

Diana Abu-Jaber

Fuga dal paradiso

Traduzione di Chiara Vatteroni

 Nutrimenti

Per Scotty e Gracie

Titolo originale: *Birds of Paradise*

Copyright © 2011 by Diana Abu-Jaber

All rights reserved

Originally published by W.W. Norton & Co., New York, Usa

This translated edition published by arrangement with W.W. Norton & Co., New York, Usa

Traduzione dall'inglese di Chiara Vatteroni

© 2012 Nutrimenti srl

Prima edizione ottobre 2012

www.nutrimenti.net

via Marco Aurelio, 44 – 00184 Roma

Art director: Ada Carpi

ISBN 978-88-6594-197-3

Un biscotto, disse Avis ai bambini, è un'anima. Sollevò la cialda, i margini luccicanti di zucchero vermiglio scuro. "Pensate che sembri una cosetta, giusto? Una cosa da niente. Ma date un morso".

Felice, quattro anni, sollevò il viso. Avis sfiorò gli occhi chiusi della figlia con la punta delle dita e glielo posò in bocca. Felice aprì gli occhi diafani. Lamb si struscìo contro le sue caviglie in tutta la sua lunghezza color arancio. Avis porse un biscottino a Stanley, otto anni, che se lo portò al naso. "Ha un buon sapore?", chiese. Felice annuì e aprì di nuovo la bocca.

"Sa di fiori", disse Stanley.

"Sì". Avis fece una pausa, un biscottino in equilibrio sulla paletta da cucina. "È l'acqua di rose. Hai un buon palato, tesoro".

"Le sirene mangiano le rose", disse Felice. "Poi si sciolgono".

I dolci di questa mattina pongono delle sfide. Per assemblare il mosaico di minuscoli dischetti di scaglie di cioccolato e zenzero candito, Avis deve eseguire un certo numero di passi rituali e separati: grattare il cioccolato con una grattugia fine, rotolare il cilindro di pasta nello zucchero a cristalli grandi, radunare gli ingredienti in un collage divisionista in cima a ciascun

disco di pasta ritagliato a mano. Il marito esita accanto al bancone, osservando. “Assomigliano a qualcosa che Maria Antonietta avrebbe potuto indossare intorno al collo. Quando ancora ne aveva uno”.

“Pensavo che avrebbe apprezzato di più il dolce”, dice Avis e inclina le spalle strette, gli gira intorno per impilare i piatti nel lavandino.

“Davvero... guarda qui”. Brian ne tiene uno sul palmo della mano: scintilla alla luce della cucina. “È un peccato mangiarli”.

Avis aveva comprato gli ingredienti due giorni prima, andando in auto a Fort Lauderdale in un negozio di prodotti italiani d'importazione per acquistare lo zucchero in cristalli e la farina. Le zone fuori mano del centro di Miami, Hallandale, Hollywood, sembravano esoteriche, scarabocchiate – imperscrutabili come un antico deserto. Era offesa dagli annunci pubblicitari dipinti sui lati dei magazzini: lampade e mobili dozzinali, cure mediche e gelati, un uomo sdraiato lungo nove metri che vendeva Dio solo sa cosa.

Il giorno precedente aveva cristallizzato lo zenzero, poi aveva mescolato lentamente gli ingredienti per non disturbare la pasta lievitata. Ma anche dopo un'intera giornata di lavoro c'erano ancora altre azioni da completare quella mattina, tra cui infornare e far raffreddare. Avis si era affrettata, non volendo che Brian notasse quanto impegno vi aveva messo. L'assistente non sarebbe arrivata prima di un'ora e nel lavandino campeggiava una torre, grossi contenitori di farina da impasto aperti, l'asciugacapelli sul bancone (solo un soffio di aria fredda per tenere lontana l'umidità prima di inserire i biscotti nelle scatole di latta). Brian si mette in bocca uno dei pasticcini delle dimensioni di mezzo dollaro. Avis sa che si scioglierà nel bel mezzo della masticazione, fugace come un ammiccamento. “Li ho già mangiati? Li vendi?”.

