

Andrea D'Agostino

Maiali

I maiali mangiano tutto. Lo dice voltando la testa all'indietro. Con le mani, senza controllare quello che fa, trova il chiavistello grosso e lo sfila. Apre la porta, mi lascia passare. Maiali dappertutto, puzza, grugniti, il macinino sinistro delle fauci.

«Quanti sono?»

Chiedo, spaventato da tutti quegli occhi circondati di rosa e spruzzi di fango. Si accalcano contro la staccionata, vogliono abbattearla. Mi fissano leccandosi i baffi. Poi si voltano verso il mio ospite e gli sguardi diventano suppliche. Riescono a farmi sentire un bocconcino, come fossi un petto di pollo, un sacco di ghiande, carne da macello.

«Centocinquanta. La settimana prossima una metà sarà prosciutti e salami».

Il chiarimento non mi tranquillizza. Sono venuto qua solo a comprare un maialino da latte morto e pulito. Ciò che mi resta da fare è martellargli uno spiedo nella colonna vertebrale e accendere il fuoco. Non si compiono tutti i giorni, trent'anni. Ma il mio ospite ci tiene agli onori di casa, probabilmente spera che il maialino alla brace diventi una consuetudine. Così mi porta a fare il giro panoramico dell'azienda: spalanca portoni, descrive produzioni, racconta vicende. Due pavoni, uno dei quali albino, ci seguono senza avvicinarsi del tutto. Hanno l'andatura oscillante e goffa. Fin tanto che le code restano chiuse sono un impaccio, sproporzionate e pesanti. Come lo strascico di un vestito da sposa.

«Non la aprono mai la coda?», mi informo.

«Solo quando ne hanno voglia».

Mi piacerebbe gliene venisse un po' adesso. È la prima volta che vedo pavoni dal vivo. Ma se non spalancano il ventaglio, manca tutto lo spettacolo. Come andare a sentire Tom Waits, pagare un mucchio di soldi il biglietto, e alla fine ha preso fresco scendendo dall'aereo e gli manca la voce. Sono venuto a sentire la voce cavernosa di Tom, non me ne frega niente del pianoforte! Rivoglio indietro i miei soldi.

Ci dirigiamo verso la stalla delle vacche da



Andrea D'Agostino

latte. I pavoni continuano a controllarci, assecondano i nostri bruschi cambi di direzione. Arranco fra le chiazze di malta seminate lungo il cortile della cascina. Pattino dove gli stivali del mio ospite fanno presa senza pensieri. I pavoni spariscono, per qualche minuto non riesco a vederli, poi riappaiono sul tetto di un trattore, quello albino sulla grondaia di un capannone.

«Come fanno a salire lassù?», chiedo sorpreso.

«Volano».

Ora vorrei vederli volare, vorrei sapere come ci riescono già che sembrano più galline che colibrì. Sbatteranno pure la coda? La allargheranno in volo come fosse un timone?

Dopo le vacche, scendiamo in cantina. È vasta, corre a L sotto la cascina. Ha le volte alte e ariose, di mattoni rossi. Una barba di muffa cresce negli angoli. La temperatura si abbassa, devo mettere conserte le braccia. Ci sono botti poste una sull'altra, a piramide. Una parete è coperta di bottiglie verdi col tappo di sughero. Dal soffitto pendono quintali di salami.

«Fate anche il vino?»

«Ci pensa mio fratello».

«Lo vendete?»

«Certo».

«Che vino è?»

«Bonarda, Barbera, quello che si fa da queste parti».

Afferra una bottiglia, sgancia un salame, mi guarda e sorride:

«Andiamo a fare merenda».

Non chiedevo di meglio.

Quando riemergiamo in cortile, i pavoni sono ancora lì, ci stavano aspettando. Riprendono la loro passeggiata al nostro fianco, per terra e con le

Andrea D'Agostino è nato nel 1977 a Trieste, ma è siciliano. *Mi mangiassero i grilli*, il suo primo e finora unico romanzo, è stato pubblicato da Fernandel nel 2005.

code serrate. Passano a lato dei cani, a distanza di sicurezza.

«Con i cani alla catena, non c'è il rischio che qualcuno entri e rubi qualcosa?»

«Qua nessuno si permette di rubare».

Una minaccia alla Don Corleone con accento lombardo non suona credibile. Però l'espressione lo è.

