

OCCHIO CUORE SATANA

seguito da

Le ricette di Lo Niglu

Matthew Licht

con nove fotografie di
Baldomero Fernandez



Indice

[Frontespizio](#)

[Colophon](#)

[Immagine 1: Beach Town](#)

[Immagine 2: Bonzai Pipeline](#)

[L'essere munto](#)

[Immagine 3: Light on Water](#)

[Immagine 4: Hawaii](#)

[Occhio cuore Satana](#)

[Immagine 5: Bike, Haliewa](#)

[Immagine 6: Sun and Water](#)

[Un noto loffio](#)

[Immagine 7: Beach Town 2](#)

[Immagine 8: Walrus Heads](#)

[Note, tavole e ricette](#)

[Immagine 9: Lifeguard, Dockwhiler](#)

[Nota sugli autori](#)

Occhio Cuore Satana

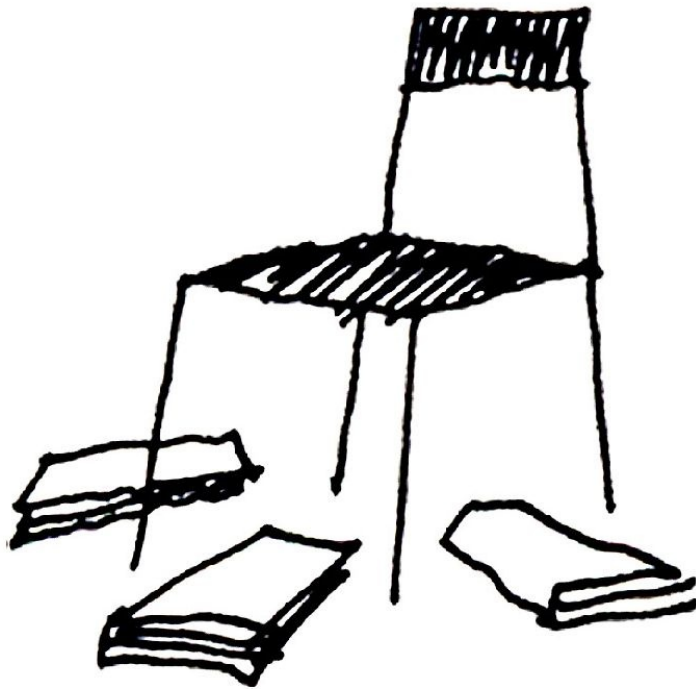
seguito da:

Le ricette di Lo Niglu

Matthew Licht

con nove fotografie di

Baldomero Fernandez



STANZA 251

WWW.STANZA251.COM

Copyright © 2013 Stanza 251

tutti i diritti riservati





L'essere munto

Quando qualcuno ti dice di sparire, di solito è un ottimo consiglio. Ma è possibile anche che esageri.

Il tizio dietro il banco della farmacia disse che eravamo nel Michigan. Scossi la testa. Ero convinto di trovarmi in Canada. Il farmacista gentile disse di non avere alcun dubbio in materia, e che potevo servirmi una tazza di caffè, se volevo. Se avevo fame, i bomboloni sul vassoio di cartone accanto alla caffettiera erano di ieri, ma gratis.

L'ultimo camionista che mi aveva dato un passaggio aveva detto di essere diretto verso Ottawa. Mi ero addormentato sul

materassino dietro l'abitacolo, sicuro che avrei attraversato il confine cullato dalle diciotto ruote. Non credevo che i doganieri canadesi facessero controlli per immigrati clandestini dagli USA. Non ricordavo di essere sceso da quel camion, forse qualcuno mi aveva aiutato. Forse russo troppo forte, o forse nel sonno ho detto qualcosa al camionista che non gli è piaciuto. Fatto sta che al risveglio ero sulla panchina di una fermata degli autobus. Il conducente aprì la portiera, suonò il clacson. Dai, monta, non intendo stare qui tutto il giorno. Dissi no grazie, e mi sembrava strano che gli autobus canadesi avessero un aspetto così familiare.

Non so perché, ma credevo che sarebbe stato opportuno essere un americano che sa cucinare messicano in Canada.

Il gestore della farmacia, sempre cortesissimo, non aveva

bisogno di un cuoco messicano. Ma se avevo studiato farmacologia, disse, gli serviva qualcuno disposto a fare il turno di notte. Non mi chiese se avevo il diploma, ma non volevo mentirgli.

Non c'erano ristoranti messicani a Sault Sainte Marie. Forse uno con maggiore spirito imprenditoriale avrebbe percepito la bella opportunità, e ne avrebbe aperto uno. Poi si sarebbe dato da fare per pubblicizzare il locale. Ottenere il permesso per servire alcol significa sporcarsi le mani, ma per il resto forse basta visitare uffici, pagare soldi, stringere mani. Non ci sarei mai riuscito.

Il confine canadese l'avrei varcato a piedi.

Mentre espatriavo, passai accanto a un'impresa di pompe funebri. Una donna ancora viva ne stava uscendo. Aveva i capelli rossi come un semaforo rosso.

Non era il suo colore naturale, disse. Nulla in natura ha capelli così rossi. Era diretta a casa dopo aver lavorato tutta la notte, un caso di massima urgenza, un pezzo grosso della criminalità organizzata del territorio, assassinato. Il deceduto aveva riportato forti danni al viso, ma i suoi cari lo volevano di nuovo bello per l'ultima sfilata su Michigan Avenue. Ci erano volute parecchie ore per incollare brandelli di carne, ritessere sopracciglia e ricostruire le labbra spappolate. Per i denti, nessun problema, disse. Con le tenaglie si levano i mozziconi, poi si inserisce una qualsiasi dentiera. Tanto nessuno controlla i cadaveri come si usa fare con i cavalli .

Tutti sanno che i becchini si tengono i denti d'oro. Anche gli spazzini hanno diritto a tutto ciò che trovano. Sono gli incentivi per

chi fa certi lavori che nessun altro vuole fare. Ma non sapevo che la Penisola Superiore del Michigan fosse infestata dai gangster. “Che fanno? Il racket dei formaggi non-pastorizzati?”

La becchina rossa chiese se facevo il comico di professione. Quando le svelai il mio vero mestiere, disse che potevo rendermi utile preparandole *huevos rancheros* per colazione. Aveva la macchina.

Quando arrivammo a casa sua, mi guardò seria e disse, “Coprimi le spalle,” come fossimo due poliziotti in una serie tivù. Il suo vecchio fidanzato Ern era là dentro, spiegò, e lo voleva fuori. Aveva questa idea da un pezzo, ma il momento giusto era arrivato solo ora.

Silenziosamente contò fino a tre. Entrammo.

“Scusa tesoro ma ora devi andartene devi cercare un posto tuo e magari un lavoro. Poi fammi sapere dove stai e potremo metterci d’accordo sul trasloco della tua... della tua fottuta robaccia pidocchiosa e puzzolente che mi riempie tutta la casa, tu fottuto indiano ubriaco.”

Ern aveva quasi magicamente trasformato l’appartamento della mia nuova fidanzata in un set cinematografico raffigurante un rifugio per barboni. Ci aveva messo, mi spiegò poi, tre anni di intenso, concentrato impegno. Era festaiolo, Ern. Aveva tanti amici scrocconi e alcolisti come lui. Aspetta. Non era del tutto vero. Non tutti gli amici di Ern erano scrocconi. Alcuni erano festaioli del tipo che si portano appresso le proprie bottiglie, spuntini ad alto quoziente spazzatura e materiale per nidi da toponi di fogna.

Una volta, Ern le aveva chiesto di portare a casa una cliente delle pompe funebri, per una bella festa d'addio.

Come tante pessime idee, dapprima non sembrava una cattiva idea. Nulla di più facile, disse lui. Basta far indossare qualche straccio al cadavere e poi la fai camminare verso la macchina come se si fosse storta la caviglia, o avesse bevuto troppo. Mica fanno la conta nella cella frigorifera quando spengono le luci.

Anche l'ospite d'onore alla festa aveva capelli rossi, e non solo in testa. Era timidina, forse un po' troppo composta e poco loquace, ma in compenso era molto disponibile. Per niente decomposta. Non aveva ancora raggiunto gli anta, non li avrebbe raggiunti mai. Aveva croste cicatrici sugli avambracci, anche se, stando al rapporto, non era morta per overdose. La vera causa del decesso era

un ghirigoro illeggibile sull'etichetta che le avevano messo all'alluce sinistro. Il cadavere fresco di giornata iniziò una nuova carriera di prostituta gratuita. La ninfomane involontaria non diceva mai no ai pretendenti ubriachi fradici, e non gliene importava nulla se scattavano foto.

Il bello dei morti, disse dopo, è che sono disposti a tutto. Nel senso, chi se ne frega di cosa succede al completo monopezzo di pelle tappezzato attorno alla carrozzeria di ossa e cartilagine, una volta che l'utente non ne ha più bisogno? E anche se avresti preferito che al tuo cadavere fosse concessa la solenne dignità finale, che ci puoi fare?

Ma nel qui e ora, Ern si risvegliò da una sbronza colossale. Allungò una mano tremolante, afferrò una ciotola contenente ancora

qualche patatina e ci vomitò debolmente dentro. Poi si pulì la bocca sull'avambraccio peloso anziché sulla manica della camicia perché indossava una canottiera grigia piena di patacche che forse all'origine era stata bianca. Gli mancavano alcuni denti cruciali. Tenaglie da becchini scoccarono come le fauci dei coccodrilli di fantasilandia mentre assistevo al loro ultimo litigio coniugale.

L'unica cosa a cui riuscivo a pensare era, quanto tempo ci avrebbe messo a buttar fuori anche me? E non mi aveva neppure formalmente invitato a convivere con lei.

Ern se ne andò senza fare troppe storie. Venne a prenderlo un tassì. Lei porse al negro grasso dietro lo sterzo un biglietto da cinque dollari e cantò, *It's fun to stay at the YMCA*.

Uscimmo anche noi, diretti a un supermercato. Secondo lei,

occorrevano solo uova e salsa piccante per fare *huevos rancheros*. Inutile spiegarle che è un piatto parecchio più complicato di quanto sembra. La prima regola di un cuoco è di usare quanto disponibile per creare un buon sapore. Per fare *tortillas* può andare bene anche la farina normale.

Non parlammo molto, dopo mangiato. Sembrava che si divertisse a lavare piatti e provasse piacere a pulire il casino lasciato dall'ex-fidanzato sciattono e a volte violento, forse solo perché era l'ultima volta che l'avrebbe fatto. Le diedi una mano.

Disse "nessun problema" quando chiesi se potevo accompagnarla al lavoro. Dicevo sul serio. "Ma non lavoro in una fabbrica," disse. "Sono una specie di artista, o artigiana. E lavoro a tempo perso."

La fortuna volle che le fosse commissionato un altro lavoro di arte mortuaria il pomeriggio successivo. Il cliente era predisposto alla decomposizione. Aveva il naso aguzzo, cereo. Il sangue morto gli si era raggrumato sotto l'equatore del corpo orizzontale, inondandogli il Tropic del cancro.

Il morto aveva sofferto di cancro. Aveva finito di patire. La mappa topografica della malattia era un tatuaggio tridimensionale sulla sua pelle morta. Aveva gli occhi chiusi, sembrava che avesse appena finito di piangere forte, un vero ululato di dolorosa liberazione. Le braccia rachitiche e i gomiti nodosi giacevano tranquilli lungo i fianchi. Piccole gonadi rimboccate nell'inguine dalla gravità, la versione di uno scherzo praticato di solito da atleti goliardici ubriachi che nascondono le vergogne tra le cosce per

proclamare agli altri ubriachi, “Sono una ragazzina!”. Dita dei piedi nere, ma stranamente ben curate. Il tristo lezzo cacioso era lenito dalla brutale luce da sala operatoria e dal frastuono allegro della radio stile ghetto.

Non c'erano dirigenti o guardie a chiedere cosa stessi facendo lì. Lei si era messa un camice bianco. Ne tirò fuori un altro dall'armadietto per me. Ci mettemmo all'opera. Forse rabbrividi al primo contatto col cadavere.

“Avanti,” disse. “Non gli puoi fare male.”

Cerca di immaginare l'aspetto che aveva nel giorno migliore e più felice della sua vita, disse lei. Quando la sua fidanzata gli rispose che sì, l'avrebbe sposato, cent'anni fa. O quando giocava coi nipotini o si sedeva a mangiare bistecche con gli amici, o la prima

volta che tradì la moglie e scoprì che l'infedeltà non è dopotutto contraria alle leggi di natura.

Captai una immagine di vita abbastanza felice nell'estremo nord del Midwest.

Non cercare di scaldarlo, disse lei. Tanto non serve a nulla. È sempre scioccante sentire come sono freddi, ma è meglio che ci sia sempre un bel fresco nel laboratorio. La vita scorre veloce. Anche la morte è un'istante. Il nostro lavoro è creare l'illusione che tutto scorre più piano, addirittura serenamente, appena finiscono di echeggiare le urla d'agonia. Lavoriamo per i vivi, ma serviamo anche i morti.

Come se i morti fossero una dignitosa razza aliena, fra di noi per una breve visita.

Il morto aveva manacce enormi, le unghie a forma di teleschermo, i polpastrelli macchiati d'inchiostro viola che era il sangue morto sottocutaneo, pronti a essere registrati dai poliziotti del paradiso, inferno o limbo. Pensai che sarebbe stato ganzo ottenere le impronte digitali del morto e incorniciarle, come fanno certi bottegai e gestori di ristoranti con le prime banconote onestamente guadagnate. Ma mi bastò toccare la mano del morto per capire che non ero tagliato per fare il beccamorto-manicure.

Sono solo di passaggio qui, agente.

Non l'avevo mai fatta a nessuno, una manicure.

Su una gruccia di legno appesa alla parete, accanto a diplomi e certificati incorniciati, stava un dozzinale completo tre pezzi e una brutta cravatta. Vestiti dall'armadio del morto, oppure rimediati in

qualche negozio della carità, gli scarti di un altro morto, donati dalla vedova o da figli adulti rimasti orfani. Ai barboni alcolisti in via di recupero che lavorano alle casse di quei negozi non importa nulla di cosa fa la signorina dai capelli oltraggiosamente rossi con tanti sobrii indumenti maschili di varie taglie.

Il mortorio era un posto interessante, pieno di bacheche e vetrine cariche di venerande bottigliette e orrendi bisturoni, segoni per ossa, cavi per cucire, aghi come arpioni da baleniera.

Le chiesi, “Lo conoscevi da vivo, questo signore?”

“Professionalmente cerco di non frequentare futuri clienti.

Forse l’ho visto in giro. Cerco di non pensarci.”

“Compili schede sui clienti? Intendo generalità, foto, qualche aneddoto personale, o magari solo il nome.”

“L’ho già detto, sono una specie d’artista. Mi lascio guidare dall’istinto. Lavoro col materiale fornito. Non posso, per esempio, trasformare questo sfigato in Lana Turner. Ho manualità sufficiente per farlo assomigliare a Frankenstein, ma non credo sarebbe molto apprezzato. E qui non sono necessari nomi. Che differenza farebbero?”

Il medico ti porge un salsicciotto dalla faccia violacea che urla come un pazzo, e tu dovresti esserne felice. Anzi, estasiato. E dovresti anche proteggere quella piccola bestiolina lunatica, fare progetti per il suo futuro. Gli devi dare un nome che porterà per tutta la vita. Poi col tempo ti rendi conto che quello è stato l’unico momento divino della tua vita.

Lei mi lesse nel pensiero, oppure farfugliai pensieri,

trovandomi intimamente a contatto con lo splendore e il mistero della morte. “All’inizio,” disse, “fantasticavo sulle vite che forse avevano avuto. Ma questo rimuginare non conduce a nulla di utile.”