“Non più da anni”. Avis non può fare a meno di vantarsi un pochino. “L'ultima volta che li ho fatti, Neiman li ha venduti

per quattro dollari e novantacinque al pezzo, ciascuno nella propria scatola”.

Brian occhieggia i tre che gli restano nel piatto. “Dovremmo metterli in cassaforte”.

Avis ammette: “Qualcosa di piccolo ma estremamente impegnativo”. I *gingembre en cristal* erano i biscotti preferiti di Felice; quelli di Stanley erano i frollini con le gocce di cioccolato, casalinghi e proletari. Avis ricorda di aver sgobbato sulle delicate monetine di zenzero per il decimo compleanno di Felice, che si era limitata a ringraziarla educatamente e poi si era rifiutata di mangiarle. Aveva detto: “Mi piacciono solo per l'aspetto”.

Avis si era sentita urtata da quel rifiuto. Ma ci fu anche uno slancio di ammirazione: la purezza dei desideri di Felice... preferire la bellezza allo zucchero!

Avis aveva cominciato a fare dolci perché quando era bambina non c'era mai niente da mangiare. La madre – la testa abbassata su Dante, Hegel, C.S. Lewis, intenta a leggere Voltaire, Bachtin, Avicenna in francese, russo, arabo – mormorava: “Vatti a prendere qualcosa”. Avis restava lì davanti allo sportello del frigo e guardava le lattine di succo di pomodoro, i panetti di burro, i sacchetti di caffè. Per giorni andava avanti a mangiare solo fette di pane e marmellata. Le donne della Redbird Bakery dell'isolato successivo le regalavano muffin e focaccine ogni volta che entrava. La madre era indaffarata: insegnava e scriveva delle raffigurazioni individuali e culturali del paradiso, della fenice, della trasformazione dei materiali volgari in oro. Invece di leggere i libri di fiabe, Avis stava in cucina a esaminare le illustrazioni dei libri di cucina, una forma di alchimia più immediata.

Avis si era informata dell'identità del padre quando aveva dieci anni; Geraldine chiuse il discorso con un gesto della mano: “Oh, chi ne sa più niente!”. Quando Avis insisté, lei scosse la testa: “No, no... non essere noiosa, cara”.

La prima volta che Avis si era inginocchiata su una sedia e aveva mescolato le uova nella farina per fare una torta alla

vaniglia aveva avuto la percezione del modo in cui ordini superiori di senso avvolgono il caos dell'esistenza. Aveva già intuito che là dove la filosofia creava solo pensiero – niente letti rifatti, niente figli nutriti – in altre stanze c'erano cose concrete come cucchiari dosatori, termometri e ricette con i loro adorabili sistemi e codici, strettamente intrecciati. Avis si applicava ai dolci, la base degli ingredienti si allargò, combinando i mondi: limoni in conserva del Marocco in una torta provenzale; olio di oliva siriano nei *cantuccini* napoletani; sale setacciato nelle paludi inglesi e fili di zafferano del Kashmir celati all'interno di una crema svedese. Ai tempi in cui Avis era al college, la sua pasticceria si era evoluta fino a raggiungere il livello di un talento delizioso; ogni dolce unico come un fiocco di neve, altrettanto effimero sulla lingua: limpide marmellate color cobalto e lavanda, biscotti leggeri come piuma d'oca.

Brian si sposta davanti al lavandino, cercando di non intralciarla. “Come se non avessi già abbastanza di cui preoccuparti, oggi”.

“Sì, sì”. Gli lancia un'occhiata: si è afferrato al bancone come se lo aiutasse a stare diritto. Si trova in cucina, lei lo sa, perché prima avevano litigato – o avevano avuto quella che, tra loro, passa per una discussione – parole come dardi: Perché fai sempre così? Non credo proprio...

So bene quello che pensi.

Adesso lui incombe, ingombrante come un ostacolo. Senza saper bene dove mettersi. Non le piace avere gente in cucina, ma in effetti prova un certo slancio verso di lui, grata che non se ne sia ancora andato. Stanno cercando di smettere di litigare, ma non riescono a lasciarsi del tutto in pace.

“Quella bambina comunque non ha mai mangiato niente”, dice cupo.

