1. **Andrea Camilleri**

**Gli arancini di Montalbano**

Tornando a casa a Marinella, trovò sul tavolino della cucina un biglietto della cammarèra Adelina.

“Mi ascusasi se mi primeto che dumani a sira esento che è capo di lanno e esento che i me dui fighli sunno ambitui in libbbirtà priparo ghli arancini chi ci piacinno. Se vosia mi voli fari l’onori di pasare a mangiare la intirizo lo sapi.”

Adelina aveva due figli delinquenti che trasìvano e niscìvano dal càrzaro: una felice combinazione, rara come la comparsa della cometa di Halley, che si trovassero tutti e due contemporaneamente in libertà. E dunque da festeggiare sullennemente con gli arancini.

Gesù, gli arancini di Adelina! Li aveva assaggiati solo una volta: un ricordo che sicuramente gli era trasùto nel Dna, nel patrimonio genetico.

Adelina ci metteva due jornate sane sane a pripararli. Ne sapeva, a memoria, la ricetta. Il giorno avanti si fa un aggrassato di vitellone e di maiale in parti uguali che deve còciri a foco lentissimo per ore e ore con cipolla, pummadoro, sedano, prezzemolo e basilico. Il giorno appresso si pripara un risotto, quello che chiamano alla milanìsa (senza zaffirano, pi carità!), lo si versa sopra a una tavola, ci si impastano le ova e lo si fa rifriddàre. Intanto si còcino i pisellini, si fa una besciamella, si riducono a pezzettini ‘na poco di fette di salame e si fa tutta una composta con la carne aggrassata, triturata a mano con la mezzaluna (nenti frullatore, pi carità di Dio!). Il suco della carne s’ammisca col risotto. A questo punto si piglia tanticchia di risotto, s’assistema nel palmo d'una mano fatta a conca, ci si mette dentro quanto un cucchiaio di composta e si copre con dell’altro riso a formare una bella palla. Ogni palla la si fa rotolare nella farina, poi si passa nel bianco d'ovo e nel pane grattato. Doppo, tutti gli arancini s'infilano in una padeddra d’oglio bollente e si fanno friggere fino a quando pigliano un colore d'oro vecchio. Si lasciano scolare sulla carta. E alla fine, ringraziannu u Signiruzzu, si mangiano!

Montalbano non ebbe dubbio con chi cenare la notte di capodanno. Solo una domanda l’angustiò prima di pigliare sonno: i due delinquenti figli d’Adelina ce l'avrebbero fatta a restare in libertà fino al giorno appresso?

**Il cane di terracotta**

Con Adelina capace che stavano una stagionata intera senza vedersi. Montalbano ogni settimana lasciava sul tavolo di cucina i soldi per la spisa, ogni trenta giorni la mesata. Però fra di loro si era stabilito uno spontaneo sistema di comunicazione, quando Adelina voleva più denaro per la spisa, gli faceva trovare sul tavolino il caruso, il salvadanaro di creta che lui aveva accattato a una fiera e che teneva per billizza; quando era necessario un rifornimento di calzini o di mutande, gliene metteva un paio sul letto. Naturalmente il sistema non funzionava a senso unico, magari Montalbano le diceva cose coi mezzi più strani che però l’altra capiva. Da qualche tempo il commissario s’era addunato che Adelina, se lui era teso, turbato, nirbùso, in qualche modo l’intuiva da come lui al matino lasciava la casa e allora gli faceva trovare piatti speciali che gli risollevavano il morale. Quel giorno Adelina era entrata in azione, sicché Montalbano trovò pronto in frigo il sugo di seppie, stretto e nero, come piaceva a lui. C’era o no un sospetto d’origano? L’odorò a lungo, prima di metterlo a scaldare, ma magari questa volta l’indagine non ebbe esito. Finito di mangiare, si mise il costume da bagno con l’intenzione di farsi una breve passiata a ripa di mare.

**La gita a Tindari**

Appena aperto il frigorifero, la vide.

