

IL BOOMERANG

Continuai a bagnare le *torrejas* nel latte. Le strizzai con delicatezza lasciando nella ciotola i pezzetti di cannella. Una volta passate nell'uovo, ne misi a friggere otto adagiandole nella padella con l'olio bollente, facendo attenzione a non disfarle. Ciki nel frattempo continuava ad affettare i salumi per i clienti francesi. Era rimasto in silenzio per tutta la serata ed il suo volto era segnato da una profonda inquietudine. Una cappa di tensione aleggiava sulla cucina. I suoi occhi dirigevano con fredda meccanicità i gesti e l'ordine delle comande ai tavoli. Le guance rotonde allargate ai lati del naso schiacciato sembravano incapaci d'un qualsiasi sintomo d'espressività. Cominciai a pensare che, forse, dopo l'ennesimo uovo rotto gettato di nascosto sotto il bancone ed i soliti cinque minuti di ritardo, ne avesse ormai abbastanza delle mie disattenzioni e stesse cominciando ad esercitare il suo ruolo di primo cuoco nella scala gerarchica che governa ogni cucina. In effetti, sin dal primo giorno, si mostrò da subito gentile e paziente. Durante le preparazioni, per aiutarmi con lo spagnolo, stabiliva un codice con cui avremmo comunicato. Se avesse avuto bisogno d'una padella, avrebbe detto *pequeño, medio* o *grande sartén* senza articolare una frase. In tal modo, traducendomi una quindicina di parole al giorno, nel giro di una settimana riuscimmo a lavorare in sintonia senza particolari intoppi. Talvolta si divertiva a prendersi gioco di me con quell'aria da veterano che caratterizza chiunque abbia preso possesso d'una cucina da molto tempo. Un giorno, al quarto tuorlo d'uovo slabbrato, sbuffò sorridendo ed esclamò con sarcasmo: "*Hombrecito!* Guarda, questo me lo insegnarono all'Università di Guayaquil in Ecuador prima di venire in Spagna". Prese un uovo. Lo batté sul bordo d'una scodella e lo aprì come si apre un ventaglio al contrario.

Le *torrejas* erano pronte. Avevo dosato il tempo giusto affinché venissero *doraditas* da entrambi i lati. Le raccolsi dall'olio e le affiancai l'una all'altra nel piatto, spolverandoci

sopra un leggero impasto di zucchero e cannella. Era un piatto estremamente facile da preparare. L'ideale per un ristorante colmo di turisti stranieri durante il periodo estivo. Non avevo molta esperienza nella ristorazione. Abbastanza da capire che la signora Inma, la proprietaria del ristorante, una valenciana tutta d'un pezzo, ci sapesse fare. Con un cucchiaino di cioccolata fusa su quelle zeppoline lavorate di pane raffermo il risultato era garantito. Mostrai il piatto a Ciki, convinto d'aver svolto un buon lavoro e riuscire ad alleviare in parte il suo nervosismo.

“Ciki, le torrijas sono pronte” gli dissi con esitazione.

Prese il piatto, lo fece scivolare sul bancone e lanciò stizzito la forchetta che stringeva nella mano destra nel lavabo. Ruppe un bicchiere. Quel tintinnio di cristallo fracassato sembrò finalmente destarlo dal torpore. Stavo per raccogliere i pezzi del bicchiere, quando con un gesto maldestro mi prese per la spalla e mi spostò in modo brusco.

“Lascia stare. Faccio io” mi disse con lo sguardo basso ed un tono di voce sommesso.

“Le torrijas, Ciki”

“Lo so” rispose cominciando a raccogliere i pezzi di vetro rotto dal fondo del lavabo.

“Tutto bene?”

“Tutto bene *compadre*”

“C'è qualcosa che non va? Sei nervoso”

“Sì, lo so. Scusami. Non ti preoccupare. Non dipende da te”

“Dipende dalle torrijas?” scherzai cercando di smorzare i toni della conversazione.

“Le torrijas sono perfette, anche se ti sei sbagliato e l'uovo al posto di romperlo nel piatto l'hai rotto nell'immondizia” ironizzò lasciando intravedere finalmente un sorriso di distensione ai lati della bocca. Non avevo dubbi sul fatto che mi avesse visto.

“Allora qual è il problema?”

“Già ti ho detto che non c'è nessun problema. Non ti preoccupare.”