Appoggiamo lo spuntino su un tavolo all'ombra del portico. Prima di metterci a mangiare, andiamo a recuperare il maialino, lo pesiamo, pago. Lo trasportiamo nel bagagliaio della mia macchina. È infilato dentro un sacco spesso di plastica nera, sembra di quelli dove hanno spinto Giuliani, a Genova. Lo afferro per le zampe di dietro, sono soffici, fredde. Alla brace verrà una bellezza.

Cuocere un maialino da latte ci vuole più di mezza giornata. Non è come arrostire due puntine e tre sgombri. A mezzogiorno il fuoco dev'essere già a acceso. Nel frattempo bisogna ficcare lo spiedo nella colonna del maiale. A martellate deve entrare dentro le vertebre, scivolare al posto del midollo spinale. Lo spiedo perfetto fuoriesce dalla bocca. Però è facile che perfori il cranio in un punto qualunque o spinga fuori un occhio dall'orbita. In quel caso, pazienza. Manca ancora un bullone che attraversi perpendicolarmente le vertebre, passando nel foro che c'è a metà spiedo. Con due dadi si stringe la carne e si completa il fissaggio. A questo punto, è già pronta la prima brace. Qualcuno ha piazzato i supporti alla giusta distanza dal fuoco, il maiale può cominciare a cuocere. Lo si ruota a mano o a motore, dipende da quanto è smaliziato il cuoco. A seconda delle dimensioni, impiega quattro, cinque, sei ore. In questo tempo, devi pure fare qualcosa, oltre ad alimentare il fuoco, ruotare lo spiedo (se non hai il motore) e prendere il sole. Così attacchi la discografia completa dei Soul Coughin, giocicchi con un pallone sgonfio e ti scoli qualche litro di birra. Il giorno dopo, non riuscirai a staccarti di dosso la puzza di maiale tostato né il mal di testa. Però avrai accontentato un branco di amici affamati e avrai guadagnato, con un po' di fortuna, qualche regalo interessante: un aquilone a delta che devi ancora imparare a governare, un paio di mutande sexy, qualche vinile vecchiotto.

Il mio ospite mi fa accomodare su una sedia spartana. Poi entra in casa, va a prendere pane, bicchieri, apribottiglie, tagliere, coltello. I cani sbadigliano incatenati ai lati del cancello. Da dietro un trattore, rispuntano i pavoni, si avvicinano ciondolando.

«Non c'è modo per fargli aprire la coda?»

Gli chiedo quando si siede.

«Sono come le femmine: più gliela chiedi meno te la fanno vedere».

Se è così che funziona, smetto di chiedere. Mi concentro sul tappo che emerge dal collo della bottiglia, sul salame affettato, sul pane bianco. Referisco al mio ospite i saluti che Fabio gli manda, l'amico in comune che ci ha messo in contatto.

«Come sta?»

«Bene».

«È da molto che non si fa vedere».

«Da quando è diventato papà, è complicato riuscire a incontrarlo».

«Come se la cava?»

«Non male, per essere uno che non aveva mai visto un pannolino, prima».

Bevo il primo sorso di vino. È forte, rotondo. Mi dà una leggera vertigine, quando piomba nello stomaco. Addento il salame, è eccellente; il pane è un po' duro, sarà di ieri. Mi si spalanca la fame e la sete. Il mio ospite pasteggia avidamente. Strappa a morsi pezzi di pane facendo saltare le briciole in aria, svuota in un sorso il bicchiere e torna a riempirlo. Aggiusta anche il mio che era pieno a metà. Per un bel pezzo non diciamo più niente. Finiamo il salame, del pane resta il culo. Prima di bere un altro sorso di vino, controllo i pavoni con la coda dell'occhio. Il mio ospite se ne accorge:

«Cerchi di prenderli di sorpresa?»

«Pare non serva».

«Sono lunatici e fanno pure un baccano infernale. Se non fosse per mia moglie, gli avrei già tirato il collo».

«Cantano?»