La caponatina! Sciavuròsa, colorita, abbondante, riempiva un piatto funnùto, una porzione per almeno quattro pirsone. Erano mesi che la cammarera Adelina non gliela faceva trovare. Il pane, nel sacco di plastica, era fresco, accattato nella matinata. Naturali, spontanee, gli acchianarono in bocca le note della marcia trionfale dell’*Aida*. Canticchiandole, raprì la porta-finestra doppo avere addrumato la luce della verandina. Sì, la notte era frisca, ma avrebbe consentito la mangiata all’aperto. Conzò il tavolinetto, portò fora il piatto, il vino, il pane e s'assittò.

1. **Giuseppe Tomasi di Lampedusa, Il Gattopardo**

Parte II

Il principe aveva troppa esperienza per offrire a degli invitati siciliani in un paese dell’interno, un pranzo che si iniziasse con un potage, e infrangeva tanto più facilmente le regole dell’alta cucina in quanto ciò corrispondeva ai propri gusti. Ma le informazioni sulla barbarica usanza forestiera di servire una brodaglia come primo piatto erano giunte con troppa insistenza ai maggiorenti di Donnafugata perché un residuo timore non palpitasse in loro all’inizio di ognuno di questi pranzi solenni. Perciò quando tre servitori in verde, oro e cipria entrarono recando ciascuno uno smisurato piatto d’argento che conteneva un torreggiante timballo di maccheroni, soltanto quattro su venti persone si astennero dal manifestare una lieta sorpresa: il principe e la principessa perché se l’aspettavano, Angelica per affettazione e Concetta per mancanza di appetito. Tutti gli altri (Tancredi compreso, rincresce dirlo) manifestarono il loro sollievo in modi diversi, che andavano dai flautati grugniti estatici del notaio allo strilletto acuto di Francesco Paolo. Lo sguardo circolare minaccioso del padrone di casa troncò del resto subito queste manifestazioni indecorose.

Buone creanze a parte, però, l’aspetto di quei babelici pasticci era degno di evocare fremiti di ammirazione. L’oro brunito dell’involucro, la fragranza di zucchero e di cannella che ne emanava non erano che il preludio della sensazione di delizia che si sprigionava dall’interno quando il coltello squarciava la crosta: ne erompeva dapprima un vapore carico di aromi, si scorgevano poi i fegatini di pollo, gli ovetti duri, le sfilettature di prosciutto, di pollo e di tartufi impigliate nella massa untuosa, caldissima dei maccheroncini corti cui l’estratto di carne conferiva un prezioso color camoscio.

Parte VI

"La porta si apri.

"Zione, sei una bellezza stasera. La marsina ti sta alla perfezione. Ma cosa stai guardando? Corteggi la morte?"

Tancredi era a braccio di Angelica: tutti e due erano ancora sotto l'influsso sensuale del ballo, stanchi.

Angelica sedette, chiese a Tancredi un fazzoletto per asciugarsi le tempie; fu Don Fabrizio a darle il suo. I due giovani guardavano il quadro con noncuranza assoluta. Per entrambi la conoscenza della morte era puramente intellettuale, era per così dire un dato di coltura e basta, non un'esperienza che avesse loro forato il midollo delle ossa. La morte, si, esisteva, senza dubbio, ma era roba ad uso degli altri; Don Fabrizio pensava che è per la ignoranza intima di questa suprema consolazione che i giovani sentono i dolori più acerbamente dei vecchi: per questi l’uscita di sicurezza è più vicina.

"Principe" diceva Angelica "abbiamo saputo che Lei era qui; siamo venuti per riposarci ma anche per chiederle qualche cosa; spero che non me la rifiuterà."

I suoi occhi ridevano di malizia, la sua mano si posava sulla manica di Don Fabrizio. Volevo chiederle di ballare con me la prossima 'mazurka.' Dica di si, non faccia il cattivo: si sa che Lei era un gran ballerino."

Il Principe fu contentissimo, si sentiva tutto ringalluzzito. Altro che cripta dei Cappuccini! Le sue guance pelose si agitavano per il piacere. L'idea della "mazurka"' però lo spaventava un poco: questo ballo militare, tutto battute di piedi e giravolte non era più roba per le sue giunture. Inginocchiarsi davanti ad Angelica sarebbe stato un piacere, ma se dopo avesse fatto fatica a rialzarsi?

