

Indizi D | Dmemory

Indizi D

Quang mi chiese quale sarebbe stata la prima cosa che avrei fatto in vietnam "mangiare un mangostano" risposi senza esitazioni. quang mi conosceva bene e sapeva che non stavo scherzando. sapeva che conservo tutti i miei ricordi in bocca.

di Monique Truong

L'occasione del dialogo con il mio amico Quang, scrittore vietnamita-americano, è avvenuto la scorsa primavera, quando stavo finalmente per tornare nella terra dove sono nata. Per la prima volta, dopo la nostra partenza, avvenuta nel 1975. La parola "partenza" suggerisce un viaggio ben organizzato, come se tanti anni fa fossimo saliti a bordo di un aereo per una vacanza a lungo sognata. Quando ce ne andammo avevo solo sei anni e mia madre pensò fosse meglio raccontarmi che stavamo partendo per un viaggio di piacere. Così era andata. Ma oggi di anni ne ho trentanove e so bene che da un Paese dilaniato dalla guerra le persone non partono. Le persone scappano. E si portano dietro quello che possono, a volte soltanto i ricordi. Così, quando Quang mi ha chiesto: "Cos'è che non vedi l'ora di fare, una volta arrivata laggiù?", gli ho risposto: "Mangiare un mangostano". Viola scuro, all'esterno, il mangostano ha la forma di una sfera. Perfetta. È un frutto che sta nel palmo di una mano, oppure due, se sei un bambino. La sua consistenza è quella di un kiwi molto morbido, il suo gusto dolce e aspro. Provate a immaginare una tazzina di caffè con miele d'acacia insaporito con una spruzzata di succo di lime, l'intensità floreale di una pesca bianca abbinata al gusto di un ananas leggermente acerbo. Per me e Quang, il mangostano rappresentava il frutto della memoria. L'importazione dei mangostani freschi coltivati nel Sudest asiatico, negli Stati Uniti è vietata perché i calici - il collare di foglie dove il gambo coriaceo si congiunge con la buccia - potrebbero contenere insetti infestanti. I mangostani che troviamo a New York sono stati congelati per uccidere eventuali parassiti. Provate a pensare ai sapori che ho attribuito al mangostano. E adesso immaginate di ricoprire la lingua con uno straccio mentre ne addentate uno. A Saigon - ufficialmente Ho Chi Minh City, ma neppure laggiù la chiamano così - sono andata subito al Cho Ben Thanh, il mercato centrale. I miei occhi si sono soffermati sulle montagne di lucidissimi dragonfruit rossi e verdi, sui pompelmi sferoidali e sui jackfruit corazzati per poi arrestarsi davanti alla deliziosa profusione di mangostani. Le donne del mercato non mi sono parse molto impressionate quando mia madre ha spiegato loro che avevamo fatto un lunghissimo viaggio e che la sua primogenita non mangiava un vero mangostano da quasi trent'anni. Io, però, ho capito cosa sia il potere di un ricordo quando la sera, sedute nella nostra stravagante camera d'albergo con vista su una Saigon che nessuna di noi riusciva più a riconoscere, con tutti quei grattacieli scintillanti e i cartelloni pubblicitari luminosi, mia madre mi ha ricordato che le mani - e non il coltello - sono il modo migliore per rompere la dura buccia del mangostano. Ne ho preso uno ben maturo, l'ho fatto ruotare fino a quando la buccia ha iniziato a screpolarsi e poi a rompersi. Poi, tenendo la metà inferiore del frutto in una mano, l'ho fatto ruotare come fosse il coperchio di un

barattolo. O, meglio ancora, la maniglia di una porta che stavo aprendo per una destinazione ancora sconosciuta. *avvocato prestato alla scrittura. Autrice di Il libro del sale (Giunti 2007), romanzo che ha ricevuto premi e riconoscimenti internazionali.

[Torna al sommario](#)

[Readability — An Arc90 Laboratory Experiment](#) — <http://lab.arc90.com/experiments/readability>[Follow us on Twitter »](#)
[Follow us on Twitter »](#)