“Chiamiamolo Pete.”

Sparsa una polverina color pelle nella stempiatura di Pete e gliela massaggiò sul cuoio capelluto per diminuire l’orrendo pallore *post-mortem*. Poi lo pettinò. Non aveva tanti capelli, Pete, ma sufficienti da far capire ai suoi cari che una volta era stato un uomo vigoroso. Rughe come pentimenti d’artista attorniavano rimasugli dei suoi bicipiti e tricipiti da orango donnaio.

Una vita di duro lavoro e attenzioni per evitare possibili disastri, tutto per assicurare che il tuo bambino riesca a sopravvivere dopo che tu sarai nella condizione di Pete.

Puoi almeno sperare che sarà una rosona sexy a farti l'estremo massaggio prima di scomparire sottoterra. Ma ciò non dipende da te.

Fece un altro massaggio a quelle povere palpebre infossate e rugose. Le sgranò, poi le richiuse a regola d'arte sopra sfere come uova sode di piccione lasciate a freddare in frigo. Stiracchiò le grinze formate dagli ultimi, poco dignitosi spasimi e rantoli. Applicò un velo di trucco color carne per far sembrare che Pete stesse solo riposando, caricandosi di energie soprannaturali per il “dopo”. Vestire un cadavere non è più strano che vestire un neonato ululante. Poppanti e defunti rimangono nudi, nei posti caldi. Non possono, nel Michigan del nord.

Immaginavo Pete al liceo. Le spalle larghe indicano che è stato un atleta, forse un bullo. Forse ha fatto la guerra in Corea. L'assenza

di tatuaggi era un possibile indizio di una vita trascorsa in conformità con la legge.

Non era ornato in alcun modo. Lasciano le fedie sulle salme da sotterrare, oppure vengono consegnate dall'ultimo medico alle neovedove piangenti?

Orologi da uomo su esili polsi femminili che sembrano ricoperti di pelle di lucertola sono segni di vedovanza.

Niente linee d'abbronzatura all'anulare né al polso. Forse era uno scapolone convinto che preferiva non sapere l'ora. Non era abbronzato da nessuna parte. Una pelle color pancia di rana, un possibile naturista che non usciva mai di casa.

Quante donne hai trombato, Pete? O forse avevi un appetito sessuale più fantasioso. I cadaveri fanno sangue a certi ubriaconi

degenerati, oppure la rossa intenta a mettere il trucco morte-chic sparava balle, in quanto all'orgia con la ragazza morta. Forse lo scopo della vita è di accumulare ilari aneddoti da raccontare a vecchi ubriaconi annoiati che non godono dell'alcol come in passato, o a ragazzi annoiati da ciò che raccontano i vecchiacchi, e infastiditi dal dubbio che anche loro finiranno stupidi e inutili.

“Pete insegnava fisica alla Harvard University.”

“Che cervellone.”

“Insignito con la medaglia d'oro del Congresso degli Stati Uniti per valore sotto fuoco nemico in Corea. Respinse da solo un assalto dei comunisti vicino al 40° parallelo, portò al sicuro uno squadrone intrappolato dietro le linee nemiche e fece quaranta

prigionieri maoisti. Non poteva sapere che la granata sulla quale si buttò non sarebbe esplosa.”

“Un uomo estremamente coraggioso, Pete.”

“Solo lui si comportò decentemente con Marilyn Monroe.”

Non mi ascoltava più. Nemmeno Pete mi ascoltava.

La fase cruciale dell’ultima chirurgia estetica non era un bello spettacolo. Lei mise in moto un’aspirapolvere a reattore e accoltellò Pete con una cannula poco a nordest del suo ombelico. Il tubo di plastica trasparente pulsò giallo, marrone, cremisi.

Era insopportabile. Serrai gli occhi, tappai le orecchie con le dita.

Finalmente spense l’orrenda macchina, e spinse un finto ombelico di plastica blu celeste nel buco.

Altro massaggio per ravvivare le guance. Gli aprì la bocca morta per iniettare uno sciroppo rassodante nelle mucose prive di vita. Aghi enormi pungono cadaveri che non sussultano né sentono bruciore.

“Devo dire che il tuo amico Pete è più rilassato di altri. Guarda qua.”

Alzò il braccio destro di Pete e lo lasciò cadere, facendo saltare un vassoio d'acciaio inossidabile pieno di aghi, bisturi, forbici e piccoli contenitori di trucco di porcellana.

“Molti cadaveri non ci riuscirebbero,” disse lei. “Per questo si dice stecchiti.”

“Allora Pete è un cadavere modello. Ha vinto le olimpiadi di elasticità cadaverica. Vediamo se riesci a fargli fare un salto

mortale.”

“Volevo solo dimostrarti che c’è una varietà sorprendente anche tra i morti. Ma non ho mai avuto un modello nero.”

“Potresti trasformare Pete in un nero. Il pubblico del funerale ne rimarrà stupito.”

“Mi servirebbe una tavolozza di colori diversi. Potrebbe essere una bella opportunità commerciale... grazie per l’idea... ma forse mi troverei nei pasticci con la Lega mortuaria afro-americana, se esiste. Mi darebbero della razzista. Lasciamo stare. Aiutami a vestirlo... aiutami a vestire Pete.”

I bambini devono essere vestiti. Hanno bisogno di cibo, igiene, un posto dove crescere. Vogliono un buon esempio di come vivere, un’educazione. Se troppi di questi elementi che dovrebbero essere

diritti inalienabili vengono tolti, svanisce la cultura intera.

Vestimmo Pete. Non aveva bisogno di ulteriori preparazioni o trattamenti. Emise un triste sospiro di cadavere quando lo issammo per mettergli la funebre giacca.

Nel frattempo, la sua scintilla vitale saettava attraverso l'universo alla velocità della luce. Non l'avremmo ripresa mai più.

Lei si concentrò sugli ultimi dettagli, sistemandogli un fazzoletto in tasca, annodandogli la cravatta. Osservai l'operazione. Non mi ero mai messo una cravatta, ma c'è sempre una prima e ultima volta. Ci si veste per il successo quando oramai è troppo tardi. Compose le mani di Pete in un gesto di pace, gli manipolò la bocca per dargli un'espressione di pazienza contemplativa e alquanto divertita.

“Hai mai avuto richieste per espressioni da film horror?”

Scosse la testa. Negativo.

“Fanno funerali, a Halloween?”

Ci dovette pensare su.

“Hai mai fatto incubi sui clienti?”

Una volta, raccontò, si era inabissata dentro la realtà onirica pedalando in bicicletta dentro a una foresta, al crepuscolo. La vecchietta che poco prima aveva preparato per l'ultimo rito correva lungo un altro sentiero a valle. Non le stava dando la caccia, ma uno scontro sembrava inevitabile. La vecchietta era una sorta di strega, paurosa. Ma qualsiasi cosa che corre nella foresta di notte incute paura, compreso te. La vecchietta la riprese, ma anziché succhiarle il sangue e rubarle l'anima, l'abbracciò maternamente. Si risvegliò

dibattendosi in un vortice d'emozioni.

“Hai fatto figli?” Per qualche ragione, ero convinto che ne avesse fatti.

“Stai chiedendo a me? O a Pete?”

“Pete ha fatto due bambini e una bambina. Suo figlio Caleb ora...”

“Stai inventando tutto.”

“Quando ho toccato la mano algida di Pete, sono stato colpito da chiaroveggenza...”

“Beh non ho avuto figli... non ancora. Penso che mi rimangano dieci anni buoni per farne, se voglio. La scienza medica permette fenomeni sempre più oltraggiosi. Ma di cosa stai parlando?”

“L'altro figlio di Pete, Jasper, dirige un orfanotrofio... giù a

New Orleans. Bambini neri, per la maggior parte, alcuni dei quali sono nati già assuefatti al...”

“Cosa fa l’unica figlia di Pete, mistico veggente? E quante mogli e donne piangenti ha abbandonato in questa valle di lacrime?”

“Vedo solo banchi di nebbia che vagano per mari in tempesta e pieni di iceberg sotto una pallida luna indifferente. Stelle scomposte sfavillano messaggi incomprensibili, poi tutto s’illumina... Pink Dick stravince al galoppo, sesta corsa all’ippodromo di Preakness. Puoi scommetterci i soldi dell’affitto.”

Accarezzò la guancia liscia del morto. “Hai sentito, papà? Questo giocatore incallito mi sta dicendo zozzerie e vorrebbe pure fregarmi i soldi.”

“Lascia stare mia figlia, pezzo di delinquente.” Il comico fallito

cerca di riscattarsi con un patetico numero di ventriloquio. “Che ci vuoi fare, cadavere del cazzo?”

Mi tolse le mani dai baveri della giacca del cliente. Gli rimboccò la camicia e rassetto la cravatta. “Ora non ti assumeranno mai. Aggressioni ai clienti, aggravati da una routine di ventriloquio incompetente. E sicuramente sei anche in stato di ebbrezza.”

“Pete ha l’alito di formalina.”

“Nessuno usa la formalina da vent’anni ormai. Dovresti studiare gli arretrati di Mortician Times quando torniamo a casa mia.”

“Allora abbiamo finito? Pete è pronto per la sua festa di fantasmi?”

“Abbiamo fatto il possibile. Ha un aspetto naturale.”

Riportammo Pete nella cella frigorifera stracolma di ghirlande-
mandala di crisantemi rossi in ibernazione che sembravano quei
cappelli di carta bianca che si mettono sui monconi di tacchini e
capponi nei ristoranti chic, e sulle macabre costole d'agnello.
Cespugli di bosso, il finto prezzemolo di plastica che divide gli
scomparti della carna macellata e impacchettata, del filetto e del
macinato più grasso e meno caro, sotto una luce spietata da sala
operatoria in supermercati sparsi per il continente.

“Forse dovevamo chiamarlo Phil...etto.”

“La vuoi smettere?” Si accese una sigaretta con un fiammifero,
omaggio di qualche supermercato. Non c'erano cartellini Vietato
Fumare. “Per oggi abbiamo finito. È stato bello avere compagnia,
tanto per cambiare. Compagnia viva e vegeta, intendo.”

“Ci faranno entrare in Canada senza passaporti?”

“I *Mounties* di solito non ci guardano nemmeno. Cosa vuoi combinare in Canada?”

“Voglio sapere cosa mangiano, lassù.”

“Uguale a qui. Forse un pochettino peggio. Ci vuoi sempre andare?”

Si era fatta notte, un freddo artico. Salimmo nella sua macchina. La tappezzeria era a brandelli, ma il lumino interno funzionava ancora. Il sedile posteriore reggeva una nitida catasta di coperte. Anche il lumino nel cassetto del cruscotto funzionava. Illuminava caterve di quadernetti a spirale da giornalista, ma non indagai. Sentivo che lei avrebbe frenato, chiuso di botto lo sportellino e intimato al passeggero di scendere subito.

“Scusa,” dissi. “Sono ficcanaso. Frugo sempre negli armadietti nei bagni in casa di altri quando entro per pisciare. Voglio vedere che medicine prendono.”

Non ci aveva fatto caso. Guardò distrattamente verso il portaoggetti del cruscotto. “Non sono nemmeno miei,” disse. “Erano lì quando ho comprato la macchina. Non ho mai pensato di fare pulizia e buttare via tutto.”

“E se i *Mounties* decidessero di perquisire il veicolo?”

“Gli dirò che hai tentato di stuprarmi.”

Il confine canadese era una membrana semi-permeabile e invisibile a metà di un ponte. Sault Sainte Marie, Canada, era l’immagine allo specchio dell’omonima cittadina statunitense. Stesse insegne al neon, stesse macchine, stessi obesi insaccati in

piumini blu celeste e rossi che barcollavano verso bottiglierie, ristoranti, bar. Foglie d'acero anziché stelle.

“Portami in un posto pieno di alberi,” dissi.

“Ma è notte fonda. E poi è noioso... qui hanno gli stessi alberi che da noi. Solo che ne hanno di più.”

“Proprio questo voglio vedere, se non hai altro da fare. Pago io la benzina. Dopo.”

“La benzina costa meno, in Canada. La danno praticamente via, perché...”

“Preferisco che rimanga un mistero. Voglio morire credendo che le automobili canadesi funzionino a succo d'acero.”

“Ma che dici? Non ci sono automobili, in Canada. Gli indigeni girano su slittini trascinati da husky, oppure vanno a cavallo, o in

canoe di corteccia di betulla. Guarda dal finestrino. Oltre quei motel e supermercati di liquori ci sono solo alberi, neve, laghi, montagne.”

Ma tutte quelle meraviglie della natura erano oscurate dal manto costellato della notte.

Le coperte accatastate sul sedile posteriore si rivelarono utilissime. Lei venne che non avevo ancora finito di sbottonarmi, mentre ci baciavamo disperatamente sul sedile davanti. Ci mettemmo dietro, poi uscimmo per sdraiarci accanto al lago quasi interamente ghiacciato. Le coperte fecero da materasso matrimoniale per la nostra luna di miele naturista. Poi ce le avvolgemmo attorno, come capotribù. Anche così si gelava, ma non ce ne fregava nulla.

Nella luce grigiastra dell'alba, alcuni anziani misero in acqua

una canoa di corteccia di betulla. Se ci fossero stati in giro degli smerghi, avrebbero ululato. Ma gli smerghi erano già migrati, forse verso il Messico. I vecchietti portavano giacche sgargianti, i capelli lunghi e bianchi raccolti in trecce. Non portavano copricapo di alcun genere, né cappelli da cowboy o berretti di lana. Con pagaie di legno che probabilmente avevano fatto loro, al battito attutito di un tamburo spettrale, spingendo al lato piccoli iceberg, arrivarono in mezzo al lago. Poi si alzarono in piedi, cosa che avevo sentito non bisogna fare, in canoa, e buttarono in acqua una forma umana avvolta in una coperta sgargiante. Chiunque stava sottocoperta non si dibatté né urlò proteste, fece solo un dignitoso *splash*. Si sparsero piccole onde solenni.

Mentre pagaiavano verso riva, l'uomo nella giacca sgargiante

rossa e nera si mosse fulmineo e arpionò un pesce. Issò in barca una trota gigantesca, cibo per la tribù. Il ritorno dalla terra dei morti non era stato dopotutto uno spreco di tempo.

Gli indiani ci fecero avvicinare, visto che anche noi eravamo vestiti di coperte sgargianti. La canoa era un bellissimo oggetto artigianale. Uno di loro portava mocassini di renna decorati con perline, gli altri preferivano scarponi da lavoro dei visi pallidi.

Lei fece un gesto di pace con la mano. “Augh.”

“Non vi riguarda. Siamo una nazione sovrana e indipendente. Secondo il trattato, possiamo disporre dei nostri morti secondo le usanze tradizionali. Questa è la nostra usanza per dare l’addio a Aquila Pescatore, detto Pete Willow, montatore edile, pensionato.”

“Era morto, vero?”

“Era morto. Abbiamo fatto una veglia di due giorni.”

“Io ero solo in dormiveglia.” Un comico fallito indiano.

“Lasciate che cucini io quel pesce,” dissi. “So il fatto mio.”

“Allora qui sei l’unico.” L’indiano dalla giacca verde sgargiante tirò fuori dal taschino un pacchetto di sigarette raffiguranti un capo indiano con in testa la corona di piume che fumava la pipa della pace sotto un logo aziendale. Me ne offrì una. L’ accettò lei. Si alzarono segnali di fumo.

Il pesce morto collaborò coi vivi, lasciandosi sbudellare facilmente. Trovai delle bacche dette di nuvola e della salvia artica per la farcitura. Gli indiani accesero il fuoco con un accendino Zippo da visi pallidi. Combinai un girarrosto stile Boy Scout e conciai la trota come un maialone da barbecue. Giro girotondo

finché gli occhi del pesce imbiancarono ed esplosero dalle orbite come i termometri di plastica che infilano nei moderni tacchini morti del supermercato, già pronti da infornare per la festa del ringraziamento.

