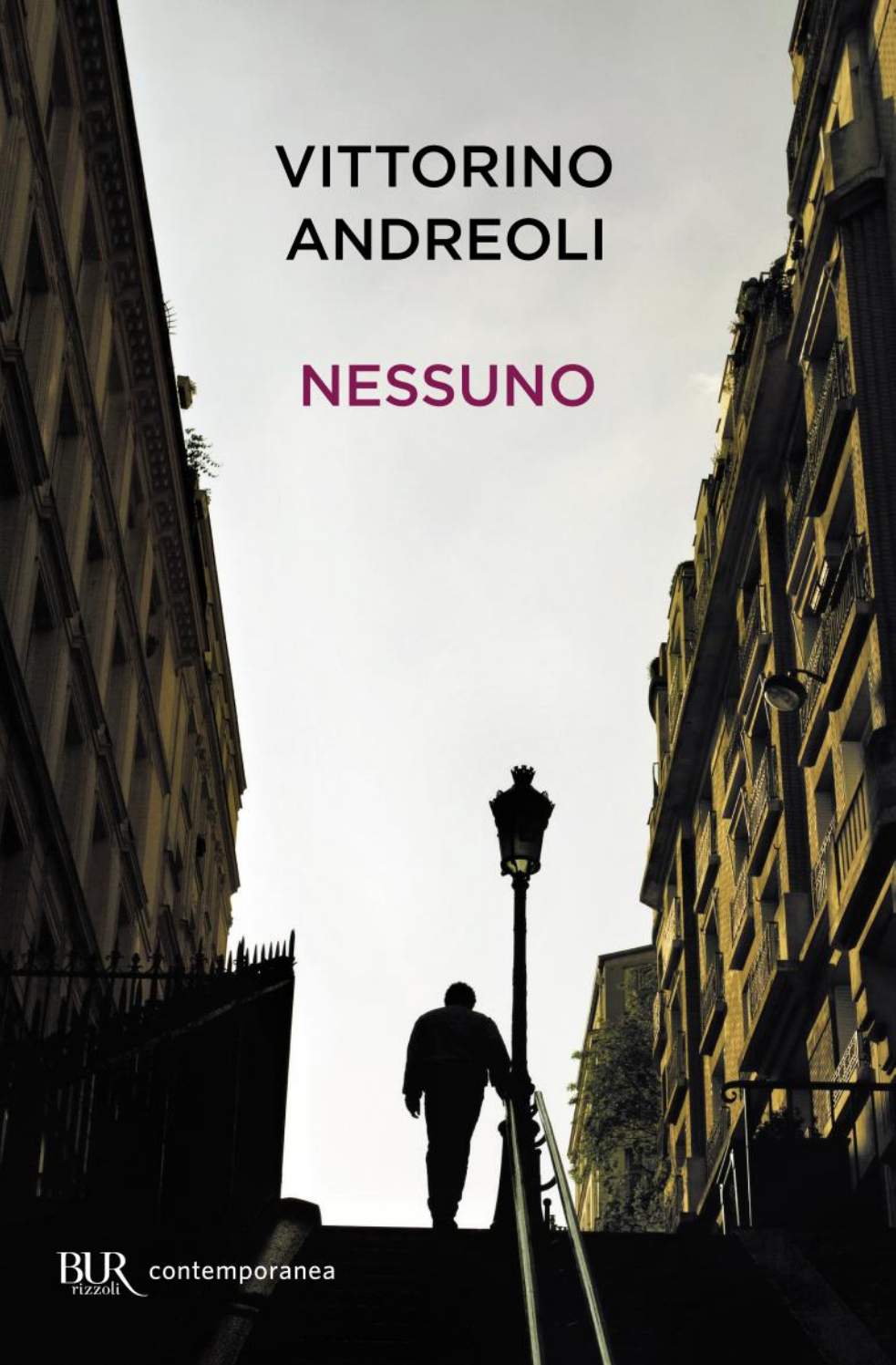




VITTORINO
ANDREOLI

NESSUNO

VITTORINO ANDREOLI

NESSUNO

BUR rizzoli contemporanea

Proprietà letteraria riservata
© 2012 RCS Libri S.p.A., Milano

ISBN 978-88-17-07165-9

Prima edizione Rizzoli 2012
Prima edizione BUR gennaio 2014

Per conoscere il mondo BUR visita il sito **www.bur.eu**

NESSUNO

Credo di avere 35 anni, ma ho dimenticato il giorno della Cricorrenza, perché sono solo e non ho voglia di festeggiare con me, solo con me, il compleanno. Che senso ha? Che senso hanno gli anni se non si ha niente da fare? Sì, non faccio nulla, sono fortunato perché quello che ho mi basta. Abito in questo appartamento che è mio. Era di mio padre, l'ho ereditato. Neanche mia madre c'è più, sono morti: un incidente d'auto. Tornavano una domenica sera da Venezia, la nebbia... un massacro. Chiusi dentro una bara di lamiera. Morti. E io sono rimasto solo.

È successo, credo, tre o quattro anni fa, abitavo con loro proprio qui, in questo appartamento. Non era grande per tutta la famiglia, due camere, un solo bagno, ma è a dieci minuti di strada dalla bottega dove lavoravano. Sempre insieme, anche sul lavoro. Una macelleria, lui al banco, lei alla cassa. Adesso la macelleria non c'è più, l'ho affittata a una boutique di profumi. Strano destino per un negozio dove si tagliava carne di vitello e di manzo, dove si vendevano cotolette di maiale e tacchini già spennati, di cortile, ruspanti.

Con l'affitto ci campo, ho quello che mi serve. Non lavoro, non faccio nulla. Non ho bisogno di nulla, e dunque non ho necessità di lavorare. I miei genitori hanno faticato anche per me e io me ne sto qui a casa, a non fare niente, almeno niente di produttivo.

Non vado neanche alle riunioni di condominio, dove tutti sono sempre in guerra l'uno con l'altro. A portarmi una rendita dignitosa ci pensa l'affitto della bottega, la ex macelleria. L'affittuario paga regolarmente, mi versa il denaro in banca una volta al mese. Ci passo davanti qualche volta, ma senza fermarmi. È così distante dal mio ideale di lavoro...

