

Estate e fichi

Joe Ranallo

(Traduzione di Elettra Bedon)

(English version below)

Nel 1952, quando avevo undici anni, la mia famiglia emigrò da una delle più piccole regioni d'Italia, il Molise, in una delle più grandi del Canada, la British Columbia. In Molise avevo completato la quinta elementare, ma poiché non parlavo inglese, quando m'iscrissi alla scuola elementare di Rossland fui messo in quarta. Questa era, allora, la strategia per il programma E.S.L. (inglese come seconda lingua). Tuttavia in breve tempo divenni esperto nel comunicare in tre diverse lingue: il molisano che parlavo a casa con mia madre, un italiano semi formale che usavo con i pochi italiani non molisani di Rossland, e un inglese forzato e approssimativo che parlavo con gli amici non italiani. Mi rendevo perfettamente conto che, benché riuscissi a farmi capire in tre diverse lingue, non parlavo speditamente in nessuna di esse.

Malgrado la barriera della lingua, crescendo mi adattai bene alla nuova cultura ed ero orgoglioso che i miei amici di lingua inglese apprezzassero la cucina di mia madre, specialmente i suoi spaghetti, gli gnocchi, la polenta, il baccalà, e il prosciutto italiano, il salame e le salsicce fatte in casa. Sfortunatamente, però, non riuscii mai a riprendere i due anni di differenza e a frequentare la classe dei miei pari. Quando finii la scuola superiore avevo già vent'anni. Ironicamente, con gli insegnanti e il personale di servizio, io ero il più vecchio della scuola, una situazione che sopportavo con un certo disagio ma con senso dell'umorismo.

Prima del mio ultimo anno di scuola superiore e durante i primi due anni di università, per contribuire a pagare i miei studi passai i mesi estivi lavorando per la Trail-based Inland Gas Company che, tra le altre cose, installò il primo servizio domestico di gas naturale nella mia spettacolare regione del West Kootenays. In ogni nuovo caldo giorno, gli studenti che lavoravano d'estate e gli operai stagionali che erano stati assunti su base temporanea si presentavano, secchiello con il pranzo in mano, aspettando pazientemente di essere assegnati a una delle diverse squadre incaricate d'installare nuovissimi apparecchi a gas nelle abitazioni locali.

Il caposquadra preferito era, di gran lunga, un allegro spensierato scapolo di Calgary di nome Jack. Era un saldatore creativo e amante del divertimento che dava chiare direttive e in genere era facile da accontentare. Tutto ciò che richiedeva dai suoi subordinati era che facessero bene il loro lavoro, sia che fosse scavare un fossato con una paletta, caricare e scaricare l'autocarro in modo ordinato, ripulire il luogo di lavoro prima di andarsene, o girare i tubi che lui doveva unire sistematicamente e in modo uniforme, così che lui potesse far mostra della sua abilità di mastro saldatore.

Jack era lontano dall'essere il tipico saldatore dell'edilizia. Persino a quelli che lo conoscevano appena presentava una mescolanza interessante di visione e ambizione. Aveva fatto domanda per insegnare al Southern Alberta Institute of Technology di Calgary, e poco prima dei trent'anni si

era guadagnato la reputazione di dirigente con un futuro. Gli operai riconoscevano che l'aspetto di Jack rivelava franchezza. Lui aveva letto ed era ben al corrente di ciò che riguardava la letteratura, la politica, e la storia. Era particolarmente appassionato della poesia sensuale di D.H. Lawrence, gli piaceva la musica, specialmente le canzoni popolari del tempo. Il suo desiderio di apprendere era leggendario. Dopo il lavoro giornaliero, Jack diventava un formidabile oratore nei dibattiti politici al bar. Per quelli tra noi che erano operai-studenti per l'estate, Jack diventò il sognato capo carismatico. Tutti noi volevamo far parte della sua squadra.

Alla fine di luglio, quasi per caso, Jack m'invitò a unirmi a lui per la giornata. Il suo solito aiutante, che aveva già lavorato per la Società per parecchi mesi della primavera, era stato richiesto altrove per fare qualcosa di diverso. Jack si assicurò che io avessi capito chiaramente che questo accomodamento era solo temporaneo e non un'associazione permanente. Nonostante questo, io fui insieme contento e grato per l'invito.

Quando arrivammo a destinazione fummo accolti da un distinto signore dai baffi bianchi e da ondulati capelli d'argento che parlava inglese con un chiaro accento italiano.

