1. LA CENA

Non ci potevamo credere.

Lo guardammo. Dentro agli occhi come se volessimo cercare il cervello. Era tutto vero.

Le cose *vogliono* essere dette. L'illusione che siamo stati noi a dirle crolla nel momento in cui ci escono di bocca, perfettamente autonome, cullate da una mano di ostetrica troppo sapiente per essere la nostra. Ci usano, sfruttano il nostro apparato fonatorio: solleticano la glottide, si arrampicano sul velo del palato, bussano sui denti, premono contro le labbra e si danno al mondo nella forma di lessemi. Le cose che si sono fatte dire si librano davanti alle nostre facce per farci sapere che ormai è tardi, che non si può tornare indietro. È rassicurante questo fatto, almeno per uno come me che in vita sua ha sempre preferito farsi trasportare, piuttosto che trascinare. Le parole sono muscoli involontari e se sto cammi-

nando, adesso, a quest'ora, sperando che mia moglie, a casa, stia morendo di preoccupazione, be', è colpa loro.

Lo accogliemmo con una semplicità plastificata. Ci sentivamo a disagio perché mai, da quando eravamo sposati, avevamo accolto una persona «single» a cena. Questo fu, per me e mia moglie, il benvenuto alla «trasgressione».

Un uomo molto più grande, con le mani tese nell'atto di porgerci un regalo, come è d'uso quando si viene accolti in casa altrui: una bottiglia di vino rosso, uno Shiraz del Casale del Giglio proveniente dal mio negozio. La prima risata d'ordinanza: il pacchetto gliel'avevo fatto io stesso il giorno prima e quella annotazione ovvia, tra esseri umani troppo adulti, diventò utilissima come antidoto al veleno da imbarazzo.

Io non sono una persona speciale.

Mi chiamo Corrado Marini, mica Syd Barrett, e vendo bottiglie, poi chiudo il negozio e vado a casa. Di me non resterà niente e mi va benissimo così: non sono nato per rimanere nella memoria. Non m'interessa, l'immortalità. C'era una sola cosa, a pensarci bene, nella quale eccellevo: la cucina. Sapevo cucinare. Adesso invece non cucino più e ingrasso, perché mangio male e la maggior parte del tempo la passo seduto a pensare a Gaspare, a quelle cose che gli sono uscite di bocca. Mia moglie mi indica il ventre che s'ingrossa, mi domanda: che sei incinto? Io non le do retta. Carmen è l'opposto di me, basta vedere come ha reagito a questa cosa che ci è capitata. Lei è una che ha sempre bisogno di novità, le va stretto tutto, non soltanto i vecchi vestiti che a ogni cambio di stagione tira fuori e prova a rimettersi: ostinata come una goccia, mia moglie è una che non si sa arrendere. È il genere di persona che si farebbe andare bene pure un calcolo renale, piuttosto che cedere alla noia: non a caso Gaspare l'ha migliorata come una passata di make-up.

Col tempo mi sono fatto l'idea che per quell'uomo si trattasse nient'altro che di un passatempo. C'è chi va a cavallo: lui si divertiva a tormentare gli altri. Forse agiva per invidia, per gelosia: o forse lo muoveva la pura cattiveria. Una cosa è sicura: Gaspare quello che faceva lo sapeva. L'ha sempre saputo, dal primo momento, dal primo passo che ha compiuto in casa nostra. Lo sapeva che ci avrebbe piegato, anzi, che ci avrebbe deviato. Lo sapeva che non eravamo una coppia forte abbastanza da fare semplicemente finta di niente. Ha agito con sapienza sulla nostra assoluta e inevitabile normalità: il nostro non è certamente il matrimonio migliore del mondo, ma nemmeno il peggiore. Diciamo che è l'accoppiamento più naturale: il pecorino di fossa con il passito invecchiato e passato in legno; io con mia moglie.