In quel momento giunse Marie. Prese il piatto degli affettati e le torrijas lasciandoci da sbrigare un'altra comanda. La serata cominciò a scorrere velocemente nonostante l'affluenza massiccia del sabato. Fuori la Lonja, tra i diversi accenti che si confondevano tra un tavolo e l'altro, il trombettista di turno cominciò a suonare *In the Mood*, di Glenn Miller. Ripresi a lavare i piatti e a dare una mano a Ciki. C'era qualcosa che lo turbava,

ma non me ne preoccupai più di tanto, considerando che forse si trattava di semplice stress e stanchezza accumulata. Non gli chiesi più nulla e tutto sembrò tornare alla normalità. Una volta chiusa la cucina, uscì come di consueto a dare una mano ad Anita e Marie con i tavoli e le sedie sul terrazzo da rientrare nel locale.

L'indomani mi svegliai presto. Era un'afosa domenica d'agosto e spirava una leggera brezza che rinfrescava i corridoi della casa. Vivevo a due passi dal Cabanyal, il vecchio *barrio marinero* della città. Il quartiere fu fondato nel XIII secolo da un gruppo di pescatori stanziatisi ai margini del litorale valenciano. Nei secoli successivi s'ingrandì e si sviluppò, conducendo una vita complementare a quella della città. Con lo sviluppo e l'avvento della storia, Valencia è poi diventata una metropoli, non di eccessive dimensioni ma pur sempre una metropoli. Non esistevano più i pescatori, almeno come uno se li immagina, e la pesca era diventata solo un'altra quota dell'economia. Il Cabanyal era ormai un quartiere popolare, abitato nei suoi interstizi nascosti, quelli lontani dall'occhio del turista, dai gitani. A dispetto di ogni stereotipo, essi continuano a colorare di flamenco le strade spagnole. Più ci si addentra nel sud del paese, più *las calles* risuonano al battito cadenzato d'un cajón, un movimento di piedi in convulsa ispirazione o un accordo viola di chitarra. Il barrio era collegato al centro della città dalla lunga Avenida Blasco Ibañez. Alcune mura del quartiere erano dipinte con dei murales che sembrava di stare in una qualche via di Belfast. Ovunque ci siano Shankill Road, c'è qualcosa che non va. Percorrendo la calle Pintor, una delle strade che portava sulla spiaggia della Malvarrosa, l'occhio cadeva sempre su una scritta disordinata in cima ad un edificio abbandonato: "*Salvem el Cabanyal*", che nonostante il valenciano era piuttosto facile da cifrare. Un altro che catturava la mia attenzione, era disegnato sulla parete d'una casetta color verde arrugginito, abbellita da un paio di piantine che scendevano dal tettuccio spiovente. Ritraeva l'ombra nera d'un marinaio agonizzante dalla cintola in su. L'unica parte vivida del disegno era un cuore rosso con su scritto "Cabanyal". L'intera immagine, semplice nella sua composizione, era dominata da un'enorme flamberga, su cui c'era scritto "*Prolongación de Blasco Ibañez*", la cui punta trafiggeva di netto il cuore. Il messaggio implicito era piuttosto chiaro. Da quando il team svizzero di Alinghi si era aggiudicato l'America's Cup nel 2003, facendo coincidere la propria base portuale con

quella del capoluogo spagnolo, la città era diventata una vera e propria calamita d'investimenti. Non era un caso che la città prescelta per il GP di Formula Uno in Spagna fosse stata proprio Valencia. Per far spazio a questa ventata di modernizzazione, il Cabanyal sarebbe dovuto scomparire. Da ogni angolo di quelle strade, veniva fuori una storia di resistenza scritta sui muri, sulla quale pendeva una ghigliottina a forma di gru, pronta a roteare in cielo, lasciando intorno a sé solo polvere calda. Dopo un po' di tempo trascorso nella capitale della Comunidad Valenciana, l'idea che me ne feci era alquanto ambigua. Valencia appariva ai miei occhi carica di luce. Smaltata d'un bianco oca. Mi dava l'idea d'una fanciulla invidiosa delle due sorelle maggiori. Passeggiava aggraziata sui pavimenti lisci dell'Ayuntamiento e sbuffava di fumo la sera tra i lumini arancioni di Plaza de la Virgen. La domenica, si recava al Mercado Central colorata di frutta, agghindata di legumi e arachidi, truccata di spezie, sazia di carne e con respiro fresco di mare. Finita la spesa, si sedeva a tavola con la tradizione mangiando *paella* e *fidena*. Terminata la settimana ricominciava il flirt con lo sviluppo. Avevo preso appunti sul Cabanyal e sul "fenomeno Valencia". Era un buon reportage. Magari ci avrei potuto buttare giù qualche idea una volta tornato in Italia.