"Da quale parte dell'Italia venite?" gli chiesi.

"Io sono da Grimaldi, in Calabria".

Per i seguenti pochi minuti ci scambiammo facezie nei nostri dialetti nativi. Passai all'inglese quando notai sul viso solitamente gioviale di Jack ciò che interpretai come un accenno di disapprovazione. Sospettai che probabilmente si sentisse a disagio essendo stato escluso. Temevo che, parlando in italiano, avessi messo fine alla mia associazione di lavoro con Jack. Fortunatamente, mi sbagliavo.

Dopo pochi minuti cominciammo a lavorare. Jack sembrava compiaciuto che io fossi ben disposto a fare lavori pesanti, noiosi, che impolverano, come scavare e perforare i muri di cemento di un seminterrato con un Hilty. Era anche soddisfatto che io avessi portato un secchiello con il pranzo. Per Jack ciò voleva dire che non doveva portare con sé un altro operaio né che avrebbe dovuto portarmi in giro in macchina per trovare un posto dove mangiare. Jack confidò anche che era contento di non dover mangiare da solo il suo pranzo nell'autocarro.

Lavorammo duro per la maggior parte della mattinata. Quando ci fermammo per la pausa del pranzo Jack domandò: "Cosa c'è nel tuo secchiello che ha un così buon odore, compagno?", dando un'occhiata al mio pane con la crosta, ai dorati cosciotti di pollo arrosto ricoperti di salsa di pomodoro e di peperoni rossi, alle lucide olive sott'olio, e alla succulenta uva bianca.

"È sempre tua madre che ti prepara il pranzo?"

"La maggior parte delle volte".

"Sei così fortunato che lo faccia, tutto quello che ho io è un molle panino biancastro imbottito di una carne misteriosa che ho comprato e un po' del loro forte caffè industriale".

Proprio prima del pranzo l'anziano gentiluomo italiano, che era misteriosamente sparito per un paio d'ore, improvvisamente riapparve con un vassoio di fette appena tagliate di salame, di prosciutto e di formaggio. Su un altro piatto portava una pagnotta di bianco pane italiano fatto in casa tagliata a grosse fette e con una spessa crosta. Il signore sparì di nuovo per un momento e tornò con una terrina d'uva e con alcuni freschi fichi violacei.

"Fiche!", quasi gridai. "Non ne ho visti da quando ho lasciato l'Italia dieci anni fa. Mio nonno li coltivava nel suo frutteto. Ne mangiavo a manciate".

"Per un giovane come te", disse l'uomo anziano strizzando l'occhio, *"è impossibile mangiare troppe fiche"*.

Il mio viso doveva essere diventato rosso al duplice significato. Nella maggior parte delle regioni italiane la forma femminile della parola fico è il più comune sinonimo dei genitali femminili. Ero contento che Jack non mi avesse domandato di tradurre ciò che l'uomo anziano aveva detto.

Costui si allontanò di nuovo e tornò con una bottiglia da mezzo gallone di vino rosso Zinfandel che aveva fatto l'autunno precedente. Benché ci fosse vietato bere alcool durante il lavoro, per apprezzare l'ospitalità dell'anziano signore Jack decise di fare, per una volta, una leggera eccezione. Aveva sentito dire che c'erano solo tre cose che potevano offendere un uomo italiano più che insultare il suo vino: mancare di rispetto a sua madre, a sua moglie, e a sua figlia. Jack dichiarò che sarebbe stato eccezionalmente scortese insultare il nostro generoso ospite.

“Ora berremo solo un bicchiere”, disse Jack chiedendomi di tradurre, “altrimenti non saremo in grado di lavorare bene nel caldo sole del pomeriggio”. Jack sapeva che ero abbastanza grande per bere alcool; gli avevo già detto la mia età mentre eravamo per strada.

“Allora serbiamo il resto per quando avrete finito”, rispose l'anziano signore nel suo inglese stentato mentre ci metteva davanti il cibo sulla panca di legno. “Mangia per primo un fico” disse, strizzandomi di nuovo l'occhio. “Quando si è giovani e scapoli, non si sa mai quanto tempo passerà prima che ce ne sia offerto un altro. Qui non ci crescono, sapete. Questi me li ha mandati un parente dagli Stati Uniti”.