Ottima colazione, ma gli indiani non mi adottarono nella loro tribù assieme alla mia squaw rosso. Né ci chiesero di visitare i loro wigwam, che probabilmente erano rovine di roulottes in qualche deprimente parcheggio. Caricarono sulle spalle la graziosa canoa come un sombrero comune e scomparvero nella foresta, seguendo un impercettibile sentiero.

Ci fermammo per fare il pieno di succo d'acero senza piombo prima di riattraversare il ponte verso la nostra terra nativa. Nessuna guardia di frontiera statunitense ad aspettarci.

Ern ci aspettava fuori dalla casa dove aveva vissuto finché non ero arrivato io. Aveva con sé degli amici. Anche a loro mancavano denti cruciali. Forse era il marchio-simbolo della loro tribù. Avevano bevuto. La lunga attesa nel viottolo al freddo li aveva resi poco festosi. Circondarono la macchina.

Lei aveva riflessi da lumaca. Passava troppo tempo coi cadaveri, aveva preso le loro abitudini da cialtroni sfaccendati. Non fu abbastanza veloce a mettere la retromarcia per tirarci fuori da quel casino.

Ern aveva una mazza da guerra, un tubo di piombo raccattato da qualche cantiere dismesso, oppure rubato al ferramenta. Frantumò il finestrino, spruzzandole il bel faccino con cubetti di ghiaccio del vetro di sicurezza. Si buttò dentro, spense il motore, le

palpò le tette.

La sua fatale lentezza mi aveva contagiato. Avrei dovuto ingranare io la marcia indietro e pestarle il piede sull'acceleratore. Invece uscii dalla macchina, per distrarli. Anche gli amici di Ern avevano mazze da guerra. Uno di loro mi spaccò la testa.

Quando chiesi quanto a lungo ero rimasto in coma, l'infermiera guardò l'orologio e disse neanche una settimana. Ancora un giorno e ce l'avresti fatta. Avevo al collo una grossa benda di gommapiuma, il braccio ingessato fino al gomito. Punti stile Frankenstein, simili a un millepiedi carnivoro da camposanto, ne fuoriuscivano.

“Beh almeno non sono finito in manicomio.”

“Decideremo dove metterti quando ti si saranno risanati gli

ossi. Temo che avrai bisogno anche di un bravo dentista.”

L’infermiera rise quando le chiesi di leggermi qualcosa.

Aggiustò il televisore per permettermi di seguire più comodamente il telequiz.

Un tipo vestito di un completo tre pezzi chiese qual’era il fiume più grande d’Europa. Nemmeno l’infermiera sapeva rispondere. Meno male che non eravamo noi in tivù, altrimenti avremmo mancato la possibilità di vincere 500 dollari.





Occhio cuore Satana

Nella sala d'attesa i pazienti facevano finta di interessarsi a vecchi numeri del National Geographic quando l'infermiera accompagnò fuori dalla sala operatoria un uomo che si teneva una manaccia pelosa sulla guancia gonfia in un gesto protettivo.

“Allora arrivederci alla settimana prossima, signor Vaughan. Cercheremo di risolvere tutto.” L'aiutò a infilarsi il cappotto di tweed, e gli sistemò in testa il liso cappello a tesa larga con un gesto materno.

Si sentirono mugugni quasi di tenerezza quando il povero

signor Vaughan picchiò la spalla contro lo stipite della porta. Nessuno voleva essere il prossimo. Magari l'attesa era peggio del trattamento, ma non ci si poteva fidare. Non era il tipo di studio dentistico dove si fanno controlli di routine.

L'articolo a cui fingevo di interessarmi riguardava una tribù rimasta all'età della pietra. Si erano persi le epoche glaciali, l'epoca del bronzo e le guerre mondiali stando nascosti sulla loro sperduta isola delle Filippine. Non avevano mai visto un uomo bianco, ma la loro miracolosa fortuna non poteva durare in eterno.

La donna che l'infermiera indicò come la prossima paziente piegò con mani tremolanti il giornale di New Orleans che stava facendo finta di leggere e andò a scontare la sua pena sulla sedia.

Lo studio dentistico era al piano alto di un venerando

grattacielo a Detroit, dove fuori faceva venti gradi sotto zero Fahrenheit. Raccolsi il giornale, che era arretrato di qualche settimana. Forse qualcuno era sceso da un aereo con un numero del *Times-Picayune* e l'aveva mollato lì. Ricette per gumbo e la politica marcia della Louisiana mi sembravano più rallegranti che antropologia fasulla su carta patinata.

L'infermiera carina, che mi aveva aggiustato il collare-ghirlanda quando tornai dalla crociera dalle Isole del Coma, aveva detto di conoscere un ottimo chirurgo maxillo-facciale che aveva fatto il bagnino prima del suo incontro con la Fatina Dentale. Compose il numero e tenne la cornetta al mio orecchio sinistro, quello che non era stato quasi strappato via.

Il dentista gentile disse che sarebbe stato lieto di fornire

devitalizzazioni e capsule *pro bono* per un ex-collega vagabondo di spiaggia, a patto che gli concedessi la licenza creativa.

Un sorriso color avocado mi sembrava un prezzo accettabile per poter tornare a mangiare cibi solidi. Per quanto mi piacciono yogurt e centrifughe di carota, mi sentivo in calo di proteine.

Ma il cortesissimo Dr Owen Morrow non voleva, dopotutto, sperimentare arredamenti orali con smalti al neon. Voleva solo provare a modellare oro dentale 24kt e porcellana con le proprie mani, anziché dare lavoro ad orafi intraprendenti.

Aveva finito di scolpire e gettare capsule. Mi indicò le sue

iniziali, che aveva inciso su un molare altrimenti banale. “Non avevo un calco o radiografie su cui operare,” disse, durante la lunga fase di prova e aggiustamento. Facevo finta di leggere il giornale negli intervalli, mentre si dava da fare con trapani e frese. “Tanto nessuno vedrà la mia opera, a parte i colleghi... colleghi *dentisti*, intendo... quindi bando a dettagli superflui. La funzione vince sulla forma, quando si tratta di sgranocchiare pollo fritto.” Sentii effetti sonori da friggitrice quando mi sistemò definitivamente in bocca i nuovi denti. La sua firma di orafo scomparve sotto la gengiva.

Venti piani di sotto, gomme da masticare sputate giacevano sepolte sotto diamanti di neve nera compattata sui marciapiedi di Detroit.

Quasi tutta la sezione "offresi lavoro" del *Times-Picayune* di

New Orleans era roba per scaricatori di porto, marinai brevettati e manovali delle torri di perforazione. Sperduto tra quei richiami per uomini rozzi e duri, c'era l'annuncio di un ristorante, El Gaviote, che cercava un nuovo cuoco.

Anche il Dott. Morrow sembrava un po' sperduto nel suo camice a maniche corte da dentista. Aveva l'ossatura di un surfista di onde grosse. I suoi foltissimi capelli potevano ridiventare in qualsiasi momento una chioma stile Tarzan. Non riuscivo a capire perché fosse tornato al suo Stato nativo, alla fatiscente città delle grandi automobili. Forse in una vita precedente era stato un salmone. Una ricetta per ceviche con crocchette di salmone mi balenò in testa. Chiesi se potevo fare una chiamata interurbana dal suo ufficio.

“È per un lavoro,” dissi. “Forse potrò ripagare la tua generosità e creatività prima che finisca l’anno fiscale.”

“Non ti preoccupare,” disse. “Devi fare prima il 9.”

“Magari ti ripagherò con cene messicane a gratis a New Orleans. A patto che mi assumano.”

Il gestore del ristorante voleva mettermi alla prova quello stesso pomeriggio. Senza paga, naturalmente. Quando lo informai della mia presenza a Detroit, mantenne la cordialità, ma senza impegno. “Se non troviamo qualcun altro nel tempo che ci metti per arrivare quaggiù, saremo ben lieti di scoprire come potrai servirci. Dove hai lavorato, finora?”

Quasi incredibilmente, conosceva il taco-chef che mi aveva insegnato il mestiere accidentalmente. “Il tizio sbarca a passo di

valzer da un tramp steamer,” disse, “e praticamente si proclama padrone del mio esercizio... E per qualche mese tutto va magnificamente. Poi scompare senza dire nulla lasciandomi nei casini. Forse gli ha preso nostalgia di casa... non sei mica messicano, vero? Non te la svignerai se ti prendo...”

Potevo solo rassicurarlo che non ero messicano. Non occorre fare promesse, giuramenti di lealtà o sodalizi di fede, nel settore della ristorazione.

Dott. Morrow non mi chiese cos’era successo, quando vide il massacro dei miei denti. Forse vedeva ogni giorno demolizioni ancora più atroci.

Fuori dalla finestra, lo skyline di Detroit sbadigliava come una bocca in rovine. Il sole calante ne era la tremolante ugola infetta.

“Senti, *dude*,” disse, mentre rosicchiavo la carta-carbonio per controllare l’incastro del morso. Gli era misteriosamente tornata la cadenza da bagnino. “Se hai bisogno di un gruzzolo per arrivare in Louisiana, basta che tu me lo dica.”

“Dai, usa quel trapano per tatuarmi sull’avambraccio il tuo nome e indirizzo. Così ti riprendi i denti d’oro quando avrò finito di usarli.”

Mi controllò di nuovo il morso, poi rese permanente l’ultimo incisivo con un adesivo spremuto da patelle neghittose.

C’era un traffico intenso di camion lungo il Mississippi, in ambe le direzioni. Camionisti solitari e ciarlieri, ben disposti a spiegare le loro teorie paranoiche o di benevolenza universale. Alcuni mi offrirono di condividere droghe insieme a aneddoti della

loro vita droghereccia, ma mi interessavano solo le storie. A tutti quelli che mi diedero un passaggio, raccontai del prodigioso dentista Dott. Owen Morrow, a Detroit. Mandategli i vostri figli, se sorridono alla mazza di baseball sbagliata. Le cure dell'artista dentale di Motown meritano qualsiasi deviazione.

Una camionista vestita di una salopette da operaia si fermò per montarmi, senza che avessi alzato il pollice. A quel punto restavano pochi chilometri e mi andava di muovere le gambe. Disse che le era sembrato di riconoscere la mia camminata. Mi aveva scambiato per l'uomo che le aveva insegnato il mestiere di saldatore. “Anche lui aveva il baricentro alto,” disse. Anche lei era diretta verso il centro storico di New Orleans.

Dal cavalcavia dell'autostrada, mi sembrava di riconoscere le

pittoresche casette dalle balaustre di ghisa, ma le avevo viste solo nei film con Brando, McQueen, Newman. Comunque sentivo, ingannevolmente, di tornare a casa. La lesbicona dai capelli taglio marines e stivaloni da operaio mi propose di fare un giro dei bar. Dissi che dovevo presentarmi per un lavoro. Non le raccontai del ristorante messicano, anche se con la sua gentilezza si sarebbe meritata almeno due cene a scrocco. Sembrava delusa. Ero sicuro che mi avrebbe offerto anche un letto. Avrò voluto un mondo di bene al suo maestro saldatore.

Il gestore di El Gaviote non aveva ancora assunto nessuno. Mi ingaggiò seduta stante. Scostò una tenda per mostrarmi una stanzetta piena di brandine, disse che potevo dormire lì finché non trovavo una sistemazione. Non occorreva dargli una dimostrazione

della mia abilità ai fornelli. Bastava sopravvivere un turno non a pagamento senza troppe lamentele da parte dei clienti, e potevo restare.

La cucina di El Gaviote mi ispirò. Più di tutto, mi ispiravano i gamberi. Qualsiasi salsa o sughino che inventavo sembrava diventare il destino agognato da quei crostacei. L'unico problema era che avrei divorato una percentuale troppo alta dei profitti. Il tizio che mi lavorava accanto, Tiburcio, un messicano baffuto non più giovane, disse che andava bene, tanto i gamberi non costavano un cazzo. Lui ne mangiava tantissimi, e nessuno ci faceva caso.

Anche Tiburcio dormiva nel locale, ma mi disse che appena fosse riuscito a imbottire il lercio materassino con cinquemila dollari, intendeva imbarcarsi sul primo tramp steamer sulla rotta di

Veracruz. Voleva mettere su casa e passare la vecchiaia lì, visto la scarsità di spiagge attorno alla sua città natale, Puebla.

La pasticciera ci dava sempre le spalle. Era di statura media, teneva i capelli castani dentro la cuffietta di carta voluta dal Ministero della Sanità. Le sue braccia muscolose erano tatuate a strisce sottili. L'inchiostro sottocutaneo non è proibito dal Ministero della Sanità, o forse fanno delle eccezioni per New Orleans. Lavorava in modo monastico, rifiutava ogni scorciatoia meccanica, ispezionava ogni singolo bigné controluce e scartava quelli imperfetti. Scambiavamo qualche parola solo quando mi porgeva vassoi di *vol-au-vent*, contenitori commestibili per gumbo e etouffé. Una volta le infilai nel collo un gambero vivo, per vedere la sua reazione.

Le sue spalle si chiusero come le chele di un coleottero colpito a tradimento. Si rilassò piano, altera. Si accosciò per raccattare l'involontario ospite, gli accarezzò le antenne come i baffetti di un micio, riempì una pirofila di acqua salata e ci mise dentro il crostaceo stordito.

“George,” sussurrò. Forse sapeva discernere di che sesso sono i crostacei. In tal caso, era più brava di me. Sapevo impastarli per la frittura e prepararli per brevi carriere in zuppe, gumbo e stufati, ma la mia conoscenza finiva lì.

George il gambero morì e prese a nuotare a pancia in giù. L'acqua era troppo fredda, o troppo calda, troppo o non abbastanza salata. Lei pianse quando lo pescai dall'ultimo, improvvisato acquario per scaraventarlo nell'impasto al timo, semi di cilantro e

birra. Rifiutò la frittella di gambero morto condito con del riso piccante avanzato.

Le sue nocche erano tatuate con piccoli soli sorridenti. Ragnatele avvolgevano le sporgenze venose delle sue mani, ma queste marcature immature erano destinate a scomparire, a essere ricoperte da strisce tigrate.

La donna barbata con tre occhi nel baraccone dei fenomeni al circo non ha fatto richiesta di nascere così. Scoprì la vocazione quando si stufò di radersi e portare occhiali da sole fatti su misura. Decise di essere solo sé stessa, tanto per cambiare, e di fregarsene se la gente la fissava stupita. Tatuaggi facciali invece sono una scelta. Nemmeno gli Hells Angels obliterano le facce dei loro pargoletti con segni primitivi. Vortici neri identificano i prodi guerrieri Maori

e scarificazioni i lottatori Nuba, ma forse ai giovani di quelle tribù viene data la possibilità di dire no, grazie. Ostracismo e esilio sono le opzioni forse meno dolorose.

“Per via di un sogno,” disse, quando le chiesi delle strisce tigrate. “Uno strano sogno che ho deciso di seguire fino in fondo.”

Strane donne non si sognano carriere in medicina, o di realizzare l’uguaglianza razziale, o di suonare deliranti arpeggi alla chitarra. Hanno visioni in cui viene cancellata la loro identità. Gli incubi sono simpatici, a confronto. A parte quello in cui mi trovo su un affollato treno della metropolitana e tutti gli altri passeggeri si tolgono le maschere.

Tiburcio non era scortese, ma chiaramente non gradiva che ci fosse un non-messicano in cucina a macinare salsa mole e impastare

tortillas.