Presi la bicicletta e dal Cabanyal percorsi l'intera Blasco Ibañez. Una volta giunto sul Rio Turia, attraversai il Puente de las Flores e mi addentrai nel Carmen. Era un po' in anticipo stavolta e decisi di fermarmi a fare colazione in un chioschetto proprio al lato del Mercado Central. Presi un caffè ed una *empanada*. Non una di quelle argentine. Era una pasta morbida a forma di giglio appiattito ricoperto di zucchero a velo. Accesi una sigaretta al riparo dalle sgorature luminose che illuminavano ad intermittenza la strada. Controllai l'orologio e mi avviai con passo rilassato al ristorante. Come ogni domenica mattina trovai la signora Carmen intenta a preparare la paella, Anita dietro al bancone a sistemare le bevande e la signora Inma seduta nel solito tavolo all'angolo della sala tutta presa dai conti di fine settimana. Marie era di festa. Salutai tutti ed entrai nel camerino per cambiarmi. Non appena entrato in cucina, mi accorsi dell'assenza di Ciki. A qualsiasi ora del giorno o della sera, lo si poteva vedere con il cappellino bianco in testa impegnato ai fornelli nel preparare qualcosa. Era una presenza abituale e durante tutto il

periodo di lavoro a Valencia non ricordo un giorno in cui si fosse dato malato. La sua assenza, sarebbe stata una presenza invisibile per tutta la giornata.

“Hombrecito, passami i peperoni e i pomodori”. Urlò la signora Carmen. Le sue urla erano una di quelle cose che mettevano di buon umore tutto il locale. Era un’anziana signora di San Sebastián la quale mi adottò per tutto il periodo che trascorsi al ristorante Saint Joan’s. Ogni domenica mi conservava qualcosa di fresco da portare a casa per assicurarsi che avrei cenato bene. Aveva una carriera da teatrante alle spalle ed era una grande appassionata di musica classica. La sua voce, impostata sui toni d’un contralto, risuonava nella sala in modo inconfondibile.

Le passai i peperoni ed i pomodori tagliuzzati a filetti per la paella della domenica. Con la mano destra afferrò il piatto e con la mano sinistra cominciò a disegnare una grande onda sonora nell’aria, intonando, a modo suo, il coro del “Nabucco”.

“Va / hambrecito / a prendermi il sale”

“Ecco a lei”. Le porsi il sale.

“L’altra sera ho ascoltato il Pavarotti. Una voce superba!”. Mi disse, mettendo un articolo davanti al nome del tenore ed allungando la “o” di voce, che in spagnolo si dice “voz”.

“Una voce italiana” le risposi, senza nascondere un pizzico d’orgoglio, dopo tante domande topiche sulla malavita e la politica in Italia.

“Una gran voce italiana. La voce del Pavarotti insieme a quella della Callas sono voci divine. Le loro corde vocali sono intrecciate con l’oro e fanno sorridere la luna” ribatté in modo piuttosto poetico. Parlava così la signora Carmen. Era una persona apparentemente molto rustica, ma si lasciava spesso andare a crisi d’ispirazione dicendo le cose in un modo del tutto anomalo ed originale, caratteristica che forse doveva al fatto di aver lavorato per tanti anni con una compagnia di teatro. All’inizio mi fu alquanto difficile capirla. Ci riuscii grazie all’aiuto di Ciki, il quale, ad ogni lampo della signora rideva ed applaudiva, quasi come se avesse appena finito di recitare una battuta.

“E tu hambrecito. Ascolti il Pavarotti e la Callas?” mi chiese rivolgendomi gli occhi spiritati dall’entusiasmo.

“A volte mi piace ascoltarli, anche se in tutta sincerità, preferisco Caruso” risposi, causandole un improvviso stacco di perplessità.

“Caruso? Caruso. Per me che conosco poco l’italiano, il timbro di voce di Pavarotti mi sembra molto più cristallino e comprensibile” mi disse con un tono serio, abbandonando il lirismo di quella conversazione ed assumendo una postura più rigida ed obiettiva.

“Ma infatti a mio parere c’è un enorme differenza tra Caruso e Pavarotti” le dissi a quel punto facendo finta di sapere ciò che stavo dicendo.

“Bene! E vediamo un po’. Quale sarebbe la differenza tra Caruso e Pavarotti?” tuonò di nuovo, mettendo le mani sui fianchi come la Carmen di Mallarmé.

“Pavarotti canta con la voce. Caruso canta col cuore”

Una grossissima risata grossa esplose nel locale.

