



Profughi Una donna pakistana

tutte le donne incontrate magari per strada, in metropolitana, al teatro, facendo lezione o vagando per il mondo, quelle che aveva amato soltanto un istante immaginifico insieme a quelle con cui aveva passato due giorni in una camera d'albergo. L'unica cosa che poteva distinguere tutte quelle possibili sfaccettature amorose da una parte e Penelope dall'altra, era nel fatto che Penelope era stata sin dall'inizio proiettata nel futuro, nella costruzione, un letto d'ulivo piantato al centro della stanza: le altre no.

Lei bevve un sorso e poi versò il resto nella casseruola: aspettò qualche secondo osservando il movi-

IN QUELLA RICETTA, PENSÒ LUI, OCCORRE EQUILIBRIO, ATTENZIONE E TANTA PAZIENZA

mento riprendersi nel fondo misterioso della sua pentola di rame, e poi la coprì. In un'altra casseruola più piccola l'acqua già bolliva: spense il fuoco e ci mise dentro cinque pomodori rossi. Aspettò qualche minuto e poi li scollò nel lavello, bagnandoli con dell'acqua fredda: spellò i pomodori, tolse i semi e li tagliò a pezzi. Quando ebbe finito mise i pomodori nella casseruola insieme ai totani. E chiuse di nuovo il coperchio. Poi si girò verso di lui

e gli domandò se, per oggi, avesse finito di lavorare. Lui disse di no, ma che non importava: certo sarebbe dovuto tornare nel piccolo studio dove restava chiuso gran parte del tempo e finire il lavoro previsto per oggi, ma non ne aveva nessuna voglia: preferiva di gran lunga restare lì, pensare il corpo di Penelope, intuirlo attraverso il lungo vestito di lino blu, immaginare come sarebbe stato cercarlo nel letto la sera. Era questo il modo che aveva trovato per rendere i loro rapporti ugualmente eccitanti, negli anni: portarli continuamente su di un piano irrealistico, sottrarli alla concreta sicurezza di un corpo: e immaginarlo. Non potendo essere una bramosia basata sul levare (in certi casi la negazione può diventare una pericolosa frustrazione) doveva fondarsi su infinite e nuove possibilità immaginative. Così, mentre la vedeva muoversi davanti ai suoi occhi, immaginava il gesto di toglierle il vestito, di adagiarla supina sul letto, sotto i teli di tulle come tende del baldacchino che li avrebbero difesi dagli insetti, cospargerle il corpo di olio e massaggiarle la schiena, i glutei, le gambe...

Era tutto un equilibrio sottile, e delicato, quello che andava costantemente tenuto in piedi. Perché i totani non dovevano asciugarsi troppo: né rimanere troppo brodosi, né d'altronde cuocersi eccessivamente. C'era, ci sarebbe stato, un momento in cui sarebbero stati teneri al punto giusto: né prima, né dopo: cioè prima di quel momento sarebbero stati duri, e dopo stoppacciosi. Quindi la cottura

doveva essere interrotta con una certa esattezza. Ma non bastava, a quel punto, spegnere la fiamma. Avrebbe dovuto ipotizzare un tempo ulteriore, quello necessario a che i totani continuassero a cuocersi anche nel forno. Per questo il loro brodo doveva essere esattamente quello necessario: cioè a finire di cuocere le linguine, a lasciarle ben condite, né brodose, né troppo secche, e al dente. Scolò la pasta quasi cruda, tenendo da parte una buona quantità di acqua di cottura. Poi unì le linguine con i totani in un grosso tegame di coccio che aveva tenuto per qualche minuto nel forno ben caldo, li mischiò molto bene, ad occhio ag-

IL SUO AMORE NON POTEVA CHE ESSERE QUELLO LÌ: ED ERA CIÒ DI CUI AVEVA BISOGNO ULISSE

giunse dell'acqua di cottura. Coprì il coccio con della carta oleata e lo mise nel forno. Era una ricetta, pensò lui mentre apparecchiava la tavola, in cui occorre equilibrio, una costante attenzione e una buona dose di pazienza: per tutta una questione di misure, quantità, dosi e tempi, viene particolarmente bene se preparata solo per due persone.