Era sempre un duello, ogni volta che andavamo per mercati. Voleva trovare pesci, spezie, frattaglie o verdure sempre più esotici e arcani per dimostrare che il suo rivale non di pura razza messicana era impuro, incompetente, sostituibile. Voleva farmi degradare a lavapiatti, cameriere, sguattero. Sembrava volere che lasciassi El Gaviote, anzi, il mondo intero dei ristoranti messicani, per sempre.

Tiburcio vantava l'anzianità, e dava da intendere di appartenere a una gang di cholos, Los Salvados, nel caso cercassi di fargli le scarpe. La Madonna blu che aveva tatuata sulla schiena scopriva un cuore *flambé* anziché una santa tetta. Da buon gringo ignorante, scambiai questa opera di arte devozionale per artigianato del carcere. Croci bluastre sulle sue nocche color caffelatte suggerivano

cella d'isolamento lenito da tortura autoimposta sofferta per meritarsi la compagnia degli altri carcerati. Ma mi disse fieramente di non essere mai stato in gattabuia.

Si era fatto tatuare per dimostrare la sua capacità di soffrire.

Ma ogni volta che sembrava inevitabile un tafferuglio, con lancio di coltelli per salvare la faccia di macho, una mano invisibile abbassava la temperatura del forno. La tensione aggiungeva sapore a ciò che producevamo in cucina.

Si sparse la voce. La situazione familiare a El Gaviote ingranò bene. Ciccioni cajun dei quartieri pericolosi e dalle paludi circostanti sciamarono. Fecero sforzi per mantenere segreto il ristorante messicano che avevano avuto sotto il naso per tanto tempo. Non è un posto da indicare ai turistacci, fratello.

A questo ci pensò il gestore. Comprò annunci sul *Times-Picayune*, mandò inviti a critici, alludendo a bustarelle in cambio di recensioni favorevoli, a New Orleans e altrove. Come un corno sulla fronte o un tentacolo sul dorso, gli crebbe un budget per la pubblicità.

“Cosa pensi che succederebbe se gli chiedessimo più soldi, Tiburcio?”

Sbatté forte un coperchio di pentolone. “I miei propri fratelli non mi hanno mai trattato bene come quest’uomo, *hombre*. Te arrivi da chissà dove, non sei nessuno, non sei niente... lui ti dà un lavoro, un posto dove dormire, e tu gli vuoi chiedere di più?”

“Potremmo chiedere una percentuale delle entrate, anziché un salario più alto. Così ci carichiamo anche un po’ del rischio. I

camerieri si stanno ingrassando di mance.”

Anche il tizio dietro il bar ingrassava.

El Gaviote divenne il ristorante prediletto dei grassoni. Il paradiso, per loro, era Camarón y tocinos, spiedini di maiale affumicato e gamberi con salsa di chiles dolci, su riso giallo. Era tutto esaurito entro la prima ora, tutte le sere. Non riuscivamo a prepararne abbastanza. Era ovvio che dovevamo aumentare la scorta.

Il gestore mi diede una licenza per andare a esaminare pescherecci di gamberi, intervistare i loro capitani. Il giorno che mi concesse era comunque il mio giorno libero, ma era meglio così. Se Tiburcio si fosse accorto di trattamenti preferenziali, la sua gang mi avrebbe rispedito in ospedale.

Andai al mercato ittico prima dell'alba. Il conducente dell'autobus disse che il primo passeggero della prima corsa viaggiava sempre gratis. Adoravo stare a New Orleans.

Difficile capire a fiuto chi vende i gamberi migliori, quando tutta la baracca puzza. Scrutai sterminate casse di polistirolo piene di miseri, spasimanti scarafaggi marini. Sono più grandi di quanto pensi, ma lunghezza, stazza, scintillio degli occhi neri e mobilità di antenne non significano nulla, in quanto a sapore. I gamberi furono venduti in un attimo. Casse bianche venivano scosse, sbattute in giro, messe in moto da mani guantate di gomma marrone, rossa e gialla. Scrutavo le facce dei mercanti. Cercavo guance smunte e cuoiose, barbe lunghe di qualche giorno e bianchissime, occhi quasi sbiancati dai brutali riflessi del sole. Cercavo le magliette più lise,

stinte, bucherellate, macchiate di sale e sudore. Cercavo gli uomini meno panciuti, con le scarpe da barca distrutte, le mani simili a chele di granchio macchiate di nicotina e caffeina. I gamberi non vengono direttamente dal mare, ma da uomini che navigano e buttano reti o trappole. Il tipo giusto, pensai, avrà i gamberi giusti.

Le prove a freddo sono dure ma efficaci. Se un gestore cerca disperatamente un nuovo cuoco, non chiede prima di vedere diplomi incorniciati. Non che sia male avere cose del genere, ma è meglio poter sfornare la sbobba giusta sotto condizioni aliene, anche avverse.

“E sarebbero questi i gamberi migliori del mondo?”

Quando vai all'accademia dei barbieri, ti fai tosare dal tipo che ha l'acconciatura peggiore. Il tizio col quale parlavo aveva davanti a

sé il minor numero di casse di polistirolo. Pescava poco, o vendeva veloce. Aveva un look da capitano di peschereccio-artista, berretto da baseball sbiadito, occhiali da sole quasi opachi, baffi come un'onda bianca spumeggiante tinta di marrone al lato destro. Afferrò disinvolto un prigioniero invertebrato e me lo porse. Vediamo se sai apprezzare i frutti di mare migliori del mondo, specie di coglione.

Gli staccai la testina, ruppi l'esoscheletro per il lungo, lo sbudellai con l'unghia del pollice, estrassi le lunghe lonze. Carne dolce e leggermente appiccicosa, del tipo che si fa soda e fruttata dopo un brevissimo bagno in brodo caldo ma non bollente. Il tizio aveva la mercanzia giusta, nessun dubbio. Dovevo farmi dare l'esclusiva. Cercai di essere diplomatico, per una volta.

“Permettimi di accompagnarti in barca, domattina. Faccio il cuoco a El Gaviote.”

“Mai sentito.” I cajun sono notoriamente evasivi.

“Siamo in via di sviluppo,” dissi. “Ora, a meno che tu non sia innamorato pazzo di questo freezer affollato, puzzolente e chiassoso, noi ti compreremo ogni giorno il pescato intero. Pagheremo anche i giorni che prendi poco o nulla. Meglio di così non esiste.”

“Se stai calmo ancora tre ore, si parte.”

Squillò musica di fisarmonica da qualche altoparlante. I gamberi sussultarono come un'onda intrappolata in una cassa di polistirolo.

La sua bagnarola, The Whistle, non era un bel vedere. Ma la

mia esperienza con le barche era limitata ai giri che avevo fatto coi balordi della Guardia Costiera, che spesso sono i vicini e rivali dei bagnini delle spiagge più belle. Vagabondi di spiaggia professionisti contro buonaccioni patriottici che vogliono dare l'apparenza di servire la patria senza correre il rischio di essere mandati nel Vietnam. Credi che lascerebbero toccare un timone o una cima a un bagnino mezzo hippie e cannaiolo? Scordatene.

Ma lo skipper secco come un cowboy rispose di no quando gli chiesi se aveva prestato servizio nella Guardia Costiera. Emanava vibrazioni del tipo marina militare, ma non disse mai come aveva imparato a navigare.

I pescherecci per gamberi sembra che abbiano le ali, ma servono solo per stendere e issare le reti.

“Cuoco,” mi disse. “Al fuoco. Datti da fare.”

Come sospettavo, la minuscola cucina a bordo del Whistle era intrisa di muffa e ruggine. Lo skipper voleva che dimostrassi alla ciurma la mia abilità. Vediamo se sai cucinare queste bestiole tremolanti che strappiamo dal mare tempestoso col nostro sudore, tagliandoci le mani sulle reti e quando vi entra l’acqua salata fa un male boia. Un uomo nero emerse dalla sala motori e mi porse un secchio pieno di frutti di mare saltellanti. Grossi gamberi mi guardarono senza battere ciglio.

“Lavoriamo sodo,” disse il macchinista. “Ci sembra giusto tenere per noi le bestiole più gustose.”

L’unica sorpresa era che ai pescatori del Whistle piacesse ancora i gamberi. Quello che avevo preso per messicano veniva dal

Panama. Ne ero contento, perché il rancio panamense è notoriamente blando. Non volevo che messicani iper-critici avessero da ridire sulla mia prova di cuoco di bordo. I problemi, mi immaginai, sarebbero arrivati dal tipo nero. Solo vecchi neri e vecchi italiani burberi, si dice, sanno davvero cucinare il pesce.

Lo skipper avviò il motore, controllò gli indicatori e ispezionò le reti. Issammo l'ancora. Disse di aver visto una strana macchia fangosa sul radar, a circa cento miglia a sud delle solite rotte del Whistle. Il nero e il panamense bofonchiarono che sarebbe stata una lunga nottata.

L'armamentario di cucina era scarso e spartano. La micro-cambusa conteneva provette di timo, salvia e alloro secolari, un tubetto di concentrato di pomodoro quasi finito, farina raggrumata

in un sacchetto di carta dentro il quale mi sembrava di sentire insetti intenti a sgranocchiare. Il frigo pesantemente brinato e rantolante era zeppo di lattine di birra dozzinale. L'apri-lattine dondolava da una piccola cima legata alla maniglia del frigo. Almeno quella non si sarebbe mai dispersa in mare. Galloni e galloni di birra stavano sepolti nel ghiaccio delle stive per gamberi. Fagioli inscatolati a randa.

Preparai un chile di gamberi stile giapponese-messicano, tutto a base di birra. Mangiammo sulla tolda mentre ascoltavamo lo skipper che discorreva sulla navigazione astrale.

“Fatto sta che non ci capisco un cazzo, di navigazione stellare. Tutta la roba lassù mi sembra più o meno uguale. A parte la luna, ovviamente, e di là c'è Marte che è piuttosto rosso e pullula di

marziani. Aerei ed elicotteri hanno le luci di bordo intermittenti, ma emettono anche suoni particolari, quindi è facile seguirli e spesso sono diretti verso un aeroporto o comunque verso terra, ma i velivoli vanno parecchio più veloci dei pescherecci, quindi non si lasciano mai riprendere. Per nostra fortuna, siamo sul Golfo del Messico. Non importa dove ti dirigi, prima o poi finisci a terra, a meno che tu non sia proprio sfigato e passi tra la Florida e lo Yucatán. Ma il peggio che ti può succedere, in tal caso, è che finisci imbrogliato nelle alghe infernali del Mare del Sargassi, o succhiato dentro un UFO fluttuante sopra il Triangolo delle Bermude.”

“Ma ci credi, agli UFO, skipper?”

“Non importa, se ci credo o meno. Ora, non ho nulla contro la navigazione stellare. Se gli strumenti di bordo si rompono, e

succede, è meglio avere un modo per tornare a casa. Ma le tempeste da queste parti tendono a oscurare le stelle e agitare il mare. Tutt'al più, ti reggi forte, se sei stato abbastanza stupido da uscire nonostante tiri aria di tempesta. Ma la pesca più grossa che abbia mai fatto... e i ragazzi qui confermeranno... la feci perché *ignorai* tutte le avvertenze. Il cutter della Guardia Costiera mi avrebbe riportato in porto, se gli avessi detto che mi avventuravo oltre cento miglia dalla costa. Presentai delle rotte finte perché avevo visto a prua una chiazza sull'acqua che sembrava una grossa carota marrone, una fuga di olio di fogna che si allargava come quei disegni pazzeschi che usano gli psichiatri per capire cosa pensiamo. E dentro la macchia ci gozzovigliavano tutti i gamberi del mondo.

“Solo che dovemmo buttare via tutto il fottuto bottino. Si

trattava di una marea rossa, un dannato fenomeno tossico naturale e biologico al 100%, ma il tizio del Ministero della Sanità al mercato disse che alcuni consumatori si sarebbero potuti ammalare.

“Qualunque cosa fosse, li rese maledettamente grassi, quei gamberi. Vorrei poterla imbottigliare, quella robaccia fangosa... senza il veleno, però.”

Grassi è in assoluto il miglior modo di essere, per i gamberi. Quelli migliori ingannano chi li mangia, facendo credere all'esistenza di una pancetta salubre, infusa di iodio e vitamine. I gamberi piacciono quasi a tutti, ma solo pochi fortunati ne hanno mai mangiato uno veramente buono. Cocktails di gamberi costosi contengono dita dei piedi di cadaveri che sanno solo di ketchup e rafano, intingoli imposti dai cuochi che si rendono conto di quale

merda crostacea gli viene rifilata. Un vero gambero è l'equivalente di un frutto *lychee* salmastro che, grazie ad una onesta salsa di peperoncino, torna a vita. I gamberi si esprimono a morsi. Ti mordono da dentro.

L'essere stato pestato quasi a morte nel North Michigan mi aveva reso ancora più gustosi i gamberi del Golfo. Non avevo ancora preso confidenza con le varie capsule, coroncine e ponti che il talentuoso Dr. Morrow mi aveva sciorinato in bocca. Ogni pasto suscitava l'orrenda sensazione che tutta la bocca stava per franare e frantumarsi, con susseguente ingoio di sangue marcio e frammenti di denti che eventualmente mi avrebbero sviscerato esofago, colon e ano. Invece la carne di gambero si arrende con dolcezza alle ricostruzioni dentali, dando l'impressione di divorare nuvole ai

frutti di mare in un bellissimo sogno aereo. Quindi bisogna stare molto attenti a non scottare il riso.

I marinai cacciatori di gamberi a bordo del Whistle fluttuavano alla deriva nella ciotola nera del Golfo del Messico mentre stendevano le reti finissime col macchinario borbottante emanante nuvole di vapore. Fui ipnotizzato dai galleggianti colorati che svanivano nel buio liquido. Bevevo birra da una lattina d'alluminio ossidata, fredda come l'Alaska per via del ghiaccio che manteneva in animazione sospesa i gamberi pescati che sarebbero stati risuscitati in una padella rovente. Almeno *sembrano* tornare vivi quando li fai saltare. Perlomeno arrossiscono.

La macchina del ghiaccio era nella stiva, e quello schiavo del freddo non si riposava mai.

Lo skipper leccò la ciotola. Con un gesto elegante, lo intinse nel mare per farla leccare anche dall'onda che in quel momento passava.

“Niente male, chef. Dì al tuo capo di trattarci bene e gli faremo da fedelissimi schiavi.”

Il successo prende svariate forme. La vita accetta qualsivoglia significato. Gamberi cotti alla buona su una lercia barca si erano tradotti in una continua marea di ottimi crostacei verso il pentolame di un ristorante messicano di New Orleans, El Gaviote, per finire dentro le pance eloquenti dei clienti. Il gestore ne sarebbe stato contento. Gli avrei potuto chiedere più soldi. Ma a cosa mi servivano, veramente, i soldi? Non è che volessi una casa, o una macchina, o tutta la solita roba.

L'atmosfera di una serata presta sapore a ciò che viene servito a cena. I tecnici del suono catturano le fantomatiche vibrazioni sonore di ogni set per aggiungere profondità alle immagini trasparenti che verranno proiettate per essere interpretate da chi le vede. Durante i pasti, i ricettori del cervello ispirano anche ambiente e commensali. Mi balenò in mente che mentre mangiavo quello che avevo cucinato usando gli scarsi ingredienti trovati a bordo del peschereccio Whistle per insaporire i gamberi pescati, avevo ingerito anche lo skipper, la ciurma e la barca stessa.

Forse mi avrebbero permesso di risalire a bordo per ulteriori battute di pesca al gambero, visto che gli avevo praticamente tolto il rischio finanziario presso la borsa del pesce, ma non ero sicuro che il gestore e gli ipotetici azionisti del ristorante mi avrebbero

concesso altri giorni liberi pagati per fare gradevoli crociere. Tornai nella cucina di bordo, rovistai nei cassetti finché trovai un contenitore vuoto. Esplorai la nave, grattando via campioni di brina, ombre di salnitro, rimasugli essiccati di pesce spalmati su ogni superficie. Il risultato era un contenitore di schifezza pura, colore della ruggine, per insaporire future pietanze.