"Grazie, Angelica, mi ringiovanisci. Sarò felice di ubbidirti, ma la 'mazurka' no, concedimi il primo valzer."

"Lo vedi, Tancredi, com'è buono lo zio? Non fa i capricci come tè. Sa, Principe, lui non voleva che glielo chiedessi: è geloso."

Tancredi rideva: "Quando si ha uno zio bello ed elegante come lui è giusto esser gelosi. Ma, insomma, per questa volta non mi oppongo."

Sorridevano tutti e tre, e Don Fabrizio non capiva se avessero complottato questa proposta per fargli piacere o per prenderlo in giro. Non aveva importanza: erano cari lo stesso.

Al momento di uscire Angelica sfiorò con la mano la tapezzeria di una poltrona. "Sono carine queste; un bel colore; ma quelle di casa sua, Principe..." La nave procedeva nell'abbrivo ricevuto.

Tancredi intervenne: "Basta, Angelica. Noi due ti vogliamo bene anche al di fuori delle tue conoscenze in fatto di mobilio. Lascia stare le sedie e vieni a ballare."

Mentre andava al salone da ballo Don Fabrizio vide che Sedàra parlava ancora con Giovanni Finale. Si udivano le parole "russella," "primintìo," "marzolino": paragonavano i pregi dei grani da semina. Il Principe previde imminente un invito a Margarossa, il podere per il quale Finale si stava rovinando a forza di innovazioni agricole.

La coppia Angelica-Don Fabrizio fece una magnifica figura. Gli enormi piedi del Principe si muovevano con delicatezza sorprendente e mai le scarpette di raso della sua dama furono in pericolo di esser sfiorate; la zampaccia di lui le stringeva la vita con vigorosa fermezza, il mento poggiava sull'onda letèa dei capelli di lei; dalla scollatura di Angelica saliva un profumo di *bouquet à la Maréchale*, soprattutto un aroma di pelle giovane e liscia. Alla memoria di lui risalì una frase di Tumèo: "Le sue lenzuola debbono avere l'odore del paradiso." Frase sconveniente, frase villana; esatta però. Quel Tancredi...

Lei parlava. La sua naturale vanità era soddisfatta quanto la sua tenace ambizione. "Sono così felice, zione. Tutti sono stati tanto gentili, tanto buoni. Tancredi, poi, è un amore; e anche Lei è un amore. Tutto questo lo devo a Lei, zione, anche Tancredi. Perché se Lei non avesse voluto si sa come sarebbe andato a finire." "Io non c'entro, figlia mia; tutto lo devi a tè sola." Era vero: nessun Tancredi avrebbe mai resistito alla sua bellezza unita al suo patrimonio.

La avrebbe sposata calpestando tutto. Una fitta gli traversò il cuore: pensava agli occhi alteri e sconfìtti di Concetta. Ma fu un dolore breve: ad ogni giro un anno gli cadeva giù dalle spalle; presto si ritrovò come a venti anni quando in questa sala stessa ballava con Stella, quando ignorava ancora cosa fossero le delusioni, il tedio, il resto. Per un attimo, quella notte, la morte fu di nuovo ai suoi occhi, "roba per gli altri."

Tanto assorto era nei suoi ricordi che combaciavano così bene con la sensazione presente che non si accorse che ad un certo punto Angelica e lui ballavano soli. Forse istigate da Tancredi le altre coppie avevano smesso e stavano a guardare; anche i due Ponteleone erano li: sembravano inteneriti, erano anziani e forse comprendevano. Stella pure era anziana, però, ma da sotto una porta i suoi occhi erano foschi.

Quando l'orchestrina tacque un applauso non scoppiò soltanto perché Don Fabrizio aveva l'aspetto troppo leonino perché si arrischiassero simili sconvenienze.

Finito il valzer, Angelica propose a Don Fabrizio di cenare alla tavola sua e di Tancredi; lui ne sarebbe stato molto contento ma proprio in quel momento i ricordi della sua gioventù erano troppo vivaci perché non si rendesse conto di quanto una cena con un vecchio zio gli sarebbe riuscita ostica, allora, mentre Stella era li a due passi. "Soli vogliono stare gli innamorati o magari con estranei; con anziani e, peggio che peggio, con parenti, mai."