Avis dà inizio al cauto e pacato trasferimento dei biscotti nella scatola di latta, adoperando solo la punta delle dita. “Sì, e io sono una pazza ad andare a incontrarla”.

“Adesso sei di nuovo arrabbiata”.

“No che non lo sono”. Avis dispone i biscotti in cerchi concentrici sugli strati di pergamina dentro la scatola di latta. “So solo quello che pensa mio marito, grazie mille, e non sono arrabbiata. Sto benissimo”.

Brian incrocia le braccia, il tessuto del completo si raggrinza in increspature fini e morbide. Lei sa che non riesce a frenarsi. “Ma, ti prego, *ammettilo*. È... che cosa? La prima volta in tutto l'anno che abbiamo notizie di quella ragazza? La luce delle nostre esistenze. Sei già esausta, non sai più che pesci pigliare. Finalmente la vedrai... se verrà. Non capisco perché ti sfianchi ancora *di più*... realizzando qualche impossibile desert che... scusa, ma che probabilmente nemmeno mangerà. Sbaglio?”.

Avis sfiora i lati della scatola di latta. Sente una compressione contro le costole, come un corsetto di stecche di balena. “No. No. Hai ragione”.

Lui la fissa, un macigno nello sguardo. Si gira e il suo sguardo cade sul calendario di Audubon appeso accanto alla porta: l'unico ornamento all'interno della cucina di Avis. Mese di agosto, la garzetta nivea. Distoglie lo sguardo.

Avis se ne accorge e sorride. Le sue mani sono ferme e fresche mentre dispone un altro strato di pergamina. “A Felice non sono mai piaciuti i dolci”, dice. “Nemmeno ai compleanni”.

Lui tira in dentro il mento, in silenzio.

Avis finisce lo strato e colloca il coperchio sulla scatola, ispira l'aria speziata di zenzero della cucina. Farina, rosso d'uovo e panna sono grezzi: appartengono alla terra. Ma zucchero, aria e vaniglia sono elementi del firmamento. Avis diceva sempre ai bambini: i dolci dovrebbero essere un'evanescenza; torte e crostate rappresentano i minuti, biscotti e *mille-feuilles* sono i secondi, le meringhe sono istanti. “In realtà non li faccio da quando se n'è andata”, dice Avis. Se una voce potesse essere ispezionata sotto una lente, sarebbe individuabile la prima minuscola crepa della giornata. “Pensavo che questi potessero essere...”. Si è spinta troppo oltre – fingendo di essere più

coraggiosa di quello che può in questo momento – e non c'è un buon modo per completare la frase.

“Non fa niente”, mormora Brian. “Oggi andrà benissimo”. Le sfiora il margine della nuca, proprio sotto la treccia. Ma lei ha un'ossatura così lieve da farlo sentire goffo, così solleva la mano. “Devo andare a lavorare”, dice come scusa.

Avis solleva la testa, offrendogli una tempia per il bacio.

Il sole è più maturo, più dorato e possente mentre Avis sta sul vialetto d'ingresso, cercando di non mostrare impazienza mentre la sua assistente setaccia la borsa alla ricerca delle chiavi – all'inizio senza guardare, solo tastando, poi lasciandola cadere sul tettuccio dell'auto ed esaminandone il contenuto. Da sopra le grondaie di mattoni della casa giunge il verso di un uccello, così vicino, intenso e intermittente da spaventare Avis. È un nuovo canto che ha sentito le ultime mattine. Una risatina seguita da un lungo fischio, come il ciangottio su tre note di una colomba, poi uno strido basso e agitato: un canto buffo e prolungato. Un uccello gatto? Inizia dolce, poi si acuisce e s'intensifica: Brian si è lamentato del rumore che lo svegliava, minaccia di chiamare la protezione animali.

“Ascolta questo”.

“Cosa?”. Nina tira fuori la sua manciata di chiavi. “Urrà”.

“Non l'hai sentito?”, chiede Avis salendo in auto. “Il verso forte e rabbioso? L'uccello?”.