Forse avrei dovuto anche lavare i panni della ciurma in un paiolo, ridurre la schiuma intrisa di peli fino ad ottenere una *glace de viande* da usare parsimoniosamente e fuori vista del Ministero della Sanità della Louisiana, per quanto corrotto sia. Avrei dovuto registrare salaci conversazioni e lerci aneddoti, trasmettere tutto a volume subliminale sul sistema Muzak del ristorante. L'esperienza gustatoria esplode per diventare una televisione gastronomica

tridimensionale, profumata e a colori psichedelici. Risulterebbero banchetti pantagruelici altamente evocativi, e forse altre belle serate a bordo del Whistle.

Possibili combinazioni scattarono come serrature di cassaforte sotto i colpi di un grimaldello abilmente somministrato. La reputazione gambereccia di El Gaviote si sparse a macchia d'olio, una nuvola opalescente di petrolio grezzo. Echeggiava, se l'olio fa echi, oltre i distretti di New Orleans e le parrocchie della Louisiana. Accorrevano anche grassoni di altri Stati.

Orde di obesi non ancora immobilizzati dalla loro mole sciamavano a El Gaviote. Dovemmo aggiungere altre sedute a pranzo e cena. Il gestore assunse ancora personale a tempo. Non credeva che la stagione delle vacche grasse sarebbe durata a lungo.

Mi fece pensare a come si sparge la parola, sul mangiare. I grassoni forse leggono recensioni di ristoranti, rubriche di ricette, di aperture di nuove gelaterie con la stessa intensità con la quale banchieri e investitori seguono il *Wall Street Journal*. Ma non credo che grassoni e ricconi si scambino informazioni per il reciproco beneficio. I ciccioni non facevano a gomitate per comprare azioni inesistenti di El Gaviote. Né finanziari eleganti e smilzi ci facevano domande sugli ingredienti e le preparazioni. E non chiedevano seconde porzioni dei dolci. Gli obesi invece ci chiedevano terze porzioni di quasi tutto. Pagavano contenti, anche coi fegati ingrossati e le arterie intasate.

La speculazione finanziaria levò la mostruosa testona brufolosa solo quando dissi al gestore che volevo più soldi. Non solo per me,

ma per tutto il personale di cucina, visto che avevamo contribuito fortemente al successo del suo bugigattolo. Se non ci pagava di più, ce ne saremmo andati, e la folla soprappeso, affamata e incazzata nera l'avrebbe linciato. Forse avrei dovuto consultare i colleghi, prima di dirgli così. E ancora non sapevo perché li volevo, i soldi in più. Non è tanto più difficile fare cena per 200 persone anziché 50. Si compra più cibo grezzo, un armamentario più grosso, e si assumono più messicani per tagliare, rosolare e pulire. L'orario non cambia. Gli obesi mangiano più o meno alle stesse ore dei magri.

Vidi girare e scattare i contatori dietro gli occhi del gestore.

Dopo un minuto, si leccò le labbra e ci raddoppiò la paga. “Però vi dico anche questo... ascolta bene... quando esplode questa bolla di sapone... e scoppierà... finisce lì la storia. Vendo questa stamberga e

vado in pensione a Hollywood... Hollywood, *Florida*... e mangerò polpa di granchio e code di astice, anziché fottuti gamberi.”

Tiburcio e la pasticciera a strisce sembravano felici quando li informai dell'incremento alla paga. Non menzionai che il gestore avrebbe anche potuto licenziarci in tronco. Nemmeno parlai del suo progetto di pensionamento, appena si sentiva abbastanza ingrassato dalla cassa del ristorante in perpetua espansione.

Tiburcio disse che si sarebbe comprato una nuova macchina.

Viveva praticamente nel ristorante. Beveva tutta la birra che voleva, a gratis, senza dover nemmeno allungare troppo la zampa. Usciva solo per visitare l'ufficio Western Union, da cui spediva soldi alla famiglia rimasta a Puebla. Per arrivarci, prendeva l'autobus chiamato Desiderio, che esiste davvero.

Gli chiesi, “Che cosa significa, El Gaviote?”

“La vedetta di una barca. O forse una gabbia dove tenere gabbiani.”

Il peschereccio esclusivo del ristorante, The Whistle, non aveva la vedetta. Il radar funzionava solo sporadicamente, spasmodicamente, il minimo necessario per passare i controlli della Guardia Costiera. Non c'è molto in cui imbattersi, sul Golfo del Messico. Navi mercantili e tanker si attengono a delle rotte ben precise, ma forti tempeste spesso mandano fuori rotta e alla deriva tutti. Il vero radar della Whistle era il sesto senso che usava lo skipper per rintracciare stormi di gamberi. Un braccio scheletrico e fosforescente girava per lo schermo verde del radar, indicando ciò che stava avanti, sotto, attorno alla barca. Forme fantomatiche da

evitare, altre di cose buone da mangiare. Non emetteva ping! come nei film dei sommergibili. Anzi, sembrava creare un bel silenzio dignitoso sotto lo sfondo di rumore del motore. Sapevo dove dirigermi, quando il gestore avrebbe gettato la spugna. Se lo skipper mi avesse preso, intendo. Ero quasi sicuro di sì. Prima devi agganciare i fessi col prodotto, poi li fai aspettare, e pagare. Tattiche di sopravvivenza da spacciatore e/o magnaccia funzionano benissimo anche per cuochi.

La pasticciera era particolarmente felice della paga in più. Voleva usare il malloppo per farla finita. Dapprima, non capii. La vidi mentre andava al monte di pietà per comprarsi una calibro .38 con cui farsi saltare il cervello. Invece voleva finire di pagare il tatuatore, che le avrebbe riempito le strisce tracciate. Quando

iniziarono l'opera, bastava che lei gliela desse, ma quel patto finì in seguito a un litigio.

Andai in crisi d'istinto paterno. Afferrai la sua mano già segnata da linee blu destinate a diventare strisce di felino della giungla per cancellare la sua identità di essere umano. Lei si afflosciò, come fanno squali e alligatori capovolti. Mi permise di sbottonarle il camice. Non portava la canottiera adolescenziale per nascondere i capezzoli rosa coi piercing e il petto da uccellino morto che stavano per scomparire sotto l'inchiostro sottocutaneo. Mi sembrava di vedere la carogna che glielo iniettava, un grosso delinquente con le dita piene di anelli satanici, occhiali da sole nonostante visse all'ombra. Ma lui non l'avrebbe ulteriormente sfregiata se lei non gli dava soldi in contanti. Lei lo pagava perché

voleva la macchia infame. E voleva che fosse lui a farlo, e non qualche altra carogna. Perché era un artista, disse.

I cuochi di solito non si curano di vedere le persone che sfamano. Sono troppo impegnati a guardare dentro forni o sbattere pentole. Alcuni chef si mettono camici freschi, puliti, stirati e inamidati e si piazzano alla porta della cucina con aria compiaciuta. Sentono bisogno di attenzione, interazione, amore. Forse osservare quegli iceberg di lardo che affollavano la sala da pranzo mi avrebbe rivelato i segreti di perché scocca la scintilla vitale, perché la catena alimentare ci tiene tutti prigionieri. La porta della cucina aveva l'oblò.

La pasticciera disse che ero dimagrito. Sugerì una visita al dottore per farmi controllare tutto. Era preoccupata per lo stato del

mio colon, della mia prostata.

Pensavo che bastasse birra messicana a tenermi in vita, a parte qualche gambero al vapore o foglia di lattuga.

I suoi zigomi non sporgevano più. L'inchiostro aveva fatto scomparire tutti gli spigoli.

I miei zigomi invece si erano impennati. Me lo diceva l'oblò della cucina, riflettendomi.

Tiburcio ingrassava forte. L'unico esercizio che faceva era schiacciare l'acceleratore della sua nuovissima Pontiac con l'aquila urlante dipinta sul cofano.

Quando chiesi una settimana di congedo, il gestore mi disse vai pure, ma assicurati che Tiburcio abbia un'abbondante scorta di quella tua salsa segreta.

Tiburcio mi prestò il bolide scintillante. Andai nel Texas e mangiai una bistecca, poi ne mangiai un'altra. Fra i due ristoranti c'erano quasi 200 miglia, quindi trascorse poco più di un'ora tra i due pasti. Non c'erano poliziotti sulle autostrade. Bruciai tanta benzina sfrecciando attraverso campi di petrolio, tanto non costava un cazzo. Pompe simili a dinosauri succhiavano il succo nero della terra. L'erba sventolava nel vento. Le vacche Longhorn mangiavano erba e producevano scoregge.

Non c'era alcun mistero in nessuna cosa.

Quando sentii che la settimana di vacanza era finita, tornai a New Orleans. Mi andava bene se non vedevo mai più in vita mia una stanza di motel, ma sapevo che mi piacevano bistecche e cameriere texane.

Il gestore disse, “Era ora... stavo per denunciare la tua scomparsa all'FBI. “

Tiburcio era contento di riavere la sua macchina tutta intera. Era sicuro che fossi partito per un viaggio solo andata-cambia vita, ma mi prestò comunque quel gingillo che si era sudato tanto.

La pasticciera guardò su dall'impasto o infarinatura che stava preparando per lasciarsi baciare la guancia a strisce. Anche il suo artista aveva lavorato sodo. Ma lei aveva visitato anche qualche specie di dottore. O forse il suo artista aveva anche la vocazione di veterinario. In ogni caso, qualcuno le aveva operato le orecchie, che ora erano della tradizionale forma triangolare dei felini, sotto bende insanguinate.

Persi la testa. Camminando all'indietro, uscii da El Gaviote

com'ero venuto e non ci tornai mai più.





Un noto loffio

Certe persone tendono a blaterare di ciò che fanno per vivere. Quindi certe occupazioni vengono chiamate professioni, anziché lavoro. La ragione per cui i professionisti rivelano i propri mestieri è che altre persone potrebbero necessitare di un servizio professionale, o bramare di diventare proprietari di qualche bene professionalmente prodotto.

A certe persone piace farsi fotografare. Quelle attraenti e disinibite possono diventare professionisti. Altri professionisti, proprietari di attrezzatura fotografica, possono guadagnare da vivere sulle belle fattezze degli esibizionisti. E cominciano a sferragliare

delle pesanti catene invisibili.

Il fotografo che esponeva il suo lavoro nella bacheca sotto la pergola del cinema in disuso dentro un'arcata disabitata, sembrava specializzato in ritratti di persone che caritatevolmente si sarebbero potuti descrivere come non proprio deformi. Sterminate file di ghigni poco attraenti esprimevano goffa timidezza o timida goffaggine su strisce bianco-e-nero come quelle cagate da macchine fototessera nelle stazioni dei treni o degli autobus. Facce congelate di casi disperati, con floride acni, mostruosi denti, mono-sopracciglia scimmiesche, peluria facciale femminile pateticamente lisciata e incipriata, occhialoni riflettenti che qualsiasi ritrattista scrupoloso avrebbe suggerito ai soggetti di togliersi.

Sopra la vetrina dei macabri identikit stavano foto più grandi di

coppie danzanti il tango, intrappolate per sempre in maldestri abbracci e abiti poco lusinghieri. La sfilata immobile di mostri pareva strillare silenziosamente verso i passanti. In fondo alla lugubre arcata, il bagliore giallognolo dell'insegna del cinema fallito diceva, "Fatti Fare Oggi un Ritratto". Una freccia di plastica nera indicava verso sinistra.

Mille riflessi sui vetri mi rimandarono la mia immagine mentre passavo davanti a ritratti di lupi mannari mancati, gobbi che sembravano ignorare le loro gibbosità, nani non abbastanza piccoli da poter lavorare al circo e tragici esseri acromegalici. L'insegna luminosa intermittente mi sussurrò, bentornato.

Matt Tassidy, fotografo professionista, sembrava una patata umana. Occhiali unti dalle lenti concave deformavano ulteriormente

i suoi occhi asimmetrici. Capelli radi riportati per coprire male una crapa color ventre di carpa.

“Spiacente, mister, ma non credo di poterla aiutare.”

Forse aveva il dono della visione a raggi X. Aveva scansionato i pochissimi soldi che avevo in tasca. “Fortunatamente, non mi serve aiuto,” dissi. “Né desidero farmi ritrarre. Cerco lavoro, in un settore radicalmente diverso.”

“Che lavoro fai, di solito?”

“A dire la verità, sono arrivato al punto di non voler nemmeno parlare del mestiere che facevo. Diciamo che erano coinvolte quantità poco appetitose di cibo.”

“Non sto dicendo di avere bisogno di qualcuno, e forse non ho nulla da offrire, ma... hai esperienza di fotografia o di sviluppo

fotografico?”

“La sua vetrina mi ha colpito, Mr. Tassidy. O diciamo incuriosito... che cosa fa, veramente, per guadagnarsi la vita?”

Si atteggiò ad uno che ha un revolver nascosto in un cassetto sotto il banco su cui poggiava, oppure una Derringer in tasca.

“Sei uno sbirro?”

Situazione e dialogo da film scadente, risultato di una casuale ricerca di lavoro. Composi nella mia testa un annuncio "cerca lavoro" che non avrei mai fatto pubblicare: "uomo, carrieristicamente parlando cieco, cerca cane-guida per fiutare possibili impieghi."

“L’ho detto, sono solo curioso.”

“Diciamo che un certo tipo di persona tende a gravitare verso

di me,” disse.

“Pare che i suoi soggetti non abbiano voglia di apparire più attraenti di quanto non siano... o forse è vero il contrario. È piuttosto strano.”

Matt Tassidy, fotografo degli sfigati, si alzò dallo sgabello e andò verso la libreria del suo anonimo ufficio.

“Gli esseri umani non sono tutti della stessa specie,” disse.
“Non importa cosa dicano scienziati o liberali. Ci saranno sempre delle tracce di DNA impazzite il cui destino è vagare persi nel vortice genetico. Queste molecole atomiche non sono destinate a sopravvivere, nel senso di essere trasmesse. Sono nate per essere dismesse, piuttosto.”

Tirò giù un pesante album nero, lo portò sul banco e lo aprì. Il

libro illustrato raccontò, con una foto per pagina, storie di ragazzi, ragazze, uomini e donne afflitti dalla sindrome di Down. Foto scattate dalla stessa distanza e prospettiva, come se Tassidy avesse fissato alla parete dello studio una morsa per le teste dei modelli, o tracciato a matita una sagoma di mongoloide. Molti dei soggetti portavano occhiali uguali ai suoi. Le loro bocche semi-aperte erano affollate di dentoni storti e marci, o mostravano significativi spazi neri.

“Nessuno si cura di portare questi poveri ragazzi dal dentista. Magari pensano che sia l’ultimo dei loro problemi.”

“Forse le parti responsabili si vedono davanti delle vite limitate, che comportano spese permanenti e nessun frutto.”

“Gli esseri umani nati così sono sterili, come i muli. Che tra

l'altro sono un ibrido, non una vera e propria specie.”

Mi mostrò l'album delle donne dalla faccia di mulo. Alcune reggevano in grembo brutti bambini, ma non sembravano né fiere né gioiose di aver realizzato la loro fertilità. Non c'erano mariti-padri in quelle foto. Stavano nell'album delle scimmie tosate.

Nessuno degli uomini-orango voleva bambini nei loro ritratti.

Tassidy scacciò un esemplare di scarafaggio schiacciato e rinsecchito dal foglio di plastica che ricopriva e proteggeva un paio di labbroni fegatosi. “Nessun uomo ha mai visto un dinosauro,” disse, “ma neanderthaliani e cro-magnon erano quasi vicini di caverna.”

“Riuscivano a distinguersi fra di loro?”

“Secondo me, ci riuscivano.”