«Urlano, più che altro. *Uoac*, una cosa così. Ogni volta sembra che li stiano scannando. L'ultima si sono messi a urlare nel cuore della notte e mi hanno svegliato, ho il sonno leggero io e loro la voce potente. Li ho maledetti e mi sono girato dall'altra parte. Mi stavo per riaddormentare e *uoac!* Ho imprecato fra i denti. *Uoac*, e mia moglie si è svegliata mentre mi mettevo a sedere sul letto. *Uoac*, e ho bestemmiato una lunga fila di santi. *Uoac, uoac*: stavano facendo un baccano del diavolo. Mi sono affacciato alla finestra e ho sentito che si stavano allontanando, sbattendo le ali. La notte era fredda, tranquilla, profonda. Stavo per tornarmene a letto, però mi sono accorto che c'era qualcosa di strano: i cani avevano tutti un grosso osso fra i denti. A quell'ora non hanno mai da mangiare. Negli ultimi tempi, in questa zona, si ripetevano furti di bestiame di piccola taglia, attrezzi, formaggi. Dicevano fosse un uomo che lavorava da solo, slavo, forse albanese. Un mio vicino gli aveva sparato una fucilata dietro, ma ancora non erano riusciti a pizzicarlo. La gente si stava innervosendo, qualcuno era spaventato ed era andato a comprare un cane in più, di quelli cattivi. Così ho chiuso la finestra e sono andato a svegliare mio fra-

tello che non aveva sentito niente. Dormiva avvinchiato a sua moglie. Lui ha preso il fucile e io una mazza. Siamo usciti di casa senza fare rumore.

«In pigiama?»

Il vino mi ha preso la testa e mi porta a concentrarmi sui particolari. Il mio ospite ha gli zigomi arrossati. Comincia a inquietarmi la piega presa dalla storia.

«Dormiamo in mutande, ci è bastato infilare i calzoni».

«Ah».

Ricomincia da dove l'ho interrotto.

«Abbiamo chiuso la porta a chiave. Metti che uno si infila dentro mentre noi siamo fuori. I cani non ci hanno calcolato, sono un branco di minchioni, pensano solo a mangiare. In lontananza c'è stato ancora un *uoac*. A passi leggeri ci siamo avvicinati alle stalle».

Afferra la bottiglia, si accorge che il vino è finito. Allora si alza e va a prenderne una che tiene in cucina, già stappata. I pavoni sono ancora dieci metri alle mie spalle. Vedo quello albino chiaramente riflesso sulla finestra, illuminato dal sole calante. Sembra che anche loro stiano ascoltando il racconto. Il mio ospite torna, versa altro vino, riprende:

«Arriviamo alla stalla dei maiali. La porta era socchiusa, le bestie erano inquiete, c'erano rumori. Qualcuno era là dentro, rovistava facendosi luce con una torcia, voleva rubare. Mio fratello con un calcio spalanca la porta, io balzo dentro, accendo le luci e mi trovo davanti al ladro. Fa un salto, il bastardo, si spaventa, la torcia gli scappa di mano. Tira fuori dalla tasca un coltello e me lo punta verso la gola. Io ero pronto con la mazza, ma è stato mio fratello a farlo ragionare, puntandogli il fucile in faccia».

«Era il ladro di questa zona?»

«È probabile. Dopo il nostro incontro i furti sono finiti».

Sul viso gli si allarga la soddisfazione, la stessa espressione alla Don Corleone di poco fa.

«Avete chiamato la polizia?»

Suggerisco, ingenuamente.

«Per ritrovarmelo qua il giorno dopo?»

Immagino Mastella, indulgente testimone di nozze mafiose; frequentatore a sbafo di panfili, stadi, aerei e gran premi; castigatore inclemente di fruttivendoli e magistrati spigliati. Il mio ospite aggiunge:

«Albanesi, zingari, marocchini sono la feccia. Sono bestie, non sono cristiani. Non senti in televisione quanta gente ammazzata senza motivo? Sono capaci di massacrare per rubare tre euro. Chi ha ammazzato quella donna a Roma, e perché?»

Il bombardamento mediatico inculca un diffuso senso di insicurezza e fa pendere a destra. Co-

nosco diversi ucraini, polacchi, napoletani e sono persone squisite, sono persone. Però arrivo a sentirmi a disagio quando passo davanti al bar che si è trasformato nel loro melting pop alcolico. Mi spaventano le loro sbronze moleste, spesso violente. Sorveglio con astio le bande di zingari giovani col giubbino sul braccio che ronzano attorno alle stazioni e fanno su e giù dagli autobus: diverse volte ho visto le loro mani silenziose e sporche sparire in borse altrui. Il timore dello straniero cattivo è spossante, cozza con le mie vaghe aspirazioni filantropiche. Da qualche settimana dormo con un bastone a lato del letto, aspetto lo scontro col ladro albanese. Arrivo a dubitare della scelta del servizio civile: non potrò mai richiedere il porto d'armi. Magari potrebbe essere utile, una pistola. Poi rifletto e torno a dirmi di no, a niente mi servirebbe.

