il compito di farcire con le verdure, a me quello di stendere la besciamella, a lui il prosciutto, a me il grana. Un po' di fiocchetti di burro e alla fine via, dentro il forno.

Abbiamo apparecchiato la tavola. Un miscuglio di oggetti che avevamo collezionato in tanti anni, nei nostri viaggi, con i regali di amici e amiche, un mosaico colorato, un patchwork: i piatti incorniciati dalle posate, la brocca di vetro per far respirare il vino, il vaso di legno con i diversi formaggi, il tagliere con il salame nostrano, l'oliera pugliese e il portaolive siciliano con olive verdi e nere, la pirofila in ceramica con pane al sesamo e integrale, panini alle cipolle, al mais, ai quattro cereali, fette di pane scuro e chiaro. Alla fine era tutto pronto e noi eravamo distrutti e un po' ansiosi all'idea dell'incontro.

La teglia di lasagne era al centro della tavola: la crosta dorata, il profumo di porri e zucchine, la besciamella morbida e ricca. Mentre ognuno si serviva, gli occhi si rilassavano e le lingue si scioglievano. Un chiacchierio felice. Le forchette si immergevano in quegli strati di lasagne e i racconti si facevano più facili.

Ho riletto questo mio racconto per accorgermi che il cibo, per

me, è legato all'incontro, al contatto, alla riunione di gente, oltre che di piatti. Si accompagna alla tavola imbandita, a zuppiere, a pentole messe al centro di un tavolo per invitare ad allungare forchette e cucchiari, mentre fluiscono le conversazioni. In alcuni casi le voci si coprono l'una con l'altra, senza ascoltarsi, ma altre volte le voci riescono a intrecciarsi e allora ordiscono un nuovo tessuto, un ricordo da portare con sé per farsi caldo in momenti di buio.

*Adriana Lorenzi*

Prima di narrare vorrei fare una premessa con una frase, ripetuta tante volte dalla mia mamma, che potrà fare da filo conduttore di questo intervento: "Dove mangiano quattro persone possono mangiare anche sei"

"Donde comen 4 pueden tambien comer en 6"

L'infanzia, i ricordi, mi riportano alle costanti battaglie con la mia mamma, per non voler mangiare la sopa (minestra), che per noi è sempre il primo, invece la voglia di arrivare al secondo, carne, patate, di tanti tipi, cucinate diversamente, al forno, fritte, dolci, purè, bollite.

Il motivo di insistere sul fatto di mangiare la minestra era per il valore nutrizionale che c'era, la famosa sopa quinua (cerial) il cui valore proteico è sostitutivo della carne.

Quando si preparava la "huminta" era un evento, generalmente avveniva in dicembre, gennaio, quando si raccolgono le prime pannocchie, si riuniva tutta la famiglia, c'erano i ruoli diversificati, come compiti.

I bambini dovevano togliere le foglie, buttare le prime, tenere quelle interne pulite e metterle in parte; le mamme sgranare, togliere grano per grano, in un grande pentolone; i papà macinarlo, nella macchinetta manuale.

Dopo, ancora le mamme mescolano e fanno "tritto", burro, sale, zucchero, anice formando un solo impasto. Dopo si prendono le foglie, quelle pulite, si fa come un contenitore, si mette l'impasto con sopra una fetta di formaggio, si chiude il vaso, si allaccia con i nastri, sempre fatti con le foglie, e sono pronte!

Si possono cucinare al forno o a vapore, e tutti insieme a mangiare genitori, figli, nonni, zii, nipoti, amici, rimaneva un momento

molto importante per socializzare e stabilire, attraverso il cibo, i rapporti di relazione, di pancia, di cuore, molto forti.

Un ricordo molto presente è che c'era sempre qualcosa in più da mangiare per un eventuale arrivo di un ospite.

L'adolescenza: anche qui rimane il problema della supa, in più la messa in prova delle doti culinarie che la mamma voleva far sviluppare in ogni figlia femmina. Prova a sbucciare le patate, togliendo la buccia il più sottile possibile, in un solo senso circolare dovendo rimanere una corda lunga della buccia. Mai prendere la polpa, perché le patate piangono, questo è trasmesso da generazione in generazione, dare vita anche a generi alimentari, i quali vengono coltivati nella madre terra "Pachamana" anche per il lavoro delle persone, la fatica, perciò è un dovere sempre ringraziare e questo come norma sempre dopo il pranzo e la cena: grazie mamma, papà e fratelli.

Invece un'altra tradizione popolare dice che la prova che fa fare la suocera alla nuora è farle tritare il prezzemolo, fine, fine, sempre in forma manuale, chi ce la fa sarebbe pronta per sposarsi.

Nella giovinezza, periodo della vita universitaria, comincio ad avere un rapporto molto diverso nel senso che il cibo acquisisce un valore, non più solo di nutrimento personale.

Un valore di giustizia sociale, comincio a chiedermi come mai qualcuno mangia tutti i giorni e bene e altri non hanno diritto neanche alla sussistenza...

Tante, tante, tante domande intorno al cibo, quello che per me era un diritto essenziale per tutti gli uomini, il cibo comincia ad avere un valore di rivendicazione, di sussistenza, di lotta.

*Bertha Bayon*

Il mio rapporto con il cibo durante la prima infanzia era strettamente legato alla natura, alla foresta ed al luogo dove sono cresciuta sino ai cinque anni. I miei nonni erano contadini e noi vivevamo "all'interno". La nostra famiglia discende da un miscuglio di razze: credo di essere un po' india, africana ed europea, questo per la storia di colonizzazione che ci ha preceduti.