“Buona battuta hombrecito. Adesso capisco perché Marie ti chiama *“niñato”*. Questo appellativo datomi da Marie, la cameriera francese che lavorava nel ristorante, stava ad indicare il mio modo di parlare semplice e sentenzioso, a suo dire, come un bimbo che parla da grande. Non avendo una vasta gamma di parole a mia disposizione, mi limitavo a pronunciare piccole frasi grammaticalmente corrette, che sintetizzassero al meglio il senso di ciò che volevo dire. In realtà, quando si va in un paese straniero per la prima volta, si viene influenzati dal modo di parlare delle persone che ti circondano. Avendo da subito trovato un lavoro come aiuto-cuoco al Saint Joan’s e lavorando spalla a spalla con Ciki per sei ore al giorno, avevo imparato a parlare come lui. Un modo di parlare semplice e proverbiale, connotato da un forte accento italiano, il che, talvolta poteva sembrare presuntuoso. La conversazione continuò in modo spensierato. Dopo la lirica, cominciammo a parlare di cinema e la signora non mancò di sottolineare come, insieme a Katharine Hepburn, il cinema internazionale fosse stato reso grande dalle interpretazioni della Magnani. Erano conversazioni interessanti quelle.

Nel frattempo, tra una battuta e l’altra, continuavamo a preparare la paella. Era una paella enorme, di circa un metro di diametro. La signora Carmen, amica di vecchia data della proprietaria, veniva solo di domenica a dare una mano. Fino a quel momento avevo sempre evitato di fare domande circa la preparazione. Ciki mi aveva da subito messo

bene in guardia dal porgerle troppe domande. La signora infatti, nonostante l'allegria che sprigionava in sintonia con il sole valenciano, aveva un carattere basco ed in più era una cuoca gelosa dei suoi segreti. Suscettibile ad ogni tentativo d'intrusione, era capace di cambiare umore da un momento all'altro. Pertanto mi ero sempre limitato ad osservare di nascosto la quantità degli ingredienti necessari, ma soprattutto i tempi utili alla cottura. Complessivamente ci voleva circa un'oretta e mezza per preparare una paella da quattordici, quindici porzioni. Gli ingredienti principali li avevo annotati su un foglietto che tenevo nel taschino del grembiule. Il passaggio decisivo, quello più importante, era il momento in cui, per la cottura del riso, l'intera paella veniva ricoperta dall'acqua. Una volta asciugata, il riso era cotto e la paella pronta. Convinto dai toni leggeri della conversazione precedente, azzardai una timida domanda.

“Perché dispone il riso in questo modo?”. Una volta riempita la paella con l'acqua, la signora infatti vi disponeva il riso a forma di croce.

“Non c'è un perché. Si fa così e basta.” Come previsto, la risposta fu alquanto fredda e poco esaustiva.

“Quanto tempo deve passare più o meno tra la cottura della carne e quella dei fagiolini verdi?” Insistetti con un filo di voce bassissimo.

“Ci vuole il tempo che ci vuole.” Ciki aveva ragione. Decisi comunque di fare un ultimo tentativo.

“Le spiego. Prima di partire per la Spagna ho promesso a mia nonna che quando sarei tornato le avrei cucinato una paella. Volevo solo sapere come dovrei regolarmi per la preparazione d'una paella più piccola, diciamo per tre, quattro persone”.

La signora si fermò. Mi guardò e si fece scappare un mezzo *“bijo de puta”*. Sorrise, come si sorride a qualcuno a cui non si può più dire di no. Al contrario di quello che si possa pensare, quell'esclamazione non voleva avere nulla di offensivo. Era piuttosto un modo diretto per dire che poteva bastare. Parlava anche così la signora Carmen. Lasciò tutto e si diresse al bancone delle bevande. Si piegò su un foglietto e cominciò a scrivere per un paio di minuti. Quando tornò, posò il foglietto con una ricetta per quattro persone.

“Hombrecito, c’è qualcosa per te” mi disse con indifferenza, rimestando con un cucchiaino di legno la paella.

“*Muchas gracias, señora*”. Presi il foglietto senza nemmeno leggerlo, lo piegai in due parti e lo conservai.

“Ricorda però che una paella senza l’acqua di Valencia non sarà mai una vera paella” disse ancora, volendosi lasciare un margine di autorità suprema che messa in quel modo, doveva rimanere incontestabile. È curiosa questa cosa dell’acqua. Mi era successo già altre volte di sentire un elogio dell’acqua. Anche a Napoli, così come a Sarajevo, per fare uscire un buon caffè si dice sempre che l’ingrediente principale è l’acqua. Allo stesso modo gli argentini considerano l’acqua la miscela essenziale per un buon *mate*.

Poco dopo sentì il cellulare vibrare sullo scaffale dei taglieri. Era un messaggio di Ciki. C’era scritto che si scusava per avermi lasciato solo dietro ai fornelli e che l’indomani ci saremmo visti come di consueto. Stesso posto, stessa ora. Il lunedì, giorno di chiusura del ristorante, eravamo soliti andare a correre di mattina al Rio Turia. Era una buona abitudine per smaltire lo stress del lavoro e fare due chiacchiere.