Nina chiude lo sportello, aggiusta lo specchietto retrovisore. Ride attraverso il naso. “Un uccello forte e rabbioso? Ok, concentriamoci. Allora, andiamo nel solito posto?”.

“Sì, grazie”. Avis guarda fuori dal finestrino, cercando di individuare l'uccello. Il bambù ondeggiante lungo il perimetro del vialetto d'ingresso sembra corrispondere al suo stato interiore, un dolore vacillante o una zona sensibile lasciata lì dalla discussione mattutina con Brian. “Ti stai solo provocando della sofferenza”, aveva ripetuto diverse volte. “È come se lo facessi volutamente”.

Lo amava ancora? *Perseverava* ad amarlo, avrebbe detto sua madre. “Oh, non sposare un avvocato, cara”, aveva esclamato. “Sono orribili. Sono venali. I contabili almeno dicono quello che sono. Non si fanno scrupoli”.

Era ancora possibile amare qualcuno fantasticando sulla solitudine? Avis vede con estrema evidenza la condizione di separatezza: una casa senza Brian. Una villetta con un camino e un tetto di paglia, un cielo mattutino simile a un opale: ogni centimetro di quella casa una cucina, una pasticceria. Dove avrebbe dormito se non avesse avuto Brian per cui fare il letto? Avrebbe dormito? Aveva letto che gli scrittori più infelici e più soli scrivono le poesie più raffinate. Eppure ama la loro casa, un meraviglioso stile spagnolo antico con modanature di stucco, un caminetto incorniciato di mosaico azzurro, stanze che scaturiscono una dall'altra come acqua di fiume, un soggiorno generoso, dal soffitto alto, che si affaccia su una sala da pranzo, uno studiolo, una veranda tutta permeata di luci accurate provenienti da una fila di portefinestre che conducono al giardino sul retro e alla piscina. Non avrebbe mai potuto rinunciare alla sua casa o alla cucina.

Nina e Avis escono sulla Viscaya. Passano sotto la volta di antichi alberi di ulivo nero, le pallide case color ocra, terracotta e terra di Siena – tetti ondulati di tegole, macchiati di luce. Il quartiere è pieno di porte a forma di buco della serratura, archi, vialetti d'ingresso in mattoni, mattonelle moresche, finestre rotonde, torrette e timpani allusivi, finestre a triangolo e trapezoidali che scintillano da angoli nascosti. È una zona sobria, medio-alta. Qualche isolato a sud, Coral Gables si dispiega in enormi tenute, prati curatissimi, pontili privati, residenze invernali degli zar. Avis ha fatto passeggiare oltre lo studio di Thomas Edison, un frutteto dove Alexander Graham Bell a piedi nudi raccoglieva manghi, oltre languidi giardini botanici che rasentano la costa, boschetti di banani con i loro sorprendenti rami penduli e la polpa argentea.

A un cocktail aveva udito casualmente un'agente immobiliare riferirsi al quartiere di Avis come al "ghetto dei Gables".

"Che cosa dovrebbe significare?", si era inserita nella conversazione mentre tagliava una baguette con un affilato taglio diagonale. "Un *ghetto*?".

L'agente, una donna dal collo lungo e dai tendini che saltavano, sembrò registrare a stento Avis, lanciando un'occhiata alle sue mani sul tagliere. Avis non era la responsabile del catering – le dava semplicemente fastidio il modo in cui la padrona di casa faceva a pezzi la forma di pane. "È sciocco", aveva risposto la donna, rivolta principalmente all'uomo di fronte a sé. "Capisci, solo quattro camere da letto invece di otto, balconi ma non campi da tennis, niente stanze per la servitù. Questo genere di cose".

Avis aveva freddamente rivelato il proprio indirizzo all'agente immobiliare e la donna aveva replicato: "Cielo. Be', almeno lei sta a ovest della LeJeune".