Figlia di una ragazza madre, ben presto fui lasciata con i nonni. Mio nonno pescava, raccoglieva frutta dalla foresta, tagliava legna per farne carbone e grazie a questo noi vivevamo.

Molte volte con lui sono andata a ritirare le reti da pesca e le trappole che lui collocava per catturare animali. Queste sono le cose che ricordo chiaramente della mia prima infanzia, ricordo inoltre che varie notti mi svegliavo e vedevo tutti gli adulti della mia famiglia che pulivano e salavano una grande quantità di pesce, frutto della pesca di mio nonno. Non ricordo d'aver sofferto fame in quel periodo; quando non c'era pesce c'erano açai e mandioca e tanti altri frutti equatoriali coi quali ci alimentavamo.

Dopo sei anni ci trasferimmo nella città più vicina (Abaetetuba), perché i miei ritenevano importante che io e mia sorella potessimo frequentare una scuola ed avere maggior sicurezza in campo medico; dove abitavamo non esisteva né scuola, né l'ambulatorio medico ed in caso di malattia o la si superava con l'assunzione di erbe e medicine casalinghe, o si moriva.

Furono anni molto difficili per noi, perché mio nonno non aveva un'occupazione, era quasi analfabeta ed aveva più di sessant'anni.

Faceva piccoli lavori quando riusciva e con questo, ogni giorno, si procurava il cibo. Ricordo la mia e la sua felicità quando arrivava in casa con qualcosa per il pranzo, purtroppo non sempre questo succedeva e quindi si doveva magari dividere un uovo tra i sette membri della famiglia; noi bambini eravamo privilegiati, nel senso che gli adulti ci lasciavano mangiare per primi e poi si accontentavano di quello che avanzava. Quando crebbi un poco più (otto/nove anni) cominciai anch'io a procurare il cibo per la famiglia, quando finiva il mercato, chiedendo la frutta che avanzava o raccogliendo anche nella spazzatura qualcosa che potesse essere utile per preparare la minestra con gli ossi che potevamo comprare perché costavano poco. Mangiare carne era un lusso ed infatti succedeva raramente; il latte non esisteva nella nostra alimentazione che era a base di farina di mandioca con acqua, zuppa di ossa e verdure, tanto riso, uova, açai, caffè e qualche volta pane.

In città era molto differente rispetto a prima "nell'interno" perché tutto si doveva comprare e chi non aveva soldi non poteva comprarsi da mangiare, così una buona parte della mia infanzia e adolescenza è trascorsa con la preoccupazione di non poter aver qualcosa da mangiare.

Lavorare per mangiare. Svegliarsi pensando cosa poter fare durante il giorno per riuscire a mangiare durante il giorno.

Quando conclusi la scuola primaria cominciai a lavorare; avere un piccolo salario era la garanzia del diritto al cibo. Lavoravo otto ore al giorno e di sera studiavo.

Conclusi gli studi secondari nella piccola città di Abaetetuba e decisi, come fanno tanti giovani, di trasferirmi in una grande città, dove mi sarebbe stato possibile frequentare l'università.

Così arrivai a Belém, capitale della regione. All'inizio fu difficile perché non avevo lavoro e sentivo molto la mancanza dei miei amici e parenti. La preoccupazione per l'alimentazione si era trasformata in qualcosa di secondario, anche perché essendo senza famiglia era più facile trovare da mangiare ( un panino comprato al bar dell'università a mezzogiorno ed alla sera un uovo con farofa).

Era il periodo delle mie grandi scoperte dovendo affrontare la vita autonomamente.

Frequentando il corso di "servizi sociali", trovai un lavoro che mi ricondusse a vivere l'aspetto della mia infanzia della mancanza di cibo. Entrai nel mondo dei "meninos de rua", nella tragedia in cui vivono, nel vuoto in cui sono costretti a vivere, dove manca non solo il cibo, ma l'affetto, la protezione, la sicurezza, la presenza di punti di riferimento; manca tutto quello di cui ha bisogno un essere umano per vivere degnamente.

La mia relazione con il cibo cambiò molto. A volte, dopo un giorno di lavoro insieme ai bambini, arrivavo in casa e mi veniva la nausea ricordando certe situazioni, sentivo quasi vergogna per il solo fatto di poter mangiare ed avere cose che a quei bambini erano continuamente negate.

Dopo un po' di tempo credo d'aver superato quella sensazione; infatti ricordo come momento molto bello del mio lavoro quello del pranzo, quando i bambini lavoratori venivano a pranzare nel "ristorante" che avevamo costruito per loro e grazie al quale, noi educatori, potevamo approfittare per creare una relazione d'amicizia ed accompagnarli un po' più da vicino. Era sempre una grande allegria vedere negli occhi di quei bambini un poco di speranza e fiducia negli adulti. Tutto questo passava attraverso la semplice offerta di un piatto caldo.

Alcuni anni dopo mi sono trasferita in Italia e qui la mia relazione con il cibo s'è arricchita in senso critico. Anche la famiglia italiana in cui sono entrata ha vissuto delle difficoltà, principalmente coloro che hanno vissuto il periodo della guerra e pertanto ha appre-

so a valorizzare il cibo e non sprecarlo e per questo penso d'aver avuto fortuna.