Alla fine della giornata, ripulimmo tutto un po' prima delle abituali quattro del pomeriggio. Quando l'anziano signore portò fuori il resto del vino e ancora un po' di affettati e pane, ci spostammo sul prato dietro la casa e ci sedemmo sulle sue sedie da giardino. Jack mi diede il permesso di bere un altro bicchiere, mentre lui ne bevve due. “Sia il vino che il cibo erano squisiti”, notò Jack mentre ringraziava l'anziano signore. “Voi italiani siete fortunati, mangiate cibo che è stato preparato e servito da mani amorevoli, e non da qualcuno che è stato pagato per domandarvi se volete anche le patate fritte”. L'anziano signore sorrise e annuì in segno di approvazione, ovviamente soddisfatto che la sua generosità non fosse passata inosservata.

Tornando in ufficio Jack mi domandò se mi sarebbe piaciuto restare come suo aiutante per le poche settimane d'estate che rimanevano. Senza esitazione risposi con un sì entusiastico. La sola condizione che mi pose allegramente era piacevole: dovevo parlare italiano con tutti i nostri clienti italiani. “So che più tu parli italiano”, scherzò Jack, “più e migliore sarà il cibo e il vino che avremo”. Con mia piacevole sorpresa Jack, che sembrava più saggio dei suoi anni, risultò aver ragione.

Durante quella calda estate visitammo molte delle residenze italiane nell'area di Trail. Quasi senza eccezioni, appena parlavo italiano, cibo e vino apparivano. Riguardo al bere vino sul lavoro Jack fece parecchie concessioni. Non voleva offendere alcuno dei nostri ospiti. Nella maggior parte dei casi ci davano solo affettati e formaggio. In rare occasioni ci davano interi pasti: pasta aromatizzata appena cotta e piatti di gnocchi che cambiavano sporchi scuri seminterrati di cemento in profumati gioiosi salotti; pizze con la loro piccante mistura di pomodori al forno e formaggio; o i diversi tipi di polenta che riflettevano le abitudini culinarie portate a Trail dalle diverse regioni d'Italia. Jack sapeva già che, per gli italiani del nord, la polenta era vera parte principale della dieta. Scherzava con bonomia di aver sentito da persone affidabili che gli operai della Cominco Northern Italian la mettevano davvero nei loro secchielli con il pranzo.

Ogni volta che ci offrivano un cibo nuovo, come i lupini o i finocchi, Jack mi chiedeva di pronunciare diverse volte il loro nome italiano. Tornando in ufficio ripeteva la parola ancora e ancora fino a che riusciva a dirla bene. Aveva persino anche imparato a memoria il secondo verso di *Tony the Ice Man*, una canzone leggera popolare italoamericana degli anni Cinquanta.

La parte che imparò a memoria consisteva esclusivamente di una litania di prodotti italiani di base anglicizzati:

*Vedo un provolone, un salsiccone, un pastrami, un gran salame,
un capicollo, una mitbolla, una scarola, una gorgonzola, la mozzarella, la, la, la*

Infatti, quando Jack vedeva un cognome che finiva per vocale sulla sua nota di lavoro del mattino, cominciava a cantare questi versi pregustando l'accoglienza che probabilmente avrebbe avuto in quella casa. Per lui questo verso divenne una specie di antifona, molto simile a quelle cantate all'inizio dei maggiori eventi sportivi.

Mentre lavoravamo sotto il sole ardente Jack, torcia all'acetilene in mano, come un Prometeo che porti fuoco e calore a una fredda, indifferente umanità, di tanto in tanto sollevava gli occhiali di protezione dai suoi scintillanti occhi blu-verdi e mi parlava: "Le donne sono come i fichi", diceva, ovviamente compiaciuto della sua misteriosa abilità di congiungere parole e metafore con la stessa facilità e sveltezza con cui metteva insieme tubi di acciaio. "D.H. Lawrence ha scritto una splendida poesia su questo. Dovresti leggerla. Nel loro rigoglio, sia dorati, violacei o neri, all'esterno sono compatti, simmetrici, e ben fatti. Ma, all'interno, sono tutto un mistero e oh, così succulenti, allettanti e zuccherini".

Praticamente ogni giorno Jack mi sorprendevo con qualche altra memorabile, sorprendentemente estesa metafora in cui almeno uno dei suoi due elementi era una voce del menù italiano che ci era stato offerto in quel particolare giorno. "Le olive nere", poteva dire con aria pensosa, "sono incantevoli. Ma solo perché sono state colte da ben in carne, allettanti donne dell'Italia del sud dalla pelle abbronzata, nei cui teneri abbracci riposano i narcotici dell'oblio".