“Sa perché Ciki non è venuto oggi?” chiesi alla signora Carmen.

“No. Infatti è piuttosto strano. Da che mi ricordo Ciki non si è mai assentato. Avrà avuto un valido motivo. Sicuro Inma saprà qualcosa. Forse era stanco e voleva passare un po’ di tempo con la piccola”. Ciki, nonostante la giovane età, era sposato ed aveva un bimba di tre anni. Quella giustificazione all’impronta risultava essere più che plausibile.

Quel giorno avemmo molta *faena*, un termine valenciano per indicare che c’era stato molto da lavorare. Oltre ai soliti turisti italiani e francesi, avevamo avuto anche molti tavoli di clienti americani e tedeschi. Molto esigenti. Esigenza ripagata con laute mance. Soprattutto per i tavoli a stelle e strisce. La paella finì nel giro d’un paio d’ore e mi toccò quindi intensificare il ritmo di lavoro per andare alla velocità delle comande. Era comunque una domenica e molta gente, dopo aver mangiato la sera precedente, preferiva andare a bagnarsi al mare. Chiudemmo alle tre e mezza e, come ogni domenica, preparammo una bella tavolata fuori al terrazzo davanti la Lonja, consumando uno squisito piatto in agrodolce preparato dalla signora Carmen. Stavolta però non osai nemmeno chiederne il nome. Il vino irrorava la gola ingannando la sete. Inturgidiva le

vene e ammoliva le gambe. Con quel caldo cominciava ad essere un problema alzarsi. La *comida* era buonissima, e in questo la signora Inma non lesinava nulla. Era una proprietaria molto generosa. Lo si vedeva anche dal numero di bottiglie di vino vuote che rimanevano sul tavolo a fine pranzo. Entrai a preparare cinque caffè. Due normali per la signora Inma ed una sua amica che ci aveva raggiunto, due freddi per me e la signora Carmen ed uno con panna per Anita.

“La Lonja oggi è meravigliosa” esclamò rilassata la signora Carmen.

“Abbiamo lavorato molto questa settimana” disse con soddisfazione la signora Inma.

“Sì, anche oggi è venuta più gente del solito. La paella è finita subito ed il povero *hombrecito* si è dovuto fare in quattro” aggiunse la signora Carmen sorridendomi.

“Vorrà dire che rivedrò la sua paga di fine settimana” continuò la signora Inma, la quale ripeto, era una proprietaria molto generosa.

“Che fine ha fatto Ciki? Perché oggi non è venuto?” chiese incuriosita la signora Carmen.

“Oggi non poteva venire. D'altronde il ragazzo ha sempre lavorato sodo e non si è mai preso un giorno di festa senza una buona ragione. Ha avuto dei problemi” rispose la signora Inma girando lo zucchero nella tazzina del caffè e buttandolo giù con un sol sorso.

“Che è successo Inma? Spero nulla di grave!” continuò preoccupata la signora Carmen. Tra le due c'era una grandissima amicizia e non c'erano segreti. Solo che, vista la delicatezza della faccenda, alla signora Inma sembrava forse indelicato confidare gli affari personali di Ciki davanti a tutti noi. Non rispose subito, facendo cadere su quella conversazione un'atmosfera d'inusuale formalità e discrezione. Io me ne stavo seduto in silenzio al mio posto. Non mi piaceva parlare a meno che non mi si venissero fatte delle domande. Il mio spagnolo aveva ancora bisogno di molto ascolto e preferivo dunque sperimentarlo solo a tu per tu con qualcuno. Dopo un po' di tempo, nessuno ormai si preoccupava più della mia apparente estraneità ai pranzi domenicali. Talvolta si soffermavano chiedendomi se stavo capendo tutto quello che si stava dicendo e, se qualche passaggio mi era sfuggito, ognuno, con molta pazienza, ripeteva le frasi più lentamente spiegandomi forme, significati ed espressioni tipiche dello spagnolo. Quando

eravamo in tanti, a parte qualche domanda, preferivo ascoltare piuttosto che iniziare una discussione.

La signora Inma sollecitata dalla preoccupazione della signora Carmen rispose.

“Cikì non è potuto venire. Ieri mattina ha saputo della morte del padre. Gli avevo detto di restare a casa anche ieri sera, ma ha preferito venire a lavorare poiché era sabato. Voleva scendere anche oggi ma lo ho obbligato a starsene a casa con la famiglia”.