È però la nuova generazione che mi preoccupa e mi crea un forte impatto. La cucina italiana è molto buona ed ho apprezzato cose che certamente sono molto differenti dalla cucina e dalla cultura brasiliana. Soprattutto il clima che nella maggioranza delle famiglie italiane si crea attorno alla tavola al momento del pranzo è molto positivo.

Oggi ho una famiglia con figli. Ciò che mi piacerebbe apprendessero i miei figli è il senso che il cibo può avere nella nostra vita, può servire alla vita, ma anche alla morte, alla liberazione o alla schiavitù.

Essere sensibili al problema di quella grande parte di abitanti del pianeta Terra che non ha cibo al quale ha diritto e non pretendere d'averne più di quanto realmente necessita, credo sia il mezzo per garantire a tutti quello che oggi purtroppo è negato alla maggioranza: CIBO

I popoli dell'America Latina considerano la terra come madre generosa, che dà la vita, dà il cibo e tutto il necessario alla sopravvivenza degli uomini.

In Amazzonia la terra è la nostra madre e il grande fiume il nostro padre che ci dà l'alimento e ci lega, come un grande serpente che attraversa l'immenso verde.

Come può Dio, che è padre, volere che alcuni dei suoi figli vivano in una situazione di spreco ed opulenza, mentre altri vivono nella più completa miseria?

*Alzira Maria da Costa Baia*

Mi ha un po' sconcertato l'ascoltare i racconti delle donne boliviane, africane e brasiliane, mi sono sentita veramente di appartenere a un altro pianeta e il tutto mi ha provocato una struggente malinconia per un qualcosa che non ho mai avuto e di cui molto probabilmente ignoro il significato, ma ne intuisco il potenziale quasi da capogiro.

Mi sono vergognate di essere del nord Italia e bergamasca in particolare: detesto questa mentalità pseudomontanara che ci ha forgiati, la mentalità del risparmio a tutti i costi, del mettere da parte, della

formichina operosa, del “mangio due risparmi tre”, del “soldo risparmiato è un soldo guadagnato”. La detesto perché probabilmente ne sono tragicamente impregnata io per prima.

Ma non solo per questo mi hanno messa a disagio quei racconti. Ho percepito una diversità tra loro e me che va oltre l'esser bergamaschi e montanari un po' crostoni, una differenza che tocca me, proprio me me me.

Per me il cibo è una cosa personale, non mi dà particolare gioia il dividerlo, perlomeno non più. Quando ero più giovane era diverso, vedevo il cibo come una cosa da consumare, da godere, ridendo e scherzando in compagnia. Adesso la prima immagine che associo al cibo è: oddio cosa faccio stasera da mangiare che non ho scongelato niente? Ieri carne allora oggi pesce poi domani una pasta col ragù o magari un bel minestrone che però piace a uno e non all'altro. Che palle. E dove sarebbe poi la gioia di condividere una cena con dei suoceri che detesto, con dei genitori con cui non sono mai andata d'accordo e ogni cena è una conferma che d'accordo non ci andrò mai, con degli amici che ormai parlano solo di lavoro e con i figli miei, loro, figli a volte come sanguisughe che ti risucchiano il tempo le energie la voglia di parlare? E poi montagne di piatti da lavare, pentole, bicchieri, posate, casino dappertutto. No, grazie, non ho più l'età. O forse non ce l'ho ancora?

Da piccola odiavo mangiare. Ho un ricordo particolarmente nitido di me minuscola tutta occhi e capelli (il nasone non mi si era ancora risvegliato) seduta in lacrime davanti alla cotoletta delle suore, in prima elementare. Disgusto, angoscia, rabbia. Tutti i miei compagni avevano già finito di mangiare e sciamavano urlanti verso la palestra, il cortile, la liberazione, la libertà. Io lì tra le lacrime scruto la cotoletta accartocciata, unta, fredda, solcata da nervature che paiono elastici e le conferiscono quel terrificante effetto plissé. È una scena che si ripete tutti i giorni: se non è cotoletta è bistecca, ma cambiando i fattori il prodotto non cambia. Suor Paola qualche volta mi fa portare un uovo alla coque che mi appare come un oggetto desiderabilissimo, asettico, non unto, privo di nervatura, senza grasso, con il guscio che lo protegge e te lo riconsegna intatto, intoppato da chicchessia. Con o senza uovo alla fine la suora cede sempre e mi dà l'assoluzione sospirando, posso andare a giocare con gli altri, sono libera, anche per oggi è andata.

In seconda la mamma mi concede di entrare a far parte della poco nutrita schiera delle “minestre”: sei tenuta a consumare solo il primo e il resto te lo porti da casa. Io da casa mi portavo un bel cestino vuoto. Le apparenze erano salve e mi evitavo il conato. In quanto al primo mi limitavo a farmi scivolare nella tasca del grembiule, direttamente dalla scodella di plastica blu a palloni bianchi, badilate di maccheroni collosi o improponibili eliche al ragù, che finivano allegramente giù dal cesso.

È andata così fino in quinta. Ero di una magrezza da far paura e mia mamma mi faceva delle sottovestine di lana all'uncinetto, piuttosto spesse, per occultare il mio torace che pareva un ossario. D'estate celare l'ossario era un tantino più problematico.

Tra la quinta e la prima media mi esplose una fame secolare. Un giorno mangiai otto panini con la Nutella, dopodiché vomitai per tutta la notte. Mia mamma non mi impediva di mangiare così, un po' perché era effettivamente difficile fermarmi e un po' forse perché non le pareva vero che finalmente mangiassi come uno struzzo dopo che per dieci anni mi ero nutrita sì e no come un colibrì allergico al nettare.