Penso sempre alla macelleria, a mio padre che giganteggiava sulla pedana dietro al banco. Il palcoscenico di un teatro dove si muoveva con arte, sempre con un coltello in mano e un pezzo di carne rossa, sanguinante, da scolpire. Davanti a lui, il banco si apriva in una vetrinetta refrigerata dove esponeva il meglio delle bestie che lui stesso tagliava, con l'abilità di un sarto che confeziona vestiti all'ultima moda. Mia madre invece stava seduta alla cassa, sulla destra, all'ingresso. Era il botteghino dove si comprava il biglietto per assistere allo spettacolo di mio padre e della sua carne straordinaria. «Mi dispiace dargliela, signora, perché è un capolavoro. È carne della mia carne.»

Da bambino, di ritorno da scuola ci passavo interi pomeriggi. Stavo a guardarlo per ore, e quando c'era poca gente salivo anch'io sulla pedana: sognavo un giorno di eguagliarlo, così alto, così forte, con quel grembiule sporco di sangue... Si sarebbe arrabbiato sentendo parlare di sporcizia. «Se fosse bello pulito significherebbe che la carne non è buona e che nessuno la verrebbe a comprare. E poi il sangue è vita e mai sporcizia, e anche quando non scorre nelle vene e diventa morte deve essere rispettato.»

Mia madre era attaccata alla cassa ma anche al Signore, e così mio padre. Davanti a una manza appena giunta in bottega dal mattatoio, lui chiudeva gli occhi e, seppure di corsa, recitava una preghiera. Una famiglia cristiana e devota. E poi aggiungeva: «Dio ha fatto tutte le cose: non si è limitato all'uomo ma ha creato anche le vacche, le galline e i maiali. E proprio per questo vanno cedute al giusto valore», e rivolgeva lo sguardo a mia madre per verificare che avesse capito bene: «Una lira in più piuttosto che una in meno. Hai capito?».