"Grazie, Angelica, non ho appetito. Prenderò qualcosa all’impiedi. Vai con Tancredi, non pensate a me."

Aspettò un momento che i ragazzi si allontanassero, poi entrò anche lui nella sala del *buffet.* Una lunghissima stretta tavola stava nel fondo, illuminata dai famosi dodici candelabri di vermeil che il nonno di Diego aveva ricevuto in dono dalla Corte di Spagna al termine della sua ambasciata a Madrid: ritte sugli alti piedestalli di metallo rilucente, sei figure di atleti e sei di donne, alternate, reggevano al disopra delle loro teste il fusto d'argento dorato, coronato in cima dalle fiammelle di dodici candele: la perizia dell'orefice aveva maliziosamente espresso la facilità serena degli uomini, la fatica aggraziata delle giovinette nel reggere lo spropositato peso.

Dodici pezzi di prim'ordine.

"Chissà a quante 'salme' di terra equivarranno" avrebbe detto l'infelice Sedàra. Don Fabrizio ricordò come Diego gli avesse un giorno mostrato gli astucci di ognuno di quei candelabri, montagnole di marocchino verde recanti impresso sui fianchi l'oro dello scudo tripartito dei Ponteleone e quello delle cifre intrecciate dei donatori.

Al disotto dei candelabri, al disotto delle alzate a cinque ripiani che elevavano verso il soffitto lontano le piramidi di "dolci di riposto" mai consumati, si stendeva la monotona opulenza delle *tables à thè* dei grandi balli: coralline le aragoste lessate vive, cerei e gommosi gli *chaud-froids* di vitello, di tinta acciaio le spigole immerse nelle soffici salse, i tacchini che il calore dei forni aveva dorato, le beccacce disossate recline su tumuli di crostoni ambrati decorati delle loro stesse viscere triturate, i pasticci di fegato grasso rosei sotto la corazza di gelatina; le galantine color d'aurora, dieci altre crudeli colorate delizie; all'estremità della tavola due monumentali zuppiere d'argento contenevano il *consommé*, ambra bruciata e limpido. I cuochi delle vaste cucine avevano dovuto sudare fin dalla notte precedente per preparare questa cena.

"Caspita quanta roba! Donna Margherita sa far bene le cose. Ma ci vogliono altri stomaci del mio per tutto questo.

Disprezzò la tavola delle bibite che stava sulla destra luccicante di cristalli ed argenti, si diresse a sinistra verso quella dei dolci. Li immani *babà* sauri come il manto dei cavalli, Monte-Bianco nevosi di panna; *beignets Dauphine* che le mandorle screziavano di bianco ed i pistacchi di verdino; collinette di *profiteroles* alla cioccolata, marroni e grasse come l'humus della piana di Catania dalla quale, di fatto, attraverso lunghi rigiri esse provenivano, *parfaits* rosei, *parfaits* sciampagna, *parfaits* bigi che si sfaldavano scricchiolando quando la spatola li divideva, sviolinature in maggiore delle amarene candite, timbri aciduli degli ananas gialli, e "trionfi della Gola" col verde opaco dei loro pistacchi macinati, impudiche "paste delle Vergini." Di queste Don Fabrizio si fece dare due e tenendole nel piatto sembrava una profana caricatura di Sant'Agata esibente i propri seni recisi. "Come mai il Santo Uffizio, quando lo poteva, non pensò a proibire questi dolci? I 'trionfi della Gola' (la gola, peccato mortale!), le mammelle di S. Agata vendute dai monasteri, divorate dai festaioli! Mah! "

Nella sala odorosa di vaniglia, di vino, di cipria, Don Fabrizio si aggirava alla ricerca di un posto. Da un tavolo Tancredi lo vide, batté la mano su una sedia per mostrargli che vi era da sedersi; accanto a lui Angelica cercava di vedere nel rovescio di un piatto d'argento se la pettinatura era a posto. Don Fabrizio scosse la testa sorridendo per rifiutare. Continuò a cercare. Da un tavolo si udiva la voce soddisfatta di Pallavicino: "La più alta emozione della mia vita..." Vicino a lui vi era un posto vuoto. Ma che gran seccatore! Non era meglio dopo tutto ascoltare la cordialità forse voluta ma rinfrescante di Angelica, la lepidezza asciutta di Tancredi? No; meglio annoiarsi che annoiare gli altri. Chiese scusa, sedette vicino al colonnello che si alzò al suo giungere il che gli riconciliò un poco delle simpatie gattopardesche.