Quell'estate esplosi nel vero senso della parola, uno dopo l'altro i bermuda mi scoppiarono letteralmente addosso, con gran fragore e feroce derisione da parte dei miei cugini. Le medie furono tre anni di cibo. Provavo gli accoppiamenti più azzardati e non avevo schifo di niente: una volta ricordo di aver mangiato con gran soddisfazione un pezzo di pizza mordicchiato lasciato da qualcuno su un muretto.

A questo carnevale di porcherie seguì l'inevitabile quaresima degli anni delle diete. Un vero incubo. Amiche filiformi e io quasi sferica. Fu dura, ma qualche chilo lo smaltii. Poi un blando equilibrio.

Adesso son tonda ma non rinuncio a niente. Il disastro è la fame premenstruale: saccheggio dispensa e frigo, divoro le merendine di mio figlio e persino le pappe della popa, anche se ho messo a fuoco che quando sei depressa l'unica è scrofanarti un intero pacco di pancarrè, ma quello arrotondato in alto, tipo pagnotta tagliata a fette, mica quello quadrato per i toast. Ecco, devi lasciarti sprofondare in quella morbidezza umidiccia della fettona, accogliente, accondiscendente, bianca, che sembra ti abbracci e a quel punto non sai più se sei tu che divori lei o lei che abbraccia te, e sconfigge l'angoscia che ti divora.

*Monica Morzenti*

Pensando e ripensando al mio passato con il cibo mi accorgo che molte volte è un rapporto di odio e amore.

A volte in passato non contava proprio nulla come nel periodo dell'adolescenza dove anche per motivi familiari, non mangiavo molto, solo quando capitava e non aveva per nulla importanza. Crescendo e trovando poi il compagno della mia vita il cibo ha iniziato ad essere più importante: cene con amici e parenti, perciò grandi tavolate con sopra ogni tipo o qualità, ricordo tanti amici e tante risate pianti ed ogni tipo di emozione. Ricordo anche, avendo avuto figli molto giovani, tanti pranzi, cene, colazioni, dicendo "per favore mangia, cosa volete da mangiare etc!!!." E poi, finalmente seduti a tavola, il cibo proposto non piace, non va bene, un figlio mangia troppo e l'altro troppo poco, magari in piedi uno e l'altro incollato alla televisione.

L'unico momento di rapporto vero, mio, con il cibo è quando finalmente tutto tace, i bambini dormono, la televisione è spenta, a quel punto parte pane e nutella, cioccolato ed ogni tipo di dolce, condiviso finalmente in pace con mio marito e quindi davanti a questi dolci grandi chiacchierate fino a tarda notte.

*Carla Zanga*

Fin da bambina ho vissuto il mio rapporto con il cibo come un momento naturale, essenziale, della vita; rapporto che si materializzava sempre con la famiglia riunita intorno alla tavola apparecchiata.

Ringrazio ancora in cuor mio mia madre, che ci ha insegnato a vivere pranzo e cena come momenti quasi rituali della giornata, da celebrare tutti insieme, intorno ad una tavola apparecchiata a dovere con tovaglia e tovaglioli, piatti piani e fondi, piattini per la frutta, posate in numero adeguato a tutte le portate, addirittura erano essenziali anche i sotto-bicchieri d'argento e gli allaccia-tovaglioli personali, pure in argento e con le iniziali di ciascuno di noi. Questa abitudine è rimasta così radicata in me che anche quando, molto raramente, mi trovo a dover pranzare da sofa apparecchio la tavola, perché mangiare senza avere sul tavolo una tovaglia sarebbe per me il massimo squallore e mi renderebbe molto triste.

Da giovane donna amavo cucinare ed invitare amici ed amiche a condividere con me ciò che preparavo. È stato da allora che il tavolo da pranzo, nella mia casa, è sempre rigorosamente rotondo.

Il momento però nel quale il mio rapporto con il cibo è diventato profondo ed estremamente prezioso è stato quello della gravidanza e dell'allattamento. Per mia fortuna ho potuto vivere questa esperienza fondamentale di vita per due volte. Ogni volta, essendo gravida, mi sentivo potente, invincibile, perché dentro di me si stava formando un nuovo essere umano che poi, dopo la nascita, per alcuni mesi, da me, e solo da me, traeva il suo alimento. Era una gioia indicibile osservare il faccino tondo e tenero delle mie bimbe mentre succhiavano, avide prima, poi soddisfatte e senza mediazione alcuna di volontà, pensiero o progetto. Per saziare i bisogni di un'altra vita mi bastava esistere: mangiare, dormire, lavarmi, vestirmi, andare a spasso. Era meraviglioso. Credo sia la più travolgente esperienza umana quella di essere una donna che abbraccia e nutre un esserino rotondo, morbido, fragile e delicatissimo, che contiene in sé tutte le potenzialità di una vita futura, e che esiste perché lei lo ha voluto e formato, perché lei lo coccola e lo protegge.

Ma la vita continua, ed anche questa meravigliosa duplice esperienza è passata, lasciando un ricordo dolce e profondo, che comunque contribuisce a mutare intimamente ogni donna che l'ha vissuta.

