



10
Righe dai libri

leggi, scrivi e condividi le tue 10 righe dai libri
<http://www.10righedailibri.it>





Scatti

Kristin Kimball

DIRTY LIFE

Una storia d'amore, cibo e animali

Traduzione di Elisabetta Stefanini

© XXXXX

Titolo originale: *The Dirty Life. A Memoir of Farming, Food, and Love*
Traduzione dall'inglese di Elisabetta Stefanini

I edizione gennaio 2012
© 2011 Elliot Edizioni s.r.l.
via Isonzo 34, 00198 Roma
Tutti i diritti riservati

ISBN 978-88-6192-254-9

info@elliotedizioni.it
www.elliotedizioni.com

elliot

Per mamma e papà

Prologo

È sabato sera, nel cuore dell'inverno. La fattoria è rimasta senza luce per ore, e se ne sono andati tutti. Accendiamo il camino, apriamo due bottiglie della birra fatta in casa dal nostro amico Brian, e mentre sciacquo gli attrezzi per la mungitura Mark comincia a cucinare per me, un momento di intimità contadina. Si muove con perfezione assoluta, non fa niente di inutile, e guardarlo mi riempie di un misto di ammirazione e libidine, come una groupie davanti alla sua rockstar. Ha tagliato una bistecca dall'aspetto invitante dalla mezzena di bue che abbiamo macellato questa settimana e ha preso in cantina verdure assortite. Perlustra canticchiando il frigorifero e ne estrae una pinta di brodo di pollo, grasso e gelatinoso, e un melograno che arriva da New York, regalo della mia amica Amelia.

Mark si mette all'opera, le mani guizzano con gran rapidità, e in mezz'ora porta in tavola due pietanze colorate. Ha grigliato la bistecca a media cottura, poi l'ha tagliata a fettine molto sottili che ha poggiato sui chicchi di melograno per poi napparle con una riduzione di vino rosso. Aggiunge un mix di porri, carote e cavolo nero al burro insaporiti con bacche di ginepro, e la squillante nota di colore di una minuscola piramide di crauti rosso rubino. Non c'è pane, ma dal fondo del frigo Mark recupera una pallina di impasto, avanzo di una pizza rustica, la stende, la taglia in triangoli che butta in una padella bollente, et voilà, gallette. Ma la star più improbabile della cena è il ravanello. L'estate scorsa, Mark si è fatto prendere la mano dai ravanelli e li ha piantati per trecento metri, una buffonata per cui l'ho preso in giro senza pietà, ma sono venuti su così belli e si sono conservati così bene che per la fi-

Nota del traduttore

In molti casi si è preferito lasciare le unità di misura comunemente usate nelle campagne statunitensi. La tabella di conversione che segue è uno strumento per comprendere le dimensioni presenti nel testo che potrebbero risultare oscure.

Acro: unità di misura di un'area, 1 acro = 4.046,8 m².

Bushel: misura di capacità per cereali, 1 bushel = 35,24 litri.

Gallone: unità di misura di un volume, 1 gallone = 4,55 litri.

Libbra: unità di misura di un peso, 1 libbra = 4,54 ettogrammi.

Miglio: unità di misura di una lunghezza, 1 miglio = 1,61 chilometri.

Pollice: unità di misura di una lunghezza, 1 pollice = 2,54 centimetri.

Spanna: unità di misura per l'altezza dei cavalli, 1 spanna = 20 centimetri circa.

ne dell'inverno forse intaccheremo le scorte. Sono la varietà Misato Rose. Bianco panna con sfumature verdi all'esterno, e rosa fucsia dentro, hanno le dimensioni di una mela e quando si tagliano sembrano angurie in miniatura. Sono apprezzatissimi come aperitivo, serviti crudi con un pizzico di sale. Somigliano così tanto a un frutto, che il sapore pungente è sempre una sorpresa, un contrasto fra l'occhio e il palato. Stasera Mark li ha brasati nel brodo, per cui si è leggermente attenuata la brillantezza del colore, ma si è addolcito il sapore. Ha aggiunto una punta di sciroppo d'acero e di aceto balsamico, e a fine cottura ci ha buttato una manciata di semi di melograno, che in parte si sono sfatti con il calore e in parte sono rimasti interi e si sciolgono piacevolmente in bocca. Ecco uno dei motivi per cui amo mio marito: in due ingredienti opposti come la più rustica delle radici e il più esotico dei frutti, lui vede armonia, non discordia. Mangiamo, socchiudo gli occhi per assaporare il piacere, beviamo a piccoli sorsi la birra amara, ci baciamo e, prima ancora che i miei amici in città si siano cambiati per uscire, ci infiliamo sotto le coperte.

Sono sette inverni che dormo in questo letto, eppure qualche volta ancora mi domando che ci faccio qui, sposata, in una vecchia fattoria del North Country. Ogni tanto mi sembra ancora di vivere in un film. La vera me torna a casa alle quattro del mattino, va in giro con una borsa minuscola e si mette i tacchi alti, ma il personaggio che sto recitando *si alza* alle quattro, porta vestiti Carhartt fatti per lavorare all'aria aperta, va sempre in giro con un coltello multiuso Leatherman e l'altro giorno, facendo il bucato, le sono caduti dalle tasche un paio di lunghi bossoli calibro 22, e la sua parte prevedeva che si comportasse come se fosse del tutto normale. Intorno a me non ci sono le luci e i suoni della città, ma cinquecento acri di terreno, in questo momento ammantati di brume e di nuvole, e la fattoria in cui mi trovo è un universo più scuro e silenzioso, più bello e più crudele della mia precedente immagine di campagna.

Questa sera, rannicchiata addosso a Mark sotto il piumino d'oca, sento arrivare la fredda pioggia primaverile. Lui si è già addor-

mentato, ma io rimango sveglia ancora un po', domandandomi se una delle nostre vacche avrà la pessima idea di figliare con questo tempaccio, se nel porcile i maiali hanno abbastanza paglia per stare al caldo, se i cavalli stanno bene al pascolo o non starebbero meglio nel fienile. Ho paura che la pioggia sciogla lo strato di neve, perché scoprirebbe l'aglio e le piante perenni lasciandoli esposti al freddo pungente che certamente tornerà a mordere prima che finiscano le pericolose gelate. Questo tipo di pensieri ha occupato la maggior parte dell'umanità – gli agricoltori – per un lunghissimo periodo della storia del mondo. E ora io sono una di loro. È una cosa che mi colpisce, come i ravanelli con il melograno.

