

Vera Gheno*

I NONNI

Spesso, la domenica mattina si sentono profumi di pietanze entrare dalle finestre. Roba seria: brodo, fritti, soffritti di cipolla che diventeranno probabilmente ragù. Pane fatto in casa. Effluvi di dolci appena sfornati e messi a raffreddare in terrazza.

Io non sono una grande cuoca, o forse ho perso l'entusiasmo per esserlo. Ma ricordo con un groppo in gola le mattine operose a casa dei nonni, in Ungheria, con la nonna Irén che preparava con una certa ritualità, con una sequenza di movimenti ormai consolidati, il brodo per il pranzo.

Primo piatto: brodo, secondo: dolce, seguendo la tradizione magiara. Il dolce conteneva quasi sempre noci, una specie di segno di opulenza, per gli ungheresi.

* Vera Gheno è uno dei traduttori più attivi della letteratura ungherese moderna in Italia. È nata a Gyöngyös in Ungheria nel 1975. Ha conseguito la laurea in Sociolinguistica e il dottorato in Linguistica Italiana all'Università di Firenze. Vive a Firenze e al momento è assegnista di ricerca presso l'Accademia della Crusca. Insegna per contratto all'Università di Firenze e all'Università per Stranieri di Siena. Ha tradotto dall'ungherese:

- Pál Békés, *Il mago maldestro* (A kétbalkezes varázsló), Edizioni Anfora, Milano, 2003.
- Péter Esterházy, [Postfazione a] Szilárd Rubin, *Breve storia dell'amore eterno* [Csirkejáték], BUR, Milano, 2011.
- Milán Füst, *Il piatto d'oro* (Az aranytál), in M. Füst, *Il cicisbeo e altri racconti*, Edizioni Anfora, Milano, 2003.
- Lajos Grendel – Pavel Vilikovsky, *Il Casanova slovacco e altro kitsch*, Edizioni Anfora, Milano, 2006.
- Gyula Krúdy, *Le avventure di Sinbad il marinaio* [tit. provvisorio – Selezione di 24 racconti uscita nel 1998 in inglese presso Central European University Press], Elliot, Roma (in corso di pubblicazione).
- Paul Lendvai, *Sulle liste nere* (Határátlépés), Edizioni Anfora, Milano, 2008.
- Imre Oravecz, *Settembre, 1972* (1972. Szeptember), Edizioni Anfora, Milano, 2003.
- Magda Szabó, *Lolò, principe delle fate* (Tündér Lala), Edizioni Anfora, Milano, 2005.
- M. Szabó, *Abigail* (Abigél), Edizioni Anfora, Milano, 2007.
- M. Szabó, *Il momento* (A Pillanat), Edizioni Anfora, Milano, 2008.
- M. Szabó, *Per Elisa* (Für Elise), Edizioni Anfora, Milano, 2010.
- János Székely, *Tentazione* (Kísértés), Adelphi, Milano, 2009.

Con grande piacere pubblichiamo la sua bella confessione sulle sue origini ungheresi e sul ricordo dei nonni, augurandole altri lavori interessanti per la fortuna della letteratura ungherese in Italia. (*La redazione*)

Le noci intere, acquistate al mercato, venivano aperte da me e mia cugina, accuciate attorno a due zuppiere, una per i gusci e una per i gherigli. Poi il nonno, con la sua mole di quasi due metri, si infilava nella dispensa, e ne emergeva con un tritanoci di ghisa, che lui montava meticolosamente al bordo del tavolo della cucina. Poi controllava che noi bambine avessimo fatto un buon lavoro nel separare gusci e gherigli, e tritava la frutta secca.

Parte della preparazione del brodo era un mistero per tutti gli altri abitanti della casa: quando questa iniziava a riprendersi dal sonno notturno, attorno alle nove, mia nonna era già in piedi da diverse ore, e il pentolone del brodo borbottava già da tempo sul fuoco. So solo che la carne era cotta in funzione del brodo, quindi immersa nell'acqua ancora fredda. C'erano maiale, manzo e pollo. C'era l'osso con il midollo, che poi mio nonno, a cottura ultimata, avrebbe vuotato, picchiendolo leggermente, servendo la polpa dal sapore inconfondibile a tutti i presenti su piccoli quadrati di pane, ai quali si era premurato di togliere anche la crosta. Sopra, un velo di pepe e sale. C'erano le verdure, raccolte da mia nonna nel suo orto: sedano, sedano rapa, prezzemolo, radici bianche di prezzemolo, carote, cipolla. Tutto legato con un filo di cotone bianco. Talvolta nel brodo finivano anche rape.