Mi piaceva, in modo particolare, stare con lui nel retrobot-

tega, dove adesso vendono creme ed essenze: la profumeria è un negozio dell'inutile, mentre la macelleria si occupa dei bisogni di prima necessità, garantendo l'alimentazione che è la condizione per stare al mondo. Se hai il ventre a posto, diceva mio padre, anche la testa lavora meglio e il morale è roba di testa non di pancia. Adesso sono tutti profumati ma non mangiano bene. Spesso addirittura digiunano per la linea, e così hanno la testa vuota, e il mondo va a rovescio. Io la carne la mangio, mi piacciono molto le belle bistecche ma bisogna stare attenti, se la carne è buona, di cuocerla poco, per evitare di bruciarla e di trasformare un diamante in carbone. Il problema è che nessuno sa scegliere e tagliare la carne come faceva mio padre, un maestro nell'individuare la vacca giusta e le parti più prelibate. Ne sono testimone: in quel retrobottega, in silenzio per non sconcentrarlo, seguivo estasiato le sue mani. Erano enormi, sovente mi scoprivo a guardare le mie col timore che mai sarebbero state altrettanto grandi e abili. Nella speranza di diventare un giorno come lui, mangiavo carne e ne chiedevo sempre un po' di più di quella che mi mettevano nel piatto.

Distendeva sul bancone una bestia o una metà o un quarto, fissava i coltelli con sguardo ispirato e cominciava a tagliare, esprimendo una gioia che si condensava nel sorriso velato di impegno e di sforzo. Curvo su quella carne preziosa, quasi la vedesse per la prima volta, la penetrava con i suoi strumenti e con le mani ne staccava una parte, che poi esponeva in vetrina oppure appendeva a un uncino, come fosse un attaccapanni... Ora mi ricordo bene. Che strani i ricordi, ritornano nei momenti più impensati, favoriti dal raccontare. Io racconto, non scrivo di certo: sarei solo preoccupato dei mille errori di ortografia in cui incorrerei. Io parlo per passare il tempo. Mi sembra di esistere di più, e poi scopro di me cose che devo aver dimenticato. Così ritorna il passato a delineare man mano il mio autoritratto, grazie al quale evidenzio aspetti o parti che mi erano rimaste celate. Non voglio che nessuno le conosca tranne me. Del resto sono un nessuno e a nessuno importa niente di me. Un autoritratto da lasciare qui, dove non viene

mai anima viva. Una cosa fatta per me, per mettere a fuoco quello che non si vede e che mi trovo dentro, senza sapere chi lo abbia depositato.

Mi era passato completamente dalla mente che il mio bisnonno faceva il sarto e sperava che si dedicasse agli abiti anche suo figlio, mio nonno; ma questi capì che la povertà dei tempi di guerra non avrebbe certo favorito il cambio d'abito o l'eleganza, e allora pensò di fare il macellaio e di trasferirsi dalla campagna alla città. La famiglia contadina vive di niente e poi la carne non la va certo a comperare.

Ecco dove trovano fondamento le continue analogie che il papà faceva tra macelleria e sartoria, come se lui usasse le mani con la delicatezza di un sarto che imbastisce un orlo a giorno o fa un punto a croce o confeziona un'asola. «Il vero sarto» diceva il mio bisnonno «è quello da uomo: vestire le donne è del tutto inutile perché tutti le vorrebbero nude.»

Nel retrobottega mio padre era veramente un artista, non dell'ago e del filo ma dei coltelli. Spaccando un mezzo vitello o una vacca intera riusciva a ottenere veri oggetti d'arte, da appendere come un bel lampadario da salotto o da esporre come sculture in un museo. Davanti alle clienti, riferendosi alla carne in vista, evocava una grande esposizione al Grand Palais e, quando era particolarmente soddisfatto dei suoi capolavori, addirittura al Louvre.

Era uno spettacolo vedere come teneva il coltello, con quale attenzione e perizia ne osservava la lama, che doveva essere tagliente come un rasoio, e con quale sicurezza lo usava. L'impugnatura sembrava creata apposta per la sua mano.

Da un pezzo di carne traeva fettine sottilissime, come per la tartare, oppure lo trasformava in un oggetto strano, che subito disponeva in vetrina con una eleganza che esprimeva tutto il suo rispetto per la vacca da cui proveniva. Sovente diceva a mia madre – che ogni tanto contando i soldi muoveva le labbra, non per ricordare meglio la cifra a cui era giunta nell'addizione della cassa ma per recitare l'Ave Maria – mostrandole qualche parte di manza: «Guarda che carne, dimmi dov'è l'anima?». E

lei gli dava la solita risposta: «Ce l'hanno solo gli uomini», e lui, di rimando, «le donne no di sicuro». E rideva.