Sia Mark che io siamo contadini di prima generazione. La fattoria che abbiamo messo su insieme, si potrebbe definire antica o molto moderna, dipende dalla persona a cui si domanda. La terra viene fertilizzata con concime organico e con il sovescio. Non usiamo pesticidi né diserbanti. La fattoria segue il sistema delle rotazioni colturali diversificate, e la maggior parte del lavoro è svolto da cavalli invece che da trattori. Gli appezzamenti di terreno sono delimitati da siepi e boschetti. Abbiamo aceri da zucchero, un frutteto avviato da poco, ricchi pascoli, grandi distese di erba per fare il fieno e giardini perenni di erbe aromatiche e fiori. Mungiamo le vacche a mano e dalla panna di questo un latte molto grasso si ricava un burro color giallo-taxi. Alleviamo all'aperto suini, bovini e pollame, e produciamo salsicce fresche e stagionate, pancetta, manzo sotto sale, pâté e un brodo vellutato.

Il nostro cibo nutre un centinaio di persone. Gli "abbonati" alla fattoria vengono tutti i venerdì per ritirare la loro quota di prodotti. Il nostro obiettivo è fornire il cibo necessario per un'alimentazione sana e nutriente nel corso di tutto l'anno. Produciamo manzo, pollo, maiale, uova, latte, sciroppo d'acero, cereali, farine, fagioli, piante aromatiche, frutta e quaranta varietà di ortaggi. Con duemilanovecento dollari l'anno a persona l'abbonato può ritirare ogni settimana tutto il cibo che riesce a mangiare, più

la produzione extra-stagionale, che può surgelare o mettere in scatola per l'inverno. Ci sono abbonati che comprano anche nei negozi – cibi pronti, prodotti fuori stagione, o altre cose che non possiamo coltivare, gli agrumi per esempio –, ma noi e qualcun altro viviamo quasi esclusivamente di ciò che produciamo.

Ho imparato moltissimo da quando la mia vita ha virato verso la terra. Ora so sparare con un fucile, uccidere un pollo, schivare la carica di un toro e riesco a controllare un carro trainato da una coppia di cavalli imbizzarriti. Ma l'insegnamento più duro è stato questo: più trasformi la terra coltivandola, più la terra trasforma te. Ti entra nella pelle con la sporcizia che non ti si toglie più dalle mani callose e da sotto le unghie. Chiede al tuo corpo così tanto che se non stai attento ti può far male come un vizio, e a cinquant'anni ti svegli una mattina e ti ritrovi con le ginocchia e le spalle a pezzi, sorda per il costante rumore metallico dei macchinari e senza un soldo bucato. Ma il mestiere di contadino mette radici dentro di te e fa piazza pulita di tutto il resto, che ti sembra meschino. I tuoi acri diventano il mondo. E arrivi a renderti conto che è al di là di quegli acri o nel tuo lontano passato, nel regno dei lettori dvd e degli uffici open space, del cibo da asporto e del riscaldamento o dell'aria condizionata centralizzati, in luoghi in cui la scomodità è stata quasi del tutto bandita, è proprio lì che soffri le peggiori privazioni. Ti manca il piacere del desiderio, dello sforzo e della difficoltà, il piacere di un risultato denso di significato. Una fattoria richiede attenzioni, e se non rispondi le forze primordiali di morte e lo stato brado ti sovrasteranno. Cominci a dare spontaneamente, poi dai un po' di più e poi dai il massimo, e allora, solo allora, avrai un ritorno così generoso che riempirà la tua cantina fino a farla traboccare, ma soprattutto farà rinascere quel fazzoletto di terra riarsa e infestata di erbacce che chiamiamo anima.

Questo libro racconta le due storie d'amore che hanno cambiato la mia vita: coltivare terra – arte sporca, sensuale – e un contadino complicato ed esasperante che ho scovato nello State College, in Pennsylvania.

PRIMA PARTE
PARTENZA

La prima volta che vidi Mark fu nella roulotte scassata che era l'ufficio della fattoria e casa sua. Venivo da Manhattan e mi ero fatta sei ore in macchina per intervistarlo nell'ambito del reportage che stavo scrivendo sui giovani agricoltori che producevano cibo biologico, sempre più richiesto. Bussai alla porta proprio mentre, come scoprii in seguito, schiacciava il sonnellino pomeridiano. Poiché non rispondeva nessuno, entrai in cucina, chiamai ad alta voce e dopo un minuto si spalancò la porta della camera da letto e Mark ne uscì a grandi passi allacciandosi la cinghia dei pantaloni. Alto com'è, veniva verso di me spinto dalle lunghe leve delle gambe con uno strano passo, aggraziato ma deciso. Portava stivali di pelle consumati, blue jeans stinti sulle cosce e una camicia bianca in uno stato pietoso. Notai i vivaci occhi verdi, un naso importante e perfetto, la barba di due giorni e una criniera di riccioli d'oro. Grandi mani callose, avambracci guizzanti di muscoli con grosse vene blu. Sorrise: denti bellissimi. Profumava di pelle tiepida, gasolio e terra.

Si presentò, mi strinse la mano e poi se ne andò all'improvviso, richiamato da qualche impegno urgente nei campi, e mentre chiudeva energicamente la zanzariera dietro di sé mi promise da sopra la spalla che mi avrebbe dato l'intervista quella sera, al suo ritorno. Nel frattempo, avrei potuto zappare i broccoli con Keena, la sua collaboratrice. Più tardi registrai sul mio taccuino due appunti diversi. Primo: Ecco un *uomo*. Gli uomini che conoscevo io usavano solo la testa. Questo qui viveva con tutto il corpo. Secondo: Possibile che mi sono fatta tutti quei chilometri per zappare i broccoli di questo tizio?