In cucina, da solo, spogliai lo Shiraz dal mio pacchetto. Già non ne potevo più dei soliti meccanismi della conoscenza: sguardi che s'incastravano gli uni negli altri solo per pochissimi istanti, pacche sulle spalle più disinibite del normale. Inviti a togliersi la giacca.

«Se mi hanno consigliato male, so con chi prendermela!»: la voce di Gaspare che dal salone mi raggiungeva.

Ecco cosa fanno tutte le persone del mondo quando si relazionano tra di loro. *Fingono*. La responsabilità e l'aspettativa generano attori consumati. A mia moglie non venne facile dargli del tu: per lei Gaspare era poco più che un estraneo, conosciuto all'inizio solo attraverso i miei discorsi frettolosi a cena, tra un boccone e l'altro, bocconi di un cibo preparato quasi sempre da me, perché lei non trova nel cucinare alcun valore artistico, ma solo pratico, perciò è meglio per tutti che non lo faccia. Tra il cucinare e il mangiare c'è la stessa differenza che intercorre tra innamorarsi e amare: quando ami, tutta la fatica, lo sforzo di fantasia, l'hai già fatto, hai già cucinato, in buona sostanza, e sta a te, a quel punto, goderti il viaggio. Mia moglie preparava pastasciutte accademiche, fette di carne pallide come guance esangui, ridicolizzate senza speranza da insalate di cartone che anziché arricchire ratificavano la banalità.

A questa mia moglie, che pure io amavo – nel senso di quell'amore possibile tra adulti consenzienti – veniva difficile dare del tu a Gaspare, così come le venivano difficili un sacco di altre cose. Eppure improvvisamente Gaspare stava lì, nel nostro salone, senza accompagnatrice o accompagnatore, prima volta delle prime volte, un uomo solo, un amico fuori dagli schemi, e bisognava lasciar perdere la deferenza. Rimasi in cucina a fare cose che non dovevo fare mentre loro due facevano fare il rodaggio alle lingue. Aprii e richiusi il forno, feci scorrere l'acqua guardando in direzione della porta: lo Shiraz doveva riposare un poco all'aria. Mi gustai le loro chiacchiere complicate, felice di non essere lì a fare da moderatore.

Andiamo avanti «a coppie» come gli uccelli procedono a stormi. Non abbiamo mai avuto amici non sposati. Che si sappia, i nostri amici sposati non hanno amici che non siano sposati. È una setta. Se non hai quell'anello al dito, non entri. *Un anello per ghermirli e nel buio incatenarli*. Frequento con mia moglie le stesse persone più o meno da otto anni, cioè da quando abbiamo detto un sì dopo l'altro e mamma ha impastato il rimmel di lacrime. Queste persone, allora, erano fidanzate. Mamma è morta, invece: a ognuno la sua destinazione.

Qualcuno ha figli. Non noi. Non se n'è mai parlato, di figli. Vendo le mie bottiglie fino all'ora di chiusura e torno a casa. Prendo l'autobus, il 446 da Ponte Milvio fino al McDonald's di via Trionfale. Da lì me ne vado a piedi. Sono novecento metri, fino a casa, e dice che fa bene alla salute. Bisognerebbe fare almeno duemila passi al giorno: è un'altra cosa che dicono. Ultimamente ne faccio molti di più, e anche questa è una conseguenza di Gaspare e delle sue parole: cammino per far penare mia moglie.

Lavoro a Ponte Milvio, nella mia enoteca, da cinque anni: ci lavoravo anche prima, ma allora non era mia. Poi l'ho comprata con un investimento pesante che ho condiviso con Carmen. Questo è quello che posso dire di me. Prima di ciò: una laurea in giurisprudenza che mi è servita a capire che non sono un avvocato. Niente di male: c'è quello che si è e quello che non si è. Non è detto che poi uno lo debba scoprire per forza. È sicuro che non sono nemmeno un venditore. La gente non mi piace. La gente è dozzinale, non fa sforzi di fantasia. Una bottiglia di Franciacorta già rasenta l'azzardo. Però non è un lavoro importante, vendere bottiglie. Mia moglie dice che è per questo che mi piace. Mi sa che ha ragione.