Le fettine di filetto di bue o di vitello sembravano papiri misteriosi, le cui venature si sarebbero potute seguire come vasi sanguigni ancora vivi.

I coltelli sono tutto, del resto basta pensare al bisturi cui la chirurgia lega i propri grandi risultati: coltellini adatti a intervenire su piccole parti malate. Ma se sul tavolo chirurgico ci fosse andata una vacca da carne, il chirurgo avrebbe usato esattamente i coltelli di cui si serviva papà in macelleria. Del resto, quel retrobottega non era, a pensarci bene, tanto diverso da una sala operatoria.

Quando l'agenzia mi ha comunicato che aveva affittato il negozio a una boutique di estetica, subito ho chiesto di riavere tutti i coltelli, e li tengo come oggetti preziosi dentro una grande scatola di legno, la stessa in cui mio padre li riponeva dopo averli attentamente lavati e controllati per essere sicuro che non avessero alcuna imperfezione. E lui certo non correva il rischio di deturparne la lama, sbattendoli incautamente su un osso come poteva succedere a un principiante.

Tagliava anche le ossa, soprattutto se una cliente domandava la parte migliore per preparare l'osso buco. Ma in quel caso usava coltelli speciali, che sembravano piccole mannaie, tanto che mettendo il manico in verticale la lama andava a bandiera. «Sul ponte sventola bandiera rossa» cantava, non certo per simpatie politiche ma perché il rosso in macelleria è il colore dominante.

Trovava che le carni bianche fossero una stranezza, come quei corpi di donna esangui, bianchissimi, che appartengono alle isteriche, incapaci di vere passioni.

Per i bambini i discorsi dei grandi sono incomprensibili, misteriose sequenze di suoni, ma quando era mio padre a pronunciarli per me si caricavano di verità e di sapienza, anche se non ne comprendevo il senso letterale. Li ripetevo con la certezza che valessero più di quelli che poteva pronunciare la mia maestra alle scuole elementari.

Il mio vero maestro era lui, il macellaio. Forse anche per questo a scuola non sono mai stato un portento e frequentarla non mi è mai piaciuto. Di fronte a giudizi poco esaltanti sul mio conto, mio padre replicava: «Domani chiedi alla maestra se conosce la differenza tra filetto e controfiletto di bue e tra una costata e una costina, e chiedile anche come si lega un rotolo di vitello».

Quando tagliava un osso con la mannaia sembrava un boia sul patibolo. Anche il boia mirava bene un punto del collo e poi, alzata la mano, dava un colpo secco, quindi rialzava la mannaia e ne dava un altro nello stesso punto esatto; e si vedeva la testa rotolare da una parte e il tronco cadere dall'altra.

Il boia è un macellaio specializzato in teste.

Mio padre aveva un'ammirazione straordinaria per questa figura. Lo definiva il Michelangelo dei macellai. E non lo diceva con invidia perché aveva la certezza che, in tempi diversi e in condizioni un poco più favorevoli di quelle in cui era vissuto, anch'egli sarebbe stato un boia. E quando tagliava la testa a un animale seguiva un rituale analogo a quello del boia alle prese con quella di qualche re o di un grande eretico.

Chiudeva la porta del retrobottega come se entrasse in conclave per compiere azioni che sanno di cielo prima che di questo mondo.

Baciava la mannaia che aveva scelto, si faceva il segno della croce e poi, fissando quel punto tra la III e la IV vertebra cervicale, dava il colpo. Dritto come una saetta di Giove. Si vedeva la testa staccarsi senza che spillasse una goccia di sangue. *Sine effusione sanguinis.*

Si sentiva sacerdote, custode dal potere sacro, perché ammazzare in quel modo, con tale precisione e perfezione, richiama solo gli dèi a cui spetta il diritto di dare la vita e di toglierla, di uccidere con eleganza come se non si trattasse di una pena ma di un beneficio, di un esercizio d'arte. E in fondo, diceva mio padre, il macellaio è un artista.

Mi pare di essere sempre con loro, con mio padre e mia madre. Del resto non sono mai riuscito a staccarmene. E pen-