Non c'era molto altro da aggiungere. Solo cominciai ad essermi chiara l'inquietudine e la tristezza nervosa di Cikì della sera prima. Sparecchiammo il tavolo, entrammo le sedie e chiudemmo il ristorante. Non me la sentii di chiamarlo quel giorno stesso. Avevamo un ottimo rapporto ed eravamo molto in confidenza. Solo pensai che magari, dopo quel grave lutto, avesse preferito starsene nel suo dolore e non essere disturbato. Sulla via del ritorno pedalai molto lentamente, riflettendo a lungo su quale potesse essere lo stato d'animo del mio compagno, un ecuadoriano costretto ad emigrare dall'altra parte del mondo e costretto a star lontano dai propri cari nel momento della perdita. Rimasi a casa tutto il giorno per riprendere le energie. Gettai un po' d'inchiostro spagnolo su un pezzo di carta e segnai qualche appunto. Andai a fare una passeggiata al tramonto sul lungomare e rincasai quando il cielo era ormai buio. Cenai con degli avanzi freschi che mi aveva conservato la signora Carmen e decisi di andare a letto presto. Quando mi svegliai la mattina seguente, mi accorsi di aver dormito un po' più del dovuto. Feci una colazione molto sbrigativa e raggiunsi Cikì al parco. Ci vedevamo sempre alla fine del Rio Turia, vicino ai tavoli da ping-pong. Era seduto su una panchina e se ne stava con le braccia incrociate ad aspettarmi. Aveva il solito completino giallo e blu con ai piedi le scarpette grigie da footing.

“*Hola* Cikì, scusa per il ritardo”. Penso che quando lo salutai dovevo avere una faccia serissima e un po' spaesata.

“*Hola* *hombrecito*. Non hai dormito stanotte? Andato di *botellón* ieri sera?”. Parlò con una naturalezza disarmante. Aveva un sorriso perfetto, era di ottimo umore ed anche i suoi occhi non lasciavano trasparire neanche il benché minimo accenno su quale dovesse essere il suo stato d'animo. Si alzò di scatto, mi diede come al solito una pacca sulla spalla e si avviò carico di energia.

“No Ciki, ieri sera non sono uscito. Ero un po’ stanco. Ho ripassato un po’ di spagnolo e sono andato a fare una lunga passeggiata alla Malvarrosa” gli risposi affiancandolo nella corsa.

“Lavorato tanto ieri?” mi chiese, continuando ad alternare il respiro alle parole.

“Il giusto. C’era abbastanza gente. Più del solito. Comunque ce la siamo cavata. In cucina ieri mi saresti stato solo d’intralcio”. Lo dissi con una tale noncuranza e serietà che Ciki dovette fermarsi per ridere così fragorosamente come fece.

“Lo immagino” riprese a correre mantenendomi il gioco. Facemmo un centinaio di metri.

“Ti è arrivato il messaggio?”

“Sì. Mi è arrivato il messaggio” risposi cercando poi di evitare qualsiasi domanda.

“*Bueno*”

Entrammo in ritmo e nessuno più disse una parola. Macinammo un bel po’ di chilometri per altri quaranta minuti senza accusare la stanchezza. Andammo ad una velocità abbastanza sostenuta, diminuendo lo sforzo ogni dieci minuti circa. Non era una giornata particolarmente afosa e correre fu un buon modo per distendere i pensieri.

“Buona corsa, Ciki, oggi hai resistito più del solito”. Non aveva una grande resistenza in quanto a fiato. Aveva un corpo robusto e tozzo color cappuccino. Era più grosso e meno agile di me. Altre volte era capitato che ci dovessimo fermare per rinfrescarsi prima di continuare. Quella mattina eravamo riusciti a stare fianco a fianco gestendo al meglio i tempi di accelerazione e quelli di ripresa.

“Avevo voglia di correre”. Si andò a sedere. Allargò le braccia sulla panchina, distese le gambe davanti a sé e con un colpo all’indietro appoggiò la nuca sullo schienale di legno. Guardò il cielo come se stesse cercando qualcosa. Gettò un sospiro e chiuse gli occhi. Non dissi nulla e mi andai a sedere vicino a lui. Non mi andava di mettere in mezzo il discorso. Nonostante l’intesa immediata che c’era stata tra i due, mi sembrava indelicato pungolarlo. Al locale si stava come si sta in una grande famiglia e immaginavo che lui immaginasse che io sapessi ciò che avrei dovuto sapere per forza di cose. Lo conoscevo da poco più d’un mese ma gli volevo un gran bene. Nutrivo un profondo rispetto per quel ragazzo. Ciki aveva ventotto anni e veniva da un villaggio nella