La prima sera, invece di lavorare con lui all'intervista, lo aiutai a macellare un maiale. Ero vegetariana ormai da tredici anni, e avevo addosso una camicetta nuova di agnès b., bianca, Mark però aveva bisogno di aiuto e stare nella sua fattoria senza darsi da fare era una cosa contro natura, come tuffarsi in un lago e non nuotare. Non avevo mai visto un animale macellato prima di allora, e non riuscii a guardare nel momento in cui Mark uccise il maiale sparandogli un colpo: era una scrofa a macchie bianche e nere che si chiamava Butch, del tutto simile ai porcellini dei libri per bambini. Quando cadde stecchita, io mi ripresi. Aiutai a sollevare il corpo e ad appenderlo a un gancio perché per sviscerare la carcassa si doveva incidere il corpo dallo sterno alla pancia e io afferrai ai lati la cavità fumante e la tenni aperta mentre Mark estraeva gli organi interni tagliando le parti che li tenevano ancorati al corpo. Non mi fece schifo quello che stavamo facendo, anzi mi diede allegria. Fui affascinata dalla sacca soda e bianca dello stomaco, dall'elegante groviglio dell'intestino, dal merletto avorio dell'omento e dal cuore ancora pieno di vita.

Dopo aver tagliato in due la carcassa, la caricammo su un carrello per portarla in una cella frigorifera a due passi dalla strada. A un centinaio di metri da lì c'era un quartiere di villini pretenziosi con piccoli giardini: prati all'inglese ben tosati sul davanti e vasi di gerani per abbellire i vialetti d'accesso al garage. Nella luce del crepuscolo Mark si caricò sulla spalla mezzo animale, ormai senza testa. Era un corpo privo di vita: grosso, pesante e scomodo da trasportare, proprio come in tv. Io tenevo in mano le scivolose zampe posteriori per bloccarle e aiutai Mark a portare il maiale nella cella frigorifera e ad appenderlo a un gancio che pendeva dal soffitto. Le macchine che sfrecciavano per la strada avevano già i fari accesi e nelle case di fronte si iniziavano a vedere le prime luci. Se ci avesse visto qualcuno, mi domandai, avrebbe chiamato la polizia?

Quella notte dormii in un albergo del paese e mi tolsi di dosso il grasso del maiale in una stanza da bagno dall'aria esageratamente

bianca e disinfettata. Mi sentivo come se fossi tornata da un lungo viaggio in un paese molto lontano.

La mattina dopo mi alzai all'alba e ritornai alla fattoria. La truppa di Mark stava facendo colazione tutta insieme: crespelle di mais e salsicce fatte in casa spruzzate di sciroppo d'acero tiepido. Mangiai una doppia porzione di salsicce, e così finì la mia vita vegetariana.

Mark scomparve di nuovo subito dopo colazione, con il maiale dietro un pick-up preso in prestito, diretto alla macelleria dei suoi amici Amish. Disse che sarebbe ritornato nel pomeriggio e che allora avremmo potuto fare un'intervista come si deve. Nel frattempo, avrei potuto togliere i sassi nel campo di pomodori, insieme a Michael, un altro dei suoi collaboratori.

Michael non era molto ottimista riguardo le mie capacità lavorative. Avevo sostituito la camicetta bianca con una T-shirt vintage Cheap Trick, jeans aderenti e un paio di Dingos di seconda mano con tacchi bassi e grossi. Vale a dire il tipico abbigliamento ironico-chic che funzionava benissimo nell'East Village ma che era strano e leggermente volgare nelle campagne della Pennsylvania. Mi consideravo in splendida forma fisica e mi autodefinivo *forte per la mia taglia*, un metro e cinquantotto scarso compresi i tacchi delle Dingos, anche se l'allenamento più serio e costante che facevo all'epoca era giocare a flipper. Ero già indolenzita dagli sforzi del giorno prima, ma per mia disgrazia sono fortemente competitiva sul piano fisico pur senza averne il minimo motivo. Ho ereditato questa caratteristica da mio padre, che, per fare un esempio, a settantatré anni si è strappato un tendine del ginocchio pretendendo di cimentarsi nella partenza in piedi dal pontile durante una lezione sci nautico.

Michael mi diede un rastrello a denti rigidi, e ci avviammo verso i solchi lì vicino. La Penn State University è proprio in fondo alla strada, e Michael, che aveva studiato cinema, si era laureato quella primavera. Iniziò ad andare nella fattoria di Mark come volontario nei weekend per vedere, mi spiegò, se il lavoro ma-

nuale lo avrebbe fatto diventare un uomo. Una volta laureato, Mark lo aveva assunto a tempo pieno. Il padre di Michael, commercialista, e la sua ragazza, che si era iscritta a Legge, avevano entrambi un'idea molto vaga della campagna e speravano con tutto il cuore che Michael finisse presto di sfogarsi.

Per nascondere la mancanza di fiato, gli chiesi moltissime cose e cercai ogni possibile scusa per appoggiarmi al rastrello nella posa di uno che sta ascoltando attentamente. Il sole di luglio picchiava sul viso e sollevava tutt'intorno l'odore acre e resinoso dei pomodori. Le piante erano cariche di frutti e alte come me e stavano in piedi grazie a tutori di quercia a cui erano legate con lo spago. Per una persona abituata a non far crescere altro che qualche pianta aromatica in una cassetta sul davanzale della finestra, avevano un'aria vagamente minacciosa. Il terreno fra i solchi era riarso e irregolare, tutto pieno di sassi. Michael mi disse di non prendere in considerazione le pietre più piccole di un uovo e di rastrellare le altre, farne dei mucchietti e poi spalare questi sassi nella carriola e scaricare il contenuto lungo la siepe. Rimasi sconvolta da peso di ogni palata di sassi, e la prima volta rovesciai tutto il contenuto della carriola. Rastrella, spala, scarica. Passai in questo modo due ore interminabili, finché mi resi conto che se fossi andata avanti ancora un po' non avrei mosso più un muscolo e non sarei riuscita nemmeno a spingere la frizione per guidare fino a casa. Disperata, mi offrii di andare a cucinare per tutti. Lo dissi con l'aria più disinvolta possibile. Quasi non riuscivo a credere alla quantità di danni che mi ero inflitta in così poco tempo. Mi stavano venendo le vesciche fra il pollice e l'indice della mano sinistra, non riuscivo a stendere del tutto la schiena, e il cavallo dei pantaloni, intrappolato nei jeans troppo stretti, mi aveva irritato la pelle in modo insopportabile.