Il mio negozio si chiama La Cantina. È in una buona posizione: all'angolo. C'è una pasticceria vicino e un paio di locali notturni che vanno alla grandissima. Ormai c'è un via vai impressionante, a Ponte Milvio. Qui è sempre festa, tutto l'anno: i giovani arrivano come i sensi di colpa si attaccano alla vecchiaia. Perciò tengo molto alla vetrina. La pulisco ogni giorno. Non lo faccio fare a nessuno: è un lavoro di fatica e mi piace. Lo faccio io. È «basso», non è un lavoro importante. Mi sporco. D'estate sudo. D'inverno muoio di freddo. Mi resta il nero sotto le unghie. Mi qualifica per quello che sono: un vinaio. Il lavoro che faccio mi ricorda che non

sono più importante di così e questo mi rasserena: a uno che vende bottiglie e si pulisce da solo la vetrina non può succedere niente di male. Prendo l'autobus per tornare a casa: ecco quello che siamo, all'incirca, mia moglie e io. Non mi piacciono le complicazioni. Gestiamo questa attività e proviamo a non farci troppo male a vicenda. Perciò evitiamo di deviare dal corso del fiume: la paura di rimanere senz'acqua vince sull'esigenza di allontanarci per provare sentieri non battuti. C'è una cosa che dicono gli esperti esploratori: quando si smarrisce la via in un bosco, in una foresta, in un qualsiasi luogo dove non sia possibile orientarsi a vista, una buona regola è cercare di ricordarsi che tutti, camminando, tendiamo a deviare impercettibilmente verso la gamba che consideriamo come la nostra principale. Perciò è meglio percorrere piccole distanze alla volta, prendendo sempre come riferimento un punto preciso e visibile davanti a noi, qualsiasi cosa ci sembri in direzione retta e possa essere raggiunta senza rischiare di deviare inconsapevolmente il percorso per colpa di quella gamba dominante verso cui tendiamo: è l'unico modo per esser sicuri di procedere dritti.

Piccole distanze alla volta.

Il problema è che, nella vita, quasi nessuno di noi ha la pazienza di un esperto esploratore, ed è così che si perdono le persone. Non dico che mia moglie e io ci siamo persi, e di sicuro Gaspare non può essere paragonato a una foresta, o a un bosco: però si può dire che lui ci ha rotto la bussola.

Carmen tornò a sedersi dopo aver portato via gli ultimi piatti. Era eccitata perché l'idea del gioco era stata sua.

Gaspare si era offerto di dare una mano a sparecchiare: ottenuto il rifiuto, aveva ripreso posto lisciandosi la cravatta lungo lo stomaco col palmo della mano. Un uomo del tutto

incapace di essere inelegante e allo stesso tempo di sembrare costruito. Osservai la bottiglia di vino svuotata da una parte del tavolo.

«Allora cominciamo?», chiesi alzando forse troppo il volume della voce.

Non lo potevo sapere, ma in quel preciso momento le parole che volevano essere dette stavano assumendo assetto da guerra nella bocca di Gaspare come canini aggiuntivi.

Mai avuto un'amante.

Mia moglie non lo so, ma anche ne avesse o ne avesse avuto uno, non credo farei una piazzata, o come si dice. Di sicuro, se mia moglie avesse un amante, questo non m'impedirebbe di cucinare, anzi, cucinerei il doppio e meglio per farle vedere cosa si sta perdendo. È che mi sembrerebbe una novità inverosimile per le mie abitudini, un'amante. Non ho mai capito come facciano quelli che ce l'hanno, eppure ne ho visti, intorno a me: col lavoro che faccio un po' di fatti degli altri mi capita di sentirli. Per certa gente avere l'amante è come giocare a tennis, niente di più impegnativo, qualcosa che si può organizzare nel tempo libero facendo combaciare tutti gli altri impegni. Facilissimo, ma non per me. Io sono abitudinario. Ogni deviazione nello schema fa accelerare il tempo e, se il tempo corre, si arriva più presto alla morte, e per la morte non nutro interesse.