Mentre degustava la raffinata mescolanza di bianco mangiare, pistacchio e cannella racchiusa nei dolci che aveva scelti, Don Fabrizio conversava con Pallavicino e si accorgeva che questi, al di là delle frasi zuccherose riservate forse alle signore, era tutt'altro che un imbecille; era un "signore" anche lui e il fondamentale scetticismo della sua classe, soffocato abitualmente dalle impetuose fiamme bersaglieresche del bavero, taceva di nuovo capolino adesso che si trovava in un ambiente eguale a quello suo natìo, fuori dell'inevitabile retorica delle caserme e delle ammiratrici.

1. **Giuseppina Torregrossa, Il conto delle minne**

II

«Agati, beddruzza mia, comincia a mischiare la farina con la sugna e sentimi bene, che ti devo raccontare una cosa importante. Devi sapere che Sant’Agata, prima di fare miracoli, era una picciuttedda graziosa a tipo te, con la pelle bianca come una distesa di mandorli in fiore, gli occhi celesti che sembravano il cielo a primavera, le trecce nere, lunghe, lucide di seta, strette con due nastri rosa. Ma lo sai che sei pettinata uguale a lei? Una mattina, affacciata alla finestra, si azzizzava come al solito i capelli e ci passava l’olio d’oliva; non c’è niente di meglio per i capelli, cara la picciridda mia: un pochino ogni giorno sulle punte e quelli si allungano e crescono forti e sani. Un giorno passò di là il console romano, un certo Quinziano. La ragazza cantava la sua preghiera con una voce accussì dolce che l’anima del governatore si smosse e il cuore cominciò a tuppuliargli nel petto. Persino il cavallo sentì che stava succedendo qualcosa di importante e prese a sbattere gli zoccoli con movimenti nervosi e a soffiare dal naso. A Quinziano quella signorinella dolce, morbida, di buona famiglia e timorata di Dio ci tolse la pace del giorno e il sonno della notte. L’immagine di Agata dalle trecce lunghe e la pelle bianca gli compariva davanti ogni volta che chiudeva gli occhi. Nel letto si arriggirava prima da un lato e poi dall’altro, ma la testa era sempre là, a quella carne giovane che gli rimescolava il sangue. Si alzava alla mattina sfatto come la pasta passata di cottura, la testa pesante e i pensieri sottosopra, mentre la voce di lei gli rimbombava nelle orecchie, anche durante le udienze più rumorose. Certe volte per trovare quiete si faceva venire nel letto tre o quattro femminazze acchiappate per la strada.

Agatì, non ce lo dire a tuo padre che ti racconto queste cose, quello è geloso peggio di un turco, se sa che ti parlo di buttanazze… viiih, manco ci voglio pensare. Poi, da quando è diventato giudice, ci pare che è giusto, che sa tutte cose lui, che conosce la verità; figuriamoci… la meglio parola è quella che non si dice.»

Mentre parlava la nonna non smetteva un attimo di lavorare l’impasto, che sotto la pressione delle sue dita abili era diventato una palla morbida ed elastica.  
«Agatì, è inutile che mi guardi con quegli occhioni sgranati, certe cose ancora non puoi capirle, perché sempre picciridda sei, ma quando sarai grande ti ricorderai di quello che ti sto dicendo; perciò stai bene attenta, che prima le impari e meglio è. Siccome gli uomini tutto quello che gli racconti presto o tardi te lo fanno pagare e siccome quello, anche se ti viene padre, sempre uomo è, meno cose ci fai sapere meglio è per te. E prendi la ricotta, che mentre la pasta riposa t’insegno come si fa la crema.»