All'epoca non ero una gran cuoca. Mi piaceva mangiare bene, ma non avevo un rapporto stabile con il cibo. Cibo per me significava una serie di fugaci avventure sentimentali che iniziavano al ristorante con qualcuno, o arrivavano a domicilio in scatole di cartone consegnate da un tizio in bicicletta. Non avrei saputo di-

re con certezza se il forno di casa mia funzionava, perché in sette anni non lo avevo mai usato. Il frigorifero funzionava, ma nel mio minuscolo appartamento era più utile come sgabuzzino che come elettrodomestico da cucina. Ci tenevo le scatolette del cane, una caraffa Brita per l'acqua e, avendo pochissimo spazio per i libri, l'elenco telefonico di Manhattan, che nel mio ricordo di quegli anni era sempre pesantissimo e freddo. Nel freezer avevo vecchi cubetti di ghiaccio e una bottiglia di vodka polacca.

La cucina di Mark occupava la metà della roulotte e mi faceva pensare a un mercato del Terzo Mondo. Traboccava di cose colorate e prive di confezione, c'era odore di latte, carne, terra e verdure tutto mischiato insieme in un profumo di campagna forte e niente affatto sgradevole. Aprii gli sportelli, perlustrando con cautela gli scaffali più in alto. Negli armadi c'erano vasi da un gallone che contenevano fagioli neri e mele disidratate, chicchi di grano e di segale e piccole pannocchie di mais secche. Nella credenza sopra ai fornelli c'erano mazzi di erbe aromatiche e bottiglie senza etichetta di un imprecisato liquido frizzante color ambra. Aprii il frigorifero e vidi una pentola senza coperchio piena fino all'orlo di qualcosa di morbido e sanguinolento che riconobbi come gli organi interni di Butch, e un cestello di metallo pieno di uova striate di marrone. Nello scomparto per frutta e verdura c'erano barattoli Ball di burro e fiocchi di latte, una piramide di cose che sembravano palline da golf e avrebbero potuto essere rape, e qualche carota, tutto non lavato.

Chiusi rapidamente lo sportello del frigorifero e, afferrati un canestro e un coltello, ritornai nel campo dove Michael aveva finito di rastrellare i sassi e ora pacciamava i solchi con paglia semi-fradicia. Guardai tutto il cibo pronto da raccogliere. Patate novelle, broccoli, lattuga, erbe aromatiche, piselli, barbabietole e more. Una mucca brucava il prato con il suo vitello, le galline beccavano gli avanzi da una parte, un altro maiale grufolava in un mucchio di foglie secche. Dovunque posassi lo sguardo c'era da mangiare in abbondanza. Sentii dei pensieri muoversi nella mia testa, im-

mensi e lentissimi, come la tettonica a placche. Era un terreno di soli sei acri, le dimensioni di un grosso parco giochi per bambini, ma c'era verdura per duecento famiglie. Sembrava tutto molto più semplice di quanto avessi immaginato. Terra più acqua più sole più sudore uguale cibo. Non servivano fabbriche, né troppe macchine, non c'era bisogno di veleni o di fertilizzanti chimici. Com'era possibile che tutto questo ben di Dio fosse sempre esistito e io non me ne fossi mai accorta? Mi sentivo, al di là di tutto, al sicuro. Nel mondo poteva succedere qualsiasi cosa. Aerei schiantati contro edifici, disoccupazione alle stelle, gente che perde la casa, petrolio agli sgoccioli, ma qui, almeno, ci sarebbe stato da mangiare. Riempii il canestro di pomodori, cavolo nero, cipolle e basilico, calcolando tra me e me la discreta sommetta che tutte quelle verdure sarebbero costate al farmer's market di New York, e tornai dentro sperando di riuscire a farne buon uso.

In cucina trovai due attrezzi che oggi tratto come vecchi amici: un coltello da chef con la lama da venticinque centimetri di acciaio dolce, affilatissima, e una padella di ferro così grande che riuscivo a malapena a circondarla con le braccia. Mi misi al lavoro togliendo le nervature dal cavolo nero e tagliando a pezzetti i pomodori e le cipolle senza sapere con precisione cosa avrei preparato da mangiare. Quello che sapevo di certo era che se il resto della truppa aveva la mia stessa fame era meglio che abbondassi in quantità. Misi la padella a riscaldare su due fornelli, poi dorai la cipolla nel burro e aggiunsi le carote a cubetti, i pomodori e un po' d'acqua per stufare il cavolo nero. Coprii la padella con un oggetto che sembrava un tombino, e quando il cavolo nero diventò tenero scavai delle buchette in cui ruppi una dozzina di uova, che avrei lasciato affogare. Poi unii un pesto di aglio e basilico in una noce di burro e spalmai il tutto sulle fette di pane già tagliate che avevo trovato nella credenza. Una passata al grill e, proprio nel momento in cui la truppa arrivò dai campi, con gesto enfatico estrassi dal forno la teglia di toast profumati, li tagliai in modo da distribuire i pezzi nei piatti, e vi poggiai sopra il cavolo nero e le

uova affogate, dando l'ultimo tocco con una cucchiata di fiocchi di latte e una macinata di pepe nero.