A volte le metafore diventavano alquanto ambigue, complesse, filosofiche, e personali. Occasionalmente rivelavano persino una traccia leggera di vulnerabilità e di insicurezza che il modo solito di parlare di Jack, comune, dialettale, mimetizzava guardingamente.

"Alla maggior parte delle donne piace il salame", poteva dire pensosamente cominciando a carezzare l'idea di sposarsi, "ma possono stancarsi presto dello stesso tipo insipido. Ecco perché l'industria italiana offre una infinita varietà tra cui scegliere: Genova, Friulano, prosciutto, e soppressata, per citarne solo alcune. Forse se potessimo presentar loro questa infinita diversità potrebbero essere meno propense ad ascoltare i messaggi degli omiciattoli nelle canoe tra le loro gambe esortandole a remare oltre la prevedibilità dei loro letti matrimoniali per esplorare altri lontani, esotici orizzonti".

Queste chiacchierate filosofiche, nelle calde giornate estive, mi hanno insegnato una lezione che non avrei mai potuto imparare nelle più prestigiose università. Ho imparato che c'è qualcosa di speciale nel cibo italiano che prepariamo e mangiamo e, soprattutto, nelle magiche parole che scegliamo per descriverlo. È stato questo cibo, che ci era stato offerto con sincerità e senza condizioni da gente che conoscevamo appena, che mi aiutò a ottenere l'ammirazione di Jack.

Davvero non so sino a che punto queste chiacchierate sulla mia cucina ancestrale e la passione di Jack per il linguaggio influenzarono la mia inaspettata scelta di iscrivermi nella Honour's English nei miei ultimi tre anni alla University of Victoria. Attraverso lo stile poetico di Jack, ispirato grandemente dal suo amore per il cibo italiano e dall'attenzione e dal rispetto che noi le diamo, ho imparato a far pace con l'inglese, il linguaggio che all'inizio mi aveva respinto quando ero arrivato in Canada. Ora volevo appropriarmene completamente. Senza dimenticare la mia lingua materna, ho imparato ad amare e a rispettare l'inglese, la mia lingua adottiva, una lingua

che ha dato l'immortalità a Chaucer, a Shakespeare, a Keats, a Lawrence, e a molti altri scrittori che una volta o l'altra hanno pagato poetico omaggio alle gioie del cibo.

E, a modo suo, con le sue metafore subliminali, Jack mi ha anche insegnato che forse, come il fare all'amore, il mero godimento di un buon cibo è l'esperienza più sensuale che possiamo avere. Sulla lingua sentiamo la granulosità dei semini di un fico maturo; con gli occhi apprezziamo la delicata bellezza della sua simmetria quasi perfetta; con le orecchie, se ascoltiamo attentamente, udiamo il fiotto succoso al primo morso in un fico maturo. Avvicinate il naso a un tiepido fico maturo e aspirate la sua lieve fragranza. Quando perfettamente maturo, l'umile fico offre al palato una delizia sensuale quasi incomparata da ogni altro frutto. Come D.H. Lawrence dimostra, è di questo che la poesia è fatta. E come la poesia è nutrimento e calma per l'animo irrequieto, il cibo italiano soddisfa l'eterna bramosia del corpo.

“Summer and Figs” è stato pubblicato per la prima volta in *Italian Canadians at Table: A Narrative Feast in Five Course*, edito da Delia De Santis e Loretta Gatto-White, Guernica Editions, 2013.

Nato nel 1940 a Vinchiaturo, Molise, Joseph è emigrato a Rossland, British Columbia, nel 1952. Ha ottenuto un BA (Honor's English) dalla University of Victoria (1968) e un MA (Inglese) dalla Washington State University (1972). Nel 2001 ha ottenuto, nella British Columbia, un certificato come Registered Acupuncturist. Ha insegnato e ha lavorato nell'amministrazione dal livello elementare a quello universitario. L'Università della British Columbia ha istituito una prestigiosa borsa di studio nel nome suo e dei suoi collaboratori in riconoscimento dell'aver dato vita e diretto con successo il West Kootenay Teacher Education Program al Selkirk College a Castlegar, British Columbia. Gli scritti di Joseph sono stati pubblicati in diverse province canadesi, negli Stati Uniti, in Australia, in Italia e in Cina. È stato presente in conferenze di maggiore importanza in diverse province canadesi, negli Stati Uniti, in Cina e in Italia. I suoi temi includono problemi educativi, medicina tradizionale cinese, studi culturali, e l'esperienza immigrante. Attualmente sta lavorando a un romanzo.