Oggi, con le figlie ragazze, il mio rapporto col cibo è utilitaristico. Per me è una normale, quotidiana incombenza quella di preparare pranzo e cena tutti i giorni o quasi, e mi piace variare sempre i piatti che preparo, non mai molto elaborati, ma non monotoni e ripetitivi. È bello vedere la sorpresa di Lia e Laura quando arrivano a tavola - sempre rigorosamente apparecchiata secondo i canoni della mia famiglia - ed esprimono gratitudine per ciò che vedono e poi mangiano, assaporano, con soddisfazione.

In questi ultimi anni della mia vita però ha acquisito una importanza sempre maggiore per me il bisogno di un altro tipo di nutrimento, di cui vado diventando sempre più golosa e nei cui confronti il mio sogno è arrivare all'obesità. Questo nutrimento sono i libri. La lettura è diventata per me una specie di supremo, sublime, raffinatissimo piacere. Scoprire, comprare, leggere un bel libro è, secondo me, come per un buongustaio, scovare una nuova ricetta e farsi una scorpacciata appagante. Io, i libri, me li mangio con gli occhi, li annuso, li divoro, li assomilo, li sento, quelli belli, diventare parte di me, scorrere in me, nelle mie idee, nel cervello, come il sangue nel corpo. Amo divorare un libro bello, parlame alle persone che posso-



no capire questa mia gioia, e poi, a pasto finito, collocarlo su uno scaffale di una libreria e tenerlo lì, per il futuro, per quando lo riasaporerò e ne godrò di nuovo. Per questa ragione provo quasi repulsione fisica per i libri delle biblioteche pubbliche, che non prendo mai, perché mi danno l'idea di piatti sporchi, che altri hanno già usato, toccato, leccato, sbavato, magari anche senza capirli ed apprezzarli come sarebbe giusto. Le biblioteche pubbliche, almeno per quanto riguarda la narrativa, sono per me come le mense dei poveri: necessarie, ma tristissime.

Ricordo sempre, con immensa gratitudine, alcuni libri, che sono stati per me fonte di gioia nell'assaporarli ed assimilarli. Tra essi un superbo, ricco, completo timballo di pasta, carni, verdure e salse è stato "Il Maestro e Margherita".

*Rita Tironi*

Il cibo è per me, se mi leggo nel tempo, desiderio di compagnia, di unione. Da piccola, mi rivedo: io sono la più piccola di tre sorelle, tra le prime due ci sono due anni di differenza d'età, per cui tra di loro c'era quel rapporto di amicizia, complicità. Io avevo cinque e sette anni meno delle mie sorelle, per cui ero solo la loro sorellina alla quale badare, di conseguenza fuori dai loro interessi.

Mi sentivo sola, ricordo, avevo parecchie amichette ed amici, in particolare stavo bene con un'amica vicina di casa e ricordo di essermi sentita bene all'ora della merenda, quando con i suoi fratelli e sorelle ci si sedeva alla tavola dove la loro mamma aveva preparato l'uovo sbattuto.

Quante sgridate da parte dei miei genitori, ma le ragioni che portavo erano quelle che l'uovo sbattuto era buono solo fatto da quella mamma. L'uovo era una scusante perché stavo bene nel sentirmi insieme a loro.

Un ricordo molto bello è anche legato alla vendemmia.

In quel tempo i miei nonni paterni erano contadini ed avevano anche un grande vigneto, per cui il tempo della vendemmia era tempo gioioso. Era un po' ritrovarsi con tutto il parentado, dai più piccoli ai più grandi e dopo una giornata di canti e lavoro era molto bello ritrovarsi tutti attorno a quella grande tavola con una grossa polenta fumante e salame freddo affettato.

In un secondo momento, dentro all'età dell'adolescenza, ricordo il mio desiderio di fare delle torte alle mie amiche. Ci mettevo molto impegno perché desideravo che sentissero il mio riconoscimento per il sentimento che ci legava. Gustarle insieme diventava un bellissimo momento di condivisione. Condivisione di gioia e dolori di quell'età tanto faticosa e bella.

Da adulta il desiderio di cucinare per le persone a me care: sedersi attorno alla tavola non so perché, ma è un momento in cui è più semplice creare quel clima di unione.

*Milena Rinaldi*

Ascoltando i racconti di Bertha e di Litzie mi sono venute in mente tante usanze del mio paese che sono molto simili alle loro, perché io sono peruviana e abito in una città in montagna a 3250 mt. di altitudine e le abitudini da noi sono molto diverse da quelle della costa o dell'Amazzonia.

La cosa che mi ha colpito di più però è il fatto che tutte noi, latino-americane, compresa Alzira che pure ha avuto una vita molto difficile, abbiamo condiviso l'esperienza di aprire la nostra porta a chiunque e offrire quello che c'è da mangiare.

Anche mia mamma mi ha sempre detto che dove mangia uno possono mangiare due e questo io lo tengo molto presente anche qui: con tutte le persone che vengono a qualsiasi ora, anche senza avvertire, condivido quello che c'è e voglio che anche mio figlio impari questo perché mi sembra che sia la forma più accogliente di dare il benvenuto e poi perché il cibo non si può "meschinare" a nessuno.

Io sono una persona molto esigente e "pesante" come dicono mia mamma e mia sorella, mi piace mangiare solo quello che mi va, ho imparato molto piccola a cucinare perché è una mia passione e non potrei fare a meno di mangiare la cucina peruviana.