Quando tutti ebbero un piatto davanti, assaggiai trepidante un boccone e solo allora mi rilassai. Era, a mio modo di vedere, di una bontà sorprendente – sul gusto dolce e fresco del cavolo nero spiccava il sapore forte e penetrante dell'aglio e del basilico – e mi sentii bravissima. Mi guardai intorno in attesa di lodi sperticate e complimenti, ma vidi solo il bagliore delle posate, il deciso movimento di diverse mascelle. “Mi passi il sale, per favore” disse Michael alla fine. Ora so che non era colpa del mio pranzo. Anzi, sono praticamente sicura che lo abbiano trovato tutti abbastanza buono. Ma “abbastanza buono” non fa molto effetto su contadini abituati a mangiare ogni giorno come re. Il cibo, mi disse un giorno un francese, è la vera ricchezza. Fai crescere bene il tuo cibo e ti sentirai insensatamente ricco, a prescindere da ciò che hai.

Era tornata di nuovo la sera prima che riuscii a intercettare Mark. Michael, Keena e un gruppetto di altri volontari che avevano corso tutto il giorno su e giù per i campi ora avevano finito, ma Mark lavorava ancora. Cominciai a chiedermi se il tipo che avevo davanti si fermasse mai. Con quelle gambe così lunghe, correva da un'incombenza all'altra attingendo a una riserva di energie apparentemente illimitata. Controllò l'irrigazione delle carote, buttò giù qualche appunto per il giorno dopo, si chinò a strappare un ciuffo di erbacce apparentemente innocue al limite del campo di fragole, controllò l'elettricità nel recinto per tenere lontano il cervo e ci sistemò come esca qualche batuffolo di cotone intriso di essenza di mela, così il cervo si sarebbe preso una forte scossa sul naso. Gli trotterellavo dietro, tenendo in equilibrio penna e taccuino insieme a un cacciavite e a pezzi di un tubo per innaffiare, che Mark mi aveva distrattamente messo in mano. Parlava in continuazione, con una velocità e una competenza linguistica che mi sorpresero. Pensavo che i contadini fossero brava gente del tipo “sale della terra”, non proprio stupidi, magari un po' lenti.

Non gli piaceva il verbo “lavorare”. Peggiorativo. Preferiva “coltivare”, e così diceva “oggi ho coltivato quattordici ore”. Non aveva né televisione né radio, e immaginai che fosse stato fra le ultime persone d’America a sapere cosa era successo l’11 settembre. Continua a non sentire il telegiornale. È deprimente, e comunque nella maggior parte dei casi non si può fare niente. Si deve pensare al livello locale, agire su quello, e la sua idea di “locale” non andava molto oltre i quindici acri di terra che stava coltivando. La cosa giusta da fare era tentare di capire come intervenire sul mondo intorno a te. All’inizio la sua avversione si limitava alla plastica, ma stava diventando diffidente verso qualsiasi metallo non potesse estrarre dal suolo e fondere lui stesso. Anzi, quando sarebbe giunto il momento di costruire una casa per sé, Mark avrebbe voluto fare a meno dei chiodi e del metallo in genere, in modo che il manufatto si potesse decomporre fino a ridursi a nulla dopo la sua morte. Non aveva mai avuto un’automobile. Quando doveva spostarsi andava in bicicletta o in auto-stop. Recentemente aveva sviluppato un’avversione al condizionale, e questo lo aveva reso felice. Non sopportava l’economia di mercato e l’anonimato delle transazioni. Amava l’idea di una fattoria in cui i braccianti non lavorassero per denaro, ma tutto funzionasse a forza di buona volontà e di piaceri. La sua teoria prevedeva che si cominciasse a dar via qualcosa, preferibilmente qualcosa di importante, del valore, secondo i suoi calcoli, di un migliaio di dollari circa. All’inizio, diceva Mark, gli altri sarebbero rimasti sconcertati da un regalo così grosso. Poi avrebbero cercato di ricambiare, dandoti qualcosa di grosso in cambio. Allora tu gli avresti dato qualcos’altro, e così avrebbero fatto loro, e in poco tempo nessuno avrebbe più tenuto i conti. Sarebbe rimasto un semplice flusso di beni da un posto in cui ce n’era in eccesso a un altro in cui mancavano. È diretto e dà soddisfazione, e in questo modo tutti stanno bene. Questo è completamente pazzo, pensai.

E se avesse ragione?

Alla fine feci cadere il tubo di gomma e il cacciavite e gli chiesi per favore di fermarsi un attimo e di mettersi seduto insieme a me in modo che potessi concentrarmi. Dovevo partire il giorno dopo, e fino a quel momento non avevo altro che poche note confuse scribacchiate e il cavallo dei pantaloni dolorante. Lui smise di agitarsi, mi guardò e scoppiò a ridere.

Approfitando dell’ultima ora di luce, camminammo nei campi, superammo uno stagno e ci inoltrammo in un fitto bosco dove gli scoiattoli si rincorrevano sul far della sera. Ci sedemmo sul tronco di una quercia abbattuta e la calma improvvisa che ci avvolse fu come toccare terra dopo un lungo viaggio in mare. Quando Mark racconta la storia di noi due, indica questo momento come l’inizio. Dice che, seduto sul tronco a rispondere alle mie domande iniziò a sentire una voce dentro di sé, una vocina insistente e fastidiosa come una zanzara. “Sposerai questa donna” gli diceva.

Fece del suo meglio per ignorarla. Non era a caccia di fidanzate. Aveva appena chiuso una lunga storia. E in più eravamo in piena estate. Lui aveva una fattoria da gestire. Aveva bisogno di concentrarsi. L’ultima cosa al mondo di cui aveva bisogno era una vocina che gli diceva che aveva trovato una moglie. “Sposerai questa donna” insisteva la vocina “e se fossi abbastanza coraggioso, glielo chiederesti subito”.

Mentre Mark stava considerando l’idea di chiedere la mia mano, io valutavo le possibilità narrative di questa storia. Mark poteva essere un argomento interessante. Era un uomo di buona cultura, parlava bene e sembrava un tipo istrionico, un attore nato che sarebbe certamente piaciuto a un certo tipo di pubblico. Generava un buon dialogo. Aveva un modo di pensare originale. Di Mark mi piacevano il viso dai tratti marcati e le lunghe braccia e gambe. Mi venne in mente che invece di tirarne fuori un articolo, forse ne avrei potuto ricavare un libro. Avrei dovuto passare un sacco di tempo alla fattoria, naturalmente, ma potevo subaf-

fittare il mio appartamento e trovare nei paraggi qualcosa di economico da affittare. O piantare una tenda nel campo di carote.