Summer and Figs

Joseph Ranallo

In 1952, when I was eleven, my family emigrated from one of Italy's smallest regions, Molise, to one of Canada's largest, British Columbia. In Molise, I had completed grade five, but because I didn't speak English, when I enrolled in the Rossland elementary school, I was placed in grade

four. Such was the E.S.L. strategy of the time. However, soon I became adept at communicating in three distinct languages: the Molisano I spoke at home with my mother; the semiformal Italian I used with the few non-Molisani Italians in Rossland; and the strained, broken English I spoke with my non-Italian friends. I was fully aware that, though I could make myself understood in these three different languages, I was not really fluent in any one of them.

Despite the language barrier, as I grew up, I adapted well to the new culture and I felt proud that my English speaking friends enjoyed my mother's cooking, especially her spaghetti, gnocchi, polenta, baccalà, and home-cured Italian prosciutto, salame, and sausages. Unfortunately, though, I never managed to recover the two-year setback and move up into my peer grade. When I did finish high school, I was already twenty years old. Ironically, next to the teachers and support staff, I was the oldest person in the school, a situation that I bore in mild discomfort, but with good humour.

Before my last year of high school and during my first two years of university, to help to pay for my studies, I spent the summer months working for the Trail-based Inland Gas Company that, among other things, installed the first domestic natural gas services in my spectacular region of the West Kootenays. Each hot new day, the summer students and the seasonal workers who had been hired on a temporary basis showed up, lunch buckets in hand, waiting patiently to be assigned to one of several teams that were charged with the responsibility of installing brand new gas services to the local residences.

The favourite team leader, by far, was a joyful, carefree Calgarian bachelor named Jack. He was a fun-loving, creative welder who was clear with his directives and generally easy to appease. All that he requested from his subordinates was that they did their jobs well, whether it was digging a ditch with a hand shovel, loading and unloading the truck orderly, cleaning the work site before departing, or turning the pipes that he had to join systematically and evenly so that he could showcase his skill as a master welder.

Jack was far from being the typical construction welder. Even to those who hardly knew him, he presented an intriguing blend of vision and ambition. He had applied to teach welding at the Southern Alberta Institute of Technology in Calgary, and by his late twenties, had established a reputation as a promising leader with a future. The workers acknowledged that Jack had a forthright presence about him. He was well informed and well read in literature, politics, and history. He was especially fond of the sensual poetry of D.H. Lawrence, and loved music, especially the popular songs of the day. His appetite for learning was legendary. After the day's work, Jack became a formidable orator in the bar room political debates. For those of us who were summer student relief workers, Jack became the charismatic dream boss. We all wanted to be on his crew.

In late July, quite by accident, Jack invited me to join him for the day. His customary helper, who had already worked with the company for several of the spring months, was needed elsewhere in some other capacity. Jack made sure that I understood clearly this arrangement was only temporary and not a permanent partnership. Nonetheless, I was both delighted and grateful for the invitation.

When we arrived at our destination, we were greeted by a dignified gentleman with a white mustache and wavy silver hair who spoke English with a distinct Italian accent.

"Da quale parte dell'Italia venite?" I asked him.

"Io sono da Grimaldi, in Calabria."

For the next few minutes, we exchanged pleasantries in our native dialects. I switched to English when I noticed what I interpreted to be a disapproving look that had crept over Jack's usually

jovial face. I suspected that he probably felt uncomfortable being excluded. I feared that, by talking in Italian, I had cut short my work association with Jack. Luckily, I was wrong.

Within minutes, we got started with the work. Jack seemed pleased that I was quite prepared to do the heavy, tedious, and dusty tasks such as digging and drilling into the concrete basement walls with a Hilty. He was also gratified to note that I had brought a lunch bucket. For Jack, this meant that he did not have to bring an additional labourer with him nor would he have to drive me around to find a place to eat. Jack also confided that he was glad that he did not have to eat his lunch alone in the truck.

We worked hard most of the morning. When we stopped for the coffee break, Jack asked: "What's in your bucket that smells so good, mate?", eyeing my crusty bread, golden chicken drumstick roasted in a veneer of tomato and red pepper sauce, shiny black oil-cured olives, and succulent white grapes.