L'aroma del gelsomino penetra dalle finestre. La stagione degli uccelli canterini è finita. Niente più gardenie: è la stagione degli uragani. Gli alberi sono cresciuti fitti come tetti; i frangipani levano in alto i rami dalla punta fiorita, simili a spose dai corpetti d'oro. Avis siede china in avanti e stringe la scatola di latta: attraverso la camicetta, sente il freddo del metallo che arriva dritto alla bocca dello stomaco. Si è nuovamente dimenticata di mangiare. Abbassa il parasole dell'auto per controllare nello specchietto i capelli – ultimamente hanno cominciato a diradarsi, ma ce ne sono ancora a sufficienza da legarli in una treccia –, una striscia di cioccolato le macchia la guancia. La sfrega via, poi richiude bruscamente l'aletta. Il respiro si fa più corto man mano che procedono e sembra che in gola si stia formando un groppo. Quando hanno raggiunto la rampa d'uscita della Alton Road, dirette lungo la spina dorsale della spiaggia verso il luogo dell'incontro, la paura le dà la sensazione di avere le braccia di gomma. Una sgradita vocina si fa risentire in fondo alla testa: *Ti prego perdonami, ti prego perdonami.*

Avis si irrigidisce quando accostano all'angolo, e si schiaccia contro il sedile. Cinque mesi prima: Avis aveva ricevuto uno dei casuali inviti della figlia a incontrarsi e lei si era recata al luogo stabilito – sempre contro i desideri di Brian – tenendo stretto del denaro, una sporta della spesa con alcuni regali: uno shampoo costoso, un maglioncino nuovo e un iPod – ed era rimasta seduta da sola per oltre due ore, soffrendo miseramente ansia e infine delusione. Oggi porta solo un portafoglio zeppo di fruscianti banconote da cinquanta e la scatola di latta dei biscotti.

Nina aspetta per un momento, con il motore al minimo, osservando il profilo di Avis. Dopo alcuni lunghi istanti, dice: "Non mollare". Nina tira fuori il thermos, versa un dito di caffè nero come l'inchiostro in fondo a due tazze di cartone, *cortaditos*. Tocca con la propria quella di Avis, brinda: "*Salud, amor y pesetas*". Avis riesce a stento a restituire il sorriso a Nina. Chiude gli occhi per bere. Il liquido forte e nero sa di fumo, come quel bricco di caffè turco che ha sorvegliato per tutta l'infanzia, mescolando, osservando e mescolando. Quando Avis lo portava alla madre, lei beveva un sorso, chiudeva gli occhi e mormorava: "Sa di terra".

Avis si scusava e la madre diceva: "No, è terra buona".

Avis ha una sensazione di calore agli occhi: ripone la tazza vuota sul cruscotto e sfiora la mano di Nina, muta e più che riconoscente. Nina libera la mano e le fa un cenno di saluto. "Mettiti in cammino".

La portiera dell'auto si apre: la giornata è tiepida, l'aria cristallina restituisce ogni dettaglio con una chiarezza iperrealistica. Avis si rende conto di tremare, batte i denti. Si aggrappa al bordo dell'auto come fosse il portello di un aereo. Scuote la testa. "Non ci riesco".

Aveva provato un disorientamento intenso come una vertigine quando si erano trasferiti a Miami... come se i suoi poli magnetici fossero stati invertiti. Gli automobilisti la terrorizzavano,

si attaccavano al clacson, passavano con il rosso, si tagliavano la strada a vicenda come nemici giurati. C'erano negozi e ristoranti nei quali non si desiderava entrare a meno che non si parlasse spagnolo – e non con quel suo esitante livello medio da college. C'erano interi quartieri e zone della città dove si sentiva esaminata e soppesata. Quante volte aveva aspettato al banco mentre i commessi andavano a cercare “quello” che parlava inglese? Uno dei nuovi soci d'affari di Brian li aveva portati fuori a provare “la cucina cubana tradizionale” in un vecchio, immenso ristorante in Calle Ocho, un dedalo di sale piene di specchi antichi tutti macchiati e di cornici dorate. Aveva snocciolato un'ordinazione in spagnolo e non erano trascorsi nemmeno cinque minuti che il cameriere era tornato con una pila di piatti di manzo macinato, maiale a cubetti e pesce in un letto di salsa bianca. Mentre Brian e l'altro uomo si sorgevano l'uno verso l'altro in una discussione su conflitti di servitù, la moglie aveva sollevato verso Avis un sopracciglio disegnato a matita. “Non è vero cibo cubano”, aveva mormorato. “È per i turisti. Hector porta qui gli americani perché è convinto che lo preferiscano”.