Undici anni fa quando sono arrivata qui non si trovava nessun ingrediente per la pasta e io ho sofferto terribilmente, dopo aver assaggiato tutte le novità italiane ben presto mi sono stancata, penso anche perché non sono abituata a questo tipo di cibo e mangiavo solo per sopravvivere, ero magrissima, mi mancava anche la mia frutta, qui chiamata esotica e saporita, e cominciavo a capire che tutto qui scadeva, dopo quel giorno scritto sul contenitore tutto

andava male e si ammuffiva, questo mi faceva senso, invece adesso mi sono abituata, non ci faccio più caso.

Fortunatamente dopo tante peripezie sono andata a vivere per conto mio e finalmente ho potuto cominciare a mangiare e hanno cominciato ad arrivare anche alcuni prodotti nostri e adesso ne vado a caccia in tutti i posti dove so che ci sono.

Mi piace tantissimo cucinare con le "donne internazionali", è una bella esperienza ed ho scoperto che in tutto il mondo ci sono dei cibi deliziosi e soprattutto ho imparato che anche attraverso il cibo si fa intercultura e si conosce tantissima gente.

*Lui Tovar Giron*

C'era una volta una bisteccina solitaria nel fondo di un piatto, avrebbe desiderato almeno la compagnia di una verde fogliolina d'insalata, di un minuscolo rosso pomodorino, di una gialla fettina di limone: si sarebbe sentita non solo rallegrata, ma anche accompagnata, valorizzata e desiderata!

Potrebbe cominciare così la mia storia sul cibo, la storia del mio rapporto con gli alimenti fatta soprattutto di odori e di colori.

Sono nata in una terra, la Sicilia, dove venerati gastronomi come Trimalchio, Archistrato o Laboluco avevano alimentato sin dal tempo della dominazione greca il culto del buon cibo creando piatti non particolarmente elaborati, ma dettando un insieme di norme, spesso geniali, per esaltare il gusto degli alimenti naturali. Sono queste norme che ancora oggi resistono nel tempo e sono alla base della cucina siciliana.

L'aglio, ad esempio, da solo può esaltare, come secoli fa, il gusto di una grossa triglia di scoglio cotta alla brace e avvolta in grandi foglie di fico; origano e basilico non mancano mai di aromatizzare le salse più semplici; l'amara cicoria di campo, cruda o cotta, la lattuga, l'indivia, le olive, i pomodori, le melanzane, i peperoni, le fave, i ceci sono alimenti semplici ma "determinati" come sapore, aroma e...colore, forse perché facili da reperire in una cucina "povera" dove è sempre stata la fantasia a supplire alla congenita scarsità di risorse.

È il binomio "sapore-colore" che mi porto ancora dentro e ancora adesso amo valorizzare ciò che la natura mi offre non mirando

esclusivamente all'aspetto nutrizionale o a quello meno prosaico della "gola" ma coinvolgendo vista e olfatto per esaltare l'aspetto estetico anche del più semplice piatto.

Forse è l'elemento nostalgico a determinare tutto questo, o, per dirla con Freud, è la ricerca quasi costante delle proprie radici; infatti, spesso, un inpatto visivo e la gradevolezza olfattiva mi riportano indietro nel tempo e mi ritrovo bambina o ragazza nei luoghi nativi, ormai lontani nella memoria e nella realtà.

Ricerco ancora l'odore del pane appena sfornato e adagiato con cura religiosa nei grandi cesti, della marmellata appena versata nei vasetti decorati e catalogati, della conserva di pomodoro appena travasata dai grandi piatti esposti al sole e subito ricoperta, quasi a conservarne il calore per il lungo inverno.

Vado spesso alla ricerca del "vero" giallo dei limoncelli, del "vero" rosa delle pesche, del viola dei fioroni, del dorato di certi grappoli d'uva crogiolati al caldo sole d'agosto, del multiverde dei prodotti dell'orto...e in questo itinerario nostalgico mi ritrovo nella grande cucina con mamma, nonne, zie e cugine.

Adesso la grande cucina si è...ridimensionata, la compagnia si è purtroppo...assottigliata, ma certi valori sopravvivono ancora e tra questi la genuina sacralità del cibo occupa un posto importante.

*Cettina Limoli Nicotra*

## **Abiti**

Per il racconto sui vestiti io ho portato, per mostrarlo alle altre donne, un vestito tipico peruviano, del Cuzco, perché mi sembrava giusto parlare di un vestito che mi facesse ricordare il mio paese, non perché io lo avessi indossato, (perché è un vestito che usano soltanto le donne contadine) ma perché abitando in Perù non ci facevo caso dato che li vedevo sempre, ogni regione ha un suo abito caratteristico, sono sempre coloratissimi, con i tessuti fatti da loro stessi, utilizzando la lana del lama, alpaca, vigogna e pecora e tinti con delle erbe e piante, anche i cappelli sono tutti diversi.

Tante volte qui nel lungo e freddo inverno mi è capitato di pensare a questi vestiti, nel vedere tutta la gente vestita di nero, grigio e marrone, e ho pensato che se usassimo questi bei colori per i vestiti

magari l'inverno sembrerebbe meno odioso e lungo e forse anche la gente avrebbe più voglia di sorridere.

Ho portato anche una mia compagna di viaggio, è una normalissima Barbie americana che però indossa un vestito tipico della città dove sono nata, Hudncayo. La prima volta che lasciai il Perù la feci vestire così e da allora è sempre con me, nei miei infiniti traslochi, chissà forse sarà un mio portafortuna!!!!

*Lui Tovar Giron*

Quando lavoro indosso una divisa.