provincia di Guayaquil, in Ecuador. Apparteneva all'etnia dei *Cholo*. Il suo volto era segnato da tratti indios molto morbidi. Aveva un faccione placido e amichevole. Il suo timbro di voce era stridulo ed anche il suo accento risentiva molto di quell'identità originaria. Il suo vero nome era Javier, ma si faceva chiamare Ciki poiché nella sua lingua voleva dire "il più alto". In realtà Ciki era poco più alto di me e tale soprannome sarebbe potuto essere valido nel suo paese. Lì a Valencia la mia altezza era un buon metro di misurazione per rendersi conto che il mio amico arrivava a stento a un metro e settanta. Portava capelli gelatinati alla Elvis e gli occhi erano delle fessure orizzontali dalle quali uscivano due piccole pupille scure. Come la maggior parte dei sudamericani adorava il reggaeton. Mentre cucinavamo, a volte s'imbambolava sulla vetrata della cucina che affacciava su calle de la Lonja ed il suo collo cominciava a contorcersi in modo innaturale per novanta gradi. Quando non ce la faceva più, posava qualsiasi cosa stesse facendo, si girava completamente e poggiava i pugni sui fianchi. Non appena quel miraggio a forma di donna era ad una distanza non più visibile, mi guardava e diceva "Ay, ay, ay, ay hombrecito! Ay, ay, ay, ay!". Ovviamente, quando la signora Inma si accorgeva di questo, si avvicinava al bancone e con estrema severità ci richiamava con toni da generale. Io e Ciki eravamo i soli uomini in un ristorante di solo donne ed era naturale che vigesse una qualche forma di matriarcato. Era un grande appassionato di Bruce Lee e se la sera precedente aveva visto un qualche suo film, mi sarebbe toccato fare i conti con le sue imitazioni le quali mi causavano puntualmente degli attacchi di risate isteriche impossibili da controllare. A volte piangevo. Quando andavamo nel magazzino a fare la scorta di bevande, mi offriva spesso, a spese della signora Inma, un piccolo gelato al tartufo. Lavorare con Ciki non era per nulla pesante. Benché il mio paese si trovasse solo aldilà del Tirreno, ero comunque un emigrante anch'io e questo, forse, fece sì che egli si comportasse con me utilizzando una gran dose di empatia. Ciki invece in Spagna ci era venuto dall'altra parte dell'Oceano all'età di diciassette anni. Aveva lasciato il suo paese a causa della povertà, dell'impossibilità di trovare un lavoro e, come diceva lui, per evitare di essere costretto ad arruolarsi in una qualche *pandilla*, gangs del narcotraffico sudamericano. Era venuto direttamente a Valencia. La signora Inma, a dispetto della sua inesperienza e giovane età, gli offrì subito un lavoro nella cucina del

Saint Joan's aiutandolo a trovare un alloggio. Mi aveva raccontato che l'inizio non fu traumatico. Era stato aiutato dalla conoscenza dello spagnolo e lo stimolava la possibilità di guadagnare soldi con cui vivere, mettere qualcosa da parte e nel frattempo aiutare la sua famiglia in Ecuador. Mi disse anche però che dopo un paio d'anni che si era stanziato a Valencia aveva avuto non pochi problemi con l'alcool. La nostalgia, unita all'impossibilità di tornare anche solo per una settimana a casa, lo spinsero in un vortice di serate brave in compagnia di altri suoi compatrioti ecuadoriani con tanta voglia di dimenticare. Lo aveva salvato, manco a farlo a posta, l'amore per una giovane ecuadoriana, conosciuta peraltro ad una serata di reggaeton. Era follemente innamorato della sua donna. Nonostante si divertisse a scherzare con me sulle donne che passavano o si fermavano al ristorante, non l'aveva mai tradita. E non l'avrebbe mai fatto. Si erano sposati dopo pochi anni. Il tempo giusto per conservare un po' di soldi ed avere un minimo di sicurezza economica. Adesso avevano una bambina di tre anni. Era per lei che lavorava Ciki. Una volta mi disse che non le aveva mai preparato le torrijas. A differenza di molti altri cuochi, a Ciki non piaceva affatto cucinare. Era un lavoro come tanti altri. Per lui un lavoro sarebbe valso un altro. Solo che la signora Inma era stata la prima, e poi l'ultima, ad offrirgli un lavoro dignitoso. Lavorava nella cucina del Saint Joan's ormai da undici anni, otto ore al giorno per cinque o sei giorni alla settimana. Gli ammiravo molto quella forza paziente. Quella di Ciki era una continua tribolazione emotiva sopportata con incredibile serenità e resistenza. Amava sempre ricordare qualche proverbio, residuo d'una memoria culturale semplice ed autentica. Aveva anche un quaderno nel quale mi disse di averne trascritti più di cento. Quando c'era occasione, si fermava, irrigidiva la schiena col petto in fuori e si fermava un paio di secondi a riflettere. Cominciava sempre "quando ero piccolo, mio padre mi diceva sempre...". Il suo preferito era "Hai due modi per fare una cosa. La prima è bene. La seconda è come dico io. In fin dei conti, è lo stesso". Una delle prime sere, quando dovetti per la prima volta rientrare una pila di sedici sedie fuori dal terrazzo, persi circa un quarto d'ora per cercare di superare l'ultimo ostacolo che si frapponeva tra me e la chiusura del ristorante. Uno scalino di qualche centimetro davanti la porta principale. Cercai in tutti modi di rientrare quelle dannate sedie, ma quando riuscivo a poggiare un piede della pila sullo