Avis continuava a dire che il cibo era buono, ma la carne grassa e salata le aveva sconvolto lo stomaco. Al loro tavolo, il cameriere ignorava tutti tranne Hector.

Brian venne a sapere dai suoi nuovi capi che, per vivere a Miami una vita civilizzata, bisognava acquistare ai Gables; a quanto pareva Coconut Grove era per artisti e ‘marginali’ affini, Kendall per i colombiani, Doral per i venezuelani, Hialeah per i cubani, Pinecrest per i rimbambiti con molti figli e al di là del centro città (spaventoso, imperscrutabile) c'erano sinistre zone ‘etiche’ con nomi come Overtown, Liberty City e la triste Little Haiti. La PI&B aveva aiutato Brian e Avis a trovare e finanziare la loro comoda abitazione (104.000 dollari: per Avis una somma astronomica, diciannove anni prima) e quando era nata Felice, Avis spingeva il passeggino per le strade cercando di orientarsi. Aveva attraversato quartieri pieni

di un soffice silenzio, dove vagavano giardinieri paesaggisti che agitavano bacchette magiche erbicide, dove la rara matrona che portava a spasso il suo levriero russo forse proponeva un altezzoso “buongiorno”. A cinque isolati di distanza dalla loro porta c'erano case catalogate nel registro storico, canoniche con nomi come Villa Tempesta, San Esteban, palme avvolte dall'edera, comunità segrete chiuse da cancelli, ingressi in pietra calcarea fiancheggiati da unicorni in pietra. E, ovunque, lustre berline dai finestrini oscurati che passavano silenziose come fantasmi.

Un giorno, dopo un anno e mezzo di vita a Miami, era di nuovo fuori e spingeva Felice nella passeggiata quotidiana. Alla fine di un isolato, alcune donne si erano radunate intorno al passeggino. “*Qué linda! Hola, muñeca!*”, chiocciavano, dando piccoli buffetti alle cosce di Felice. “*Hola, gordita!*”, mentre lei aggrottava gli occhi alla luce del sole: una bimba meravigliosa. Erano bambinaie e governanti: vivevano nelle casette dietro le dimore dei datori di lavoro – alcuni di questi appartamenti della servitù erano più grandi della casa di Avis. Avis aveva sorriso a disagio, annuendo, sforzandosi di capire qualcosa. Una delle donne aveva un viso liscio e giovane, i capelli raccolti in un lucido chignon sulla nuca. Avis ricorda la curiosità della donna: come sembrasse considerare Avis una specie di creatura esotica. Malgrado la pelle pallida di Felice e gli occhi più chiari, Luma non aveva pensato, come le altre, che Avis fosse la bambinaia. Diventò la sua prima assistente, all'inizio più una baby-sitter per i bambini e, quando loro iniziarono la scuola, cominciò ad aiutare Avis in cucina: lavando i piatti, schiacciando le noci, affettando le ciliegie, grattugiando semi di vaniglia, dosando e setacciando la farina. Dopo che se ne fu andata, dichiarando malignamente che da Au Bon Pain c'era meno da lavorare, Avis passò attraverso una serie di assistenti. Parlavano spagnolo con i bambini; aiutavano Avis nelle infinite incombenze della gestione di un'attività pasticceria domestica. Alcune diventarono sue