Dopo un brodo così ricco, mangiavamo, come ho detto prima, solo il dolce. A volte era una ciambella di riso con dentro l'uvetta, oppure krapfen – in ungherese del luogo *pampuska* – con la marmellata, sempre fatta da mia nonna. O ancora, crêpes, *palacsinta*, anch'esse servite con la marmellata, o con zucchero e cannella oppure, le mie preferite, con ricotta e uvetta. I dolci che mia nonna sapeva preparare erano centinaia. Tutti apparentemente complicatissimi, ma che magicamente, tra le sue mani, divenivano semplici ricettine da preparare in contemporanea con il brodo.

In Ungheria si mangia a mezzogiorno spaccato. Verso le undici e mezza la cucina si animava; spuntavano gli zii, a volte altri cugini. In quella mezz'ora, per un tacito accordo, visite di esterni erano interdette: tutti erano intenti a preparare la tavola, e ad aspettare, con l'acquolina in bocca, lo scodellamento del brodo. La cucina, densa di vapori profumati, costituiva un richiamo irresistibile per tutti i membri della famiglia, che piano piano, senza bisogno di un richiamo, si radunava attorno al grande tavolo da pranzo al quale, se aperto, sedevamo anche in sedici. Quando l'orologio del campanile, quello in radio e quello nostro, a carica, appeso sopra il tavolo, scoccavano in contemporanea le dodici, il pentolone del brodo veniva portato in tavola. A quel punto alla minestra era stata aggiunta anche la pastina, anch'essa fatta in casa dalla nonna. Le verdure erano state disposte su un vassoio a parte, le carni pure, e c'era anche

un piattino con il sale, uno con il pepe e uno con il peperoncino piccante fresco, tagliano a fettine. Così ognuno si componeva – e si compone a tutt'oggi – il brodo secondo i propri gusti.

Mio nonno era un gigante buono, un omone con i capelli bianchi sempre scompigliati, ex dirigente comunista, amatissimo dai suoi concittadini. Ogni volta che uscivamo, tutti lo salutavano, si toccavano la falda del cappello al suo passaggio. Al mercato, anche quando ormai era solo un anziano alle prese con qualche problema economico, vista la misera pensione, tutti i venditori mettevano da parte per lui i peperoni più sodi, i pomodori più dolci, i sottaceti meglio riusciti, le arance più fresche. Erano gli anni in cui iniziavano ad arrivare, in Ungheria, i frutti "esotici". Il giro con il nonno comprendeva il mercato, ma anche il macellaio, il negozio del latte, che a qualsiasi ora della mattina era gremito da stuoli di anziani che si facevano un boccale (già, le bevande le servivano in boccali da birra!) di latte puro o caffelatte e una fetta di focaccia o *kalács*; lo speciale, il piccolo supermercato dove comprare le ultime due o tre cosette. Poi tornavamo, carichi di sporte, in quella cucina intrisa di profumi buoni, che si sentivano già nell'androne del palazzo.

La nonna era un cosino alto un metro e cinquanta, ma non mi ero mai accorta che fosse così piccola perché indossava sempre – e l'ha fatto fino alla morte – quelli che oggi chiameremmo sabot, cioè degli zoccoli di legno, con una zeppa alta dieci centimetri, e la parte davanti del piede coperta. Non l'ho mai vista senza, anche quando aveva ottant'anni e faticava a reggersi in piedi. Il resto della sua uniforme di tutti i giorni comprendeva, in autunno e in inverno, una specie di grembiule bianco, abbottonato davanti, con le mezze maniche. Al massimo in inverno per uscire indossava un cappotto, ma non portava mai né calze né maniche lunghe, la infastidivano. Mia nonna, ai miei occhi, sapeva fare tutto: era bravissima a cucinare, a cucire, a fare la maglia, a lavorare con l'uncinetto; curava meravigliosamente il suo orto, non si sottraeva ai lavori pesanti, ed era sempre pulita, con quei suoi capelli bianchi, e profumata di un'unica acqua di colonia, che ha usato per tutta la vita: Bien Être. Gliela portavamo noi dall'Italia. Da mia nonna, oltre che tutte le cose che ho menzionato, ho imparato a non abbattermi, e che a tutto c'è soluzione.

Oggi mi mancano da morire, dopo tanti anni che se ne sono andati. E cerco, con il naso, di ricordare quei profumi, quell'infanzia intrisa di effluvi che ho vissuto in Ungheria, e che ogni tanto riaffiora nei ricordi in maniera violentemente nitida.

Vera Gheno, *Magyar nagyszüleimről*

Vera Gheno, Magyarországon, Gyöngyösön született, édesanyja magyar, édesapja, Danilo Gheno a magyar és finnugor nyelvészet egyetemi oktatója, a padovai magyar tanszék nyugállományú professzora. Vera Gheno Olaszországban nőtt fel, egyetemi tanulmányai után a firenzei Crusca Akadémia tudományos kutatója lett. Vera Gheno egyike a modern magyar irodalom legjobb és legtermékenyebb fordítóinak. Lapunkban most közzétett vallomása magyar nagyszüleinek állít emléket.