Io la guardavo con la bocca spalancata dallo stupore, molte volte davvero non la capivo, ma di lei mi fidavo e perciò mandavo tutto a memoria, certa che prima o poi le sue parole mi sarebbero tornate utili. E in effetti da grande molti insegnamenti della nonna sarebbero stati preziosi, se solo me ne fossi ricordata in tempo. Andavo sul balcone dove la nonna teneva al fresco la fascedda di vimini intrecciati che conteneva la ricotta morbida e tremolante, regalo dello zio Vincenzo, il fratello di nonno Sebastiano che di mestiere faceva il lattaio. Il siero colava dai lati del cestino e lasciava una scia appiccicosa sul pavimento.

«Agatì, dammi una mano che t’insegno. Devi girare la forchetta in questo modo. Gira, non ti scantare, forte, che diventa liscia liscia.

Perciò, il governatore aveva tutti i difetti di questo mondo: era uomo, potente e straniero. Pensa che cosa ci girava nella testa e ci ribolliva nel cuore. Un giorno che il desiderio lo tormentava come a un dolore di pancia dopo il pranzo di Natale, mandò i soldati in chiesa e fece arrestare Agata con la scusa che l’imperatore di Roma aveva vietato di pregare a nostro Signore. Ci mancavano solo i continentali e le loro stramberie. Pure Quinziano conosceva le leggi a memoria, proprio come tuo padre, e vedi che bel risultato!

Quando la portarono davanti il governatore, Agata mantenne gli occhi bassi e le mani nascoste dietro la schiena, ferma immobile sull’attenti, come fanno i bambini quando la maestra li chiama alla lavagna. Lei voleva diventare la sposa di Gesù, aveva deciso di consacrarsi a lui e nessuno ci poteva a farle cambiare strada. L’atteggiamento di virginedda timida eccitò i sensi del console. Prima o poi te ne accorgerai anche tu che qui in Sicilia, isola di cruzzuni, i desideri delle donne non contano niente, mentre quello che vogliono gli uomini diventa destino.

Più lei si tirava indietro scucivola, riottosa, più a Quinziano si rimescolava l’anima nera in mezzo al petto. Sdraiato sopra al sofà, una gamba lunga sul velluto rosso, l’altra a terra, l’afferrò per i capelli, se la tirò a forza vicino e infilò la mano sotto alla sua vesta. La ragazza sembrava una mummia, la faccia bianca come a una maschera di cera, gli occhi chiusi, il respiro trattenuto. A Quinziano il rifiuto ci parse una tagliata di faccia e se lo presero i santi diavoloni. Cominciò a bestemmiare, peggio di come faceva tuo nonno quando andavo a confessarmi da padre Reginella, era arrabbiato come un pezzo di ‘duja messo a seccare per un anno. Perché devi sapere che gli uomini, se non ci provi piacere quando ti toccano, si sentono mezzi masculi, ma guai a te se ci provi piacere, perché allora ti collocano tra le buttane.»  
Strizzavo gli occhi nello sforzo di carpire il significato di quelle parole, che mia nonna accompagnava con gesti delle mani, movimenti delle sopracciglia, smorfie della bocca.  
«Insomma, Agatina, anche se ora non lo capisci, ricordati che come ti metti metti gli uomini hanno sempre una calunnia per pigliarsela cu’ tia» e intanto, con la scusa di preparare la glassa, la nonna mescolava zucchero e limone con violenti colpi. La frusta di alluminio pareva dovesse piegarsi da un momento all’altro sotto le spinte rabbiose di nonna Agata, che proprio non digeriva l’onta che la sua santa preferita aveva dovuto subire.