"Does your mother always pack your lunch?"

"Most of the time."

"You're so lucky she does, all I have is a mystery-meat sandwich on pasty white bread I bought at the deli and some of their industrial strength coffee."

Just before lunch, the old Italian gentleman, who had mysteriously vanished for a couple of hours, suddenly reappeared with a tray of freshly cut salame, prosciutto, and hard cheese. On a second plate, he carried a loaf of thickly sliced white Italian homemade bread with a hard, firm crust. The gentleman disappeared momentarily again and returned with a bowl of grapes and a few fresh, purple figs.

"*Fiche!*" I practically shouted. "I have not seen them since I left Italy ten years ago. I love them. My grandfather used to grow them in his orchard. I used to eat them by the handful."

"*Per un giovane come te,*" the old man winked, "*è impossibile mangiar troppo fiche.*"

My face must have turned red at the double entendre. In most regions of Italy, the female form of fico was the most common synonym for the female genitalia. I was glad Jack didn't ask me to translate what the old man had said.

He left again and returned with a half gallon bottle of red Zinfandel wine he had made the previous fall. Although we were forbidden to drink alcohol on the job, in appreciation for the old gentleman's hospitality, Jack decided to make a slight exception this one time. He had heard there were only three things that could offend an Italian man more than insulting his wine: disrespecting his mother, wife, and daughters. Jack declared that it would be most impolite to insult our generous host.

"We will drink only one glass now," Jack said, asking me to translate, "otherwise we won't be able to work sensibly in the heat of the afternoon sun." Jack knew that I was old enough to drink alcohol. I had already told him my age on the way over.

"Then we save the rest for after quitting time," the old gentleman answered in his broken English as he laid out the food on a wooden bench for us to enjoy. "Eat the fig first," he said, winking at me again. "When you are young and single, you never know how long it will be before you are offered another one. They don't grow around here, you know. I was sent these by a relative in the States."

At the end of the day, we cleaned up a bit earlier than the customary four o'clock. When the old gentleman brought out the remainder of the wine and some other cold meats and bread, we moved to the back lawn and sat on his garden chairs. Jack gave me permission to drink one more glass while he drank two. "Both the food and the wine are exquisite," Jack remarked as he thanked the old gentleman. "You Italians are fortunate; you eat food that has been prepared and

served to you by loving hands and not someone who is being paid to ask you if there will be fries with your order.” The old man smiled and nodded in appreciation, obviously satisfied that his generosity had not passed unnoticed.

On the way back to the office, Jack asked me if I would like to stay on as his helper for the few remaining weeks of the summer. Without hesitation, I responded with an enthusiastic yes. The only condition he lightheartedly imposed on me was a pleasant one. I had to speak Italian to all our Italian clients. “I know that the more Italian you speak,” Jack kidded, “the more and better the wine and food will get.” To my pleasant surprise, Jack, who seemed wiser than his years, turned out to be right.

That hot summer, we serviced many of the Italian residences in the Trail area. Almost without exception, as soon as I spoke Italian, the food and wine appeared. When it came to drinking wine on the job, Jack made many concessions. He did not want to offend any of our hosts. Most of the time, we were only given cold meats and cheese. On rare occasions, we were treated to entire meals: freshly cooked aromatic pasta and gnocchi dishes that turned concrete dingy, dark basements into fragrant, joyous parlours; pizzas with their pungent blend of baked tomato and cheese; or the different kinds of polenta that reflected the culinary customs brought to Trail from the different regions of Italy. Jack already knew that, with northern Italians, polenta was a real staple of their diet. He joked good naturedly, that he had heard from reliable sources that Cominco Northern Italian workers actually packed it in their lunch buckets.

Whenever we were offered a new food, like lupini or finocchio, Jack asked me to pronounce its Italian name several times. On the way back to the office, he would repeat the word over and over until he got it just right. He even memorized the second verse of Nicola Paone’s *Tony the Ice Man*, a lighthearted, popular Italian American tune of the fifties. The section he committed to memory consists exclusively of a litany of anglicized staple Italian foods:

*I see un provolone, un salsiccione, nu pastrami, nu big salame,
Un capicollo, na meatballa, na scarola, a gorgonzola, la mozzarella, la, la, la*

In fact, when Jack saw a surname that ended with a vowel on his morning work order, he began singing this verse in anticipation of the reception we would likely get at that house. For him, this verse became a kind of anthem, much like the ones sung at the start of major athletic events.