scalino, inevitabilmente rischiavo di far cadere tutte le altre. Non sarebbe stata di certo una buona cosa rompere qualcosa dopo solo pochi giorni di lavoro. Vedendomi in difficoltà, Ciki uscì dalla cucina. Mi guardò con aria divertita. Dopodiché impugnò la pila, fece un rapido scatto e di colpo le sedie erano sopra il gradino. Mi guardò e disse con tono serio: “Quando ero piccolo mio padre diceva sempre: per alzare un grande peso c’è bisogno di equilibrio, non di forza”, e se ne rientrò.

Rimanemmo seduti al parco ancora per un po’ di tempo, in silenzio, entrambi con le gambe distese davanti a noi. Nessuno cercò d’intralcio i pensieri dell’altro. Stavamo guardando una buona partita di pallone che si svolgeva a qualche metro da noi. In quel momento nessuno sentiva la necessità di pronunciare una sola parola. Io sapevo che lui sapeva che io sapevo. Tanto bastava. Andai a prendere due *horchate* da un ambulante lì vicino. Era un bevanda a metà tra l’orzata ed il latte di mandorla che si otteneva una volta tritati i tubercoli di *chufas*, una pianta tipica della piana valenciana. Lavorate le chufas con latte, acqua e zucchero, ne veniva fuori un succo rinfrescante. L’ideale dopo una corsa al parco. Ne portai un bicchiere a Ciki che continuava a fissare il cielo in quella posizione di totale assopimento.

“Tieni Ciki”

“Grazie mille, *hombrecito*. Una bella *horchata* era proprio quello che ci voleva”. Ebbe uno scatto e si riprese. Allungò la mano e prese il bicchiere, cominciando a sorseggiare lentamente. Cominciai a bere anch’io la mia *horchata* risiedendomi accanto a lui. D’un tratto Ciki fu preso da un fremito d’emozione. Non so spiegare bene cosa successe. Posò il bicchiere e ricominciò a fissare il cielo, ancora in cerca di qualcosa. Emesse un altro sospiro.

“Quando ero piccolo mio padre diceva sempre. Ogni uomo è come un boomerang. Prima o dopo tornerà sempre a casa”. In quel momento un sorriso si spalancò sul suo volto. Splendente come un sole estivo che si specchia nel riverbero calmo del fiume Guayas. Non ero mai stato in Ecuador e non avevo mai visto il Guayas, ma era lì, davanti a me, mosso nel fragoroso destarsi vivido, orgoglioso e fiero del ricordo, sprigionato con una bellezza devastante dalle pupille nere, d’un chiarore abbagliante, del mio amico Javier. Ricambiai il sorriso e ci abbracciammo a lungo.

“Basta così, *maricón*” mi disse, ancora col sorriso stampato in faccia.

“Per quel che vale, Ciki, mi dispiace”. Aggiunsi. Abbassò la testa poggiando il mento sul petto. Poi mi guardò dritto negli occhi e mi diede un'altra pacca sulla spalla.

“Riposati che domani si riprende”. Mi disse ancora, allungando le gambe sulla panchina ed accennando un breve stretching.

“Me la posso cavare benissimo da solo. Ho parlato con la signora Inma e mi ha detto che anche lei mi avrebbe chiesto di lavorare da solo per l'intera settimana”. Non sembrò per nulla ascoltarmi.

“Sono un po' stanco. Ci vediamo domani. Non fare tardi”.

M'incamminai verso casa. Non feci nulla di particolare per il resto della giornata. Andai a prendere una birra con amici in serata e tornai presto. Quella mattinata al parco mi aveva fatto benissimo. Ero molto riposato ed in più mi sentivo in splendida forma. La chiacchierata con Ciki aveva sciolto la tensione degli ultimi giorni. Ripensai molto a quello che mi aveva detto e alla storia del boomerang. Poi, un po' di nostalgia si affacciò dalla finestra ed entrò nella stanza. Accesi una sigaretta ed ascoltai *Munasterio 'e Santa Chiara*, cantata da Roberto Murolo. Gettai la sigaretta in strada schioccando il medio sul pollice. La notte profumava di vento.

ITALIA - ECUADOR

SPAGNA

protagonista: uomo