Occhi di obesi trasmettevano messaggi disperati da dietro finti zigomi di lardo. Borse sottomento, colli plissettati, orecchie come salsicce appena insaccate, fronti in procinto di esplodere grasso e pus.

“Gli obesi sono un caso a parte,” disse Tassidy. “Anche se l’obesità morbosa è occasionalmente dovuta a fattori genetici. Chi è fortemente soprappeso è inoltre carico dell’illusione che perdere peso renda automaticamente attraenti. Non ho foto prima-e-dopo di radicali dimagrimenti. Il successo, nel loro caso, significa che perdo clienti.”

Mi mostrò una sequenza di foto di un giovane che ingrassava vistosamente. Più che crescere, fiorire, maturare e invecchiare, la persona scompariva, cedendo il posto a un UFO di carne molle. Mi

domandavo perché il tipo fosse tornato a regolari intervalli da Matt Tassidy per far immortalare il suo mostruoso espandersi.

“Voleva anche stampe formato tessera?”

A quanto pare, il grassone teneva le foto in una scatola di cartone a casa sua, un album parallelo. Forse non le guardava mai. Parlava poco, il tipo.

“Ecco uno dei miei soggetti preferiti.” Matt Tassidy era tronfio mentre mi mostrava le foto colorate a mano di una donna obesa così pelosa da meritarsi un posto nel baraccone dei fenomeni da circo ma calva. Una tettona barbata e pelata. Tassidy sfiorò un ingrandimento col dito. “Me la sono trombata.”

Stavo per dirgli che dovevo andarmene.

Rimise gli album sulla libreria, si pulì le mani sui pantaloni e si

tolse gli occhiali. Mi chiese se potevo dipingere per lui uno sfondo per la prossima seduta di ritratto. “Mi scoccia da morire, ma sono maldestro. Intendo, so precisamente come dovrebbe essere questo sfondo, me lo vedo in testa, ma non ho manualità. Voglio una specie di set cinematografico di un salotto, col camino di marmo e dell’arte moderna sulla parete tipo Jackson Pollock, e un tappeto sul pavimento. O forse una pelle di zebra, non importa.”

Mi fece strada attraverso il sipario nero e dentro lo studio, leggermente ammuffito ma da professionista, con luci su treppiedi, rotoli di carta da sfondo appesi al soffitto, una macchina fotografica vecchio stile, col mantice nero e il velo di velluto altrettanto nero per rendere invisibile il fotografo. Dietro una porta verde con sopra una lampadina rossa stava il laboratorio.

Vi entrammo.

Sembrava una cucina per ciechi. Tutto era bianco e leggermente smisurato, facilmente trovabile da mani che brancolavano nel buio. Tassidy frugò dentro una credenza grigia come una nave da guerra, cominciando dal cassetto in basso, stile ladro professionista. Trovò un kit di acquerelli e una faretra di pennelli dal fusto nero. Tutto il necessario per ritoccare foto. Il cassetto in alto conteneva fogli di una bella carta pesante, color avorio.

“Usa il tavolo sotto la finestra dello studio. Fammi una bozza grisaille in miniatura in meno di un’ora e ti assumo. Ma a tempo perso.”

Disse che andava a prendere caffè e panini, mi chiese che tipo

volessi. Pranzo a gratis, in cambio di un acquerello in bianco e nero. Anche se l'affare non mi fruttava molto, non era male.

Visto che voleva un bozzetto d'arredamento, sembrava logico iniziare da pareti bianche e aggiungere dettagli in sfumature di grigio finché non diventò appropriato mettere il nero.

Dipingere ad acquerello dava la stessa sensazione che preparare hamburger. Il materiale grezzo si trasformava grazie al lavoro delle mani. Buttavo vernice umida in una padella di carta. Col tocco giusto e l'aiuto tecnico, si sparse un familiare profumo creativo. Uno cresciuto sulla spiaggia che non ha mai seguito nemmeno una lezione d'arte forse riesce a guadagnare creando l'illusione di un salotto banalissimo.

Mentre lavoravo, pensavo a quanto sarebbe stato difficile

spiegare il concetto di salotto a un selvaggio a culo nudo che vive nella giungla. Non è una cosa essenziale come dover massacrare una tribù rivale perché stanno cacciando nel tuo territorio. Ma qualsiasi poppante, in qualsiasi parte del mondo, può capire la vita comunitaria della tribù. Quell'omone è il nostro capo perché non solo è forte ma anche saggio. Quella scimmia è nata perché avessimo da mangiare. Dobbiamo mangiare perché così sopravvive la tribù e la giungla sembra volere essere popolata. Questo è lo scopo della vita. In questa e altre misteriose verità della foresta crediamo ciecamente.

Per ragioni pratiche, un camino deve avere certe dimensioni. Altrimenti la canna fumaria non tira e la stanza si riempie di fumo, come le capanne nella giungla. Ma lì va bene, perché il fumo

allontana gli insetti. Il ripiano del camino è un posto ideale per esporre foto in cornici d'argento fatte da artigiani. Foto scattate da professionisti, come il mio attuale datore di lavoro. Dipinsi ombre per suggerire spalle, colli, teste, volti. Chiarezze e oscurità di famigliari, amici, forse qualche animale domestico. Pareti bianche fissano troppo severamente chi vi si trova di fronte. La solita soluzione, il televisore, sarebbe stato fuori posto nel ritratto di salotto che stavo creando, quindi abbozzai una composizione di rettangoli bidimensionali pieni di forme astratte in bianco e nero per rappresentare arte. Il tappeto era più difficile. Trasformai un aborto di bokhara in una pelle di orso grizzly.

Il capo rientrò in studio con un sacchetto pieno di panini avvolti in carta cerata e caffè in tazze di cartone. Nel mondo

parallelo a sud dell'equatore, un guerriero con l'acconciatura a ciotola buttò sulla terra battuta accanto al focolare della capanna una scimmia trafitta da una freccia fatta a mano. Nel paradiso bianco del nord, un cacciatore vestito di pellicce fece scivolare una foca arpionata verso un punto relativamente caldo dell'igloo.

“Non malaccio,” disse Tassidy, girando l'acquerello col mignolo peloso per non ungerlo di maionese. “Non mi dispiacerebbe poltrire in un salotto così.”

Certi animali vedono il mondo in bianco e nero. Lo stesso vale per gli umani la cui corteccia cerebrale ha perso un passo nella danza dello sviluppo fetale. Per natura sono costretti a vedere il mondo dalla prospettiva dei cani, o dei polli. I cani avrebbero il dono di vedere fantasmi, cosa che in certi momenti li fa mugugnare

e innervosire. Una volta guardai un contadino che si approntava a macellare uno dei suoi maiali. L'idea, mi disse, era di dargli una botta forte e decisa fra le orecchie col lato contundente della mannaia. Poi avrebbe issato la bestia stordita con la piccola gru idraulica che aveva costruito con le sue mani usando resti di trattore, gli avrebbe tagliato la gola, raccolto il sangue e levato le interiora. Il contadino era un tipo gentile e umile. Chiaramente gli dispiaceva che per sfamare la famiglia doveva spezzare vite non meno preziose o valide, per quel che ne sapeva. Si pulì gli occhiali sulla camicia di flanella sbiadita, si mise un grembiule di plastica per proteggere gli indumenti da lavoro dalle schizzate unte di sangue e budella. Non avevo mai visto giustiziare un animale, ma a quei tempi il mio lavoro consisteva nel cuocere carne per i clienti del ristorante, e

volevo sapere di più sul materiale grezzo. Quando il gestore mi disse che trattava direttamente coi contadini del territorio, ne ero contento. L'idea dei macelli industriali mi faceva stare male, anche se non ne avevo mai visto uno.

Il contadino prese in mano l'attrezzo di morte e mi guardò, come se dovessi dargli io il segnale. OK, quel porco freddalo ora. Mi si aguzzarono gli occhi. Non vedevo il mondo al solito modo. Sentivo fluire adrenalina. Stava per morire un'altra creatura. Un cuore e due polmoni della sinfonia terrestre sarebbero stati zittiti per far suonare più forte la musica della specie dominante. Musica di carne che sfrigola sulla piastra, di mascelle masticanti. Vedevo il mondo dalla prospettiva del maiale. Con chiarezza quasi dolorosa, vidi il contadino rimettersi gli occhiali.

Gli sfavillarono gli occhi di un pallido blu celeste in mezzo alla facciona tonda, poi sembrarono svanire. Rimasero piccoli cerchi rosa, dentro ai quali apparvero piccoli occhi di morte contornati di rosso. All'ultimo momento, non potei guardare. Il maiale non urlò nemmeno. Sentii grugnire il contadino mentre trascinava il peso morto di carne rosa, lardo, interiora e sangue verso l'attrezzatura di squartamento. Andai a dargli una mano.

Scattare ritratti è un lavoro molto più pulito che macellare maiali. Ero contento di essere dov'ero, col panino al prosciutto temperatura ambiente e il caffè caldo che mi aveva portato il capo.

Si pulì le mani sul sacchetto, si alzò e andò verso i rotoli di carta da sfondo. Scelse quella avorio uovo di struzzo e tirò giù, come un gigante che si vuole pulire il culo. Scomparve il pavimento

di linoleum, divenne tutt'uno con la parete.

“Quanto ti ci vorrà per dipingere lo sfondo a grandezza naturale? Va bene la carta, o devo andare a comprare della tela?”

“Veramente non lo so, non l'ho mai fatto prima.”

“La seduta è per le 17:30, ma la cliente ha detto che forse arriverà con un po' di ritardo. Voleva tornare a casa dopo il lavoro per darsi una ripulita, vestirsi bene. L'ultima volta che si fece ritrarre, disse di aver scelto dieci abiti, la sera prima. Non riusciva a decidersi... ah, nell'armadio troverai dei barattoli di vernice acrilica.”

Mancavano meno di cinque ore. Finii di mangiare, mi pulii anch'io le mani sul sacchetto e buttai i resti del pranzetto nell'apposito bidone.

“Fai con calma. Se non hai ancora finito quando arriva, possiamo sempre sistemarla sulla tradizionale poltrona di vimini accanto a un tavolino con sopra un vaso di fiori. Per lei va benissimo anche così, vedrai.”

Ma avevo chiaro in testa quell'accogliente salotto informale, e volevo fare bella figura. I colori acrilici si mescolarono facilmente e fluirono bene dai pennelli, che erano spazzole da imbianchino lasciate a macerare in vasi di trementina. L'unico problema era una fitta alla schiena provocata dallo stare chinato per non lasciare impronte sul prodotto finale steso per terra.

Le carrucole della carta per sfondi fecero suoni da garage, e la parete che avevo dipinto sul pavimento si trasformò in un angolo di casa borghese qualunque. La cliente arrivò giusto in tempo, cioè un

po' in ritardo, arrossendo perché con la sua vanità aveva fatto attendere il gentile Signor Tassidy.

Era formosa, dai capelli color paglia con strisce bianche e dalla carnagione quasi-albina. Ticchettava per terra con un esile bastoncino bianco. Il suo cane-guida annusava in giro, sbuffava. Lei lo toccò sulla groppa e disse, aspetta qui, Jolly. Il cane assunse una posa da sfinge.

Matt Tassidy, fotografo dei casi disperati, le porse il gomito. “Oggi penso che ti metteremo sul trono di velluto blu. Prendo qualcosa per il cane? Una ciotola d'acqua, forse?”

“Nessuno deve dargli nulla, a parte me. Quelli dell'agenzia NABP me l'hanno ripetuto mille volte. Potrebbe impigrirsi, oppure confondersi su chi deve guidare. Ed è quello il suo mestiere.”

“Sicura che non lo vuoi insieme a te nel ritratto?”

“Beh a questo punto ce l’ho solo in prova per qualche mese.

Non mi sono ancora abituata. Forse non lo tengo, alla fine sento che giro meglio senza. Possiamo fargli il ritratto un’altra volta, semmai. Ricordami di chiederti quanto potrebbe costare.”

Annusò l’aria satura di pittura acrilica dello studio, e disse, “Non siamo soli. C’è qualcun altro qui, di cui non mi hai detto nulla, Tass.” Sembrava indispettita, non spaventata. Come se il fido fotografo avesse venduto biglietti o invitato curiosi a spiare la cieca pallida.

Tassidy si rese conto dell’errore e chiese immediatamente scusa. “Mi ero dimenticato di dirti che ho assunto un artista per dipingere uno sfondo su misura. È bravissimo, ma alla fine abbiamo

dovuto fare in fretta e volevo sfruttare al massimo la sua visita perché non è una cosa che fa tutti i giorni. Mi ha fatto un grosso favore...”

Fece le presentazioni. La mano della cieca era calda, grossa, morbida. Pensai che sarebbe stato piacevole farmi fare un bel massaggio da lei, in una stanza al buio. Annusò ancora, e mi vergognai. Ero sicuro che mi sentiva ancora addosso puzzo di hamburger e braciole di maiale. Sapeva che ero un cuoco, e non un artista trompe l’oeil.

“Le dispiace se rimango?” le chiesi. “Non ho mai visto lavorare Mr. Tassidy, e trovo straordinariamente affascinanti i suoi ritratti.”

“Ti ha detto che mi sarei spogliata?”

Forse sentì sussultare le mie sopracciglia. “Magari ha un

tariffario diverso per i nudi.”

“Dovevo informarmi. Mi sarei risparmiata la fatica di scegliere i vestiti. A proposito, Tass... come sto?”

“Ma... ti sei guardata allo specchio? Scusa. Dovrei mettermi gli occhiali, per dirtelo. A proposito, ti dispiacerebbe togliere almeno quegli occhiali da sole?”

Lei non portava occhiali da sole. I suoi occhi sembravano normali, funzionanti, di un bel blu lattiginoso.

Il fotografo andò a frugare dentro delle scatole di cartone nell'armadio. La cieca si mise in posa. Il suo sguardo si perse nel nulla. Non voleva chiacchierare con me. Forse non mi voleva attorno, quindi mi faceva scomparire anche mentalmente. Il suo cane-guida mise la testona triangolare per terra e stette a sorvegliare.

Mi sedetti accanto a lui.

La cieca sedette sull'apposito trono mentre il fotografo si diede da fare con luci, filtri di gelatina, riflettori. Il gioco di luce lusinghiera sul viso non le suscitò alcuna reazione. Inutile chiedere al cane-guida se la sua padrona di porcellana era nata cieca, o se lo fosse diventata in seguito a un incidente. Forse, pensai, c'è qualcuno in USA che guadagna da vivere portando a spasso cani ciechi, facendo attenzione che le povere bestiole non piscino su handicappati in sedie a rotelle, o sulle auto dei poliziotti, o sui binari elettrificati della metropolitana. Forse è meglio che i cani ciechi evitino del tutto treni e metropolitana. Quanti handicappati lavorano sulla ferrovia?

“Che cosa fa di mestiere, signorina? Scusi se glielo chiedo.”

“Beh è una domanda abbastanza personale, non crede?

Comunque... sono musicista. Suono l'organo in alcune chiese della zona, e anche in una sinagoga...”

“Ma smettila, Margaret. Non hai visto l'insegna Vietato Raccontare Balle?” Matt Tassidy scattò una foto della sua reazione indignata. L'aveva chiamata Margaret, ma me l'aveva presentato con un altro nome, che non ricordavo. Ma forse lei gli aveva fornito un nome falso quando aveva fissato l'appuntamento. Era accusata di essere ballista, dopotutto. Forse lui si divertiva a falsificare nomi e professioni dei clienti, oppure era una sua tecnica per suscitare espressioni fotogeniche.