Non è quello che io avevo sempre pensato delle divise, non è un camice, una tuta o un grembiule che ti proteggono dallo sporco e rendono semplici i movimenti.

La mia divisa è un vestito normalissimo: una gonna, una giacca, una camicetta sempre bianca e le calze scure.

È un segno di distinzione, tutte le donne la indossano.

Quando all'inizio mi hanno detto "lei deve portare sempre questa divisa" ero felice. Ho pensato: che bello, non più soste davanti all'armadio aperto cercando di trovare qualcosa da mettere e che risparmio, non più maglioni con gomiti consumati.

Ora non sopporto più quei vestiti indossati ogni giorno e cambiati due sole volte l'anno, come se fossimo nell'esercito.

L'obbligo di portare sempre gli stessi abiti mi ha fatto scoprire cose che non sapevo: che sole splendido, ho voglia di colore, ed invece no, la divisa. Nevica: voglia di calze di lana, scarpe grosse e calzoni ed invece no, gonnellina, scarpine e camicia.

Sono triste ho voglia di un maglione enorme e morbido ed invece mi tocca la solita divisa. Ogni giorno lo stesso abito per lo stesso lavoro, senza l'allegria di essere ogni giorno un po' diversa.

*Marilla Monti*

I pantaloni sono l'indumento che indosso per la maggior parte dell'anno, soprattutto per la praticità, sicuramente non per piacere, infatti appena posso li abbandono per mettere i pantaloncini.

Adoro l'estate perché ci si può liberare del pesante tessuto dei jeans e indossare corpetti e vestiti leggeri, ampi e colorati. È come

se il sole attivasse un'irresistibile voglia di comunicare senza restrizioni e magari a piedi scalzi.

Il mio guardaroba non è molto fornito, di questo però non me ne dispiaccio anche perché di molti vestiti non saprei cosa farne.

Mi piace ricamare e in questi ultimi anni anche cucire è diventata una passione, per questo appena posso confeziono un corpetto coloratissimo o un vestito ampio e leggero; fare capi di abbigliamento mi dà moltissima soddisfazione anche se incontro qualche difficoltà nella loro realizzazione.

Mi piace sfogliare quelle riviste che si occupano di ricamo, taglio e cucito e maglieria in genere e ogni tanto mi innamoro di qualche bel vestito e comincio a pensare a come potrei realizzarlo. Ci sono alcune camicie da notte stupende anche se, devo dire, preferisco quelle della nonna fatte di lino ricamato che al contatto con la pelle rinfrescano e rilassano. Questa mia passione per la sartoria penso sia nota perché i capi che vedo nei negozi non mi soddisfano. Insomma, perché sono di gusti difficili. Infatti se mi piace il modello non mi piace il colore o viceversa, o troppo corto, troppo stretto o troppo caro e allora preferisco comprare della stoffa o del filato che mi piaccia per poi confezionare il capo.

Per quanto riguarda le calzature preferisco i sandali con poco tacco e il più aperti possibile, peccato che ci sia un inverno così lungo.

*Maria Stella Casali*

## Borsa

Mi è impossibile parlare di borsa senza fare un confronto tra le mie e quella di mia madre: sono proprio diverse in tutto.

Per mia madre importante era ed è la borsa, abbinata al vestito quindi un accessorio dell'abbigliamento. Per me importante sono le cose che con la borsa posso trasportare, il contenitore, la borsa è secondaria e la scelgo per la capienza e non l'abbino all'abito.

La forma e il contenuto.

Mia madre ha sempre avuto borse piccole, sempre di pelle, spesso divise con rigidi scomparti e spesso rigide con manici snodabili, ricercati così come le chiusure, che sempre quando si chiudono fanno clock, di colore generalmente scuro per l'inverno, chiaro per

l'estate e allora sono di rafia, di lino e pelle, di morbido capretto, sono sempre foderate e le porta elegantemente appese al braccio.

Le mie sono ampie, morbide e a forma prevalentemente a sacco.

Mia madre che ha lavorato come impiegata sino ai quarantacinque anni, usciva di casa con una borsa elegante o sportiva che conteneva poche cose, sempre le stesse: fazzoletto, rossetto, chiavi di casa, portafogli.

Ogni borsetta aveva un taschino, nel taschino un piccolo specchio, non l'ho mai vista specchiarsi. Il contenuto era sempre lo stesso sia che andasse a lavorare o al cinema e così è anche ora.

La borsa di mia madre prevede sempre un ritorno, mai un'emergenza, non ha bisogno di altro se non le poche cose che ha con sé e sempre messe nello stesso scomparto della borsa. Gli interni profumano perché fazzoletti profumati hanno impregnato le borse.

Io da sempre, ma con gli anni questo è andato aggravandosi, giro per Bergamo con pesanti borse, e dico borse perché sempre più spesso sono due. Una cartella dove metto libri, fascicoli, fogli, agende, astuccio (con almeno 5 penne stilografiche, matita, evidenziatore) vari mazzi di chiavi, dell'auto, di casa, degli armadi a scuola, e la borsetta, dove tengo due portafogli, occhiali da sole e da vista, spazzolino da denti e dentifricio, medicine di vario genere, un quaderno dove scrivere e poi mai e poi mai uscirei di casa senza burro di cacao.

A seconda di come mi sento metto o tolgo qualcosa. La borsa per me è un mezzo di trasporto di cose che per anni porto avanti e indietro nell'immutato tragitto casa-scuola, alcune di queste cose, per me indispensabili, denotano nell'usura questo continuo lavoro di spostamento. Quando arrivo a casa tolgo quasi tutto e il giorno dopo è il rito della scelta delle cose da portare che inizia la mia giornata.