Quando si fece buio, mi riaccompagnò alla macchina. Stava parlando di nuovo della sua casa ideale. Mi disse che sarebbe stato felice di portarsi l'acqua in casa con secchi di legno, di indossare vestiti fatti di pelle di daino, conciata con le sue mani. "E come dovrebbe essere la tua controparte femminile?" gli domandai. Non riesco in nessun modo a immaginare la donna giusta nel futuro di Mark. I secchi mi sembravano pesanti, e la pelle di daino mi faceva schifo. Mark mi disse in seguito che aveva considerato questa domanda molto seducente. Nessuno di noi due ricorda la sua risposta.

Prima di ripartire, Mark mi riempì il sedile posteriore dell'auto di verdure, uova, latte, maiale e burro, come se avessi bisogno di provviste per una spedizione in qualche landa desolata. Nel viaggio verso casa pensai a lui e al tempo trascorso nei campi, a zappare broccoli e rastrellare sassi. Un inferno, ma volevo ritornarci. Cosa mi stava succedendo? La catalogai come energia creativa. Mi era successo qualche altra volta nel passato di scambiare la fascinazione per amore, ma questa fu la prima volta che mi sbagliai nell'altro senso.

Arrivai in città dopo mezzanotte. Parcheggiai in seconda fila davanti al portone del mio palazzo e scaricai le cassette che Mark mi aveva dato. Era una splendida notte d'estate, i bar e i ristoranti del mio quartiere erano pieni di giovani vestiti bene. Messe lì sul marciapiede, le cassette di legno fatte a mano da Mark, traboccanti di cose da mangiare sembravano venire da un'altra epoca. Si avvicinò un uomo che avevo visto nell'area cani del parco. Come succede spesso, conoscevamo il nome dei rispettivi cani ma non i nostri. "Oh" disse il Padrone di Bear. "Abbiamo fatto la spesa?". "No" risposi io. "Sono stata in campagna". Gli allungai una dozzina di uova, ripensando all'idea di generosità di Mark. Bear annusò la cassetta di verdure, e il tizio era sconcertato. "È cibo biologico" dissi a mo' di spiegazione. Se ne andò brandendo

le uova con fare circospetto. Alzai gli occhi al cielo e tornai alla macchina per fare il giro dell'isolato in cerca di un parcheggio.

Vivevo sulla East Third Street, di fronte al quartier generale degli Hells Angels. Casa mia era un appartamento pieno di luce, e la domenica mattina mi piaceva sedermi sulla scala antincendio con il caffè e guardare in basso al di là del muro il cimitero con le lapidi ottocentesche e i carrubi dalla folta chioma. Ero andata a vivere da quelle parti appena arrivata in città, prima che l'East Village diventasse un quartiere residenziale, quando c'erano ancora un sacco di tossici in giro e l'affitto costava cinquecento dollari al mese. Gli Angels avevano sempre uno o due delinquenti a braccia conserte che facevano la guardia alla lunga fila di moto luccicanti. Quando, tornando a casa a piedi la sera tardi, passavo davanti all'ingresso c'era sempre un Angel ipermuscoloso con baffi alla Zapata che mi squadrava dall'alto in basso e grugniva un "Buon ritorno a casa", che io trovavo confortante e in un certo senso sexy finché non lo vidi avventarsi con una mazza da baseball su un fattorino pelle e ossa che era andato a sbattere contro la sua moto, e poi colpirlo violentemente sulla testa con la mazza mentre era a terra. Mi rifugiai dietro l'angolo prima di chiamare la polizia per paura che mi vedesse.

Il mio palazzo era un misto di gente che stava lì da sempre con l'affitto bloccato, e artisti più o meno giovani e hippy, che erano stati gli avamposti della trasformazione del quartiere. Al secondo piano si era annidata Janet, una donna di mezza età che portava parrucche elaborate e vestiti che risalivano all'epoca d'oro della sua vita di cantante di night. Janet viveva alla finestra, montava la guardia come Argo, con una muta di barboncini bianchi uggianti dietro di lei. Niente entrava o usciva dal nostro palazzo senza il suo commento. Trovavo confortante anche questa sua vigilanza, ma quando l'ascensore era rotto e si passava davanti alla porta di Janet la zaffata di barboncino ti feriva le narici e ti investiva insieme alle urla che intimavano ai cani di fare silenzio, e l'unica parola che ti veniva in mente era "squallore".

Io vedo qualcuno, ma il modo migliore per descrivere queste relazioni è “casuale” poiché tergiversavo fra aperitivi, cene e serate al cinema con un regista cinematografico, un collezionista d’arte, un notista politico e un ex. Davo per scontato che anche loro facesse-ro come me. Avevamo tutti molto da fare, ed eravamo molto cauti rispetto ai sentimenti. Nel caso ci fosse stato spazio per l’amore, nessuno ne avrebbe parlato. Io meno degli altri. Ero sopravvissuta a qualche amore finito male e mi ero fatta l’idea che il bisogno di affetto fosse poco attraente in una donna, soprattutto passati i trent’anni. Meglio, pensavo, fare la dura e far finta di niente.