La cieca forse credeva ancora che fossi un pittore di sfondi professionista. Non riusciva a vedere il salotto che avevo dipinto in

bianco e nero. Forse mi vedeva vestito da imbianchino, con in testa un berretto di carta, omaggio di qualche colorificio. Potevo essere uno di quei pittori che lavorano su impalcature mobili, dipingendo sorrisi smaglianti su gigantesse che fanno la pubblicità al dentifricio sui lati dei grattacieli.

La vedevo che suonava l'organo, nuda, in una chiesa piena di neri con vestiti sgargianti che cantavano, ballavano, e scuotevano tamburini a sonagli. Se la strana cieca bianca vuole suonare la musica del Signore tutta nuda, così sia e amen, fratelli e sorelle.

Non c'erano ritratti di neri tra le foto che Tassidy mi aveva mostrato. Forse era razzista. O forse teneva segregati gli album per i suoi soggetti di colore.

Il salotto-sfondo s'illuminava a ogni scoppio di flash.

Sembrava divampare anche la carnagione della cieca, le sfavillavano gli occhi non-vedenti. Non sapevo se nella macchina fotografica c'era pellicola a colori o bianco e nero. Forse non c'era nemmeno, la pellicola. Immagini inesistenti di una donna cieca in mezzo a un temporale di lampi e fulmini artificiali. I cani hanno una fifa tremenda delle tempeste. Forse perché non capiscono le cause di violenti fenomeni naturali, o forse perché le capiscono fin troppo bene.

Magari è contro il regolamento del Sindacato dei cani-guida che una donna cieca, nuda, si diverta in mezzo alla natura col suo assistente animale professionista. Tale intimità potrebbe costituire una violenza sugli animali, ma forse è necessario stabilire un contatto diretto fra pelle e pelo per far funzionare il legame di

lavoro. Ti amo, padrona portatrice di handicap, quindi con la mia visione animalesca ti guiderò attraverso l'oscurità. Anche perché ogni tanto mi dai da mangiare.

“Spogliati, Shirley.” Tassidy lo disse come un porno-attore scafato. “Avanti... non sarai mica diventata timida?”

Shirley, se era quello il suo vero nome, non era per nulla timida. Il cane si animò, come se vedere un paio di tette pallide e senza peli avesse per lui un significato. Era parecchio sciolta, Shirley. Si sciolse il codino. Si tolse la gonna, le scarpe, le calze.

Tassidy continuò a scattare, e io a sbirciare mentre la cieca quasi albina si atteggiò in varie pose sexy. Erano le stesse pose che fanno le donne che ci vedono, una sorta di linguaggio universale che capivo benissimo.

“Ehi tu,” disse Tassidy, ed ero sicuro che non intendesse il cane-guida. “Non stare lì con le mani in mano. Entra nel quadro della situazione. Fai divertire la bella signora.”

Guardai il cane. Sembrava triste. Ma chissà cosa pensano o sentono i cani-guida. Non sono liberi di guidare i loro padroni non-vedenti verso posti a loro parere dignitosi. Abbaia pure, se non approvi il mio comportamento da adulto consenziente, Fido-Guida. Ma se ti metti a latrare troppo forte o spesso, ti darò un sonoro sculaccione con la mia spazzola per capelli.

Forse era solo deluso.

Né Tassidy né la cieca che forse si chiamava Margaret o Shirley ordinò al cane di unirsi alla mischia. Immaginai una rivista piena di immagini di adulti nudi in pose compromettenti davanti un

illusorio sfondo domestico, con delle barre nere graficamente sovrimposte sugli occhi, che fossero ciechi o meno. Un lavoro fatto per il piacere voyeuristico di lettori invisibili.

La cieca nuda aveva un vasto repertorio di insolite vocalizzazioni erotiche. Forse era davvero una musicista ecclesiastica. Suonare nelle chiese poteva significare uomini neri e bianchi a piacere, coi quali peccare a cuore aperto, nella felice anticipazione delle gioie del pentimento sincero e il perdono divino. Loro tradiscono spensieratamente le mogli con la strana donna cieca che li poteva identificare solo a fiuto e tatto.

Quando la seduta fotografica giunse alla logica conclusione, la cieca si mise pigramente a dipingersi sul ventre dei gorgi e vortici opalescenti con le dita. Tassidy portò i rullini nel laboratorio,

lasciandoci soli. Il cane-guida diede una mano, o meglio una lingua, alla padrona che si ripuliva. Le passai i vestiti che aveva buttato sul pavimento di carta dipinta. Si stava spazzolando i capelli quando mi eclissai. Il bagno era in fondo all'arcata altrimenti vuota. Lì dentro c'era un assortimento di scope e stracci in ammollo in un vecchio barile da petrolio accanto al lavello.

Matt Tassidy, fotografo professionista, mi pagò \$50 per una giornata di lavoro, gran parte dei quali spesi per un biglietto sull'ultima corriera diretta a ovest quella sera. Non rividi mai più la cieca.

La gente di Tassidy guardava da dietro la vetrina-prigione-museo mentre un autobus carico di persone costrette a stare insieme per la durata del viaggio passò loro davanti, uscendo dalla città.





Note, tavole e ricette

Norwegian Wood, Danish Modern e Swedish Porno sono esempi di “design” nazionale o concetti di filosofia di vita che hanno rappresentato modi di vivere potenzialmente più liberi. Sono stili nati dal progredire inesorabile e amorfo degli anni. *Swinging 60s*, *Swinging London* e *Swinging Sex* iniziarono tra la scandalosa Lady Chatterly e il primo LP dei Beatles, durati quanto l’arcobaleno su una bolla di sapone, poi tutta la cianfrusaglia di un sogno durato

un decennio, imprigionato per sempre tra '60 e '69, è finito al mercato delle pulci.

Gironzolare senza meta per il mercato delle pulci sembrava un modo innocuo di trascorrere le domeniche mattine. Vecchie cose disposte su vecchie coperte e vecchie tavole all'ombra del grattacielo Tempio della Massoneria, in un parcheggio all'aperto e un garage non distanti da *Billy's Topless*, un posto ormai scomparso, un bel bar-spogliarello che, dopo le draconiane leggi

imposte dal Sindaco Rudolph Giuliani per rendere New York una città più adatta al turismo di massa, per un breve periodo si trasformò in *Billy's Topless*, dove ragazze bisognose di quattrini potevano mettersi in mostra senza sosta, ma solo in bikini.

Il mercato delle pulci era un modo economico per riempire di robbaccia carica di nostalgia a buon mercato un appartamento, nella speranza di rendere la vita là dentro più vicina al tollerabile. Gli appartamenti che costano poco finiscono col diventare

oltraggiosamente cari in termini umani, e sono costi incalcolabili. In tribunale, giudici e giurie conferiscono indennizzi per dolore e sofferenza, ma nella Corte Suprema della vita prendi zero.

Nei primi anni di vita urbana, ammobiliavo i postacci dove andavo a vivere con detriti ancora servibili raccattati per strada. Una soluzione da primitivi cacciatori-raccoglitori che permetteva facili e subitane trasformazioni in nomadi. Molli l'appartamento e scaraventi tutto il mobilio per strada, dove magari verrà raccattata

da altri riciclatori, oppure lasci l'orrendo *décor* ai prossimi inquilini.

Che ci pensino loro, a disfarsene. Anno dopo anno, da un lavoro a un altro lavoro, appartamento dopo appartamento, cercando di migliorare le condizioni. Scaraventi via tutto quello che ti potrebbe essere di peso e prosegui per il tuo cammino, sgargiante Tuareg. I cani abbaiano, gli anni scorrono inesorabili. Un appartamento che pensavi potesse essere reso più piacevole con l'aggiunta di roba si riempie fino all'inverosimile. Qualsiasi arredatore competente e

non-ciarlatano avrebbe guardato la nostra stamberga e avrebbe detto, col pugno sull'anca, "O buttate una bomba e ricostruite, o vi arrendete e andate a vivere altrove, se vi è possibile."

A quel punto non potevamo. Eravamo rimasti troppo a lungo. Una lunga storia che finisce con una frase più breve e forse anche più triste del melenso romanzo di sei parole di Hemingway.

I vestiti provenivano dal mercato delle pulci e dal gigantesco magazzino dell'Esercito della Salvezza vicino alla portaerei

ormeggiata sul fiume, una superstite della Seconda Guerra Mondiale, Corea e Vietnam che non era ancora diventata un museo-parco a tema. Poi mi invaghii di vecchi orologi, stavo quasi per entrare in quel giro d'affari, ma troppi squali affamati bazzicavano quel mare in tempesta. Una giovane che vendeva tappeti antichi mi chiese se volevo vedere una cosa veramente bella. Beh certo. Si accosciò vicino ad una vecchia brandina ospedaliera, dalla vernice scrostata, con dei Bokhara stesi sulla rete arrugginita. Mi

inginocchiati e vidi il suo tappeto triangolare di ricciolini castani da una prospettiva religiosa, ma ciò che mi mostrava non era in vendita, e nemmeno la dava via a gratis. Solo una sbirciatina di quel che forse sarebbe stato possibile in uno di quei momenti nei quali la vita può radicalmente cambiare, se vuoi. Fermati qui a tuo rischio e pericolo, oppure riprendi il tuo cammino, idiota. Tanta potenziale crudeltà in un gesto amichevole, spensierato, possibilmente anche spontaneo. Rimane uno dei ricordi più belli di una vita in città.

“Grazie,” le dissi. “È veramente bella.”

Non distante dal suo teatrino sbirciatina-a-gratis per guardoni quasi involontari, un tizio che non avevo visto prima aveva esposto dei mobili anni '60. Era piccolo, nerboruto, con una bella barba, vestito stile operaio-safari urbano. Vedeva il mondo attraverso begli occhiali, comprati forse alla bancarella gestita da un mio amico molto strano che vendeva solo occhiali da vista e da sole, e vitrei protesi di occhi.

Colin vendeva occhiali spettacolari. Ne portava tre o quattro paia alla volta, si vestiva da Tuareg, aveva un odore forte ma non sgradevole e non guardava mai negli occhi nessuno. Non sapendo cosa fosse la Sindrome di Asperger, lo ritenevo uno schizofrenico stranamente amichevole, intrappolato in una vita di collezionismo ossessivo, accumulazione frenetica e gnomica tassonomia.

Un'anima quasi gemella, un altro criceto che si riempiva la tana per ragioni a lui sconosciute e incomprensibili. Questo fricchettone

amabile e generoso volle regalarmi la bellissima ma eccentrica
bicicletta che aveva usato all'università quando gli dissi che non
reggevo più la metropolitana. Era uno dei momenti più da anni '60
della mia vita, ma lo mancai perché volevo una bici meno vistosa,
anzi anonima, in modo da non doverla trascinare su per undici piani
ogni giorno. In strada me l'avrebbero sicuramente rubata o rotta.
Quindi dissi no grazie non potrei mai e cercai di abbracciarlo, ma
quel matto intabarrato schivò il mio amore fraterno. Poche

settimane dopo trovai una Raleigh color ruggine, fatiscente ma funzionale, appoggiata a un cassonetto.

Poi scoprii che Colin lavorava come consulente e curatore ad un prestigioso museo di occhiali a Venezia. La collezione in quella città onirica e acquosa rimane per me una invisibile illusione ottica.

Il suono delle rotelle sotto le valigie delle anime dannate intrappolate nell'inferno dell'industria del turismo di massa e condannate a trascinare i loro fardelli lungo canali claustrofobici e

inquinati mi rende inaccessibile la Serenissima.

Torniamo indietro al mercato delle pulci della sesta Avenue, al tipo scattante con gli occhiali eleganti, dai foltissimi capelli neri. Vendeva mobili stile Scandinavian Modern a prezzi quasi troppo bassi. Era per forza un spacciatore di modernariato di primo pelo, cioè un pollo da spennare. L'oggetto più vistoso nella sua bancarella era una tavola da pranzo danese firmato, di ciliegio, corredata da sei sedie tappezzate in similpelle nera. Quei mobili suscitarono

nostalgia per una gioventù moderna e spensierata che non era stata
la mia. Il venditore, Greg, denigrava quasi la sua mercanzia, cosa
che nessun veterano della sesta Avenue farebbe. Sembrava deluso
che volessi comprare roba non proprio perfetta, si offrì di lavorarci
ancora su. Poi mi spiegò come fare la manutenzione. Dava per
scontato che avrei voluto farla. Dalle ogni tanto, disse, una delicata
ripassata con carta vetrata finissima, strofinala con un panno
morbido e spalmale un lievissimo strato di olio tung.

Olio *tung*? Non sapevo nulla di falegnameria, né di mobili.

Quando disse *tung oil*, capii *tongue oil*, cioè olio di lingua.

Sembrava che mi stesse dando consigli per una più felice vita sessuale. Poi capii che stava parlando della tavola. Mi vidi che leccavo mobili da collezione stile Danish Modern. Olio tung, olio di gomito, spremuta di meningi e altri unguenti applicati come amore simbolico.

I nomadi non si riuniscono mai attorno a una tavola. I tuareg

possiedono al massimo oggettini leggerissimi e facilmente smontabili per servire agli ospiti il tè sotto la tenda. Pigmei, cowboy e hippie siedono attorno al fuoco per mangiare insieme e raccontare storie. Forse bruciano mobili abbandonati, o legna di recupero mai trasformata in possibili mobili. Implicito nei bei mobili è questo concetto: io rimango qui. Sono legato a questi oggetti che formano casa mia e non li mollerò, a parte emergenze, e succedono. Quando decisi di comprare quel tavolo e quelle sedie, forse mi sembrava un

primo passo verso uno sviluppo personale positivo, un primitivo approccio a mettere su casa, a mettere radici. Quel processo risultò doloroso quanto una devitalizzazione.

Greg, novello mercante di mobili e oggetti di design al mercato delle pulci, non voleva prendermi soldi. Insistette sul riportare tavolo e sedie a casa sua per fare le riparazioni necessarie, almeno secondo lui. Gli diedi una mano a trascinare tutto alla sua macchina, una Citroën DS giardinetta degli anni '60 da erezione.

Disse di averla comprata da un rottamaio, l'aveva risistemata con le sue mani. Aveva imparato a fare il meccanico perché gli piaceva la forma di quell'automobile. Greg era chiaramente una persona che volevo conoscere meglio.

 Mi sembrava da gentiluomini invitarlo a pranzo quando riportò in città i mobili Danish Modern ulteriormente restaurati che, per quanto belli, stavano di merda nell'appartamento disastroso.

 Non bastava aggiungere bei mobili a un postaccio così. Non

si può lustrare la merda, non senza dinamite. Una poltrona
Barcelona non trasforma una stamberga da barboni nel Ritz,
nemmeno cento di quelle sedie bellissime. Ne verrebbe fuori solo
una brutta stanza strabordante di cuoio nero e acciaio cromato.
Forse verrebbe considerata arte moderna.

Facemmo insieme un pranzo da favola. La gestione del
nuovo ristorante dell'isolato che pochi anni prima era stato eletto
quello col tasso più alto di omicidi, risultati collaterali del

commercio della droga, era ansiosa di trattare bene potenziali clienti regolari. Ci scolammo alcune bottiglie di ottimo vino californiano, neanche carissimo, una rarità. Quando Greg mi chiese se volevo accompagnarlo a casa sua per vedere delle altre cose che aveva da vendere, dissi sì certo che aspettiamo?

Consultò un orologio mozzafiato, un modello sub francese con una raggiante lunetta girevole di bakelite. Era francofilo fino al midollo. Smerciava robettina scandinava ai fessacchiotti trendy per

poter progredire nel mondo del restauro. La sua aspirazione era di mettere le mani nodose su rottami irriconoscibili di Ruhlmann e Dunand. Ma io ero un principiante assuefatto, e poi volevo sentire come si andava nella DS. E volevo anche uscire dalla città. Più che altro, probabilmente, volevo uscire. Ogni piccola tregua era benvenuta. La permanenza mi dà fastidio.