Su questo io e mia madre stiamo divergendo vistosamente. Lei sempre più spesso esce senza borsetta, ha preso l'abitudine di mettere sotto la giacca una piccola busta di seta nera a rose rosa dove tiene i soldi e un foglio dove c'è scritto: mi chiamo Rosy L. abito in via X, questi sono i numeri che dovete chiamare se mi capita qualcosa per strada, e in una tasca tiene le chiavi e il fazzoletto.

Io ogni volta che esco trasloco il contenuto della mia scrivania sul tavolo della mia aula, o da una borsa all'altra gli oggetti indispensabili alla mia sopravvivenza "fuori, nel mondo".

Trovo che mia madre sia impavida ed audace ed è capace di muoversi nella città "nuda"; lei è diventata un uccello, io sono ancora una tartaruga.

*Luisa Balicco*

Borsa per il lavoro, o borsetta per una serata (...no, questo non è mai capitato), borsone per una trasferta amorosa, una valigia per un viaggio. Non saprei cosa dirmi e cosa scrivere.

In genere non l'ho mai usata, mi infastidisce perché mi rende poco libera nei movimenti.

Mi sposto dalla mia casa sempre con una vecchia bianchina di mio padre, e avere incrociata sul corpo una borsa proprio non fa per me.

Preferisco uno zaino piccolo e leggero: fazzoletto, portafoglio con due piccole fotografie, qualche numero di telefono, una carta telefonica, qualche soldo, gli "attrezzi" per la lente a contatto, le chiavi di casa... solo se sicura di rientrarvi senza trovare mia madre, un libro per leggerlo dove e quando mi è possibile, soprattutto se posso fermarmi al sole.

Solo che lo zaino non è sempre molto funzionale al mio lavoro e dunque... ritorno alle mie borse, o nera o marrone. Il borsone invece è ultimamente quello che più "mi appartiene": trattiene in sé l'essenziale per nutrire l'amore a distanza, si sposta con me e per me.

Il borsone è la "mia borsa" ideale... dopo lo zaino piccolo e leggero.

*Anna Maria Marzano*

Tutte le letterine importanti, i piccoli regali delle amiche del cuore, il primo biglietto a teatro e quel biglietto del film visto con il primo fidanzato, l'asciugamano di carta dell'aereo che mi portò lontano dall'Argentina, erano tutti raccolti da anni in una borsa. E anche lo specchietto che comprai in quella bella giornata di primavera alla fiera di "Plaza Francia" con il mio caro amico Marcos quando lui si prese un portachiavi e facemmo un giuramento: ogni volta che li avessimo guardati avremmo pensato l'uno all'altra.

Dall'età di dodici anni cominciai a raccogliere, a non voler buttare i pezzi di carta significativi, quei piccoli oggetti che più tardi mi avrebbero aiutata a fare un viaggio nel passato.

Iniziai a farlo ben prima di sapere che avrei dovuto lasciare l'Argentina.

Quando emigrai in Israele, all'età di sedici anni, quella borsa fu la mia salvezza nei momenti di profonda nostalgia. Per tanto tempo aprirla era un modo per ricordare che il mondo può essere bello.

Per qualche anno rimase così. Niente del "nuovo" sembrava degno di essere mischiato col vecchio. La vita era diventata dura, niente mi apparteneva, nulla entrava nella borsa.

Ma lei mi accompagnava. Al militare rimase dai miei, in letargo. Non c'era niente da ricordare, non c'era tempo per ricordare.

Soltanto dopo sei o sette anni dalla mia partenza dall'Argentina, ai tempi dell'università, incominciai a star bene, ad avere piacere di ciò che facevo, a sentire di appartenere.

Soltanto allora tornai a recuperare pezzi di vita e frammenti di relazioni, a volerli trattenere, a poterli evocare, a trasformarli in etemi.

Soltanto allora recuperai la mia borsa che incominciò a raccogliere nuovi oggetti.

Ad ogni trasloco c'erano vestiti, libri, piante, e la borsa. Poi mi sposai, andai ancora in un'altra città, e la borsa era sempre con me. Lei raccolse anche il braccialetto rosa che fu messo al polso della mia Anahi quando nacque.

Poi venne la nuova immigrazione. Sembrava solo per un anno, forse due. Solo per un anno, ma bisognava scegliere cosa portare. Erano tante, troppe le cose indispensabili: dalla culla al seggiolino, da alcuni vestiti a certi libri in madrelingua. Il resto fu messo in scatoloni e sacchi neri. Tutto distribuito da mio fratello, da mia sorella, dai genitori di mio marito. Invece passarono otto anni e soltanto la scorsa Pasqua potei tornare in Israele.

Durante tutti questi anni non pensai più alla borsa: se mi avessero chiesto dove era finita non avrei saputo rispondere. Nel frattempo mio fratello Roberto demolì il deposito che aveva in giardino e le mie cose furono trasferite in diversi posti. Con gli anni le diedi per perse.

Durante quella visita, il giorno di Pasqua, a casa di mio fratello, durante il "seder" (la cena tradizionale che ricorda l'esodo dall'Egitto) Roberto si rivolse a me a voce bassa e mi disse: "A proposito Ceci, facendo ordine in casa Jana ha trovato una borsa con pelo di lama, piena di roba che sembra tua...". Era lei!

*Cecilia Edelstein*