Gaspare è la mia prima «amante», forse: qualcosa che si è infilato nelle maglie del matrimonio e ha tirato forte strappandomi il tessuto di dosso.

Adesso che è successo quello che è successo, tutto mi sembra più chiaro, anche mia moglie: forse non è neanche questione di «novità», bensì di «problemi». Ecco, Carmen è una donna che necessita di almeno un problema per vivere sere-

na, ecco cos'è, ecco chi è sempre stata. Secondo me, come coppia, di problemi evidenti non ne abbiamo mai avuti a parte i soliti, banalissimi, invece lei è sempre stata convinta del contrario. Ha sempre desiderato essere convinta del contrario. Può succedere, a volte, che non avere un problema evidente costituisca, in effetti, proprio *il* problema. Noi siamo come siamo. Un matrimonio non è sempre Un Matrimonio: a un certo punto diventa vita e la vita ha un sacco di parti noiose. Non come i film. Facciamo il nostro lavoro, mia moglie mi aiuta, sa fare sicuramente i conti meglio di me, io mi occupo della selezione delle bottiglie, dell'esposizione, del rapporto coi clienti. Curo la mia vetrina. Lei telefona ai fornitori con puntualità. Questa roba, che la maggior parte della gente potrebbe chiamare routine, per me significa esistenza, cioè salvezza.

(Significava esistenza. Significava salvezza.)

Credo che il concetto più vicino a quello di felicità sia equilibrio. Accettare la propria normalità è un atto straordinario: mia moglie non ne è mai stata in grado.

È per questo che, dopo Gaspare, io sto come sto e lei, invece, non è mai sembrata tanto contenta.

Fu un'idea sua. Le cene mensili e pure «il gioco» che facemmo. La accontentai, ma forse avrei dovuto annusare il pericolo e restare al mio posto, anziché avallare quello sciocco entusiasmo. Il fatto è che un atteggiamento del genere prima ti fa innamorare e poi non lo sopporti più.

Periodiche cene a tema, evviva. Una volta al mese, come se non le bastassero le mestruazioni.

Cominciammo con la cucina spagnola: tapas e sangria. Un primo successo. La promessa di ripetere ancora. Proseguimmo con una serata a base di carne. Due coppie più noi. Nume-

ro perfetto. M'inventai una cosa pesante ma irresistibile: cuore di uovo sodo ricoperto da un'impanatura di salsiccia, farina e uova. Un fritto pericolosamente seduttivo che non ammetteva rifiuti. Conversazione oliata e poi uccisa dagli stomaci gonfi liberati dalla stretta dell'ultimo bottone del pantalone. Cinte allentate. Non me lo diceva mai, ma a letto Carmen era contenta d'aver fatto tardi, almeno per una volta.

Arrivò l'estate e ci inventammo (voglio dire che *mi* inventai) un menu a base di paste fredde. Ne preparai quattro tipi diversi: assaggini. Amavo impiattare perfettamente. I miei piatti erano capolavori di simmetria e ordine: pulivo sempre il bordo con il lembo di un canovaccio se c'erano sbaffi. Imparammo a non affogare di cibo nessuno. Le persone si alzavano dalle sedie senza l'aiuto dei braccioli e, una volta a casa, non dovevano frugare nelle credenze alla ricerca di Alka Seltzer. In fondo quasi tutti avevamo superato i quaranta. Una serie di serate *perfette*, se proprio lo devo dire: ne facemmo circa undici, un anno giusto giusto.

L'ultima fu quella con Gaspare. La cena dei risotti.