Nel frattempo, cercavo di allontanare da me un nuovo tipo di dolore che cominciava ad affacciarsi. La prima volta me ne accorsi in aeroporto. Agli arrivi c’era una folla di gente oltre la dogana: qualcuno aveva dei fiori in mano, i bambini piccoli vestiti per l’occasione urlavano eccitati e tutti aspettavano le persone a cui volevano bene che stavano tornando a casa. Detestavo attraversare quelle forche caudine di gente in attesa perché per me non c’era nessuno. In fila per il taxi sentii cadermi addosso il peso della solitudine. Infilai la chiave nella toppa di una casa dove l’unica attività in mia assenza era stata il movimento della luce del sole sulle pareti e l’incursione di uno o due scarafaggi; e l’aria aveva l’odore della solitudine. Il dolore si attenuò un po’ il giorno dopo, quando ripresi il cane da casa di mia sorella e fui risucchiata dal flusso della vita. Solo un po’, però. E in breve dilagò al punto che la parola “casa” mi faceva piangere. Ne volevo una. E un uomo. Un nido. L’odore dell’erba tagliata, le lenzuola stese ad asciugare, un bambino che corre sotto lo spruzzo dell’annaffiatore automatico. Desideri modesti che mi sembravano irrealizzabili. Era così lontano dalla vita che avevo io, nessuna delle persone che conoscevo aveva cose simili né le desiderava, e se le avesse desiderate non lo avrebbe mai confessato. Pensai che ammettendo la presenza di questo dolore avrei potuto imparare a convivere, come succede con i dolori che rimangono quando ci si rompe qualcosa, quelli che ti fanno dire in anticipo che cambierà il tempo.

Per tutta l’estate fui occupatissima a scrivere testi pubblicitari, a insegnare, a mettere insieme lavoretti vari, non feci altro che tirare avanti. Ero caffeinomane e a pezzi, in ansia per il denaro e, come praticamente chiunque altro a New York, la trovavo una cosa normale. La cosa diversa, l’eccezione alla regola, era il tempo che passavo pensando a Mark e alla fattoria. Quel posto mi dava pace. Volevo saperne il più possibile. Mi comprai *Il dono della buona terra* di Wendell Berry e lo lessi in metropolitana, scribacchiando degli appunti sui margini. “Com’è fatto un erpice?”. “Com’è una pecora Southdown?”. A settembre decisi di subaffittare casa mia, passare un anno nei campi di Mark e scrivervi un libro. Poi lui mi telefonò lasciandomi un messaggio in segreteria.

Avevo pensato a lui per ore e ore, avevo scritto su di lui, e così per me si era trasformato in un personaggio. La sua voce vera mi colse di sorpresa perché suonava più acuta della voce che mi sentivo in testa mentre scrivevo. Fui costretta a risentire due volte il messaggio per capire il senso di quello che mi voleva dire, e cioè che mi invitava ad andare con lui per un weekend in un resort molto vecchia maniera e pretenzioso nelle Catskills Mountains. Mi sembrò terribilmente fuori contesto rispetto al personaggio di un ascetico e coraggioso agricoltore che avevo descritto io, e il mio primo pensiero fu che dovevo fare delle modifiche.

Poi mi chiesi se avrei dovuto accettare oppure no. Nel messaggio diceva che gli avevano dato un weekend gratis per due persone, tutto compreso, perché l’anno prima aveva tenuto un corso di sopravvivenza invernale nel resort. C’era un convegno di chef e agricoltori che secondo lui poteva essere utile per il mio lavoro. Sembrava una buona occasione per andare avanti con le ricerche. Capii il sottotesto. Ero cresciuta abbastanza per sapere che se un uomo ti invita a passare con lui il weekend in un albergo è praticamente obbligato a farti una proposta indiscreta. Non farlo equivarrebbe a mettere una pistola in scena senza sparare. Ma Mark era talmente diverso da tutti gli uomini che avevo incontrato fino a quel momento che poteva rappresentare un’eccezione. E co-

munque, io vengo da New York. Ce la farò a cavarmela con un *contadino*, santiddio. Non avevo nessuna intenzione di mandare all'aria i miei piani per un flirt, e chiaramente l'ultima cosa di cui avevo bisogno era una storia a distanza con un galletto che odiava i chiodi. Per sicurezza, misi in valigia biancheria vecchia e sbrindellata e decisi di non farmi la ceretta.

Uscendo dalla città rimasi imbottigliata nel traffico e arrivai con quattro ore di ritardo e i nervi a fior di pelle. Trovai Mark che dormicchiava vicino alla reception, seduto su una sedia in equilibrio sulle gambe posteriori, il viso nascosto dall'enorme cappello di paglia che portava nei campi. Sul cappello, che era davvero immenso, c'erano piume di tacchino. Così era più simile al mio personaggio e mi sentii sollevata, ma subito dopo mortificata. Ripensandoci, credo che sia a causa di questo cappello che ordinai un secondo Martini la prima volta che uscimmo a cena insieme, il che mi portò, contrariamente ai miei migliori propositi, a fare il primo passo, fatto storicamente incontestabile.

Quella sera iniziai a conoscere in modo dettagliato e piacevole diversi stili di vita. Scoprii così che Mark non aveva mai fumato né si era mai sbronzato in vita sua, non aveva mai provato droghe di nessun genere, né era andato a letto a manca e a destra. Aveva mangiato sempre cibo sano e prevalentemente biologico, e aveva trascorso quasi ogni giorno della sua vita adulta facendo un qualche tipo di faticosa attività fisica. Era la creatura più sana su cui avessi mai posato gli occhi. Ci sono persone che sognano la pace nel mondo o la fine del problema dei senzatetto.

Io sogno un mondo in cui tutte le donne abbiano, a un certo punto della loro esistenza, un amante che non ha mai fumato o bevuto troppo, o che si è stufato di baciare le ragazze perché ne ha bacciate troppe o che non abbia mai visto del porno, qualcuno che ha incantevoli muscoli nati dal lavoro onesto e non in palestra, un uomo che non si vergogna dell'aspetto animale della natura umana.

Dopo questo weekend smisi di fingere che stavo facendo delle ricerche e riconobbi che mi trovavo davanti a un grosso cambiamento nella mia vita. Accantonata l'idea del libro passai lunghi weekend alla fattoria di Mark. Niente tacchi e niente computer. Mi si aprivano davanti due mondi sconosciuti. Uno: il lavoro. Raccoglievo le uova e davo da mangiare alle galline, mi sfinivo nei campi. Viaggiando per lavoro, ero stata in tutto il mondo, e avevo sperimentato ogni possibile piacere in cui la gente spende i suoi soldi e trascorre le vacanze, ma non avrei saputo indicare un altro luogo in cui sarei voluta stare o un'altra attività che avrei voluto svolgere invece di raccogliere uova tiepide nel pollaio.