«Il governatore chiamò il suo consigliori, un pezzo di delinquente, che da noi li trovavi un tempo solo alla Vicarìa, e ci disse: “Affidala ad Afrodisia, dicci che facesse quello che vuole, ma me la deve istruire."  
Indovina un po' che lavoro faceva Afrodisia?»  
Mentre io cercavo nella mia testolina la risposta esatta, la nonna veloce accendeva il forno. Nella pausa di riflessione passavo in rassegna tutti i mestieri femminili che conoscevo: sarta, maestra, mamma, poi mi arrendevo e con lo sguardo spaesato alzavo le spalle, muovevo la testa da un lato e dall’altro per dire: “E che ne so io?”  
«Certo, Agatina, che delle volte pari babba! Ma la buttana, no?, una buttanazza di quelle che si è perso lo stampo.» A mia nonna piacevano certe espressioni colorite e, anche se davanti alla gente non diceva mai neppure *cretino*, con me si lasciava andare, non prima di avermi raccomandato di non ripetere mai quelle parole.

«Comincia a grattuggiare il cioccolato, che quando hai fatto mi aiuti a riempire le formine. A sant’Agata, mischina, ci parse di morire appena la chiusero dentro al lupanaro, dove succedevano cose che non ti posso raccontare; no perché mi scanto di tuo padre, nzà ma’, ma per mia decenza.»

«Nonna, non ti preoccupare, tanto io non lo dico a nessuno», e per dare più forza alle mie parole giuravo con la mano destra sul cuore. Il significato di molte parole non lo conoscevo, ma capivo che si trattava di cose importanti, cose della vita. D’un tratto prendevano a suonare le campane del vespro, allora mia nonna lasciava perdere i dolci e si faceva il segno della croce, pregava sottovoce muovendo le labbra, concludeva sempre nello stesso modo: «Gesù, Giuseppe e Maria, siate la salvezza dell’anima mia» e riprendeva il racconto da dove l’aveva lasciato.

«La picciotta proprio non ne voleva neanche a brodo. Testona come un mulo, si rifiutava di accompagnarsi agli uomini che immancabilmente la sceglievano nel mucchio. E si capisce, quel corpicino esile con due minnuzze appena spuntate sai quanto ci piaceva? Promesse, minacce, ricatti, timpulate, niente: la Santuzza era irriducibile. Dopo un mese di festini e bordelli, Afrodisia si arrese. Chiamò il capo delle guardie e restituendogli la ragazza ci disse: “Non è cosa! Ha la testa più dura della lava dell’Etna!”. Lui l’acchiappò e, torcendole un braccia di mala maniera, la portò di peso al palazzo. Quinziano, steso sempre sopra al sofà, vestito d’oro, gli occhi mezzi chiusi dal sonno arretrato, la faccia gonfia di vino, i capelli sollevati dai diavoli che gli facevano compagnia, inferocito per lo smacco subito, ordinò: “Buttatela nella cella più buia e torturatela”.

L’amore che aveva provato Agata era diventato un odio profondo; finisce sempre così quando dici no a un maschio, il rifiuto è peggio delle corna.

“Va a finire che se questa testarda mantiene il punto, le altre prenderanno coraggio e per non essere da meno anche l’ultima delle bagasce si negherà senza appello” pensava Quinziano. Intanto a quel gran cornuto del boia non gli parve vero di mettersi a munciuniari carne giovane e si fregava le mani ripassando tutto il repertorio che suo padre gli aveva insegnato.

Per fare contento al suo padrone e per suo piacere personale, il boia si dedicò ad Agata con tutta l’anima. Le tirò braccia e gambe, le strappò la carne con le tenaglie, la marchiò con i ferri delle vacche, ma quella resisteva e faceva no con la testa. Ammaccata e lorda, con un vestitino stracciato, la riportarono a Quinziano. Nel salone delle udienze c’era un silenzio che si poteva tagliare con il coltello, la gente non aveva gana nemmeno di respirare.

“Se sei libera e nobile perché ti vesti come una schiava?” le chiese il governatore sprezzante dall’alto del suo trono, con la faccia tirata e le mani che gli ballavano dal nervoso.

“Non è l’abito che fa il monaco. Io sono nobile perché vicina a Cristo, l’unico padrone che riconosco” rispose lei, con una vocina leggera come a un soffio di vento a primavera, ma ferma, senza neanche un piccolo tremolizzo.

Accecato dalla rabbia, con le vene del collo gonfie, Quinziano sentenziò: “Strappatele le minne!”.»