amiche anche se di rado erano delle confidenti. Questo era, per quanto intuiva Avis, il modo in cui si comportava la gente a Miami: erano cordiali ma riservati, circoscritti soprattutto all'orbita ristretta dei parenti. Mentre la cucina di Avis era sempre più assorbita dalla pasticceria, le assistenti portavano piatti cucinati in casa – *picadillo, moros y cristianos, ropa vieja, pastelitos* – manzo a pezzetti oppure a striscioline, fritto quasi croccante e passato in certe spezie scure, servito con riso o pane, oppure come ripieno di torte friabili e dagli strati sottili come piume che, Avis lo sapeva, dovevano essere stati fatti con lo strutto. Portavano Avis a fare acquisti, insegnavano ai bambini canzoni d'amore cubane, strappalacrime e ansanti, come *Bésame Mucho* e *Adoración*. Avis non aveva una famiglia allargata, nessun antico legame con la zona: le spiegarono Miami, le complessità della comunità cubana, i clan in guerra tra loro che controllavano la città, le sfumature classiste dei quartieri dei Gables – il 'triangolo di platino', 'il nord est bohémien'. Raramente qualcuna lavorò per lei per più di un anno o due: andavano via per sposarsi o per avere dei figli propri; oppure si stancavano dell'approccio di Avis all'arte della pasticceria, imperioso, molto francese. Oppure era lei a licenziarle, stanca dell'orario cubano e 'orario di Miami'. Del diritto di fare il broncio e alzare gli occhi al cielo di donne un tempo ricche o viziate.

All'angolo tra la Alton e la Lincoln, Avis sente le gambe molli come se il terreno si muovesse leggermente sotto i suoi piedi. "Stai bene?", chiede Nina attraverso il finestrino del passeggero.

Avis si è a malapena resa conto di essere uscita dall'auto. Si volta verso Nina e tira le labbra in un sorriso, poi si gira di nuovo. Quando inizia a percorrere Lincoln Road, cerca di non tenere la scatola da pasticceria troppo alta. L'area pedonale è fiancheggiata di alberi regolarmente distanziati, un rigoglio d'estate tardiva sui semplici, vecchi edifici art

déco. Un'increspatura di tendoni, ombrelloni da tavolo rosso mattone, fioriere traboccanti di anturi, zenzeri, ibischi, fiori di colori decadenti, vermiglio, magenta, zaffiro. Maestose palme da dattero fiancheggiano il centro del marciapiede, le fronde smeraldo assomigliano a esplosioni di stelle e fontane. Orchidee e bromelie ricadono da vasi appesi sopra le vetrine dei negozi o celati tra i rami degli alberi. Avis ingobbisce le spalle e abbassa la testa: non ha le riserve per prendere atto di tanta esuberanza. I grandi magazzini e gli acquirenti appaiono indistinti, poi acquistano improvvisamente chiarezza man mano che si avvicina, come se si spostasse lungo il perimetro di una boccia per i pesci rossi. Ci sono negozianti che lavano le facciate dei negozi con tubi da giardino e camerieri che dispongono sedie; uomini scamiciati che si pavoneggiano lungo il marciapiede; donne anziane con il filo di perle e il golfino di cachemire nero che guardano le vetrine accanto a ragazze giovani, ognuna delle quali a Avis in qualche modo rammenta Felice. Coppie spingono doppi e tripli passeggini, alcune delle madri sono anche esageratamente incinte. Avis è convinta che queste donne distolgano deliberatamente lo sguardo.

Quattro – quasi cinque – anni di visite incostanti, forse dodici in tutto. No, si corregge Avis: dopo tutto non l'ha persa di vista. A tutt'oggi ci sono state otto visite, non una di più, non una di meno. Ha visto la figlia, da quando ha compiuto tredici anni, esattamente otto volte.

Accanto alla porta di un ristorante, si fa avanti una ragazza dai lunghi capelli beige, infilando un menu tra le mani di Avis. "Offriamo piatti del giorno a chi viene da fuori città", cantilena, poi sembra notare qualcosa sul volto di Avis e si dirige verso il pedone successivo.

Alla fine, Avis raggiunge il tavolo del caffè all'aperto dove aspetterà Felice. Ci vuole tutto lo sforzo per restare calma e lucida. Nota che c'è il solito cameriere, un uomo dalla pelle olivastra con gli occhi sonnacchiosi, che una volta aveva

esclamato: “Finalmente è qui!”, quando Felice era arrivata in ritardo di un’ora. Avis si siede a un tavolo, sentendosi indisposta, aggrappata alla scatola di latta dei preziosi biscotti. Felice li mangerà? Per i suoi dolcetti Avis fa pagare prezzi così esorbitanti che il figlio le ha detto che era “vergognoso”. Ma lei non prende le scorciatoie dei forni professionali: non c’è nulla di precipitoso, ogni infornata è costituita di ingredienti puri, niente strutto di fabbrica, né additivi chimici o farina scadente. Si considera un’artigiana, ciascun dolce è realizzato in modo raffinato come un vetro dipinto. E ha scoperto che più alto è il prezzo, più i clienti ne vogliono.