Chiedo al mio ospite:

«Gli avete sparato?»

«No, troppo rumore, sporca.»

Beve un'altra golata di vino e prosegue:

«Il vantaggio di avere a che fare con questa gente è che sono quasi tutti clandestini. E i clandestini non esistono. Se li fai sparire, nessuno li viene a cercare, l'importante è non lasciare tracce.»

Quest'uomo che mi è seduto di fronte sta parlando sul serio. L'ho conosciuto solo mezz'ora fa e mi sta spiegando come dissolvere un ladro. Non ha vergogna né timore. Potrei essere un carabiniere, potrei avere un microfono nascosto sotto la camicia. Avere un amico in comune è per lui motivo sufficiente a confidarmi il suo crimine. Comincio a odiare la sua faccia, ma lui non ci fa caso, passa alle osservazioni zoologiche:

«I maiali sono onnivori. Normalmente gli diamo farine, ma loro mangerebbero tutto. L'odore del sangue li fa diventare matti. Sono come gli squali. I loro denti tritano, polverizzano quello che masticano. Non sono come i cani che poi cacano schegge.»

Comincio a non sentirmi bene, cerco la forza di alzarmi. Lui neanche mi guarda, continua:

«Il balordo non mi capiva. Non so quante volte gli ho detto di buttare il coltello. Se ne stava con le spalle al muro e gli occhi celesti. Aveva paura. Quando finalmente ha mollato la lama, gli ho dato una mazzata sulla testa. Si è afflosciato come se avesse perso pressione. Mio fratello ha raccolto il coltello, era appuntito e affilato. Me lo ha passato e io gli ho inciso la carotide, giusto un graffio gli ho fatto. Il sangue ha preso a pulsargli fuori dal collo. L'abbiamo afferrato per gambe e braccia e l'abbiamo lanciato oltre la staccionata, in mezzo ai maiali. Era leggero il bastardo. Abbiamo spento le luci, chiuso la porta, e ce ne siamo tornati a dormi-

re. Il giorno dopo, mescolate al fango, c'erano solo le scarpe.»

Mi viene la nausea. Il sapore del salame; i grugniti dei maiali che all'improvviso mi pare di sentire di nuovo, netti, vicini; il loro tanfo; tutto diventa insopportabile. Sto male. Anche se il salame era in cantina a maturare quando l'albanese è diventato mangime. Mi viene da vomitare perché il maialino da latte ha succhiato da una scrofa che ha masticato carne umana albanese. E ora è nel bagagliaio della mia macchina, pronto per essere passato alla brace. Pronto per essere mangiato a sua volta. Mi sforzo e mi alzo. Dico che si è fatto tardi, ringrazio per la merenda che so che vomiterò dal finestrino, senza nemmeno rallentare. So che abbandonerò il maialino davanti alla prima mensa popolare che incontro, di fianco ai vestiti usati e alle videocassette che nessuno ormai vede più.

Ci stringiamo la mano, la mia ha perso qualsiasi vitalità. Affretto il passo, sento i succhi gastrici montare dentro l'esofago. Apro lo sportello, sto per sedermi, ma il mio ospite ancora mi chiama, mi dice di fermarmi, esulta:

«Guarda, guarda i pavoni!»

Alle sue spalle, entrambi hanno spalancato la coda. I ventagli bicolori sembrano il positivo e il negativo di una fotografia, lo Yin e lo Yang, la vita e la morte di un'idea di fratellanza in cui, candidamente, ancora confidavo. Il primo conato spaventa i pavoni, attraverso le lacrime da sforzo gli vedo chiudere le piume, li sento volare lontano. Sento le loro ali sbattere con fracasso, sento le loro voci insultarmi perché non ho saputo apprezzare lo spettacolo che mi stavano offrendo. Sento il mio ospite che si avvicina, mi appoggia una mano sulla schiena, alla base del collo:

«Questo vino è traditore». ■