Mia nonna, per dare enfasi al racconto, imitava ora la voce profonda e cavernosa del governatore, ora quella dolce e aggraziata della santa, agitava le mani, strabuzzava gli occhi, corrugava la fronte risultando più comica che drammatica. Ma quando diceva: “Strappatele le minne!”, il tono era particolarmente grave e io morivo di paura, spalancavo gli occhi come un pesce in difficoltà, incassavo la testa nelle spalle e mi portavo le mani al petto.

«Agatì, beddruzza mia, e non è che ti puoi spaventare per un racconto. È storia vera, ma oramai è passata e lo sai che il Padreterno non manda prove a come capita. Agata poteva sopportare qualunque cosa, sennò che santa era? A te che sei picciridda non ti può succedere niente di grave, ci sono già tua madre e tuo padre a farti difficile la vita, non ti bastano? Va’, piglia le ciliegine che decoriamo le cassatelle.»

Tenendomi le mani sulle minnuzze che ancora non mi erano spuntate, scendevo dal mio sgabello, aprivo con fatica gli sportelli della credenza, guardavo tra gli scaffali pieni di tazzine scompagnate, scatoline di metallo, pezzi di spago avanzati, pacchi di pasta, poi, trovato il barattolo delle ciliegie candite, lo afferravo con cautela e tornavo di corsa ad ascoltare la fine della storia.

La decorazione era una fase particolarmente delicata e io percepivo tutta la solennità di quel momento. Le cassatelle dovevano assomigliare a seni veri, altrimenti correvamo il rischio di scontentare la santa che, suscettibile com’era, avrebbe potuto toglierci la sua protezione. La nonna si metteva gli occhiali, apriva le persiane per far entrare più luce, poggiava una ciliegina, si allontanava un poco dal tavolo e controllava che fosse centrata bene; poi si riavvicinava e ne metteva un’altra, fino a quando non aveva decorato tutti quei magnifici dolci. Nel frattempo, senza interrompere il lavoro, continuava a raccontare.

«Quando il governatore ebbe parlato, scese nel salone un silenzio tremendo. Si poteva sentire la furia della tempesta nel suo petto, lo scruscio della paura nel cuore della gente, il ribollire dei pensieri nelle teste dei carnefici. Fu un attimo, e due minnuzze bianche, piccole, rotonde finirono insieme con una tenaglia nera sopra a un piatto d’argento. La Santuzza per il dolore cadde a terra svenuta e un grido sfuggì dalla bocca dei presenti. Due soldati, sebbene disgustati da quei buchi neri e sanguinanti sul petto di Agata, dovettero eseguire gli ordini ed evitando di guardarla la trascinarono per le braccia e la chiusero insieme alle sue minne in una cella, buttata via come a un sacco di munnizza.»

Il racconto era così ricco di particolari che lo vivevo tutta sulla mia pelle. Il dolore della Santuzza era il mio e me lo sentivo nelle braccia, nel petto, nella testa, mentre le lacrime se ne scendevano sole sole. La nonna mi asciugava gli occhi con la punta della mappina: «Agatì, non ti scantare che adesso viene il bello. La Santuzza, stinnicchiata lunga lunga sul pavimento, senza coscienza, si lamentava e tremava tutta. La cella era buia, fredda, in lontananza l’Etna rumoreggiava. Più morta che viva, sentiva il freddo che le saliva dai piedi e si riparava raccogliendo le gambe davanti al petto, come un bambino dentro la pancia della mamma; pregava la Madonna, invocava Dio perché la facesse morire, chiamava la mamma, a tratti delirava.

Quando un’onda di calore le scaldò il corpo, la picciotta pensò con sollievo che finalmente era arrivata la sua ora. “Agata, Agata!” una voce antica la chiamava con insistenza. Un vecchio era comparso dal nulla, accompagnato da un picciriddu che faceva luce con una lanterna. Era niente meno che san Pietro. La Santuzza lo riconobbe subito, forse per la lunga barba bianca, l’aria serafica o la forza dello sguardo. Provò ad alzarsi, ma le gambe non le ubbidirono. Il vecchio sollevò una mano, la benedisse e le minne tornarono al loro posto, incollate, sode e belle. La baciò sulla fronte e se ne andò, lasciandola completamente guarita.