Altre fantomatiche Citroën attendevano un amorevole ripristino sotto teloni grigio-beige. Greg aveva trasformato il garage

accanto alla casa in un nitido laboratorio. Viveva in campagna, lavorava con le mani, andava dove voleva, era elegante anche se la natura l'aveva un po' fregato in quanto alla statura. Facevo surf su un'onda di ciò che si potrebbe chiamare amichevole invidia quando Greg aprì la porta di quella casa di artigiano intenditore e vedemmo sangue dappertutto.

“Dov'è mia moglie?” sussurò.

Svanirono gli effetti piacevoli del pranzo e del vino.

Desiderio per modernariato e brame di acquisti sfumarono. La vita dà scosse, e i soggetti vengono sommersi in scenari da film horror.

La vita trattò Greg con dolcezza, quella volta. Lui e sua moglie tenevano in casa una muta di cani di razza *designer*.

Avvengono, sanguinose battaglie per stabilire la bestiale dominanza, nonostante il *pedigree*. Questa lotta era stata particolarmente cruenta, ecco tutto. Trovammo la moglie di Greg all'ospedale per cani e gatti più vicino. Una chic-issima donna

francese, ovviamente.

Avrei voluto conoscere meglio anche lei, ma la vita non me lo concesse.

Una lite su come fosse meglio ritappezzare un sofà e due poltrone stile Western che avevamo comprato da due lesbiche sdentate anfetaminiche si fece truce. Era il primo segno che io e la mia compagna avevamo più problemi di quanto pensassimo, e che non sapevamo rimediarli.

C'era sangue dappertutto, solo non riuscivamo a vederlo.

Quando finalmente scappai da New York, dovetti farlo stile nomade. Ero troppo sconvolto per noleggiare un furgoncino, troppo fuori di testa per poter guidare. Non potevo portarmi appresso dei mobili, sulla corriera. La stazione degli autobus era la spiaggia, la corriera era una barca alla deriva e tutto fuori dalla stazione era il mare imprevedibile. Nella vita vera, mi tuffai col cuore a pezzi e veramente non ho ancora ripreso a nuotare bene. A volte la vita dà

cose che poi devi restituire e non riesci più a riprendere.

Da questa storia nasce *Lo Nighu*. Il racconto piacque ad un agente letterario di Londra, e mi chiese di trasformarlo in un romanzo vendibile. Ma non è un romanzo, gli dissi, è un racconto. L'agente chiese se ero uno scrittore professionista o meno. La mia risposta sono gli altri racconti di questo libro, che mandai all'agente. Forse sono ancora in attesa sulla sua scrivania.

La tavola di Lo Niglu

Un reperto archeologico, trovato in un hotel semi-sepolto. La si potrebbe portare via gratis, ma è pesante, ingombrante, e le dune hanno divorato l'unico viottolo che permetteva comode entrate e uscite. Speculatori del turismo della Baja California, leccapiedi o forse tirapiedi di una industria malvagia, puzzolente e onnipresente quanto quelle delle automobili, del tabacco e del petrolio, intimarono ai *designer*-villani di usare la mano pesante con la

vernice. Volevano l'effetto Coloniale Spagnolo, con un tocco di Olmec. Goffo, appiccicoso ma incredibilmente solido, sepolto sotto dodici metri e almeno cinque milioni di tonnellate di sabbia umida. Nessuno ci ha mai mangiato, visto che è stata progettata per restare accanto al muro in un corridoio agghindato da *serapes* e *ponchos*, a sostenere guide turistiche e riviste arretrate lasciate da ospiti alloggianti svaniti da tempo. I camerieri dell'albergo ci posavano i vassoi della prima colazione prima di andare a bussare timidamente

alle porte numerate.

Ricetta Niglu: Ceviche di finta balena

Compra del tonno fresco estremamente rosso e in via

d'estinzione dal pescivendolo di fiducia. Fallo a pezzetti con un machete arrugginito e butta la polpa sanguinolenta in un ciotolone di Majolica colorita, preferibilmente un'anticaglia. Fai a cubetti anche dei mango... o se non si trovano manghi, vanno bene avocado

con pere e/o mele... cetrioli dai quali avrete tolto i semi, cipolla rossa, peperoncini verdi e rossi, freschi e piccanti, o vanno bene quelli rinsecchiti, forse anche un po' di peperoni dolci verdi e rossi, sale di mare, pepe bianco e/o nero appena macinato, e tanto coriandolo fresco, se è disponibile. Se no, vanno bene prezzemolo e foglie di sedano, che hanno il giusto look. Su tutto, spruzza abbondante succo di lime appena spremuto, o succo di limone nel quale avrete messo a macerare delle foglie di menta. Un po' di

ananas conferisce alla pietanza una piacevole atmosfera hawaiana, anche se dalle Hawaii siamo lontani un mondo.

La tavola Pápalo

Un coacervo composto da tavole di recupero e vari legni ricavati dalla spiaggia libera per naturisti, con tracce ancora visibili della vernice originale. Un falegname primitivo si è divertito a coniugare questi legni sbiancati e salmastrati con rimasugli di cime,

oppure, facendo il gran signore, è andato in ferramenta a procurarsi onestamente della colla da falegname professionista. Aveva fissa in testa l'idea del banco di un'accogliente tavola calda. La vernice luminosa non è altro che il grasso sbrodolato dalle dita di avventori soddisfatti e contenti che s'illudono di non aver mai visto un gringo.

La ricetta Pápalo: Chili Mexicali

(avvertenza: non riuscirai ma a fare una tortilla messicana

anche semi-decente, figurati un taco come comanda il Signore)

Fai friggere in padella tanta pancetta e salsiccia per ricavarne il grasso. Se sei coraggioso, aggiungi anche strutto di manzo, che il macellaio di fiducia ti regalerà, o almeno ti farà pagare poco. È un'ingrediente imprescindibile. Al grasso liquido e caldo, aggiungi qualsiasi polvere di peperoncino o chili che possa conferire un piacevole, quasi violento color arancione, e anche scorza di arancia tritata fine. Togliere la salsiccia e la pancetta rosolata bene, anche

i croccantini del grasso di manzo, lasciando in padella tutto l'unto possibile. Buttateci un battuto di cipolle, sedano e peperoni di tutti i colori, abbondante in base a quanti della tribù hai invitato a cena.

Spezie e roba piccante a volontà. Polvere di chili messicano preconfezionato al supermercato può anche andare bene. Spezie e erbe fresche sono per cuochi azzardati con pretese sciamaniche; per quelli meno ambiziosi vanno bene foglie rinsecchite. Quando il battuto vegetale prende un'aria stanca e sudata, ed è completamente

pregno dello squisito grasso arancione, butta tutto in una pentola più grande, tipo da spaghetti, apri le scatole di fagioli borlotti, buttali, girali e falli scaldare bene. Ora è tempo di *cocktail*... una parola azteca, dopotutto. Tira fuori dal freezer una lattina di birra fredda da congelare il naso di un *inuit* (non bisogna più dire eschimese), aprila e versa il primo sorso nel lavabo per le anime dei morti. Il prossimo sorso è tutto per te, il resto finisce in pentola. Magari buttaci dentro anche un'altra lattina. E se hai in frigo una bottiglia semi-piena di

vino bianco, aggiungi anche quello, vai. Abbassa la fiammella, vai a bere e ballare, tornando ogni tanto a dare un'occhiata nel pentolone.

Quando il look ti sembra giusto e il liquame si sarà ristretto parecchio, aggiungi tutta la ciccia grassolenta cotta, spegni il fuoco e fai riposare tutto. Poi distribuisce il rancio, buttando sopra ogni porzione una manciatina di cipolle verdi a rondelline, o cipolla bianca tritata fine col coriandolo fresco o foglie di qualche altro fronzuto profumato, panna acida se sei gringo fino al midollo. Non

mangiare troppo.

La tavola di L'essere munto

Tavolo di laboratorio mortorio, smaltato prima di blu satinato, poi di bianco lucente, come quei dozzinali piatti cinesi in cui ogni cibo si fredda subito. Puoi scommettere il culo che nessuno ci hai mai mangiato. Ma una volta, nel mortorio della polizia a New York, ho visto un assistente medico legale dare un morso ad un

panino con la mortadella per poi posarlo sul petto del
dissezionando. Forse l'ha fatto apposta, per ostentare sangue freddo
e callosità davanti a osservatori civili. Quattro gambe, profonde
grondaie ai bordi, la superficie leggermente inclinata verso il basso,
verso il buco succhia-acque cadaveriche.

Ricetta di L'essere munto: Toast francese, ovvero finti

pancakes, stile Quebecois

Butta due uova in una tonda pirofila e frustale con una forchetta, aggiungendo a poco a poco del latte. Mantieni un bel ritmo non-sincopato. Continua a versare latte finché il miscuglio raggiunge un giallo van Gogh. Devi andare a occhio. Lascialo riposare. Intanto, spargi attorno alla cucina, appoggiate a ogni superficie verticale, fette di pan carré un po' rafferme... sembreranno lapidi al cimitero. Dopo 15-20 minuti, prendi due fette e intingile nell'impasto, devono assorbire liquido ma non disfarsi.

Scalda tanto burro in padella finché prenda un bel colore nocciola. Afferra le fette imbevute, fai colare l'eccesso, friggile nel burro fumante. Quando il burro scompare, ha finito di cuocere il primo giro. Versaci del succo d'acero, oppure marmellata di lamponi, e preparati per una forte scossa proustiana.

La tavola di Occhio Cuore Satana

Più che una tavola, una superficie di lavorazione del rancio

di lavoro. E' parte integrante della cucina a bordo di un brutto peschereccio (gambereccio?) arrugginito, dalla vernice a chiazze e slabbrata. Di qualche legno inclassificabile, scurissimo, avvitata alla carena della barca. Verniciata prima con vera vernice, poi con olio sbrodolato da mani sporche che vi si sono aggrappate durante le intemperie, e l'onnipresente colla di pesci e gamberi morti. Nessuno vi ha mai mangiato, e non è vendibile al mercato delle pulci, prima perché puzza, poi perché le gambe tagliate per la sistemazione in

barca non le permettono di stare dritta in piedi in una casa o in un appartamento normali. Si potrebbe modificare con un tocco di falegnameria di base, ma puzza.

Ricetta di Occhio Cuore Satana: Jambalaya

Un altro ottimo piatto tribale, di New Orleans, dov'è non è festa se non ti sciamano in casa sconosciuti ubriachi che per strada hanno sentito un buon profumo. La festa finisce quando arriva la

polizia, e non arriva quasi mai, visto che feste rumorose sono di routine. Prepara un abbondante battuto di cipolle, sedano con le foglie e peperoni multicolori. E anche qualche carotina. Friggi tutto in olio d'oliva nel pentolone più grande che hai, con qualche spicchio d'aglio, peperoncini a seconda della tua tolleranza del piccante, delle foglie di alloro e tanto timo rinsecchito. Su un altro fornello, in padella, friggi del pollo spezzettato, e butta tutto nel pentolone con le verdure. Nel grasso del pollo, friggi salsicce,

pancetta, carne trita e butta tutto nel pentolone, insieme al grasso, ovviamente. Ora è il momento dei gamberetti. Vanno bene quelli congelati che costano meno, ma buttane parecchi. Per chi è puntiglioso, gamberetti freschi precotti e sgusciati (e questi li aggiungi solo alla fine, signorino). Sbrodola piano nel pentolone una bottiglia di vino bianco di qualità non altissima e bevi una birra. Il primo sorso spetta ai morti, ma lo puoi buttare nel pentolone, così si sentiranno invitati alla festa. Ora viene il punto cruciale. Avrai

acceso il forno a una temperatura non altissima. Butta in pentola del riso e gira mooolto bene il tutto. Il liquido in pentola dev'essere sufficiente a cuocere il riso. Troppo liquido, viene una jambalaya zupposa. Troppo poco liquido, il riso non sarà abbastanza cotto, e l'aggiunta di ulteriore liquido non funziona tanto bene. Conta molto la fortuna, specialmente se hai bevuto. Metti un coperchio al pentolone e infornalo. Controlla ogni tanto. Puoi anche girare, non siamo in Spagna. Quando non ci sarà più liquido in cima alla

pentola, la sbobba è pronta. Tira fuori il pentolone e fai riposare e freddare il rancio. Quando sei stanco di ballare e vuoi fare una sosta dal bere, urla agli altri ubriachi di venire a beccare. I veri cajun cuociono a parte un paiolo di gamberetti d'acqua dolce, i famosi *crawdaddies* o *mud-bugs* (insetti del fango), che mangiano esclusivamente con le mani, buttando i gusci sulle pagine del giornale "Times-Picayune" o per terra. Sono pieni di un grasso squisito. I gamberetti di acqua dolce, non i cajun. Ma forse anche

loro lo sono.

La tavola di Un noto loffio

Un gingillo a basso profilo, da salotto, dipinto su carta da sfondo color uovo di struzzo con un pennello da imbianchino.

Dettaglio importante: riviste patinate porno-arredamento sparse ad arte sulla superficie illusoria della tavola, per conferire quella dimensione di vissuto che è impossibile contraffare, nella vita vera.

Non è possibile mangiare da questo mobile quasi inesistente, ma forse vi saranno cascate delle briciole di panino durante la fase creativa, quando la “tavola” era ancora stesa a terra, sul pavimento dello studio fotografico.

Ricetta di Un noto loffio: Polpettone medaglia d'oro

Carne trita grassa, di quella che costa meno, e impasto di salsiccia, dal supermercato più deprimente che hai in zona. Butta la

ciccia in una ciotolona, grattaci una o due cipolle rosse, aggiungi sale e pepe, del latte, uno o due uova crude, poi tanti crackers frantumati, i più unti possibile. Erbe rinsecchite per chi si sente all'avanguardia (timo). Massaggia la carne, trattala male, usa le dita per stringere, rovistare, stritolare. Dai forma al polpettone con schiaffoni e carezze, fallo sembrare una palla da rugby, un neonato, un maialino sacrificale. Sbattilo nel forno caldo finché non si fa marrone con una bella crosticina. Tiralo fuori, fallo riposare, poi

affettalo. E preparati a essere follemente lodato, osannato.

La tavola dell'agente

Bellissimo mobile stile Norwegian Wood, oscurato e quasi nascosto da fogli di carta a simboleggiare le foglie dell'albero da cui è stato ricavato. Sono libri in procinto di nascere o di non nascere mai, o di nascere morti. Fogli sciolti, prima imbrattati d'inchiostro poi macchiati di caffè. Pezzi di carta con scarabocchiati sopra

numeri di telefono, o forse sono cifre delle vendite. Certi racconti si scrivono coi numeri, non con le lettere.

La ricetta dell'agente

Vai a un buon ristorante. Invita uno scrittore.



Nota sugli autori

MATTHEW LICHT è nato nell'estremo nord-est degli Stati Uniti, ma è cresciuto a Firenze, questo gli ha causato non pochi problemi. “Uno si sente senza terra,” racconta, “forse per questo devo inventare un mondo fatto di ricordi, strane visioni e persone spaesate quanto me.” Scrive schizofrenicamente in inglese e italiano. Vive tra scrivania e bicicletta. Ogni tanto sale sul palcoscenico per declamare episodi tragicomici-indecanti, accompagnato da una chitarra blu. Per Stanza 251 ha pubblicato il romanzo breve “Lo Niglu, storia di mare e cucina”.

BALDOMERO FERNANDEZ ha cominciato a scattare fotografie all'età di quattordici anni crescendo a Miami, Florida. Vive e lavora a New York . La sua attività fotografica spazia dai ritratti di celebrità della moda e del cinema a quelli degli operai

dell'Arkansas. Autore di documentari e monografie fotografiche, i suoi lavori sono apparsi su riviste quali *Life*, *The New Yorker*, *The New York Times* e *Vanity Fair*.