

Francesca Duranti (Genova, 2 gennaio 1935)

"Sogni mancini" Rizzoli Editore 1992

Sabato: porcini trifolati

...

A pochi avevo detto "ti amo"; a nessuno con la convinzione con cui l'avevo detto a lui. Solo che le cose vere, naturali e perfette appartenevano ad un'età perduta e non potevano essere risuscitate altro che in maniera falsa, innaturale e difettosa. Aspettammo per qualche istante, come in attesa di un fatto esterno capace di rimettere tutto in moto dall'inizio. Poi Costantino disse: "Lo sai che c'è un posto, al Central Park, dove nascono i funghi a cappellate?".

2

Scendemmo portando con noi un sacchetto di Saks Fifth Avenue. "Vengo qui a correre, al mattino" disse lui. Entrammo nel parco, tagliammo verso ovest e salimmo sulla collinetta all'altezza della Settantesima. I funghi non crescevano a cappellate, ma trovammo cinque bei porcini in una piccola radura. Per qualche minuto fu come essere di nuovo al Poggio di Mezzo.

Continuammo a cercare senza trovare più nulla fino a che venne l'ora, per me, di prepararmi al mio solito appuntamento.

...

Il semaforo era passato sul walk ma noi indietreggiammo di qualche passo sul marciapiedi. Costantino appoggiò il sacchetto dei funghi sul muro di cinta del parco e mi mise le mani sulle spalle. "È vero, io non ti avrei mai cercata. Neppure tu mi hai cercato, quando sei venuta in America... Anche tu avevi voglia di tagliare, forse. Ora però siamo qui, con un sacchetto di funghi. Si ricomincia da capo".

Sapevo che non era così facile. Potevamo crederlo nel momento in cui, camuffati da ragazzini, andavamo per funghi sotto le querce di Central Park: ma appena avessimo attraversato la strada tutto sarebbe tornato ad essere difficile, goffo, innaturale. La cosa più semplice era scappar via.....

...

Dissi: "Ce l'hai in casa la nepitella?". Si mise a ridere. "Non so neppure se c'è il sale. Mangio sempre fuori." "Allora" feci, "andiamo a cucinare i funghi a casa mia." Scendemmo, sollevati, come se avessimo ottenuto una proroga.

...

... Stappai una bottiglia di Barbaresco e cominciai a sbucciare le patate. Avevo fatto sedere Costantino dove potevo vederlo bene.

...

Affettai le patate in un tegame di terracotta, le condii con poco olio d'oliva e le mescolai con le mani. Le misi a cuocere coperte, sul fornello medio, con la fiamma alzata al massimo. Avevo girato dappertutto, incluso Queens, Brooklyn e Bronx, prima di trovare una cucina con i fuochi di diverse grandezze,...

...

Martina Satriano, pensai, prepara al suo Costantino i funghi con le patate perché sa di farlo bene. Dovrebbe avvicinarsi a lui, levarsi i vestiti, levargli i vestiti, sfiorare il suo corpo, imparare di nuovo a conoscerlo, esplorandolo con le carezze. Ma questo non è certa di saperlo fare con la grazia dei suoi tredici anni. Anzi è certa del contrario.

Pulii i funghi e li allineai sul tovagliolo: Mescolai le patate, che stavano cominciando a fare una bella crosta. Abbassai la fiamma al minimo. Andai alla credenza del soggiorno, presi la tovaglia e la stesi sul tavolo.

...

Tornai nel cucinino, affettai i funghi, mescolai ancora le patate e le spostai sul fornello piccolo con la fiamma al minimo. Aggiunse: "Quando sono arrivato in America ti ho scritto, ma non me la sono sentita di spedirti le mie lettere...."

...

Misi a cuocere i funghi in una padella larga sul fornello più grande, la fiamma alzata al massimo. Andai sul terrazzo a raccogliere la nepitella e ne lasciai cadere una dozzina di foglioline sui funghi. "Cinque minuti" dissi. "Metti giù il cane, lavati le mani e porta in tavola i piatti."

...

Versai i funghi nel tegame delle patate, alzai la fiamma, mescolai per un minuto poi portai in tavola. Ci sedemmo uno di fronte all'altra. Mangiammo, bevemmo il vino. Il cucciolo andò in bagno a prendere la sua scodella. Avanzò verso di noi tenendola tra i denti e la lasciò cadere rumorosamente ai miei piedi. Gli detti un po' di funghi e patate. Lui mangiò, poi si acciambellò sotto il tavolo addormentandosi subito.