Ordina un tè freddo e dice al cameriere che per il menu ha bisogno di più tempo. Il cameriere torna con un cesto di panini, un vasetto di marmellata viola, un rotondo bocciolo di frangipani color pesca in mezzo ai panini. Avis si appoggia allo schienale, scrutando ogni viso del flusso di acquirenti. Cerca di evitare l’orologio, ma ne ha una visione fugace e involontaria quando solleva il bicchiere d’acqua: 12.08. Posa sulla scatola di latta le mani, una sopra l’altra e cerca di tenerle ferme.

Felice è spesso in ritardo.

Sorseggia il tè freddo imperlato di condensa e osserva i passanti: sono tutti così giovani. Tante ragazze, i piccoli menti sollevati verso il sole come girasoli. Le passa accanto una bambina, forse di sei, sette anni, la stretta schiena energica, i capelli raccolti dentro una fascia elastica di velluto nero; tiene la mano della madre.

Il cameriere attraversa la linea del suo sguardo: un volto da gigolò, occhi seducenti nel loro esotismo. Lei abbassa lo sguardo.

12.13. È arrabbiata con sé stessa per aver sbirciato – senza volerlo, lo fa per abitudine –, gira il quadrante dell’orologio intorno al polso, sbatte contro il tavolino del caffè. Felice di solito non tarda più di mezz’ora. Però c’era stata quell’unica volta. Un’ora. Tutto è possibile.

Il ghiaccio dentro il bicchiere comincia a sciogliersi. Il cameriere lo toglie e posa un nuovo bicchiere di ghiaccio e tè. “Sa già quello che vuole?”. Percorre con lo sguardo gli altri tavoli, come fosse a una festa e aspettasse di veder comparire qualcuno di più interessante.

La luce del sole si sposta lentamente intorno all’ombrellone del tavolino e lei sente il calore sull’avambraccio: adoperano di certo ombrelloni così piccoli per impedire alle persone di trattenersi. “No... vorrei aspettare che arrivi mia... l’altra persona”. La voce è professionalmente priva di inflessioni; lo guarda direttamente, si appoggia allo schienale per restare all’ombra: anch’io ho lavorato con il pubblico.

Ma Avis avverte anche un minimo sospiro al centro del petto mentre il cameriere gira sui tacchi. L’aria sembra infiltrarsi rettilinea attraverso la pelle, nella carne. Sposta la scatola dei biscotti dal grembo al tavolo, non le importa se il cameriere pensa che sia una donna bizzarra e smarrita che si aggrappa al suo tesoro. Nulla importa. Si fissa le mani, retinate dalle raschiature del lavoro della mattina con la farina, nodose di vene e nocche, troppo sviluppate, come i polpacci e le caviglie, dall’abitudine a stare in piedi, impastare e mescolare. La scatola di latta è il suo talismano. Non mette più a fuoco lo sguardo sulla folla: vede ovunque sé stessa e la figlia, come echi della memoria dal passato, che procedono piene di slancio lungo i marciapiedi. Tutte quelle coppie che indugiano davanti alle vetrine, una mano che scivola lungo una nuca, una bracciata di sacchetti della spesa: oh, quelle un tempo erano Avis e Felice. Per anni e anni, è così che è andata – perfino suo figlio lo sa – in un modo o nell’altro, senza alcuna consapevole decisione, Avis aveva ipotizzato che le figlie femmine appartenessero alle madri, e i figli ai padri. Prima di avere bambini o addirittura di incontrare il marito, aveva immaginato di fare dolci insieme a una figlia. Di mostrarle come si rompe un uovo con una mano sola, tra le dita, come si distillano essenze dalle bacche, il modo giusto di allacciare un grembiule.