As we worked in the scorching sun, Jack, acetylene torch in hand, like a latter-day Prometheus bringing fire and warmth to a cold, indifferent humanity, would sometimes lift the goggles off his sparkling, green-blue eyes and talk to me. “Women are like figs,” he would say, obviously delighted with his uncanny ability to weld words into metaphors with the same ease and agility that he could weld steel pipes together. “D.H. Lawrence has written a splendid poem about that. You should read it. In their prime, whether golden, purple, or black, on the outside they are firm, symmetrical, and shapely. But on the inside, they are all mysterious and oh so succulent, tantalizing, and sweet.”

Practically every day, Jack would surprise me with some other memorable, striking extended metaphor in which at least one of its two elements was an item from the Italian menu we had been offered that particular day. “Black olives,” he would say wistfully, “are enchanting. But only because they have been picked by full bodied, alluring dark skinned, southern Italian women in whose tender embraces lay the opiates of oblivion.”

Sometimes, the metaphors became quite elusive, complex, philosophical, and personal. Occasionally, they even revealed a slight trace of vulnerability and insecurity that Jack’s

common, everyday vernacular guardedly camouflaged. “Most women love salame,” Jack, who was beginning to entertain thoughts of marriage, would say pensively, “but they can soon tire of the same lacklustre brand. This is why the Italian meat industry wisely offers them an endless variety to choose from: Genoa, Friulano, Prosciutto, and Soppressata, to name only a few. Perhaps if we can present them with this infinite diversity, they might be less inclined to listen to the messages from the little men in the canoes between their thighs urging them to paddle away from the predictability of their matrimonial beds to explore other distant, exotic horizons.”

These philosophical chats, on hot summer days, taught me a lesson that I could never have learned even at the most prestigious university. I learned there is something special about the Italian food we prepare and eat, the quasi religious attitude we have towards it, and, most of all, the magical words we choose to describe it. It was this food, given to us sincerely and unconditionally by people whom we hardly knew, which helped me earn Jack’s admiration.

I really don’t know to what extent these talks about my ancestral cuisine and Jack’s passion for language influenced my unlikely determination to enrol in Honour’s English in my last three years at the University of Victoria. Through Jack’s poetic diction, inspired largely by his love of Italian food and the care and respect we give it, I learned to make my peace with English, the language that initially held me back when I first came to Canada. Now I wanted to embrace it fully. Without forgetting my native tongue, I came to love and respect English, my adopted language, a language that has given immortality to Chaucer, Shakespeare, Keats, Lawrence, and a host of other writers who at some time or other have paid their poetic homage to the joys of food.

And, in his own way, through his subliminal metaphors, Jack also taught me that perhaps, like lovemaking, the sheer enjoyment of good food is the most sensual experience we can engage in. On our tongues, we feel the granules of the ripe fig’s seeds; with our eyes, we appreciate the delicate beauty of its near perfect symmetry; through our ears, if we listen closely enough, we hear the juicy gush of the first bite into a ripe fig. Put your nose to a warm ripe fig and inhale its subtle fragrance. When perfectly ripe, the humble fig, offers a sensual palatal delight almost unmatched by any other fruit. As D.H. Lawrence demonstrates, this is the stuff that poetry is made of. And, as poetry nourishes and calms the restless soul, Italian food satisfies the ever-yearning flesh.

- - -

“Summer and Figs” was first published in *Italian Canadians at Table: A Narrative Feast in Five Course*, edited by Delia De Santis and Loretta Gatto-White, Guernica Editions, 2013.

- - -

Born in 1940 in Vinchiaturro, Molise, Italy, Joseph emigrated to Rossland, BC in 1952. He holds a BA (Honors’ English) from the University of Victoria (1968) and an MA (English) from Washington State University (1972). In 2001, he was licensed as a BC Registered Acupuncturist. He has taught and administered at the elementary to the university levels. UBC has established a prestigious, ongoing scholarship in his and his former co-worker’s names in recognition of their successful implementation and management of the West Kootenay Teacher Education Program based at Selkirk College in Castlegar, BC. Joseph’s writing, has been published in Canada, the

US, Australia, Italy, and China. He has presented at major conferences in several Canadian provinces, the US, China, and Italy. His themes include educational issues, Traditional Chinese Medicine, cultural studies, and the immigrant experience. He is currently working on a novel.