



TUTTI A TAVOLA

ispirata dal quadro

SCENA DI MERCATO di Joachim Beuckelaer

“Dopo la morte di mia madre, sono andata a vivere con i miei zii contadini. C’erano i campi dove avevamo cipolle, aglio, carote, patate. Quando c’era tempo di raccolta, si mettevano gli ortaggi nei grandi sacchi per trasportarli ai mercati. Io a volte, prendevo le carote o i ravanelli da sopra il sacco, sciacquavo loro la terra nella sorgente e me li mangiavo, freschi, croccanti. Adoravo andare nei campi, soprattutto quando si raccoglievano le patate. Mi divertivo molto a cercarle e prenderle, insieme alle signore che lo facevano per lavoro e che mi parlavano in quechua, lingua che io non capivo, ma le loro parole mi erano tanto care. In quei campi, ero libera, leggera, tutta sporca di terra. C’erano anche gli animali: mucche, polli, tacchini, conigli, maiali, e *cuy*, i porcellini d’India. Per le feste, solitamente, qualcuno veniva sacrificato.

powered by



a cura dei

SERVIZI EDUCATIVI MUSEI



grazie al sostegno del



nell'ambito del progetto

FREED FROM BARRIERS



Quando ammazzavano le galline, la prima cosa da fare era spogliarle da tutte quelle piume. Mia zia Loreta le metteva nell'acqua bollente, poi le toglieva e iniziava a levare le piume che venivano via facilmente. Quando non scottavano più, mia zia mi dava la bestia perché io togliessi le piume rimaste, soprattutto nelle zampe. Lei era una donna grossa e forte e lavorava con velocità ed entusiasmo. Spezzava la gallina con una facilità incredibile e poi preparava tutto l'occorrente per la pietanza che aveva previsto. Ricordo particolarmente il "*caldo di pasqua*". È un brodo che si prepara per la domenica di pasqua usando carne di gallina e pezzi di altri animali, patate, *chuño* (le patate essiccate al freddo), riso e verdure. "*El caldo de pasqua*" si mangia a colazione, al ritorno della messa del mattino. È tradizione prepararlo tutta la notte. Quanto amavo partecipare, restare tutta la notte sveglia, di fianco a mia zia sul mio piccolo sgabello, a fare le cose che lei mi ordinava: tagliuzzare questo e quell'altro, sbucciare le patate, contare i pezzi di carne, pulire il riso. Quando si arrivava tutti dalla messa, ci si sedeva a mangiare.

powered by



a cura dei

SERVIZI EDUCATIVI MUSEI



grazie al sostegno del



nell'ambito del progetto

FREED FROM BARRIERS



Eravamo in tanti. Sei cugini, e i mariti, alcuni bambini, i miei zii, mio padre. Si parlava tutti di una parte all'altra di questo tavolo lungo lungo. Si raccontavano aneddoti, si rideva. Poi, i piccoli ci si alzava da tavola e via a giocare. Correre su e giù, saltellare, prendere i pezzettini di legno, terra e pietre per costruire cose. Io appartenevo a quel posto. Un posto pieno di voci, di risate, di terra. Quel posto che per mio padre era troppo semplice. Forse, poco civile.”

trascrizione del podcast della storia scritta e narrata da

MALU'

Perù | Italia

powered by



a cura dei

SERVIZI EDUCATIVI MUSEI



grazie al sostegno del



nell'ambito del progetto

FREED FROM BARRIERS