L'altro mondo nuovo era il cibo. Mark cucinava bene. Che diavole! Tutti sanno cucinare con gli ingredienti che aveva a disposizione lui: verdure con la terra ancora attaccata e penzolante, piante officinali che crescevano a portata di mano, uova, latte e carne di una qualità introvabile in nessun tipo di negozio. Ma Mark sapeva cucinare *sul serio*. Quando aveva undici anni sua madre si stufò di sentire le proteste della famiglia sul mangiare e decise di scioperare, così Mark e la sua sorellina iniziarono a cucinare per tutta la famiglia. All'inizio ci fu una serie di fallimenti: sere funestate da ammassi di pasta e ketchup o tristi agglomerati di avanzi. Ma a quell'età Mark era un ragazzo allampanato, iperattivo e cresceva a scatti misurabili un tot centimetri al mese. Aveva sempre una fame da lupo. La fame è un'ottima maestra e Mark si dedicò alla cucina. Lesse *Mastering the Art of French Cooking* e a mano a mano che otteneva qualche risultato diventava sempre più ambizioso. Si fissò sulla preparazione di un sushi perfetto e quando adolescente si prese una cotta per una compagna di scuola le cucinò una cena di sette portate. Alla fine abbandonò i libri di cucina e fece di testa sua restando fedele ad alcuni semplici principi: coltelli sempre affilati, assaggiare tutto e non lesinare il sale. Questo amore per il cibo è in parte responsabile della sua successiva scelta di dedicarsi all'agricoltura. L'unico modo in cui riuscire a permettersi la qualità di cibo che voleva, mi dis-

se, era diventare un banchiere o coltivarselo da soli, e lui non riusciva a stare seduto il tempo necessario a diventare un banchiere.

Ed eccomi qui, a mangiare haute cuisine in una roulotte. Con me Mark usò la cucina come strumento di seduzione e di corteggiamento al punto che non sarò mai più colpita da un uomo che mi porta semplicemente a cena fuori. E mi innamorai di lui davanti a un piatto di fegato di cervo.

Una volta, era autunno avanzato e anche se non avevamo ancora avuto le prime gelate le temperature erano già abbastanza rigide, uscimmo in una notte limpida con un freddo pungente. C'era una piccola falce di luna crescente e io ero ancora così cittadina da considerare una novità le stelle splendenti sul nero assoluto del cielo. Mark chiuse i cani dentro la roulotte e tirò giù il fucile da uno scaffale in alto. Non avevo mai tenuto in mano un fucile e mi colpì il suo peso. Passai la mano sul legno liscio e scuro del calcio e rabbrivii.

Fare una passeggiata di notte è profondamente diverso dal fare una passeggiata di notte con un fucile. Ci incamminammo silenziosamente lungo il sentiero che costeggiava le fragole, dove aveva pascolato il cervo, muovendo delicatamente un piede dopo l'altro, respirando a malapena. L'aria era carica di pericolo e di attesa. Quell'anno la popolazione di cervi era cresciuta troppo, e gli animali si spingevano nei campi coltivati nonostante le recinzioni elettrificate e i due cani. Mark aveva una licenza speciale in deroga che gli permetteva di cacciare fuori stagione, e anche di notte. Mark non cacciava per sport, ma solo per proteggere le piante e per mangiare la selvaggina.

Io portavo la luce. Mark imbracciava il fucile. Non so dire quanto tempo restammo lì fuori, in una specie di teso stato di trance, prima che lui mi passasse il fucile senza dire una parola. Io lo presi e appoggiai l'occhio sul mirino, una specie di telescopio con un reticolo. Girai l'arma di scatto verso un cespuglio e nel debole chiarore lunare vidi un gruppo di tre cervi, due esemplari giovani con corna come ramoscelli insieme a una giovane femmina. Mi

colpì un denso miscuglio di emozioni: la suggestione che si prova al cospetto di un animale così grosso e magnifico, una creatura libera e selvatica, più una buona dose di adrenalina e anche una bramosia che identificai, e fu uno shock, con una forma di sete di sangue. Mi iniziarono subito a tremare le mani e sentii il mio bracciale tintinnare sul calcio del fucile. Abbassai l'arma e la passai a Mark, che la alzò e sparò. Nell'oscurità riuscii a malapena a individuare la sagoma di due animali che fuggivano al galoppo nel folto del bosco.



Il fegato del cervo era più pesante di quanto si sarebbe detto, e sodo, e mentre lo tenevo in mano sotto l'acqua corrente gelata, conservava ancora il calore della vita. Osservai Mark tagliare il fegato a fettine sottili, poi spolverarlo di farina condita con un po' di sale e pepe, e infine adagiarlo in una padella con il burro sfrigolante e una manciata di scalogni già dorati, ormai trasparenti come vetro. Fece una corsa fuori e ritornò con un mazzetto di erbe aromatiche, le tagliò in una rudimentale *chiffonade* e le buttò in padella. Le fettine di fegato avevano ancora una sfumatura rosa quando le tolse dal fuoco per poggiarle su un piatto. Versò in padella una dose generosa del vino bianco che avevo portato io e una tazza di panna scremata dalla superficie di un gallone di latte. Lasciò un po' a sobbollire il tutto per farlo addensare, poi ci rigirò dentro le fettine di fegato da una parte e dall'altra. Da ultimo le dispose con cura su un paio di piatti tiepidi nappandole con la salsa. Sul tavolo c'erano due candele e una brocca con fiori di campo. Una pagnotta di pane fatto in casa, un'insalata di verdure fresche e una ciotola di legno piena di mele splendenti.

Mia madre fa parte della schiera di persone che nutrono per il fegato un odio sincero. Da lei ho ereditato la convinzione che nel fegato ci sia qualcosa da evitare a tutti i costi, perciò fino a quel momento non avevo mai assaggiato il fegato in vita mia. Probabilmente è stata una fortuna, perché mi sono risparmiata il fegato non proprio freschissimo che si trova al supermercato, che una volta